

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa

CX/FFP 08/29/5

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

29ª reunión

Trondheim (Noruega)

18-23 de febrero de 2008

PROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6 (Canadá, Comunidad Europea y Nueva Zelanda)

CANADÁ

Observaciones generales

Canadá indica que el enfoque general de este proyecto de norma difiere en cierta medida de las normas del Codex existentes relativas al pescado y a los productos pesqueros. El Canadá desearía exponer sus observaciones para que esta norma sea coherente con las normas del Codex relativas al pescado ya aprobadas.

Observaciones específicas

TÍTULO

Canadá considera que esta norma debería aplicarse únicamente al caviar de esturión y que posteriormente se debería elaborar otra norma relativa a las huevas de otras especies.

Propuesta de modificación:

[PROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN

~~PROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN Y [DE PEZ ESPÁTULA]~~

~~PROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DEL ORDEN ACIPENSERIFORMES]~~

SECCIÓN 1: ÁMBITO DE APLICACIÓN

Como se ha dicho anteriormente, esta norma debería aplicarse únicamente al caviar de esturión.

Explicación:

Los requisitos de la CITES no deberían incluirse en las normas del Codex. Se hace notar que el Codex y la CITES tienen los dos unos mandatos importantes, pero diferentes. Mientras que el mandato del Codex consiste en la elaboración de normas para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, el de la CITES comprende el apoyo de la captura y el comercio sostenibles de esturión y otras especies. Los medios para llevar a cabo los mandatos de cada organización deberían analizarse y decidirse en sus respectivos foros.

Propuesta de modificación:

- [1) La presente norma se aplica al caviar granular de esturión de los peces de la familia *Acipenseridae*.]
 [2) La presente norma se aplica al caviar preparado a partir de las huevas de esturión y de pez espátula.]
 [3) La presente norma se aplica al caviar preparado a partir de las huevas de peces del orden *Acipenseriformes*.]

SECCIÓN 2: DESCRIPCIÓN**Sección 2.1: Definiciones**Propuesta de modificación:

Caviar: producto obtenido a partir de las huevas de peces [~~del orden *Acipenseriformes*~~] **de la familia *Acipenseridae* mediante su tratamiento con sal de calidad alimentaria, con o sin aditivos alimentarios** ~~o una mezcla de sal y aditivo alimentario.~~

Sección 2.2: Definición del productoPropuesta de modificación:

El producto se prepara a partir de las huevas de peces esturiones pertenecientes a la familia *Acipenseridae* (cuatro géneros: *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* y *Scaphirhynchus* y los híbridos de las especies de estos géneros) [~~y de las huevas de peces pertenecientes a la familia *Polyodontidae* (dos géneros: *Polyodon* y *Psephurus*)~~].

Sección 2.3: Definición del procesoPropuesta de modificación:

2.3.1 *Posteriormente a un tratamiento preliminar apto para el caviar, el producto se someterá a un tratamiento o condiciones suficientes para evitar el desarrollo de microorganismos patógenos formadores y no formadores de esporas, y cumplirá con las disposiciones mencionadas a continuación.*

El producto será elaborado mediante la salazón de las huevas de pez con sal apta para alimentos, con o sin aditivos alimentarios. ~~envasado, y refrigerado a temperaturas de 0°C a -4°C a fin de mantener su calidad durante el almacenamiento, el transporte y la comercialización.~~

El producto se envasará en latas de metal pintadas por dentro con laca o esmalte estable adaptado a los alimentos, frascos de vidrio u otros envases aptos para alimentos.

El producto será refrigerado a temperaturas de 0 °C a -4 °C a fin de mantener la calidad y la inocuidad del caviar durante su almacenamiento, su transporte y su comercialización.

No se autoriza el congelado del caviar o su almacenamiento en estado de congelación debido al deterioro de la calidad.

Propuestas de modificación:

2.3.2 *Se autorizará el reenvasado del producto de envases más grandes a envases más pequeños en condiciones controladas **que permitan mantener la calidad y la inocuidad del producto**. No se autoriza la mezcla de granos de caviar de lotes diferentes.*

~~*Se debería minimizar el tiempo de envasado a fin de mantener una temperatura baja y evitar la contaminación por peligros microbianos y material extraño.*~~

Explicación:

En relación con la eliminación sugerida en la Sección 2.3.2, consideramos que estas disposiciones sobre higiene y procesamiento se tratan de una manera más apropiada en el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros. El Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros, que incorpora principios generales sobre higiene alimentaria y proporciona orientaciones técnicas sobre la aplicación del sistema APPCC y del análisis en puntos de corrección de defectos (PCD), debería abordar adecuadamente las prácticas de manipulación higiénica y la preservación de la calidad de este producto.

SECCIÓN 3: FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Sección 3.1: Materia prima

Propuesta de modificación:

El caviar se fabricará a partir de ovarios extraídos de peces [~~Acipenseriformes~~] esturiones, sanos y conformes a las normas de salubridad, pertenecientes a las especies biológicas de los géneros descritos en la Sección 2.2, cuya calidad deberá ser apta para comercializarse frescos a efectos del consumo humano.

Explicación:

Como ya se ha indicado anteriormente, el Canadá cree que esta norma sólo debería aplicarse al caviar de esturión.

SECCIÓN 7: ETIQUETADO

Sección 7.1: Nombre del alimento

Propuesta de modificación:

Eliminar Sección 7.1.2.

~~7.1.2 [Con respecto a la familia *Polyodontidae*, la denominación del producto será “caviar de pez espátula”.]~~

7.1.4 Con respecto a los híbridos, se ~~deberá~~ podría añadir al nombre de uso común la palabra “híbrido”, y la especie de esturión se puede indicar en conformidad con el Anexo B, por ejemplo: “Caviar de híbrido de esturión” o “Caviar de híbrido de esturión HUSXRut”.

Explicación:

El cambio sugerido permite a las autoridades competentes respectivas la reglamentación del etiquetado en consecuencia.

Sección 7.3: País de origen

Propuesta de modificación:

Eliminar la disposición siguiente:

~~El país de origen del producto deberá declararse.~~

Explicación:

El Canadá considera que la Sección 4.5 y, en particular, la subsección 4.5.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*, en la que se establece que “deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor”, es suficientemente clara y que no hay necesidad de incluir disposiciones adicionales en esta norma. El hecho de que la omisión del país de origen resulte engañosa o equívoca se debería dejar a la determinación de cada país. Cuando corresponda, los países tienen el derecho de establecer disposiciones sobre el etiquetado relativo al país de origen en la legislación nacional siempre y cuando el objetivo de ello sea legítimo o esté relacionado con la salud. Sin embargo, se considera que no es necesario que en las normas internacionales se extienda la obligatoriedad del etiquetado relativo al país de origen.

Asimismo, se sugiere la adición de la siguiente nueva sección:

Propuesta de modificación:

Sección 7.? - Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor:

“La información especificada anteriormente deberá figurar bien en el envase, bien en los documentos que lo acompañan, a no ser que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, así como las instrucciones de almacenamiento, aparezcan en el envase.

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

Explicación:

Esta modificación es coherente con las normas del Codex sobre el pescado y se ajusta a las disposiciones sobre el etiquetado de alimentos, tal y como se estipula en el Manual de Procedimiento del Codex.

SECCIÓN 8: MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

Sección 8.2.1: Examen sensorial y físico-químico

Propuesta de modificación (título):

“Sección 8.2.1: Examen sensorial y físico-~~químico~~”

Propuesta de modificación (texto):

“Las muestras tomadas para los exámenes sensoriales y físico-~~químicos~~ serán evaluadas por personas con formación en dichos exámenes y en conformidad con los métodos señalados en ~~las secciones 8.2.1 —8.2.2 el Anexo A~~ y las Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio (CAC/GL 31-1999).”

Explicación:

En cuanto al título y a la disposición, se observaron las siguientes inconsistencias con las normas del Codex existentes sobre pescado y productos pesqueros:

- La inclusión del examen químico en esta sección es inusual porque dicha sección se ha venido reservando tradicionalmente para el examen de los defectos de los productos, como pueden ser materias extrañas o atributos sensoriales, entre otros. Se recomienda la eliminación del término “químico” empleado en esta sección.
- En relación con la cláusula “. . . serán evaluadas por **expertos** con formación en dichos exámenes...”, se hace notar que la condición de “experto” difiere del uso en las normas del Codex existentes relativas al pescado, las cuales establecen actualmente que cualquier **persona** con formación en exámenes sensoriales y físicos puede realizar tales exámenes.

SECCIÓN 9: DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Sección 9.1: Sustancias extrañas

Propuesta de modificación:

La presencia en la unidad de muestra de cualquier sustancia que no sea un derivado de las huevas de [~~Acipenseriformes~~]...

Explicación:

Esta norma debería aplicarse únicamente al caviar de esturión.

Sección 9.3: Consistencia y estado

Propuesta de modificación:

La presencia de un exceso de líquido que emane de las huevas y la rotura de sus membranas.

Explicación:

Debería considerarse la inclusión de la emanación excesiva de fluidos de las huevas y la rotura de éstas, ya que también podrían ser características no deseadas.

Sección 9.4: Materias extrañas

Propuesta de modificación:

La presencia de restos de membranas, vísceras y grasa en el caviar elaborado.

Explicación:

La presencia de vísceras es un defecto de preparación que debería ser solucionado mediante una selección y un procesamiento adecuados. En nuestra opinión, este defecto de preparación es inaceptable porque resulta estéticamente indeseable para los consumidores.

ANEXO A

Propuesta de modificación:

Título: *Tabla 1: CÓDIGOS DE IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES DE ESTURIONES ~~{PECES ESPÁTULA}~~*

Contenidos de la tabla: Eliminación de las diferentes especies de pez espátula de la tabla.

~~{*Polyodon spathula*—SPA}~~

~~{*Psephurus gladius*—GLA}~~

Explicación:

Esta norma debería aplicarse únicamente al caviar de especies de esturión.

COMUNIDAD EUROPEA

La CE y sus 27 Estados Miembros desean proponer las siguientes modificaciones del proyecto de norma para el caviar de esturión.

Título y ámbito de aplicación:

La CE y sus 27 Estados Miembros habían propuesto en la 28ª reunión que se consideraran las disposiciones de la CITES en la norma del Codex, ya que los Anexos de la CITES incluían todas las especies del orden Acipenseriformes, y no sólo las pertenecientes a la familia *Acipenseridae*. Sin embargo, dada la oposición manifestada por numerosos Estados cuando se presentó el documento CRD 23 al Comité del Codex, y con espíritu de compromiso, la Comunidad Europea y sus 27 Estados Miembros proponen que el ámbito de aplicación de la norma se limite al caviar de esturión.

2.1 Definiciones:

Varias delegaciones han expresado dudas con respecto al uso del término “ovocito”, por lo que se propone la expresión “óvulo no fecundado”. Esta propuesta satisface los diferentes puntos de vista y resuelve el problema existente a la hora de elegir qué término usar, derivado de una diferencia relacionada con la traducción. Asimismo, al emplear la expresión “óvulo no fecundado” la norma excluye las huevas extraídas mediante masajes, ya que éstas son óvulos fecundados.

Por lo tanto, la redacción propuesta es la siguiente:

“Huevas de pez: óvulos no fecundados separados del tejido conectivo del ovario.”

2.2 Definición del producto:

Por las razones expuestas previamente, se propone la siguiente modificación de la redacción:

“El producto se prepara a partir de las huevas de peces esturiones pertenecientes a la familia *Acipenseridae*...”

En lo que se refiere al contenido de sal mencionado en el segundo párrafo, se propone que se fije en 3g/100g en la fase de agua, ya que las preferencias hoy en día están cambiando hacia productos menos salados.

Por lo tanto, la redacción propuesta es la siguiente:

“El producto final tiene un contenido de sal igual o superior a 3g/100g e inferior o igual a 5g/100 g.”

2.3 Definición del proceso:

Debe diferenciarse entre la temperatura de la fase de venta al por mayor de aquella de la fase de venta al por menor. El envasado del producto en recipientes destinados a la venta al consumidor final y a la venta al por menor del producto debe llevarse a cabo a temperaturas comprendidas entre los +2 °C y los +4 °C; las temperaturas comprendidas entre 0 °C y -4 °C corresponden solamente al almacenamiento, transporte y venta al por mayor del producto sin envasar.

Por consiguiente, se propone que el párrafo se redacte de nuevo en los términos que figuran a continuación:

“El producto será elaborado mediante la salazón de las huevas de pez con sal apta para alimentos, con o sin aditivos alimentarios. Durante su envasado, almacenamiento y venta al por menor, la temperatura del producto estará comprendida entre +2 °C y +4 °C, mientras que para la venta al por mayor, incluidos el almacenamiento y el transporte, la temperatura estará comprendida entre 0 °C y -4 °C. Ambos intervalos de temperatura deberían mantener la calidad del producto.”

4. Aditivos alimentarios:

La CE y sus 27 Estados Miembros sugieren solicitar al JEFCA que evalúe los dos aditivos autorizados por la legislación de la CE y proponen transmitir el informe de la Comunidad relativo a los mismos.

7.1.5 Nombre del producto:

[“La etiqueta deberá cumplir con los requisitos de etiquetado de CITES.”]

Se propone que se elimine el texto entre corchetes, ya que la aplicación de las disposiciones de la CITES no depende de que aparezcan citadas en la norma del Codex.

8.2 Examen sensorial y físico-químico

“Las muestras tomadas para los exámenes sensoriales y físico-químicos serán evaluadas por personas con formación en dichos exámenes...”

La expresión “personas con formación en dichos exámenes...” parece insuficiente para garantizar que el personal que lleve a cabo los exámenes posea la competencia necesaria para ello. Se propone que la redacción se modifique como figura a continuación:

“Las muestras tomadas para los exámenes sensoriales y físico-químicos serán evaluadas por expertos con formación en dichos exámenes...”.

9. Definición de defectos:

“La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades definidas en las secciones 9.1-9.4.”

Para mayor precisión, debería destacarse en la redacción que estos defectos tienen que ser evidentes. Se propone la siguiente redacción:

“La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades definidas en las secciones 9.1-9.4. Estos defectos han de ser evidentes.”

Anexo A:

La CE y sus 27 Estados Miembros proponen que la Tabla permanezca tal como está. En vista de la gran cantidad de híbridos que aparecerán, será imposible mantener la Tabla actualizada y finalizarla completamente.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda se complace en presentar las siguientes observaciones en relación con la mencionada circular.

Nueva Zelanda entendió que el ámbito de aplicación del anteproyecto de norma para el caviar tal como se había elaborado hasta el CCFFP comprendía únicamente las especies de pescado conocidas comúnmente como esturión (familia *Acipenseridae*). La inclusión de otras especies bastante diferentes, como el pez

espátula, amplía significativamente el ámbito de aplicación de la norma y supera la intención original de la misma y, por ello, Nueva Zelanda considera que se puede optar por una de las dos vías siguientes:

- (1) Dejar el ámbito de la aplicación tal como estaba establecido anteriormente para que abarque únicamente productos de caviar de esturión de la familia *Acipenseridae*.
- (2) Ampliar el ámbito de aplicación de la norma para que abarque todos los productos de huevas de pescado. Para llevar esto a cabo, debería reelaborarse la norma sin especificar las especies a las que se aplicaría. La elaboración de dicha norma tendría como ventaja que el CCFFP no se vería en la situación de tener que confeccionar otra norma para productos de huevas de pescado que no sean de esturión, como por ejemplo los obtenidos a partir de ciclópteros.