

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 6 del programa

CX/FFP 08/29/6

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

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS
PESQUEROS (OTRAS SECCIONES)**

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(Kenya, Nueva Zelandia)

KENYA

2.8 PESCADO AHUMADO

Propuestas de modificación

Las definiciones indicadas en la cláusula 2.8 “**Pescado ahumado**” deberían colocarse bajo un epígrafe de definiciones.

Humo: en la versión inglesa de la frase “Antes de su entrada en la cámara de ahumado, el humo podría someterse a un procedimiento para eliminar el alquitrán”, se propone corregir la palabra “**submit**” por “**submitted**”.

Madera: insertar “**que hayan sido pintadas o impregnadas, que sean tóxicas...**”, de modo que la redacción sea la siguiente: “**No deberán emplearse para producir humo madera o plantas leñosas que hayan sido pintadas o impregnadas, que sean tóxicas o hayan sufrido otros tratamientos**”.

SECCIÓN 12: ELABORACIÓN DE PESCADO AHUMADO

Propuestas de modificación

En el párrafo 5, el uso de humo líquido debe considerarse como **uso de sustancias aromatizantes y preservación parcial de los productos**.

Figura 12.1: Este diagrama de flujo tiene solamente fines ilustrativos. Para la aplicación del sistema APPCC en la fábrica se ha de elaborar un diagrama de flujo completo y exhaustivo para cada proceso.

Las referencias corresponden a la sección pertinente del Código.

Propuestas de modificación

En las cajas 15 y 16 del diagrama de flujo presentado solo con fines ilustrativos deberá utilizarse la palabra “**madera**” en lugar de “**leña**”, conforme a la definición del código. (Es decir, la caja 15 “Recepción de leña” y la 16 “Almacenamiento de leña”).

12.1 SALAZÓN PREVIA (FASE DE ELABORACIÓN 1)

Propuestas de modificación

En el tercer punto grueso, para el pescado destinado al ahumado en frío el contenido de sal deberá ser superior a **3,5 %**, lo que evitará la formación de *clostridium botulinum*.

12.2 AHUMADO (FASES DE ELABORACIÓN 2 Y 3)

El segundo párrafo se redactará como sigue: “En el proceso de ahumado en caliente la temperatura en el centro del producto alcanzará normalmente **63°C**, con lo que se obtendrá la coagulación de la carne en el término aproximado de media hora.”

En el cuarto párrafo se añadirá la expresión “**o madera no tóxica**”, quedando el párrafo redactado de la siguiente manera: **Para generar humo sólo se utilizará madera que no se haya tratado con sustancias químicas como pintura o medios de impregnación “o madera no tóxica”.**

12.4 REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN (FASES DE ELABORACIÓN 4 Y 9)

En el primer punto grueso, los “productos ahumados en caliente se enfriarán en forma apropiada”, es decir, se enfriarán por debajo de los 3°C para impedir la proliferación microbiana.

En el segundo punto grueso, los “productos ahumados en frío se enfriarán en forma apropiada”, es decir, se enfriarán hasta los 2° C en un plazo de media hora para prevenir la proliferación de microorganismos o bacterias.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda se complace en presentar las siguientes observaciones en relación con la carta circular CL 2006/45.

Pescado ahumado

Nueva Zelanda hace observar que el contenido de esta sección del Código de Prácticas debe condicionarse a un acuerdo sobre el alcance y el contenido del anteproyecto de norma para el pescado ahumado listo para el consumo. Por tanto, Nueva Zelanda se reserva el derecho a formular observaciones más detalladas en un momento posterior, cuando se hayan determinado el alcance y el contenido del anteproyecto de norma.

Nueva Zelanda desearía que el alcance del presente documento incluyese la referencia al uso del humo líquido.

Sección 2.8

Nueva Zelanda observa que, de incluirse los productos ahumados con humo líquido en el ámbito del anteproyecto de norma para el pescado ahumado listo para el consumo, es probable que esta sección del Código de Prácticas requiera una o más definiciones para este tipo de productos en coherencia con la norma.

Diagrama de flujo

En el caso de que se incluyan productos ahumados con humo líquido, posiblemente se necesiten cajas adicionales para indicar los procesos entre la salazón previa y la refrigeración. La redacción y el contenido se determinarían en función de los de la norma.

Sección 12.1 - Salazón previa (Fase de elaboración 1)

Nueva Zelanda propone que la frase que figura en el tercer punto grueso de esta sección se suprima y se sustituya con la siguiente:

- En países donde la contaminación por *Clostridium botulinum* es un riesgo posible, el contenido en sal del pescado ahumado en frío debería ser superior al 3,5 % de sal en la fase acuosa para evitar la proliferación de este organismo.

Sección 12.2 - Ahumado

Es improbable que los productos ahumados en caliente alcancen los 72°C durante media hora en muchos procesos de ahumado. Es más fácil que alcancen los 63°C.

Sección 12.6 - Etiquetado

Nueva Zelanda observa que, de incluirse los productos ahumados con humo líquido en el ámbito del anteproyecto de norma para el pescado ahumado listo para el consumo, es probable que en esta sección sea necesario texto adicional a fin de clarificar los requisitos de etiquetado para esta clase de productos.