

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 10 del Programa

CX/FFP 08/29/8

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

Vigésimo nona Reunión
Trondheim, Noruega, 18 - 23 de febrero de 2008

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSIÓN DE OTRAS ESPECIES EN LAS NORMAS PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS En el Trámite 3 del procedimiento de elaboración

(Preparado por un grupo de trabajo encabezado por Francia y reunido por medios electrónicos)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Revisión del Procedimiento para la Inclusión de Otras Especies en las Normas para Pescado y Productos Pesqueros **antes del 30 de noviembre de 2007** al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (Fax No + 39 06 57054593; E-mail: codex@fao.org), con copia al Punto de Contacto de Codex, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo, Noruega, Fax: +47.74.11.32.01, E-mail: cffp@mattilsynet.no.

ANTECEDENTES

1. Durante su 28ª Reunión (Beijing, 18 – 22 de septiembre de 2006), el Comité acordó aceptar como nuevo trabajo el Documento de Trabajo sobre el Procedimiento para la Inclusión de Otras Especies en las Normas para Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 07/30/18 – párrafo 10). Se convino además que el documento de proyecto (Apéndice 2 de CX/FFP 06/28/10) sería presentado ante la 30ª Sesión de la Comisión para su consideración. Mientras se esperaba la aprobación de la Comisión, la Delegación de Francia se ofreció gentilmente a encabezar un grupo para formular el trabajo, basado en el Apéndice 1 de CX/FFP 06/28/10, con la asistencia de varias delegaciones, y revisar el procedimiento para la inclusión a ser distribuido en el trámite 3 para recabar observaciones y posterior deliberación en la próxima reunión del Comité (ALINORM 07/30/18 – párrafo 123).

2. En el documento de proyecto, el Comité señaló que la revisión del Procedimiento vigente era muy oportuna, en vista de: (1) los Principios Generales de la Comisión del Codex Alimentarius en los cuales se invita a los órganos auxiliares “(.....) a revis[ar] cuando proceda las normas del Codex y los textos afines, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes¹”; (2) la disponibilidad de nuevos métodos analíticos y (3) las enmiendas al Procedimiento de Elaboración en 2004².

¹ Ver el Manual de Procedimiento - 16ª Edición, página 33, Principios Generales del Codex Alimentarius (párr. 4)

² Ver ALINORM 04/27/41 – Apéndice 2.

3. La revisión permitiría mejorar el Procedimiento vigente, proporcionando un fundamento lógico para las decisiones tomadas en base a los “últimos adelantos” referentes a los métodos para identificar las especies de peces y la metodología para la evaluación sensorial de los productos elaborados. Asimismo, el trabajo abarcaría la descripción del expediente probatorio necesario para respaldar una solicitud y el procedimiento de decisión que la Comisión del Codex Alimentarius utilizaría para enmendar las normas pertinentes. La revisión comprendería: los métodos para identificar las especies de pescados; los métodos para la evaluación sensorial, la disponibilidad de datos y la validación efectuada por organismos científicos reconocidos; el contenido del expediente probatorio, y temas referentes al Procedimiento de Codex.

4. Las normas fueron agrupadas y simplificadas durante la revisión. La sección sobre “los factores esenciales de calidad” no incluía disposiciones detalladas sobre las especies o grupos de especies en cuestión, planteando la posibilidad de confundir al consumidor, particularmente porque una misma especie podría regirse por diferentes normas dependiendo de la forma de presentación. El Comité señaló que las listas actuales se basan solamente en el modo de preparación y podrían incluir especies de taxonomías dispares. Ello genera una confusión considerable para el consumidor con respecto a la naturaleza del producto, ya que el nombre común de las especies no se basa en los criterios de taxonomía en forma coherente. Se ha identificado la necesidad de aplicar criterios científicos al procedimiento.

5. Durante la 30^a Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 2 – 7 de julio de 2007) se aprobó la revisión propuesta. La Comisión recomendó además que a la finalización del documento, el Comité considerara su inclusión en el Manual de Procedimiento y posterior publicación en el sitio web de Codex a fin de mejorar la transparencia de los procedimientos del Comité¹.

6. La Delegación de Francia agradece la colaboración de Alemania, Australia y Canadá dada la gran importancia de su contribución a la preparación del anteproyecto de revisión del procedimiento actual, a ser distribuido en el Trámite 3 para recabar observaciones y para su consideración en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros.

TEMAS DE PROCEDIMIENTO:

PUNTOS IMPORTANTES DEL PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN APLICADO POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

7. La Comisión del Codex Alimentarius fue establecida para adoptar normas internacionales con el objeto de “proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos (Artículo 1(a) de sus Estatutos). A fin de cumplir su mandato, la Comisión exige el cumplimiento del *Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines* y los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo*.

8. Los Principios Generales de la Comisión del Codex Alimentarius estipulan que “*la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar cuando proceda las normas del Codex y los textos afines, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes. Siempre que sea necesario, las normas o textos afines se revisarán o se suprimirán utilizando los mismos procedimientos que para la elaboración de una nueva norma. Cada uno de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se encargará de señalar y exponer al comité competente cualquier nueva información científica o de otro tipo que pueda justificar la revisión de las normas del Codex o los textos afines vigentes.*” (ver párrafo 4).

9. La Comisión tomará la decisión de emprender nuevos trabajos o de revisar normas, teniendo en cuenta la revisión crítica efectuada por el Comité Ejecutivo, lo cual incluye “*el examen de las propuestas de elaboración o revisión de normas, teniendo en cuenta los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”, las prioridades estratégicas de la Comisión y las actividades de apoyo necesarias para una evaluación de riesgos independiente*”.

10. Cuando un comité del Codex propone elaborar una norma, código de práctica o texto afín relativo a su mandato, debería considerar primeramente las prioridades establecidas por la Comisión en el Plan

¹ ALINORM 07/30/REP, párrafos 98-99 y Apéndice VII

Estratégico, los resultados pertinentes de la revisión crítica efectuada por el Comité Ejecutivo, y la perspectiva de finalizar el trabajo en un plazo prudencial.

11. Antes de aprobarse la elaboración, cada una de las propuestas de nuevo trabajo o revisión de una norma deberán estar acompañadas de un documento de proyecto, preparado por el Comité o el Miembro que propone el nuevo trabajo o revisión de una norma, incluida la información pertinente.

12. Durante su último Período de Sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius señaló que aunque la información contenida en los documentos de proyectos presentados ante el Comité Ejecutivo respetaba el formato estipulado en el Manual de Procedimiento, había una variación considerable en términos de la cantidad y calidad de la misma. Por lo tanto, la Comisión exhortó a los Comités del Codex, los grupos de acción y Miembros del Codex a proporcionar información pertinente y detallada, especialmente en lo referente a la evaluación basada en la evidencia con respecto a cada uno de los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo (Ver ALINORM 07/30/REP, párrafo 92).

13. El procedimiento exige que las propuestas se evalúen con respecto a los criterios que se mencionan a continuación.

“CRITERIO GENERAL:

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

CRITERIOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS:

(a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.*

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

(c) *Mercado internacional o regional potencial.*

(d) *Posibilidades de normalización del producto.*

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

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

(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.”*

14. Durante su última Sesión, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó la revisión de la *Guía sobre el Procedimiento de revisión y enmienda de las normas del Codex y Textos Afines*², a fin de proporcionar una mayor orientación a los órganos auxiliares de Codex. La Comisión tiene la responsabilidad final de determinar si una propuesta constituye una enmienda o revisión, y si se trata de una enmienda de forma o de fondo. La definición de “enmienda” y “revisión” se detalla a continuación:

*Se entiende por **enmienda** toda adición, modificación o supresión de texto o valores numéricos en una norma o texto afín del Codex, que puede ser de forma o de fondo y referirse a un artículo o a un número determinado de artículos del texto del Codex en cuestión. Las enmiendas de forma, en particular, pueden comprender, aunque no exclusivamente: la corrección de un error; la inserción de una nota explicativa a pie de página; la actualización de referencias a raíz de la adopción, la enmienda o la revisión de normas del Codex y otros textos de aplicación general, comprendidas las disposiciones del Manual de Procedimiento.*

*Se entiende por **revisión** toda modificación efectuada en una norma del Codex o texto afín, distinto de las englobadas por la definición precedente de “enmienda”.*

² Ver ALINORM 07/30/REP, Apéndice III (Informe del 30° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius).

PROCEDIMIENTO VIGENTE PARA LA INCLUSIÓN DE OTRAS ESPECIES

15. Durante el 21° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 3 – 8 de Julio de 1995) “se invitó a los países que deseen incluir otras especies a las definiciones de Camarones y Langostinos, Sardinias, Atún y Bonito³ a que presentaran datos pertinentes referentes a la taxonomía, recursos y tecnología de elaboración al Comité sobre Pescados y Productos Pesqueros. El Comité acordó que se usaría el Procedimiento Acelerado para añadir otras especies a las normas pertinentes (ver ALINORM 95/37 – párrafo 62)

16. Posteriormente a esta decisión, se distribuyó la Circular CL 1995/30-FFP (agosto de 1995) solicitando a los países que desearan proponer la inclusión de nuevas especies que proporcionaran la siguiente información al Comité:

- Una certificación de un organismo reconocido competente del nombre científico y otros datos taxonómicos relevantes acerca de la especie de que se trate;
- Datos sobre los recursos existentes y posibles;
- Datos sobre los productos derivados;
- La forma en que se comercializará el producto y la técnica de elaboración propuesta para cada forma de presentación, incluidas las muestras; e
- Informes de al menos tres laboratorios, de entre los que designe el Comité, en los que se declare que las propiedades organolépticas de la nueva especie tras el proceso de elaboración son equivalentes a las de la especie sometida a elaboración incluida actualmente en la norma pertinente.

RECOMENDACIONES

17. Al tomar en cuenta las disposiciones vigentes para la elaboración y revisión de las normas del Codex, el Comité podría respaldar las afirmaciones siguientes:

- (a). La inclusión de una especie de pescado debería considerarse como una “enmienda de fondo” a una norma vigente. Ello requiere que el Miembro o Miembros presenten un documento de proyecto solicitando la inclusión, a fin de solicitar la autorización de la Comisión del Codex Alimentarius para emprender el nuevo trabajo.
- (b). El tipo de información requerida por el 21° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius mantiene su pertinencia (referente a la taxonomía, recursos y tecnología de elaboración). No obstante, en vista de las expectativas expresadas por el Comité Ejecutivo y la Comisión con respecto al contenido del documento de proyecto, es apropiado adjuntar un expediente probatorio al documento de proyecto especificando claramente la naturaleza de la información requerida a fin de permitir la Revisión Crítica y facilitar la deliberación en el Comité.
- (c). Debería haber una relación directa entre los elementos del expediente probatorio y los criterios del Manual de Procedimiento (ver el párrafo 13 del presente documento). El texto siguiente es de particular importancia: “*promover prácticas equitativas en el comercio de los alimentos*” y “*las necesidades identificadas de los países en desarrollo*”, como se menciona en el Criterio General y en cuatro Criterios Específicos: criterio (a) (“*Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países*”), (b) (“*Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*”), (c) (“*Mercado internacional o regional potencial*) y (d) “*Possibilidades de normalización del producto*”).
- (d). A fin de evitar toda confusión con respecto a la aplicación de los requisitos detallados en el expediente probatorio, el mismo debería incluirse en el Manual de Procedimiento, tal como se

³ Actualmente la lista de especies se encuentran en las Normas del Codex para sardinias y productos análogos en conserva, atún y bonito en conserva, camarones o langostinos congelados rápidamente, arenque y espadín salado.

sugirió en la última sesión de la Comisión del Codex Alimentarius: El fundamento se basa en que sólo los textos pertinentes a la Comisión y sus órganos auxiliares se publican allí y que los textos pertinentes al Codex y los gobiernos, o a los gobiernos solamente, se publican como parte del Codex Alimentarius.

18. Se ha destacado el fundamento para cada una de las secciones del proyecto de expediente probatorio (en el Apéndice 2) utilizando los criterios pertinentes de la sección del Manual de Procedimiento sobre los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos (página 73 de la 16ª Edición en español). Asimismo, el fundamento detallado para cada uno de los datos se había incluido en el documento de trabajo CX/FFP 06/28/10 (párrafo 10-28)⁴ y no se repite en el presente documento. No obstante, el Apéndice 1 contiene información adicional referente a los métodos disponibles para la evaluación sensorial.

19. Se invita al Comité a considerar el proyecto de expediente probatorio en el Apéndice 2 con miras a presentarlo ante el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción preliminar en el Trámite 5.

⁴ ftp://ftp.fao.org/codex/ccffp28/fp28_10e.pdf

APÉNDICE I**Información adicional sobre los métodos disponibles para la evaluación sensorial****ANÁLISIS SENSORIAL -- METODOLOGÍA – ORIENTACIÓN GENERAL PARA ESTABLECER UN PERFIL SENSORIAL (ISO 13299:2003)**

El presente documento describe, en líneas generales, el procedimiento para elaborar un perfil sensorial. Los perfiles sensoriales pueden elaborarse para productos, tales como alimentos y bebidas, y pueden ser útiles en estudios referentes al comportamiento y cognición humanos. Algunas de las aplicaciones del perfil sensorial sirven para:

- elaborar o modificar un producto;
- definir un producto, norma de elaboración o comercialización en términos de sus atributos sensoriales;
- estudiar y mejorar el tiempo de conservación;
- definir una referencia al producto fresco para la prueba del tiempo de conservación;
- comparar un producto con una norma u otros productos similares que están a la venta o en elaboración;
- trazar los atributos percibidos de un producto a efectos de relacionarlos a ciertos factores tales como propiedades instrumentales, químicas o físicas, y/o aceptación del consumidor;
- caracterizar el tipo y la intensidad del olor o sabor causado por la descomposición en una muestra de aire o agua (por ejemplo: estudios sobre la contaminación).

ANÁLISIS SENSORIAL -- METODOLOGÍA – PRUEBA TRIANGULAR (ISO 4120:2004):

La norma ISO 4120:2004 describe un procedimiento para determinar si existe alguna diferencia o similitud sensorial perceptible entre muestras de dos productos. El método, de elección forzosa, se utiliza cuando los productos pueden diferenciarse en un único atributo sensorial o en varios.

El método es más eficaz desde el punto de vista estadístico que la prueba dúo-trío, pero su uso es limitado para productos que presentan fuertes sabores remanentes o residuales.

El método puede aplicarse incluso cuando se desconoce la naturaleza de la diferencia (no determina ni la magnitud ni el tipo de diferencia entre las muestras, ni proporciona indicación alguna de los atributos responsables de la diferencia). Sólo puede aplicarse si los productos son bastante homogéneos.

El método es eficaz para (a) determinar si existe una diferencia perceptible (pruebas triangulares de diferencia), o si no existe diferencia perceptible (pruebas triangulares de similitud) cuando, por ejemplo, se realiza un cambio en los ingredientes, la elaboración, el envasado, la manipulación o el almacenamiento; o bien (b) para seleccionar, capacitar y controlar a los evaluadores.

ANÁLISIS SENSORIAL -- METODOLOGÍA – PRUEBA “A” - “NO A” (ISO 8588:1987):

Esta prueba se basa en la presentación a un evaluador de una serie de muestras, algunas de las cuales corresponden al producto «A» mientras que otras son diferentes del producto «A»; el evaluador debe evaluar cada muestra y determinar si es o no idéntica al producto «A». Para realizar esta prueba, el evaluador deberá haber evaluado una muestra del producto conocido como «A» antes de proceder a evaluar las muestras objeto de la prueba.

ANÁLISIS SENSORIAL -- METODOLOGÍA – PERFIL CONVENCIONAL (ISO 11035:1994)

El método identifica y selecciona las descripciones que posteriormente se utilizan para trazar el perfil sensorial de un producto. Describe las etapas del procedimiento para establecer una prueba mediante la cual se puede obtener una descripción completa de los atributos sensoriales de un producto. De un punto de vista cualitativo, la descripción se usa para definir todas las percepciones que diferencian un producto de otro, pertenecientes al mismo tipo. De un punto de vista cuantitativo, mediante la evaluación de la intensidad de cada descripción.

El método puede usarse para definir una norma de elaboración, para mejorar o elaborar productos y para estudiar la influencia del envejecimiento de productos y las condiciones de almacenamiento y conservación; y para comparar un producto con otro del mismo tipo que ya está en el mercado.

POSICIONAMIENTO NAPPING®

En base a las siguientes publicaciones:

- “Recopilación y análisis de inter distancias percibidas entre productos utilizando un análisis de factores múltiples: aplicación del estudio a 10 vinos del valle del Loire” — Jérôme Pagès, *Calidad y preferencia alimentaria*, 16 (2005) 642-649
- “Algunos modos novedosos y fáciles de describir, comparar y evaluar productos y asesores”– Hervé Abdi et al., in “*Nuevas tendencias en la evaluación sensorial de productos alimenticios y no alimenticios (2007)*”

Se le pide al asesor que coloque los productos en un espacio bidimensional (una hoja de papel blanco de gran tamaño que se asemeja a un mantel), de acuerdo a cómo perciba la relación entre los mismos. Cuando los productos se perciban como idénticos se colocarán muy cerca y si se perciben como muy diferentes, los mismos se colocarán en posiciones muy distantes. No hay instrucciones para determinar la forma de separar los productos en el espacio dado (cada asesor determina sus propios criterios), aunque los ejemplos de mapas geográficos bidimensionales pueden usarse a título de ilustración. Una vez que hayan colocado los productos en el mapa, se les puede pedir a los asesores que escriban unas pocas palabras en el papel para describir los productos.

APÉNDICE II

ANTEPROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSIÓN DE OTRAS ESPECIES EN LAS NORMAS PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**(A incluirse en el Manual de Procedimiento del Codex)**

El Miembro del Codex que propone la inclusión de otra especie en una norma vigente del Codex deberá proporcionar la información que se detalla a continuación, acompañada del documento de proyecto estipulado en la Parte 2-1 del Procedimiento de elaboración. Este requisito solamente se aplica a todas las normas, dentro de la competencia del Comité del Codex para Pescado y Productos Pesqueros, para las cuales se ha establecido una lista de especies. La información permitiría a la Comisión decidir si la propuesta se ajusta a los Criterios del Codex para el Establecimiento de Prioridades de los Trabajos, y particularmente: ¿Existe una comercialización considerable de la especie candidata (y/o sus productos elaborados)? ¿Hay una descripción suficientemente precisa de la especie para evaluar la relación taxonómica con las especies incluidas en la norma pertinente del Codex y para identificar con certeza sus productos derivados elaborados? ¿Hay diferencia entre las características sensoriales de esos productos y los de las especies ya incluidas en la norma?

Expediente Comprobatorio**1 – DESCRIPCIÓN DE UNA ESPECIE CANDIDATA: DATOS BIOLÓGICOS Y GENÉTICOS**

(A usarse para evaluar la propuesta con respecto al Criterio general y al criterio específico (d)).

La información proporcionada en el expediente probatorio será válida si ha sido considerada por una institución científica reconocida internacionalmente.

La descripción de la especie comprende:

- (a). el nombre científico válido proveniente de referencias reconocidas internacionalmente;
- (b). las características morfológicas y anatómicas (eventualmente acompañadas de borrador o fotografía);
- (c). la ubicación taxonómica de la especie candidata con respecto al taxón o taxones incluidos en la norma del Codex o a todas las especies incluidas en la norma, presentada en forma de diagrama o de lista; referencia a la base de datos utilizada para la clasificación taxonómica (base de datos o referencia bibliográfica de la FAO);
- (d). los datos moleculares obtenidos mediante métodos reconocidos y apropiados (perfil electroforético proteico y/o secuencia de ADN).

2 - INFORMACIÓN SOBRE RECURSOS EXISTENTES Y POTENCIALES

(A usarse para evaluar la propuesta con respecto a los Criterios específicos (a), (b) & (c)).

- (a). Zonas de pesca: ubicación de las zonas principales en el mapa de la FAO “Zona de pesca principal a efectos estadísticos”;
- (b). Volumen de captura anual en los últimos 5 [10] años;
- (c). Estado de la especie candidata con respecto a CITES (Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas);
- (d). Datos de comercialización referente a la producción acuícola de la especie candidata: producción anual destinada al consumo humano en los últimos 5 [10] años.

3 – ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

(A usarse para evaluar la propuesta con respecto a los Criterios específicos (a), (b) & (c)).

- (a). Datos sobre las importaciones y exportaciones de la especie cruda y sus productos derivados elaborados: volumen anual y precio (en los últimos 5 años);

- (b). Datos de elaboración de la especie candidata (informe separado para los productos destinados a la elaboración de piensos): tipos de productos comercializados, procesos, volumen anual (en los últimos 5 años); porcentaje de productos que se ajustarían a la norma pertinente del Codex;
- (c). Denominación comercial en uso para exportaciones de todo tipo de producto que cumple con la norma pertinente del Codex.

4. EVALUACIÓN SENSORIAL

(A usarse para evaluar la propuesta con respecto al Criterio general).

Selección de 3 laboratorios

El miembro del Codex que solicita la inclusión debería seleccionar los laboratorios que llevarán a cabo los análisis sensoriales, teniendo en cuenta el mercado de consumidores de los productos elaborados. De los tres laboratorios, deberá seleccionarse un laboratorio en un país importador de los productos elaborados por el país que ha solicitado la inclusión y un laboratorio en un país en el que se elabora un producto similar (con la misma técnica de elaboración y receta) utilizando una especie representativa incluida en la norma vigente. El Comité designará un laboratorio que coordinará el análisis e informará al Comité.

Ámbito de la comparación

- (a). Una comparación puede limitarse a los productos elaborados con la especie candidata y con no más de tres especies de la lista adjunta a la norma del Codex vigente, a condición de que estas especies sean las más comunes en los productos elaborados consumidos en el país o países importadores.
- (b). Todas las muestras deberán haber sido elaboradas conforme a las especificaciones pertinentes. El tipo de productos deberá seleccionarse de entre aquellos más abundantes en el comercio y de modo que el reconocimiento de las diferencias entre especies mediante evaluación.

Realización de los análisis

Los análisis deberán cumplir las *Directrices del Codex para la evaluación sensorial de pescado y mariscos en laboratorios*: CAC - GL 31-1999¹.

Métodos a utilizarse

El método o métodos deberían cumplir con los *Criterios Generales para la Selección de Métodos de Análisis* o, de corresponder, con los *Criterios Generales para Seleccionar Métodos de Análisis Validados por Un Solo Laboratorio*, contenidos en los *Principios del Codex para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex*².

¹ http://www.codexalimentarius.net/download/standards/359/CXG_031s.pdf

² Ver Manual de Procedimiento, página 82 (16^a Edición –en español)