

# 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 4 del programa**

**CX/FFP 05/27/4**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

**27ª reunión, Ciudad del Cabo, Sudáfrica**

28 de febrero – 4 de marzo 2005

### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA EL PESCADO SALADO Y EL PESCADO SALADO SECO (MUESTREO Y ANÁLISIS)**

#### **OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6**

#### **MÉXICO**

En el anteproyecto de enmienda solo se contempla la modificación de algunos aspectos del Capítulo 7 (Muestreo, Examen y Análisis) de la Norma de referencia; en general se encuentra bien fundamentado y responde a las necesidades de actualización.

Sección 7.1.- La inclusión del párrafo iii) incluye aspectos no contemplados previamente, lo cual es un acierto.

Se estima pertinente complementar dicho inciso: Cada muestra de pescado se envasa en una bolsa de plástico sellada con una cinta, agregando la frase: con su respectiva identificación.

De igual manera se sugiere mantener la redacción en un solo tiempo, ya sea futuro o presente, no mezclarlos.

Sección 7.4.- En el párrafo dos donde se señala Equipo, debería manejarse como Materiales y Equipo, ya que la mayoría de los elementos mencionados en el mismo son materiales.

En el mismo párrafo, segundo renglón se sugiere estandarizar el término cubeta, crisol o pesafiltro seleccionado preferentemente este último, ya que es el más utilizado en la industria alimentaria; así como incluir las pinzas para el manejo de los pesafiltros.

En el párrafo sobre Procedimientos, inciso ii) se sugiere la siguiente redacción: Las secciones de 2mm de la muestra se cortan finamente con un cuchillo y se colocan inmediatamente en los pesafiltros, los cuales han sido puestos previamente a peso constante.

Es conveniente destacar que en nuestro país no se procesan productos de la familia Gadidae, a la que pertenecen los bacalao, ya que estas especies no se encuentran en aguas nacionales. Anteriormente, en la década de los 70's, algunas embarcaciones mexicanas pescaban bacalao en aguas internacionales, principalmente en las costas de Terranova; sin embargo, esta situación ya no se presenta.

Las modificaciones planteadas son importantes, particularmente para garantizar la calidad de los productos que tradicionalmente se han venido importando, como es el caso del bacalao seco salado.

#### **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

##### **Observación general**

Como indicado por la delegación de Canadá en la 26ª reunión, ya existe un método AOAC para determinar el contenido de agua en el pescado, que es muy parecido al que se está debatiendo. No es claro porque no se podría hacer referencia al método AOAC en esta norma. Sin embargo, la parte más espesa del pescado se debería utilizar para el análisis porque en esta parte ocurren problemas potenciales con el contenido de agua y de sal en relación con la presencia de patógenos.

##### **Sección 7.4.6 Análisis de control del pescado entero**

Esta frase en esta sub-sección parece incompleta. Se requiere alguna clarificación.