



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

**Thirty-third Session
Bergen, Norway
17 – 21 February 2014**

CODE OF PRACTICE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS (OPTIONAL FINAL PRODUCT REQUIREMENTS FOR COMMODITIES)

Comments submitted by Brazil, Costa Rica and United States of America

BRAZIL

About the relevance of optional final product requirements:

We understand that this kind of document is helpful for importers and consumers as parameters to facilitate the choice related to quality requirements not reached by health certificate. But since they are not safety requirements they should be kept as optional even TBT's agreement doesn't understand the same. We recommend that the text should be very clear to indicate them as optional.

About if these requirements could be integrated into the body of the code or a relevant standard or retained as appendices to the Code:

We understand they still keep as appendices since they are optional. Keeping them as appendices the reader will easily distinguish the standard from the optional.

COSTA RICA

Apéndice III- Requisitos opcionales del producto final para el pescado fresco, congelado y picado:

En el apartado Requisitos facultativos para el producto final pescado fresco, congelado y picado, sección 1.1, 1.2, 1.3 en donde se hace referencia al material de envasado, Costa Rica considera que debe incluirse cuales son los posibles tipos de empaque idóneos o las especificaciones de los mismos, según las condiciones del procesamiento y tipo de producto, ya que pueden ser diferentes entre sí dependiendo de la atmósfera utilizada y por ende afectarse la vida media del producto (la vida útil, entre otras cosas, depende de muchos factores y no sólo del empaque). Cada vez que se cambie el material de empaque, debería estimarse nuevamente la vida útil.

Apéndice IX- Requisitos opcionales del producto para camarones:

Costa Rica considera que debe incluirse cuales son los posibles tipos de empaque idóneos o las especificaciones de los mismos, según las condiciones del procesamiento y tipo de producto, ya que pueden ser diferentes entre sí y por ende afectarse la vida media del producto o favorecer el crecimiento temprano de bacterias patógenas.

Apéndice XI- Requisitos opcionales del producto final para conservas de pescado:

Costa Rica considera que debe incluirse cuales son los posibles tipos de empaque idóneos o las especificaciones de los mismos, según las condiciones del procesamiento y tipo de producto, ya que pueden ser diferentes entre sí y por ende afectarse la vida media del producto o favorecer el crecimiento temprano de bacterias patógenas.

Además de esto, en el apartado relacionado al aspecto, se indica: "el producto contenido en una lata podrá comprender pescado del aspecto y el color característico del género elaborado y envasado de la manera indicada", Costa Rica considera que se debe sustituir el término "podrá" por la palabra deberá.

En relación al apartado Pescado o condiciones y cortes en distintos líquidos de cobertura (Corte, desbarbado y eviscerado) y envasado medio, existen algunos criterios subjetivos, utilizando términos como “excesiva cantidad de vísceras”, Costa Rica considera que se pueden utilizar valores porcentuales de vísceras aceptables. Otro ejemplo de comentarios subjetivos es que el texto indica “los envases se encuentren suficientemente llenos de pescado” que contraviene la normativa nacional de Costa Rica en cuanto al etiquetado del producto enlatado, ya que se debe indicar el valor del peso neto y el peso escurrido y el peso del producto no debe supeditarse meramente a un dato de “apariencia” si no de un valor explícito.

Por tanto, el comentario de Costa Rica se hace en términos generales para este apéndice, en el que considera debe revisarse toda la redacción del documento y establecer valores de cumplimiento y/o aceptación.

En cuanto a la Sardina y productos análogos en conserva, se indica en el defecto de aspecto que el pescado contenido en los recipientes es no conforme si el tamaño no es razonablemente uniforme, sin embargo en la Norma Codex para sardina se especifica que el envase debe tener al menos dos pescados, y, en Costa Rica el tamaño de las piezas que se envasan dependen del peso que se reporta en la etiqueta, por lo que Costa Rica no podría cumplir el requisito establecido de “tamaño razonablemente uniforme”. Sin mencionar que nuevamente se establecen medidas de índole subjetivo como “razonablemente” lo cual queda a criterio del envasador o la empresa procesadora y no realmente ajustado a la Normativa Costarricense.

Justificación: consideramos que es muy ambigua incluir un criterio de piezas grandes o pequeñas, consideramos que es suficiente asegurar el cumplimiento del peso declarado, no incurrir en especificar un número de piezas ya que ello dependerá mucho de la talla de la sardina que se encuentre con los proveedores, lo cual también varía mucho dependiendo de la especie.

Costa Rica considera que el punto vii “lata no está suficientemente llena de pescado” es un aspecto no relacionado a temas de inocuidad y que, si el peso declarado en el envase cumple, no debería ser valorado como un defecto, pues es decisión de la empresa validar sus procesos térmicos de cocción según el contenido del envase.

Este comentario igual aplica a los defectos establecidos para pescado en conserva, Sardina, Salmón en conserva y Carne de cangrejo en conserva.

En relación a los defectos del Salmón en Conserva, llenado entrecruzado, se indica: “(i) En el caso de envases normales, las secciones de pescado no están dispuestas de forma que las superficies cortadas no son aproximadamente paralelas al externo abierto y la parte de la piel no es paralela a las paredes de la lata. Los envases normales no están razonablemente exentos de envases cruzados y el trozo o secciones de vertebras atravesadas en la parte superior de la lata. Costa Rica no está de acuerdo con la redacción de este apartado ya que es diferente a la presentación que se tiene en el país, que comprende flancos y trozos de lomos, sin huesos ni vértebras.

USA

General Comments & Recommendation

We note that the “optional final product requirements” (Appendices) do not contain any actual product requirements. They are, rather, tools (terms and procedures) to measure product quality. Seafood buyers and sellers may use the framework provided by these tools to agree on any quality level desired. The Appendices could help standardize the terminology and methods used in trade, and in this respect help facilitate fair trade, which is one of the principle purposes of Codex. To reflect their contents more accurately, we suggest the following new title:

Recommended Terminology and Methodology for Optional use with Seafood Trade Specifications and Quality Assessment

The Appendices are technical in nature and require careful expert review. The drafts appear to contain generally accepted terms and procedures; however, we were unable to perform an expert review in the time provided. To create new draft sections for this guidance will require considerable time by dedicated subject matter experts.

The United States is willing to perform an expert review of the existing sections, and prepare drafts for the unfinished sections, if the Committee wishes to continue this work.