



Tema del Programa 2 a)

CX/FFP 12/32/2

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

32.<sup>a</sup> reunión  
Bali, Indonesia  
1 – 5 de Octubre de 2012

### CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS DEL CÓDEX AL COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

#### A. CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

##### Cuestiones con fines informativos

##### *Normas y textos afines adoptados en el Trámite 8<sup>1</sup>*

##### Norma para la Salsa de Pescado

1. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó la Norma para la Salsa de Pescado con las correcciones de los números SIN correspondientes a los benzoatos y sorbatos, y tomó nota de la reserva formulada por la Unión Europea con respecto al uso del Caramelo III - al amoníaco (SIN 150c) por motivos de salubridad<sup>2</sup>;

##### Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección referente al pescado ahumado y definiciones pertinentes)

2. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó la sección referente al pescado ahumado y las definiciones pertinentes con algunos cambios de redacción<sup>3</sup>;

##### Enmienda a la sección 3.4.5.1, Agua, del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros

3. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó el anteproyecto de enmienda a la sección 3.4.5.1. La Unión Europea acogió favorablemente la enmienda y agradeció a las delegaciones su buena disposición que había hecho posible alcanzar un acuerdo sobre el uso de concentraciones más altas de cloro en el agua que en el agua potable para descontaminar el pescado y los productos pesqueros. En opinión de la Unión Europea, según este acuerdo, la autoridad competente responsable en cada etapa de la cadena alimentaria, inclusive en el país de consumo, puede solicitar que las sustancias utilizadas para la descontaminación se sometan a su aprobación<sup>4</sup>;

##### Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente y enmienda al Preámbulo en la Sección 6, Productos acuícolas del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros

4. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó estas dos enmiendas.

<sup>1</sup> REP11/CAC, Apéndice III

<sup>2</sup> REP11/CAC, párr. 67

<sup>3</sup> REP11/CAC, párr. 68

<sup>4</sup> REP11/CAC, párr. 69

### ***Proyectos de norma y textos afines adoptados en el Trámite 5<sup>5</sup>***

1. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó los proyectos de norma siguientes:

- Proyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente;
- Proyecto de Norma para el Abalón Fresco/Vivo y Congelado.

#### Proyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente

2. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5. Si bien la Delegación de los Estados Unidos de América no se opuso a la adopción del Anteproyecto de Norma en el Trámite 5, propuso que la Comisión solicitara al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros que excluyera de su ámbito los pectínidos con hueva adherida. La Delegación opinó que estos pectínidos deberían considerarse mejor como parte de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos debido a los riesgos específicos relacionados con estos productos, en particular las biotoxinas. Sin embargo, no hubo acuerdo con relación a esta propuesta, pues se aclaró que el CCFFP había considerado este asunto y había llegado a la conclusión de que la carne de pectínidos con hueva adherida no planteaba necesariamente un riesgo adicional derivado de las biotoxinas. Podrían incorporarse a la norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos medidas apropiadas para el control de las biotoxinas contenidas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos. Se señaló además que el Comité Ejecutivo había recomendado al CCFFP que ultimara este trabajo lo antes posible y por tanto si se reabriera el debate acerca del ámbito se podría demorar la finalización del mismo.

### ***Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes<sup>6</sup>***

3. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, convino en revocar el *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado Ahumado* (CAC/RCP 25-1979).

### ***Nuevos trabajos<sup>7</sup>***

4. La Comisión aprobó los nuevos trabajos siguientes:

- Anteproyecto de Criterios/Parámetros relativos a los Métodos de Detección para la Determinación de Biotoxinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos;
- Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre el caviar de esturión).

#### Anteproyecto de Criterios/Parámetros relativos a los Métodos de Detección para la Determinación de Biotoxinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos

5. Se señaló que en la Sección 2, Pertinencia y oportunidad, del documento de proyecto en el que se explican las razones que justifican el nuevo trabajo se cita el bioensayo en ratón como ejemplo de método que no cumpliría los criterios para los métodos de referencia y confirmación, que se están elaborando actualmente en el CCFFP. Se reconoció que era prematuro citar métodos tanto para los trabajos en curso sobre criterios para los métodos de referencia y confirmación como para los nuevos trabajos propuestos sobre criterios para los métodos de detección, dado que dichos criterios se encuentran todavía en fase de desarrollo. Por consiguiente, se acordó que los nuevos trabajos se centrarían en la elaboración de los criterios sin adelantar qué métodos, como por ejemplo el bioensayo en ratón, pueden cumplir o no los criterios para los métodos ya sea de referencia o de detección. Tras lo cual, la Comisión eliminó la referencia al método de bioensayo en ratón y aprobó el nuevo trabajo<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> REP11/CAC, párr. 118 y Apéndice IV

<sup>6</sup> REP11/CAC, Apéndice V

<sup>7</sup> REP11/CAC, Apéndice VII

<sup>8</sup> REP11/CAC, párr. 148

### **Otras cuestiones**

6. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, adoptó los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios conforme a la propuesta del CCFA con la modificación siguiente<sup>9</sup>:

- Eliminación de la nota 16 “Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados” de la disposición relativa a los carotenoides en la categoría de alimentos 9.1.1 “Pescado fresco”.

7. La Comisión, en su 34.º período de sesiones, introdujo algunos cambios formales para sustituir la Sección 5 de las normas vigentes para el pescado y los productos pesqueros, y las referencias a códigos de prácticas para productos derogados, por el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros<sup>10</sup> y ajustarse a la redacción recomendada en el Manual de Procedimiento:

## **B CUESTIONES PLANTEADAS EN COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

### **Cuestiones con fines informativos**

#### **Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius**

#### ***Examen crítico para la elaboración de normas y textos afines del Codex Proyectos de norma y textos afines***

8. El Comité, en su 65.ª reunión, tomó nota de que debido a las fechas de las reuniones del CCFFP los comités pertinentes no habían ratificado las disposiciones relativas a aditivos y métodos de análisis de la salsa de pescado; recomendó a la Comisión que aprobara la norma, en el entendimiento de que la ratificación se produciría ulteriormente y que cualquier cambio se sometería a la Comisión en su siguiente período de sesiones en 2012<sup>11</sup>.

9. El Comité, en su 65.ª reunión, tomó nota de que el Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente se estaba examinando desde 2001 por lo que alentó al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros a que finalizara la norma en su siguiente reunión en octubre de 2012, de modo que la norma pudiera aprobarse en 2013. Un miembro señaló que quizá no fuera posible ya que podrían surgir cuestiones adicionales en el proceso de finalización de la norma<sup>12</sup>.

#### ***Seguimiento de la elaboración de normas***

#### **Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo**

10. El Comité, en su 65.ª reunión, tomó nota de que la mayoría de las cuestiones se habían resuelto y se mantenía la norma en el Trámite 7 a la espera de que se completara la sección sobre aditivos. El Comité alentó al CCFFP a que finalizara este trabajo en su siguiente reunión.

11. El Comité, en su 66.ª reunión, recordó sus anteriores recomendaciones y señaló que se tenía previsto ultimar la norma para octubre de 2012<sup>13</sup>.

#### **Anteproyecto de Código de Prácticas para el Procesado de la Carne de los Pectínidos**

12. Teniendo en cuenta las demoras habidas a raíz de varias cuestiones que debían tratarse en la mencionada norma, cuya adopción estaba prevista en el Trámite 5, el Comité, en su 65.ª reunión, señaló que se esperaba que el trabajo sobre el código progresara más rápidamente y alentó al CCFFP a que fijara un plazo realista para su finalización<sup>14</sup>.

#### **Anteproyecto de criterios de rendimiento para los métodos relativos a las biotoxinas marinas y Anteproyecto de Revisión del Procedimiento para la Inclusión de Especies Adicionales**

13. El Comité, en su 65.ª reunión, aconsejó al CCFFP que considerara simplificar sus criterios de decisión para la inclusión de nuevas especies.

---

<sup>9</sup> REP11/CAC, párr. 56 y 58

<sup>10</sup> REP11/CAC, párr. 127

<sup>11</sup> REP11/EXEC, párr. 9

<sup>12</sup> REP11/EXEC, párr. 16

<sup>13</sup> REP12/EXEC12, párr. 14

<sup>14</sup> REP11/EXEC, párr. 24

14. El Comité, en su 66.<sup>a</sup> reunión, recordó sus anteriores recomendaciones y señaló que la fecha de conclusión prevista para el anteproyecto de criterios de rendimiento para los métodos relativos a las biotoxinas marinas era octubre de 2012, con vistas a su aprobación en 2013, y que la revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies se examinaría para su finalización o bien se consideraría la posibilidad de interrumpir este trabajo<sup>15</sup>.

#### ***Acuicultura orgánica***<sup>15</sup>

15. En respuesta a una pregunta acerca de la responsabilidad del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos respecto de los alimentos producidos orgánicamente, como la acuicultura orgánica, se recordó que este trabajo se había asignado inicialmente al CCFL porque guardaba relación con la definición de una declaración de propiedades, y que el Comité debería consultar a otros comités técnicos cuando en sus trabajos se plantearan cuestiones técnicas. La Secretaría recordó que especialistas en agricultura orgánica participan en el CCFL y sus delegaciones, donde se examinan las cuestiones técnicas en detalle. En el caso de la acuicultura orgánica, se había acordado recabar el asesoramiento del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros; el Departamento de Pesca de la FAO participaba en la elaboración de la nueva sección.

#### **Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)**

##### Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo<sup>16</sup>

16. El Comité, en su 43.<sup>a</sup> reunión, **ratificó** las disposiciones relativas a la higiene, contenidas en el mencionado Proyecto de Norma, en su versión enmendada por el CCFFP.

17. El Comité señaló que parte de la justificación proporcionada por el CCFFP para conservar el segundo párrafo de la Sección 6.5 *Clostridium botulinum* que indica que no se tiene constancia hasta la fecha de intoxicación causada por la ingesta de pescado no eviscerado no es del todo exacta, pues sí se ha informado de brotes provenientes de estos productos.

#### **Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)**<sup>17</sup>

18. El Comité, en su 39.<sup>a</sup> reunión, refrendó las disposiciones de etiquetado de la Norma para la Salsa de Pescado.

#### **Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)**<sup>18</sup>

19. El Comité, en su 44.<sup>a</sup> reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la Norma para la Salsa de Pescado, en su versión enmendada por el Grupo de trabajo sobre ratificación, exceptuando las disposiciones sobre los tartratos que deberían tener una dosis máxima (DM) numérica, ya que estos aditivos tienen una IDA numérica.

20. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega manifestaron su reserva respecto a las disposiciones relativas al caramelo III –caramelo al amoníaco (SIN 150c)– y al caramelo IV –caramelo al sulfito amónico (SIN 150d)– por razones de inocuidad.

21. El Comité animó al CCFFP y a otros comités sobre productos a que realicen referencias cruzadas entre la NGAA y sus normas, siempre que sea posible, y acompañen sus propuestas de ratificación de justificaciones técnicas para facilitar la ratificación y reducir las faltas de concordancia con la NGAA. El Comité animó a todas las delegaciones a asumir un papel activo en el fomento de un mayor conocimiento de la NGAA y de una mejor comunicación entre los comités sobre productos y el CCFA.

#### **Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)**<sup>19</sup>

##### Norma para la Salsa de Pescado (CODEX STAN 302-2011)

22. Para **el nitrógeno en aminoácidos**, se corrigieron las referencias a los dos métodos AOAC y **se ratificaron** los métodos utilizados para obtener los resultados mediante cálculo. El Comité tomó nota de los datos de validación proporcionados por Tailandia para extender a la salsa de pescado el ámbito del método ya que este se concibió inicialmente para fertilizantes, y animó a Tailandia a publicar dichos datos.

<sup>15</sup> REP11/EXEC, párr. 27

<sup>16</sup> REP12/FH, párr. 10

<sup>17</sup> REP11/FL, párr. 21

<sup>18</sup> REP11/FA, párr. 41-43

<sup>19</sup> ALINORM 10/33/23, párr. 58

23. En lo que se refiere al **pH**, el Comité recordó que el método AOAC 981.12 ya se aprobó como Tipo III para frutas y hortalizas elaboradas. Se propuso aprobarlo como Tipo IV porque no se dispone de estudios en colaboración sobre la salsa de pescado y debido a la dilución requerida para la medición del pH. No obstante, el Comité observó que la dilución no repercute en el uso del método y lo **ratificó como Tipo III**.

24. Para el **cloruro de sodio**, no se aprobó la referencia al Documento técnico de la FAO n.º 219 dado que no se podía acceder al mismo fácilmente. Aunque el **AOAC 937.09** era entonces un método de Tipo II, se aprobó como Tipo IV al no disponerse de estudios en colaboración para la salsa de pescado. Se enmendó en consecuencia el estado de este método para las anchoas hervidas secas saladas. Se aprobó el **AOAC 976.18 como Tipo II**. Dado que el **AOAC 976.19** es un método patentado, no se aprobó y se aplazó la decisión hasta que se trate la cuestión general de los métodos patentados.

25. El método para la **determinación de la histamina**, ya aprobado para el pescado y los productos pesqueros, se confirmó como Tipo II y se suprimió la referencia a “**otros métodos equivalentes científicamente validados**” por no ajustarse al enfoque actual en la aprobación de métodos.

### **Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)**

#### Proyecto de enmienda al Modelo genérico para un certificado oficial<sup>20</sup>

26. El CCFFP, en su 31.ª reunión, preparó una propuesta de revisión del *Modelo genérico para un certificado oficial* para dar cabida al pescado y los productos pesqueros.

27. El Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, en su 19.ª reunión, señaló que los certificados elaborados por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) y el CCFFP tenían características únicas en el sistema del Codex y que la inclusión de atestados para productos específicos en el *Modelo genérico para un certificado oficial* podría provocar la proliferación de dichos atestados para otros productos y desvirtuar el objetivo de un certificado “genérico”.

28. El Comité concluyó que era prematuro considerar la inclusión de la propuesta del CCFFP. El Comité observó, además, que los atestados eran objeto de un documento de debate de la reunión, desde una perspectiva global<sup>21</sup>.

### **Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)<sup>22</sup>**

29. El Comité, en su 6.ª reunión, aprobó la elaboración de un documento de debate sobre la revisión del valor de referencia para el metilmercurio en el pescado y peces predadores, a cargo de un grupo de trabajo electrónico dirigido por Noruega y copresidido por Japón, para su consideración y debate en la siguiente reunión, con vistas a posibles medidas de acción o nuevo trabajo en la materia.

### **Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)<sup>23</sup>**

30. El Comité, en su 19.ª reunión, examinó el Anteproyecto de Planes de Muestreo para el Control de Residuos en Productos Derivados de Animales Acuáticos y Productos Comestibles Derivados de Animales Acuáticos (Tabla C, Anexo B de las *Directrices para el Diseño y la Implementación de Programas Nacionales Reglamentarios de Aseguramiento de Inocuidad Alimentaria Relacionados con el Uso de Medicamentos Veterinarios en los Animales destinados a la Producción de Alimentos* (CAC/GL 71-2009).

31. El Comité acordó distribuir el anteproyecto de la Tabla C a fin de recabar observaciones en el Trámite 3, someterlo al examen de un grupo de trabajo electrónico para distribuirlo de nuevo y recabar más observaciones, si el tiempo lo permite, y someterlo a la consideración del Comité en su siguiente reunión.

---

<sup>20</sup> REP 12/FICS, párr. 9-11

<sup>21</sup> Véase REP12/FICS, párr. 47-51 para el debate y la conclusión sobre los atestados.

<sup>22</sup> REP12/CF, párr. 174

<sup>23</sup> REP11/RVDF. Véanse los párr. 133-140 para el debate completo y el Apéndice VII para el anteproyecto de Tabla C.

## **Cuestiones para su adopción**

### **Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)<sup>24</sup>**

#### Criterios para *Salmonella* en la Norma Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008)<sup>25</sup>

32. El Comité sobre Higiene de los Alimentos, en su 43.<sup>a</sup> reunión, acordó recomendar al CCFFP que elimine el criterio para *Salmonella* (Sección I-6.5) de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008) y que incluya en la Sección 7.2.2.2 del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) el párrafo siguiente: “Cuando sea pertinente, teniendo en cuenta la situación epidemiológica establecida mediante datos de vigilancia ambiental o de cualquier otro tipo de supervisión, la autoridad competente podría decidir aplicar el criterio para la *Salmonella*”.

33. **Se invita** al Comité a considerar la recomendación del CCFH de suprimir el criterio para la *Salmonella* (Sección I-6.5) en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos.

### **Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)<sup>18</sup>**

#### Norma para la Salsa de Pescado (CODEX STAN 302-2011)

34. El CCFA, en su 44.<sup>a</sup> reunión, no ratificó las disposiciones sobre los tartratos que deberían tener una dosis máxima numérica, ya que estos aditivos tienen una IDA numérica.

35. El Comité recomendó al CCFFP considerar un NM de 200 mg/kg (como ácido tartárico), que está siendo considerado para la categoría de alimentos 12.6.4 “Salsas ligeras (p.ej.: salsa de pescado)” de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

36. **Se invita** al Comité a considerar la anterior recomendación del CCFA.

#### Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos<sup>26</sup>

37. El Comité, en su 43.<sup>a</sup> reunión, avanzó el Anteproyecto de Directrices al Trámite 5/8 para su adopción en el 35.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión. En el Anteproyecto de Directrices se incluye un anexo sobre el control del virus de la Hepatitis A (VHA) y el Noravirus (NoV) en los moluscos bivalvos.

38. La Comisión, en su 35.<sup>o</sup> período de sesiones, adoptó el Anteproyecto de Directrices con algunos cambios formales propuestos en CX/CAC 12/35/4 y acordó asimismo remitir las Directrices al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros para su información y/o formulación de observaciones<sup>27</sup>.

39. **Se invita** al Comité a tomar nota de la adopción de las Directrices y a formular observaciones, si las hubiere.

---

<sup>24</sup> REP11/FH, párr. 9-10 y Apéndice II

<sup>25</sup> REP12/FH, párr. 7-8

<sup>26</sup> REP12/FH, párr. 39-46 (para el debate sobre el Anexo I: “Control del virus de la Hepatitis A (VHA) y el Noravirus (NoV) en los moluscos bivalvos”).

<sup>27</sup> REP12/CAC, párr. 35