



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

32.^a reunión

Bali, Indonesia

1-5 de octubre de 2012

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (APÉNDICES SOBRE REQUISITOS OPCIONALES PARA EL PRODUCTO FINAL)

Preparado por la Secretaría del Codex

Introducción

1. Durante la 31.^a reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, al concluir la sección sobre pescado ahumado del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, se recordó al Comité que aún no se habían finalizado varios apéndices sobre requisitos opcionales para el producto final. Se señaló que posiblemente los requisitos opcionales ya no fueran necesarios dado el nuevo enfoque en la elaboración de normas: dar prioridad a los temas de inocuidad y a las disposiciones sobre la calidad esencial. No obstante, el Comité no estaba en situación de tomar una decisión y acordó debatir el tema nuevamente en su siguiente reunión¹.

2. En el presente documento se resumen los antecedentes del trabajo realizado hasta la fecha con respecto a los requisitos opcionales para el producto final, así como algunas opciones sobre la mejor forma de proceder.

Antecedentes

3. En la 19.^a reunión del CCFFP, durante el examen de las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros, se señaló que dichas normas contenían material amplio y detallado que no guardaba relación directa con la protección del consumidor. En la mencionada reunión se acordó que las normas se centrarían en aspectos que aseguraran la protección del consumidor y facilitarían el comercio en este contexto. Asimismo, se acordó que se debería suprimir la mayoría de los detalles de calidad que figuraban en las normas para pescado y productos pesqueros y se incorporarían a los códigos de buenas prácticas de elaboración². La Comisión, en su 19.^o período de sesiones, confirmó este enfoque³.

4. El CCFFP, en su 20.^a reunión, acordó que los defectos comerciales, a saber, de elaboración, suprimidos de las normas del Codex para los productos pesqueros, se incorporarían a los códigos de prácticas correspondientes para su uso facultativo entre compradores y vendedores durante las transacciones comerciales⁴. Este punto se reiteró en sucesivas reuniones del CCFFP⁵.

5. El CCFFP, en su 22.^a reunión, al acordar la fusión de todos los códigos individuales en un solo Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, y la inclusión de nuevas secciones sobre acuicultura

¹ REP11/FFP, párr. 72

² ALINORM 91/18, párr. 30-37

³ ALINORM 91/40, párr. 310

⁴ ALINORM 93/18, párr. 44

⁵ ALINORM 95/18, párr. 124; ALINORM 97/18, párr. 32

y surimi congelado, recomendó que los detalles sobre los defectos de comercialización se describieran en una sección de “especificaciones para el producto final”, presentada en forma de 11 apéndices. Asimismo, el Código también debería incluir un apéndice sobre envasado en atmósfera modificada (Apéndice I), así como una lista con todos los códigos y normas del Codex relacionados con el pescado y los productos pesqueros y documentos afines (Apéndice XII). Hasta la fecha, se han redactado total o parcialmente algunos apéndices y otros están pendientes de elaboración.

6. Los apéndices son los siguientes:

Apéndice I: Envasado en atmósfera modificada (redactado)

Apéndice III: Requisitos opcionales del producto final para el pescado fresco, congelado y picado (redactado en parte)

Apéndice IV: Requisitos opcionales del producto final para el surimi congelado (redactado)

Apéndice V: Requisitos opcionales del producto final para productos pesqueros recubiertos de rápida congelación (redactado)

Apéndice VI: Requisitos opcionales del producto final para el pescado salado (redactado en parte)

Apéndice VII: Requisitos opcionales del producto (pendiente de redacción)

Apéndice VIII: Requisitos opcionales del producto para langostas y cangrejos (redactado en parte)

Apéndice IX: Requisitos opcionales del producto para camarones (redactado)

Apéndice X: Requisitos opcionales del producto para cefalópodos (pendiente de redacción)

Apéndice XI: Requisitos opcionales del producto final para conservas de pescado (redactado)

7. En la 26.^a reunión del CCFPP hubo un intercambio de pareceres acerca de la conveniencia de mantener los apéndices sobre requisitos opcionales. Varias delegaciones opinaron que eran una referencia útil para el comercio. El Comité acordó que deberían mantenerse y completarse cuando fuera necesario (ALINORM 04/27/18, párr. 112).

8. Dichos apéndices se distribuyeron para recabar observaciones en el Trámite 3 (véanse ALINORM 07/30/18, Apéndice VI; ALINORM 05/28/18, Apéndice IX y ALINORM 04/27/18, Apéndice VIII). Sin embargo suscitaron escaso o ningún debate. Los debates y las observaciones surgidos hasta la fecha se han centrado fundamentalmente en las secciones principales del Código para facilitar la conclusión de las mismas.

Debate y recomendaciones

Apéndice I

9. Se hace referencia al presente apéndice en varias secciones del Código, como la Sección 8.2; este apéndice proporciona información útil para garantizar un correcto uso del EAM.

10. Si el Comité acordara proseguir con la elaboración de este apéndice, podría:

- distribuir el texto en su estado actual para recabar observaciones en el Trámite 3 o
- encargar a un país o a un grupo de trabajo electrónico la revisión del actual anteproyecto para distribuirlo y solicitar observaciones en el Trámite 3.

Apéndices II-XI

11. Cuando el Comité considere si desea mantener estos apéndices, debería tomar nota de:

- la conclusión del Comité sobre Principios Generales según la cual la definición de “norma” del Acuerdo sobre OTC cubre todos los textos del Codex, incluidos las normas y sus anexos. De manera que según el Acuerdo sobre OTC no cabe hacer distinción entre una norma u otro texto del Codex, como los códigos de prácticas, ni entre el texto principal y sus anexos;
- que los textos del Codex deberían centrarse idealmente en la protección de la salud del consumidor y en los factores esenciales de calidad, y que el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros ya contiene orientación suficiente a este respecto.

12. Aunque la Comisión, en su 19.^o período de sesiones, respaldó la decisión de elaborar apéndices de esta índole, es una cuestión que ha dado lugar a debates posteriormente. Durante el 32.^o período de sesiones de la

Comisión se produjo un debate sobre la aplicación voluntaria de disposiciones contenidas en las normas del Codex sobre productos, a partir de un documento preparado a tal efecto: ALINORM 09/32/08⁶. En dicho documento se señalaba que, aunque se tomaba nota de que todos los textos del Codex se rigen por la definición de “norma” establecida en el Acuerdo sobre OTC, en este contexto podía ser inapropiado mencionar en una norma que alguna sección de la misma tuviera un estatus diferente. En el documento se indicaba que el destino principal de los textos del Codex es su aplicación por parte de los gobiernos, que tienen carácter voluntario por naturaleza y que no hay disposiciones en el Procedimiento del Codex que permita a los Comités o a la Comisión decidir quién y cómo utilizará las normas una vez adoptadas. La Comisión no alcanzó acuerdo sobre la conveniencia de remitir la cuestión a Comités específicos. Aunque dicha cuestión no se remitiera al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, el Comité tal vez desee considerar, a la luz de los aspectos mencionados, si es necesario mantener los apéndices.

13. En caso de que el Comité decidiera mantener los mencionados apéndices, se debería examinar con atención el contenido de los mismos para determinar si la información sigue siendo pertinente y válida.

14. El Comité podría:

- distribuir los apéndices ya existentes para recabar observaciones en el Trámite 3 o
- encargar a uno o más países o a uno o varios grupos de trabajo electrónicos la revisión de los apéndices existentes y la elaboración de los que están pendientes con vistas a su distribución y a la formulación de observaciones en el Trámite 3.

Apéndice XII

15. El Comité debería igualmente considerar con detenimiento la conveniencia de incluir una lista de tales características y la forma que debería adoptar. En el 1^{er} párrafo de la introducción del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros se indica que *“El Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros ha elaborado el presente Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros combinando los distintos códigos de prácticas que se enumeran en el Apéndice XII”*. Más adelante, en el 5^o párrafo, se dice que *“Este Código ayudará a todos aquellos que se ocupan de la manipulación y la producción de pescado y/o productos pesqueros, o bien de su almacenamiento, distribución, exportación, importación y venta, a obtener productos inocuos y sanos que puedan venderse en los mercados nacionales e internacionales y cumplan con los requisitos de las normas del Codex (véase el Apéndice XII)”*. Asimismo, se hace referencia a dicho apéndice en varias secciones del Código, algunas de las cuales remiten específicamente a información de códigos derogados. Esto parece implicar que la lista debería contener todos los códigos de prácticas derogados y las normas vigentes relevantes para las diferentes secciones del Código.

16. Cabría señalar que las normas derogadas y otros textos afines quedan sin efecto en el Codex, por lo que normalmente las referencias a dichos documentos se suprimen o sustituyen por textos vigentes y más actuales. Cabría además destacar que los textos derogados no están disponibles en el sitio Web del Codex por lo que los usuarios del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros no podrían acceder fácilmente a los mismos.

17. Si el Comité aún deseara mantener este apéndice, debería considerar remitir únicamente a normas o textos afines vigentes relevantes para las distintas secciones y no incluir códigos derogados. Cabría apuntar que debería contener, además de las normas elaboradas por el CCFFP, los textos afines elaborados por el CCFH o cualquier otro comité del Codex. La lista resultante sería pues muy extensa y tendría que actualizarse cada vez que se elabore y/o revoque un nuevo texto.

⁶ ALINORM 09/32/REP, párr. 92-94

18. En caso de que el Comité acordara no hacer referencia a códigos o normas derogados, deberían suprimirse las referencias en el texto principal del Código de Prácticas; en tal caso, el Comité debería considerar si añade información adicional que pudiera ser útil para los apéndices II-XI. Por ejemplo, en el 3^{er} párrafo de la Sección 16: Elaboración de pescado, marisco y otros invertebrados acuáticos en conserva se lee *“Esta sección se refiere a la elaboración de productos de pescado y marisco en conserva esterilizados mediante tratamiento térmico que han sido envasados en recipientes rígidos o semirrígidos cerrados herméticamente y están destinados al consumo humano.”*. Se incluye, además, una referencia en forma de nota a pie de página donde se indica que el Código no cubre el llenado aséptico.

19. Otra opción sería suprimir el Apéndice XII y simplemente remitir en la sección correspondiente a otros textos pertinentes del Codex, como ya se ha hecho en algunos casos, p. ej.: en la Sección 8, se hace mención específica de normas pertinentes, en lugar del Apéndice XII.