

# 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 11 del Programa**

**CX/FFP 08/29/9**

## **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 NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO**

(En el Trámite 3)

**(Elaborado por Vietnam y Tailandia con la asistencia de Alemania, China e Indonesia)**

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a presentar observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado **antes del 15 de enero de 2008** al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax No + 39 06 57054593; E-mail: [codex@fao.org](mailto: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: [ccffp@mattilsynet.no](mailto:ccffp@mattilsynet.no).

### **ANTECEDENTES**

1. Durante la 28ª Reunión del Comité sobre Pescados y Productos Pesqueros se acordó emprender un nuevo trabajo referente a la elaboración de un Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado, sujeto a la aprobación de la Comisión. Se acordó que Vietnam y Tailandia, con la asistencia de Alemania, China e Indonesia, elaborarían un Anteproyecto de Norma para ser considerado en la próxima reunión (ALINORM 07/30/18, párrafos 126-127). El nuevo trabajo fue aprobado durante el 30º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 07/30/REP, párrafo 96, Apéndice VII).

2. La salsa de pescado es un producto tradicional en muchos países de Asia (especialmente en el Sudeste asiático). Es un producto fermentado de proteína de pescado que consiste básicamente de agua, sal y compuestos solubles de nitrógeno. Se utiliza como condimento y como un tipo de ingrediente en la preparación de comidas. La salsa de pescado de buena calidad se caracteriza por un alto contenido de aminoácidos esenciales para el cuerpo humano, tales como valina, leucina, isoleucina, treonina, metionina, lisina, fenilalanina, triptófano, histina, etc. El nombre varía de acuerdo al país según se ilustra en la Tabla 1:

Tabla 1 Denominación de la salsa de pescado en varios países

País	Denominación
Myanmar	Ngam-pya-ye
Japón	Shotturu
Malasia	Budu
Filipinas	Patis
Tailandia	Nam-pla
Vietnam	Nuoc-mam

3. Las materias primas utilizadas en el Sudeste asiático para fabricar la salsa de pescado generalmente comprenden los géneros de pescados *Stolephorus*, *Engraulis*, *Clupeoides*, *Decapterus* y *Dorosoma*. La salsa de pescado de mejor calidad proviene de *Stolephorus*, *Engraulis*.

4. El proceso de elaboración de la salsa de pescado es simple. El pescado se mezcla con la sal en un gran recipiente o tanque de cemento y se mantiene sumergido en la salmuera. El tiempo de fermentación para los pescados de poco tamaño es menor que para los pescados grandes y varía de 6 a 18 meses. El líquido se drena al final de la fermentación y el resto podría quedar expuesto al sol por un plazo de 1 a 4 meses antes de su envasado. El color del producto terminado varía de amarillento a ámbar o marrón rojizo oscuro. El olor y sabor del producto es fuerte.

#### **ASPECTOS PRINCIPALES A INCLUIRSE EN EL ANTEPROYECTO DE SALSA DE PESCADO**

5. El Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado incluye aspectos de inocuidad y calidad para la salsa de pescado. Se identifica la tecnología de elaboración y sus características. Los factores esenciales de calidad en el anteproyecto de norma son los criterios organolépticos (aparición, olor y sabor) y las propiedades químicas (contenido total de nitrógeno, contenido de nitrógeno en el aminoácido y el contenido de sal).

6. Asimismo, también se requiere que la salsa de pescado sea nítido y no contenga sedimentos, exceptuando los cristales de sal. Debido a que la salsa de pescado se utiliza generalmente como condimento, el consumo diario es relativamente bajo. El contenido propuesto de histamina no excede los 40 mg/100g<sup>1</sup> de la salsa de pescado. No obstante, se destaca que el nivel propuesto de histamina se aplicará solamente a las especies relacionadas con grandes cantidades de histidina. La evaluación sensorial de la salsa de pescado se evalúa de acuerdo al aroma y sabor.

---

<sup>1</sup> Por ejemplo: los tailandeses tienen un consumo promedio de salsa de pescado de 20 ml/por persona/por día. (Ch. Wongkhalaung: Industrialization of Thai fish sauce (Nam Pla) in: Industrialization of indigenous fermented foods edited by K.H. Steinkraus, Marcel Dekker Inc. 2004.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

### 1. ÁMBITO

La presente norma se aplica a la salsa de pescado elaborada mediante la fermentación del pescado y un medio de sal. El producto está destinado al consumo directo como sazón, condimento o ingrediente de un alimento. La presente norma no se aplica a la salsa de pescado elaborada mediante la hidrólisis de ácido o preparaciones de enzimas no derivadas del pescado.

### 2. DESCRIPCIÓN

#### 2.1. Definición del producto

La salsa de pescado es un producto líquido nítido, salado y que posee un leve sabor a pescado, obtenido a partir de la fermentación natural de una mezcla de pescado y sal.

#### 2.2 Definición del proceso

El producto se elabora a partir de la mezcla de pescado y sal colocada en contenedores o tanques cerrados. La fermentación de la mezcla se deja a temperatura ambiente por un período mínimo de 6 meses hasta la obtención del líquido mediante la hidrólisis de la proteína. Se podrían agregar otros ingredientes al producto (por ejemplo: sacarosa o color caramelo).

#### 2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto siempre que satisfaga todos los requisitos de la presente norma, y esté adecuadamente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1. Materias primas

**Pescado:** la salsa de pescado se preparará con pescado sano y de una calidad apta para el consumo humano.

**Sal:** la sal utilizada deberá ser de calidad alimentaria.

**Otros ingredientes:** todos los demás ingredientes que se utilicen deberán ser de calidad alimentaria y ajustarse a todas las normas aplicables del Codex.

**Agua:** agua potable.

#### 3.2. Criterios de calidad

**3.2.1** Los criterios organolépticos serán aceptables en términos de apariencia, olor y sabor, de la siguiente manera:

##### Apariencia

La salsa de pescado debe ser nítida y libre de sedimentos, exceptuando los cristales de sal.

##### Olor y sabor

La salsa de pescado tendrá el olor y sabor característicos del producto.

#### 3.2.2 Materias extrañas

Este producto estará libre de materias extrañas.

#### 3.3. Propiedades químicas

- contenido total de nitrógeno: 10g/l como mínimo;

- contenido de nitrógeno en aminoácido: 40% contenido total de nitrógeno como mínimo

- pH: el pH no excederá 6;

- sal: 200g/l como mínimo, calculado como NaCl.

### **3.4. Descomposición**

El producto no contendrá más de 40 mg/100 g de histamina, tomando como base el promedio de la unidad de muestra sometida a ensayo.

### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

El uso de los aditivos alimentarios cumplirá con la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-2007).

### **5. HIGIENE Y MANIPULACIÓN**

5.1. Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

5.2. Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

### **6. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **6.1. Denominación del producto**

El nombre del producto será “salsa de pescado” y se podría colocar antes o después del mismo, el nombre común o usual del pescado de acuerdo a la legislación y costumbres del país donde se venda el producto, de manera que no induzca a error o engaño al consumidor.

#### **6.2. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información especificada anteriormente debe figurar ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, con la salvedad de que siempre deben figurar en el envase el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador y las instrucciones para el almacenamiento.

No obstante, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrían sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca se identifique claramente en los documentos que acompañan al envase.

### **7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS**

#### **7.1. Muestreo**

El muestreo de los lotes para el examen del producto deberá efectuarse de conformidad con las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004). [Una unidad de muestra está representada por el producto envasado individualmente (frasco) o una porción *l* de los contenedores a granel].

#### **7.2. Examen sensorial y físico**

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones del **Anexo A**.

#### **7.3. Métodos de prueba para las propiedades químicas**

7.3.1 Determinación del contenido total de nitrógeno: AOAC 940.25

7.3.2 Determinación del pH: el pH deberá medirse con un metro para el pH

7.3.3 Determinación del nitrógeno en aminoácido: AOAC (1980) 2.065

7.3.4 Determinación del cloruro de sodio: FAO 1981, Documento Técnico 219 Ver AOAC 937.13 o 976.18 o 976.19.

## **8. DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

### **8.1. Materias extrañas**

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de la sal y el pescado, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

### **8.2. Apariencia**

La presencia de cualquier sedimento (excepto cristales de NaCl) y aspecto turbio.

### **8.3. Olor y sabor**

Olor y sabor que no son característicos de la salsa de pescado. Los criterios siguientes son inaceptables para la salsa de pescado:

Olor: olor muy desagradable e inconfundible, por ejemplo: olores que indiquen descomposición, putrefacción, ranciedad, olores fuertes y acres.

Sabor: sabor muy desagradable e inconfundible, por ejemplo: sabor amargo, ácido, metálico, contaminante, etc.

## **9. ACEPTACIÓN DEL LOTE**

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en la Sección 8; y
- ii) se satisfacen los requisitos sobre aditivos alimentarios, higiene y etiquetado estipulados en las Secciones 4, 5, 6 y 7.

**EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO**

1. Examen completo del exterior de la unidad para determinar si existen defectos que afecten la integridad del envase, particularmente grietas o goteo o piezas sueltas en las unidades de envase.
2. Examen del producto para determinar alteraciones del color y presencia de materias extrañas.
3. Evaluación del olor y el sabor realizada por personas capacitadas.