



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTE, Genève. Tél. 346061

ALINORM 68/16
CODEX/PM/67/INFORME
Octubre 1967

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
SUBCOMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS Y CARNE
ENVASADA PARA LA VENTA AL POR MENOR

Segundo período de sesiones

INFORME

1. El Subcomité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados y Carne Envasada para la Venta al por Menor celebró su Segundo período de sesiones, del 2 al 6 de octubre de 1967, en Copenhague, bajo la presidencia del Dr. V. Enggaard (Dinamarca). A este período de sesiones asistieron 49 delegados, asesores y observadores de 24 países y organizaciones internacionales. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

2. La sesión de apertura estuvo a cargo del Sr. E. Mortensen, Presidente del Comité Danés del Codex Alimentarius, quien pronunció unas palabras de bienvenida a los participantes, en nombre del Gobierno de Dinamarca.

Aprobación del Programa

3. El Subcomité aprobó por unanimidad el programa Provisional.

Elección de relatores

4. El Sr. L.G. Hanson, Reino Unido, fue elegido relator para que ayudase a la Secretaría en la preparación del proyecto de informe.

Principios Generales del Codex Alimentarius; procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex y Formato para estas mismas Normas

5. El Subcomité consideró los siguientes documentos:
- 1) Principios Generales del Codex Alimentarius
 - 2) Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex
 - 3) Proyecto de formato para las Normas del Codex.

El Presidente examinó brevemente estos documentos y llamó la atención respecto al hecho de que ciertos aspectos de los Principios Generales, especialmente el significado de la aceptación de las Normas del Codex, junto con el nuevo formato propuesto para las Normas del Codex, serían examinados por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su próximo período de sesiones, que se celebrará en París, del 16 al 20 de octubre de 1967. El Subcomité hizo observar que cualesquiera modificaciones que el Comité del Codex sobre los Principios Generales y la Comisión del Codex Alimentarius pudieran introducir en los Principios Generales y en el proyecto de formato para las normas de productos del Codex, serían indicados en su próximo período de sesiones.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LOS JAMONES ENLATADOS

6. El Subcomité examinó dos anteproyectos de normas provisionales, uno relativo al jamón enlatado semiconservado, y el otro sobre el jamón enlatado conservado totalmente. El Subcomité reconoció que estos dos proyectos de normas no abarcaban todos los jamones enlatados, que podían ser objeto de diversos tratamientos térmicos, que tendrían por resultado diferentes posibilidades de conservación. Decidió elaborar una norma que abarcara todas las clases de jamones enlatados, y este proyecto de norma figura en el Apéndice II. Se convino en que se pida a los Gobiernos que indiquen sus puntos de vista acerca de si debe elaborarse o no una norma sobre los jamones en recipientes herméticamente cerrados que no sean latas.

El Subcomité tomó nota del nuevo anteproyecto de formato para las normas del Codex y decidió elaborar el actual proyecto de norma ajustándose en la mayor medida posible, a dicho formato.

Se hicieron las siguientes observaciones respecto a las disposiciones que se mencionan más abajo del proyecto de norma.

Descripción

7. La delegación de Australia estimó que el requisito según el cual "la carne debe proceder de uno de los miembros posteriores del cerdo" podía ser demasiado amplio, y que el término "cerdo" no debe abarcar los verracos. Se acordó que se pida a los Gobiernos que envíen sus observaciones acerca de este punto.

Composición y requisitos mínimos de calidad

8. Se reconoció que debido a las variaciones naturales que se presentan en los jamones, resultaba difícil fijar la proporción de proteínas que debía incluirse en una norma. Algunos delegados estimaron que el hecho de insertar un determinado valor serviría de estímulo para la adición de proteínas. Otros estimaron que la inserción de una cifra sería útil, y se acordó pedir a los Gobiernos que enviaran sus observaciones acerca de si deben incluirse o no cifras y, en caso afirmativo, cuáles deben ser éstas, ya sea basándose en la experiencia adquirida o en los experimentos realizados. Respecto a la cuestión de las cifras relativas al contenido de gelatina y jugo exudados, se reconoció que la proporción de gelatina/jugo variaría según el tipo de tratamiento térmico. El delegado de Canadá consideró por tanto, que la indicación de cualquier cifra máxima, relativa a la gelatina exudada, podría tener como resultado que se aplicase un tratamiento térmico insuficiente. Se decidió pedir a los Gobiernos que envíen sus observaciones acerca de esta cuestión.

9. Se decidió no fijar límites máximos para la sal y el azúcar, ya que la concentración de estos ingredientes queda limitada automáticamente por las preferencias del consumidor. No obstante, la delegación de la República Federal de Alemania estimó que toda adición de azúcar que excediera del 2 por ciento, constituiría una adulteración.

10. La delegación de Canadá planteó la cuestión de si podía autorizarse el uso de agar-agar, teniendo en cuenta la reducción de las disponibilidades de gelatina. Se pidió a los Gobiernos que diesen a conocer sus puntos de vista acerca de esta cuestión.

Aditivos alimentarios

11. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición respecto al ácido isoascórbico, por estimar que su empleo no era necesario desde un punto de vista tecnológico.

El Subcomité observó que la lista de fosfatos (documento CODEX/PM/67/Apéndice A), que había sido aprobada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios no parecía comprender todos los fosfatos que se emplean actualmente. Por tanto, se convino en completar la lista que figura, actualmente, en la norma y que se someterá al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Higiene

12. El Subcomité aceptó las disposiciones sobre higiene relativas a este producto, que figuran en la Norma. Por lo que respecta a la elaboración de un código de prácticas de higiene para

los productos cárnicos, se informó al Subcomité que esta cuestión se examinará en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre la Carne y los Productos Cárnicos, teniendo en cuenta los trabajos efectuados sobre esta materia por la OCDE.

La cuestión de elaborar requisitos especiales de higiene aplicables a los productos cárnicos será considerada posteriormente a la luz de los debates que se desarrollen en el seno del Comité principal, en su próximo período de sesiones.

Etiquetado

13. La delegación de Francia, apoyada por las delegaciones de Bélgica, Marruecos y España, consideró que debía indicarse en la etiqueta del recipiente de un modo claro y en forma indeleble el nombre del país de origen, teniendo en cuenta que la indicación del nombre del país de origen en la etiqueta no constituía, por sí sola, una protección suficiente para el consumidor. El Subcomité, por tanto, decidió que esa disposición fuese de carácter facultativo. Se observó que esta cuestión era de carácter general y que podría ser considerada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

La delegación de la República Federal de Alemania, sugirió que se indicase claramente la fecha de producción, o la fecha límite en la cual debe consumirse el producto, y el representante de la ICOU (Organización Internacional de las Asociaciones de Consumidores) se asoció a esta opinión. El Subcomité tomó nota del punto de vista del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos de que la fecha de fabricación no constituiría necesariamente una mayor protección para el consumidor. Por tanto, se decidió que se indicase en clave, la fecha de fabricación.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "Corned Beef" ENLATA.

14. Se observó que existían dos categorías de carne "Corned beef" en el mercado que se diferenciaban la una de la otra, en cierta medida, por la materia prima empleada en su fabricación. El Subcomité observó que un tipo de "corned beef" se fabrica exclusivamente con carne de las canales y que en otro tipo se emplea además, carne de corazón, de cabeza, de carrillada y de la parte muscular del diafragma. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que solamente el producto fabricado con carne de canal podía considerarse como "corned beef". El Subcomité decidió que podría elaborarse una norma única que abarcase ambos tipos, con especificaciones apropiadas, respecto a la composición y etiquetado. El proyecto de norma convenido por el Subcomité figura en el Apéndice III.

Descripción

15. La delegación de Australia expresó la opinión de que la carne de "corned beef" no debía fabricarse con carne de toro.

Composición y requisitos mínimos de calidad

16. El Subcomité discutió la cuestión del contenido mínimo en carne o en proteínas para el "corned beef". Teniendo en cuenta el hecho de que el "corned beef" es un producto fabricado exclusivamente a base de carne, se decidió que no era necesario, en esta fase, incluir cifras relativas al contenido mínimo en carne o en proteínas. Se invitó a los Gobiernos a considerar esta cuestión en relación con la cuestión general de los requisitos de composición para los productos cárnicos (véase párr.17).

El Subcomité convino en que se insertase en el proyecto de norma una disposición estipulando que el producto debería estar esencialmente exento de tendones visibles. Algunas delegaciones opinaron que el producto no debía estar totalmente exento de tendones. Otras delegaciones manifestaron que como la presencia de algunos tendones en el producto era inevitable, sería necesario prever tolerancias respecto a los tendones visibles a simple vista. Se ha pedido a los Gobiernos que formulen sus observaciones acerca de estos dos puntos de vista y que, propongan valores al respecto en el caso que se muestren partidarios de establecer tolerancias.

El Subcomité convino en que la norma debería estipular el empleo de especias y aromatizantes, y que debía pedirse a los Gobiernos que enviasen sus opiniones acerca de qué especias y aromatizantes podían emplearse.

La delegación de Dinamarca planteó la cuestión de si no se podría establecer en la norma tres categorías de "corned beef", igual que en el caso del jamón cocido y de la carne denominada "luncheon meat", y señaló que si el "corned beef" no estable a la temperatura ambiente, que se había comercializado en el mercado internacional, se excluía del ámbito de aplicación de la norma, parecía entonces que dicha carne no podría venderse internacionalmente entre los países que hubieran aceptado la norma.

Algunas delegaciones indicaron que no estaban suficientemente familiarizadas con el "corned beef" no estable a la temperatura ambiente y que, por el momento, se oponían enérgicamente a que figurase en la norma, en esta fase, dicho tipo de "corned beef".

Por tanto, se decidió que no sería apropiado que en esta fase, figurase en la norma el "corned beef" de tipo no estable a la temperatura ambiente.

Se convino en que para responder a la cuestión de saber si todas las normas para los productos cárnicos, debían comprender los productos no estables a la temperatura ambiente, sería necesario solicitar la opinión de los Gobiernos, como en el caso del "corned beef". Se convino, además, en que se estudie esta cuestión en el próximo período de sesiones del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "Luncheon meat"

Ambito de aplicación, composición y requisitos mínimos de calidad.

17. El Subcomité observó que, además de los productos descritos con la designación "luncheon meat", había otros productos en el comercio internacional fabricados con carne y cereales y otros aglutinantes. Se acordó que en esta fase se elaborase una norma que solamente se aplicaría a las carnes "luncheon meat", productos que se ha reconocido que tienen un contenido de carne relativamente alto, por ejemplo, 80 por ciento, o más.

Se desarrolló un amplio debate acerca de la necesidad de incluir en la norma un contenido mínimo de carne o un valor mínimo de proteínas, la relación proteínas/agua o la relación grasa/agua, y se reconoció que esto constituía un problema que interesaba a todos los productos cárnicos, especialmente aquellos que no se componían totalmente de carne. Las delegaciones del Reino Unido y de los Países Bajos accedieron a facilitar a la Secretaría documentos de trabajo antes del 1^o de marzo de 1968, en los que se indicarán las ventajas y los inconvenientes de basar las normas en criterios diversos, así como las cifras basadas en su experiencia. Se invitó a otros países a que envíen documentos de trabajo para la misma fecha. El Subcomité convino en que se aplazase la adopción de una decisión hasta que se hayan considerado estos documentos, pero solicitó que se invite a los Gobiernos a que envíen sus observaciones sobre esta cuestión por considerarla de gran importancia. El Subcomité decidió, sin perjuicio de la decisión definitiva que adopte sobre el contenido de carne o de proteínas que en la norma se indiquen los límites de aglutinantes que deben figurar en el producto terminado. Acordaron clasificarlos en aglutinantes hidrocarbonados y aglutinantes proteínicos, e incluir cifras entre corchetes, en la norma, para instar a los Gobiernos a que hagan sus observaciones sobre dichas cifras.

Se decidió considerar la cuestión de las clases de carnes que podrían convenientemente utilizarse en la preparación de este producto, teniendo en cuenta las decisiones adoptadas sobre las definiciones de la carne. La delegación de los Estados Unidos declaró que la carne de carrillada, de cabeza, de corazón y/o lengua, emplada sola o combinada, no debería exceder del 25 por ciento de los ingredientes cárnicos totales; igualmente, hizo observar que no se autoriza el empleo de ninguna sustancia de relleno. Se indicó que el uso de los fosfatos reduciría la cantidad de gelatina y/o grasa exudadas, y que las cifras de la norma podrían ser demasiado reducidas para aquellos productos que no contengan fosfatos. Se convino en que las delegaciones de Dinamarca y de los Países Bajos facilitasen cifras sobre la gelatina y/o grasa exudadas.

Aditivos alimentarios

18. Por lo que respecta al empleo de los colorantes, algunas delegaciones consideraron que no debía autorizarse el uso de

ninguno de ellos. Otras delegaciones subrayaron que los colorantes se empleaban en algunos productos que, debido a que se les sometía a un tratamiento térmico a temperatura elevada su color perdía estabilidad. Se convino en que en la norma se estipulase el uso de los colorantes que habían sido aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, y que la Secretaría de la delegación de Dinamarca facilitara al Comité una lista de los colorantes y de las dosis empleadas.

Etiquetado - Denominación del producto e instrucciones de almacenamiento

19. Respecto a la composición de las carnes tipo "luncheon meat", descritas con el nombre de la carne, algunas delegaciones señalaron que algunos países autorizaban en el producto una pequeña cantidad de carne de distinta clase que la que se mencionaba en la descripción del producto.

Se acordó que se prevean en la norma, como en el caso de los jamones cocidos, productos con cualidades variables de conservación; a este respecto, la delegación de los Estados Unidos indicó que el consumidor norteamericano esperaba que todas las carnes del tipo "luncheon meat" que se vende en envases individuales al por menor, fuesen estables a la temperatura ambiente.

METODOS DE ANALISIS Y DE TOMA DE MUESTRAS

20. El Subcomité tuvo ocasión de examinar el documento CODEX/PM/67-Apéndice B, en el que figuraban los métodos internacionales de arbitraje del análisis y toma de muestras para los productos cárnicos, propuesto por la Secretaría de Dinamarca. Se tomó nota, igualmente, de que la ISO estaba elaborando métodos de análisis y de toma de muestras para los productos cárnicos. Con objeto de evitar la duplicación y facilitar la coordinación de los trabajos en este terreno, el Subcomité convino en el siguiente procedimiento:

- a) Las propuestas de Dinamarca se enviarán a la ISO tan rápidamente como sea posible, para que las estudie el órgano competente de dicha Organización, que se reunirá en noviembre de 1967.
- b) Deberá pedirse a la ISO que presente a la Secretaría danesa, antes del 1º de marzo de 1968, sus propias propuestas acerca de los métodos de análisis y de toma de muestras para la carne y los productos cárnicos, junto con sus observaciones acerca de la propuesta de Dinamarca.
- c) El Subcomité, en su próximo período de sesiones, examinará las propuestas para transmitir las al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y de Toma de Muestras, con las observaciones que haya formulado el Subcomité.

A este respecto, el Subcomité expresó la esperanza de que fuese posible organizar el siguiente período de sesiones con suficiente antelación al próximo período de sesiones del Comité

del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. En el caso de que el próximo período de sesiones del Subcomité, no se celebre antes del período de sesiones de 1968 del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y de Toma de Muestras, se acordó que la información que se recibiese de la ISO se transmitiera, en cualquier caso, al período de sesiones de 1968 del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Se reconoció que la lista de los métodos de análisis no debería limitarse a los métodos químicos de análisis.

Respecto a los métodos de toma de muestras, el Subcomité observó que "los planes propuestos para la toma de muestras de las frutas y hortalizas elaboradas, incluidos los alimentos congelados" (SP 10/70-SP, julio, 1966), que la Secretaría de Dinamarca había recomendado en el documento CODEX/PM/67. Apéndice B, por considerarla adecuada para los productos cárnicos, habían sido revisados en el último período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

El Subcomité recomendó que la versión revisada de los planes de toma de muestras, debía enviarse a los Comités de Productos del Codex interesados, incluido este Subcomité, para su consideración.

DEFINICION DE CARNE

21. El Subcomité consideró la posibilidad de establecer una definición para la carne en relación con la elaboración de las normas del Codex para los productos cárnicos, sobre la base de ciertas propuestas formuladas a este respecto, y que había tenido ocasión de examinar.

Diez delegaciones estimaron que la mejor solución para estudiar el problema consistiría en elaborar una definición estricta y relativamente detallada de la carne, y, en cada norma sobre productos cárnicos, indicar la lista de los ingredientes adicionales cárnicos que se consideren necesarios. Otras delegaciones se mostraron partidarias de que se estableciese una definición amplia y relativamente concisa de qué se entiende por carne, enumerando en cada norma individual los ingredientes cárnicos que deben considerarse como exclusiones respecto a la definición general. Se reconoció que el establecimiento de una definición enteramente satisfactoria de carne resultaría difícil, especialmente si se tenía en cuenta las diversas definiciones de carne que pueden hallarse en las legislaciones nacionales de los diferentes países. El Subcomité acordó que la definición que, en principio, había sido aprobada por los diez países mencionados anteriormente, se distribuya como documento de trabajo para el próximo período de sesiones del Subcomité.

PRIMEROS PROYECTOS SOBRE:

- a) CARNE PICADA ENLATADA
- b) SALCHICHAS TIPO SALAMI

- c) SALCHICHAS EN SALMUERA ENLATADAS (TIPO FRANCFORT)
- d) CARNE ESTOFADA CON SALSA ENLATADA

22. El Subcomité celebró un intercambio de puntos de vista de carácter preliminar sobre el fondo de los cuatro anteproyectos mencionados e anteriormente. Se acordó que los puntos planteados a continuación, se tendrían en cuenta en la nueva redacción de los textos por la Secretaría de Dinamarca, la cual presentará también estos proyectos de conformidad con el proyecto de formato del Codex. La Secretaría danesa se comprometió, además, a tener en cuenta las observaciones sometidas por escrito por los Estados Unidos. Se convino en que los cuatro textos, después de revisados, constituirían documentos de trabajo para el próximo período de sesiones del Subcomité.

Algunas de las delegaciones de habla francesa consideraron que el título en inglés "canned chopped meat" (carne picada enlatada) debería utilizarse para describir este producto en el texto francés, con objeto de evitar confusión con el producto que se vende con el nombre de "viande hachée", porque es diferente. Como en el caso de la carne "corned beef", algunas delegaciones señalaron que en el mercado existía carne picada que no era estable a la temperatura ambiente, y se decidió que se estudiase si la norma debía regular o no tales tipos de carne picada.

Se plantearon las siguientes cuestiones respecto a los cuatro proyectos:

Carne picada enlatada

- 1) ¿Deben preverse o no los productos estables a la temperatura ambiente?
- 2) La cuestión de las cifras relativas al contenido de gelatina y/o grasa exudadas (como en el caso de la carne "luncheon meat")
- 3) ¿Cómo distinguir claramente este producto de la carne "luncheon meat"? por ejemplo, mediante el uso apropiado de expresiones tales como "finamente picada" y "carne picada en trozos más grandes".
- 4) Pueden incluirse cereales y, en caso afirmativo, ¿en qué medida?
- 5) La necesidad de establecer una limitación respecto a la carne emulsificada, es decir, porción de carne finamente picada y de carne picada en trozos más grandes.

Salchichas tipo salami

- 1) La norma, ¿debe regular el salchichón salami o las salchichas tipo salami?.
- 2) ¿Deberá la norma prever los dos grupos siguientes?:

- a) salchichas tratadas térmicamente o ahumadas, y
 - b) salchichas desecadas.
- 3) Necesidad de indicar el tipo de carne empleada, por ejemplo, salami de cerdo, salami de vacuno, etc.
 - 4) ¿Deberá especificarse un diámetro inferior para la tripa que sirve de envoltura?
 - 5) ¿Será necesario establecer una limitación respecto a la cantidad de sal?
 - 6) Por lo que respecta a la propuesta de que la grasa deberá reducirse a gránulos del tamaño de una lenteja, ¿basta con indicar simplemente "granulada uniformemente"?
 - 7) Necesidad de especificar el tipo de curado por consideraciones de higiene.
 - 8) Necesidad de prever disposiciones relativas a los sabores a humo naturales y a los extractos de humo natural.
 - 9) Necesidad de incluir la indicación "finamente picada" en la descripción del producto.

La delegación de la República Federal de Alemania manifestó además que el valor relativo a la relación entre agua/proteínas debía ser de 2,3 por ciento.

Salchichas en salmuera enlatadas (tipo Francfort)

- 1) La norma ¿debe regular solamente las salchichas de Francfort o también las salchichas tipo Francfort?
- 2) Si debe tenerse en cuenta o no la cuestión de que son artículos perecederos, como en el caso de los otros productos.
- 3) ¿Deberán incluirse o excluirse los polisacáridos?
- 4) Por lo que respecta a las especificaciones de composición, indicar el peso neto o el peso escurrido.
- 5) Necesidades de prever tolerancias para las salchichas reventadas.

Carne estofada en salsa enlatada

Si la norma debe aplicarse o no a la carne estofada en salsa o establecer categorías separadas, es decir carne estofada de vacuno enlatada, carne estofada de ovino enlatada, etc.

DOCUMENTO DE LA FAO SOBRE LOS REQUISITOS LEGALES RELATIVOS A LOS ADITIVOS ANADIDOS INTENCIONALMENTE A LA CARNE Y A LOS PRODUCTOS CARNICOS

23. El Subcomité expresó su agradecimiento por poder disponer de dicho documento, preparado por la Subdirección de Investi-

gaciones Legislativas de la FAO, en el que se indica por países las disposiciones vigentes que regulan el empleo de los aditivos en la carne y en los productos cárnicos de los diferentes países. Se hizo observar que la clasificación de estos aditivos en tres grupos (A, B y C) era necesariamente arbitraria y que había sido establecida por la Subdirección de Normas Alimentarias de la FAO. Se hizo observar que existían ciertas inexactitudes inevitables de detalle en la información que se daba respecto a ciertos países. Se acordó que las delegaciones debían considerar los aditivos autorizados en sus propios países, con objeto de que el documento pudiera discutirse ventajosamente y revisarse a fin de ayudar al desarrollo de las futuras deliberaciones del Subcomité.

TRABAJOS FUTUROS

24. Se acordó realizar los siguientes trabajos para el próximo período de sesiones:

- a) Consideración de las observaciones formuladas por los Gobiernos sobre los tres proyectos de normas aplicables a los jamones enlatados, a la carne "corned beef" enlatada y a la carne "Luncheon meat" en lata, proyectos que se enviarán a los Gobiernos en el Trámite 3.
- b) Examen de los proyectos revisados relativos a la carne picada enlatada, a las salchichas tipo salami, a las salchichas en salmuera enlatadas (tipo Francfort), y a la carne estofada con salsa enlatada, proyectos que serán preparados por la Secretaría danesa teniendo en cuenta los debates preliminares que se han desarrollado sobre estos textos.
- c) Consideración de los documentos que deberán preparar las delegaciones de los Países Bajos y del Reino Unido sobre el contenido de carne/proteínas.
- d) Método de análisis y toma de muestras (consideración de las propuestas de la ISO y de los planes revisados de toma de muestras).
- e) Definición de la carne.

Se observó que, quizá, habría que considerar el proyecto de norma general sobre los alimentos congelados rápidamente, elaborado por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente, que, actualmente, se ha distribuido en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex.

Se invitó a los Gobiernos a que presenten sus puntos de vista sobre otros productos cárnicos o grupos de productos cárnicos que pueden ser objeto de normalización en una fecha posterior, con objeto de facilitar cifras relativas al comercio de estos productos que justifiquen sus puntos de vista y que faciliten la descripción de tales productos.

LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA

Mr. K.R. Constantine
Department of Primary Industry
Canberra

AUSTRIA

Kom. Rat O. Schachinger
Fleischwarenindustrie
Rotensterngasse 12
Vienna 1020

BELGICA

Mr. Jan van den Bossche
Inspector
Deurne

Dr. P. Devaux
Inspecteur
Ministère de la Santé Publique
Neufchateau

CANADA

Dr. C.K. Hetherington
Meat Inspection Div.
Health of Animals Branch
Dept. of Agriculture
631 Edison Ave.
Ottawa 13

DINAMARCA

Mr. B Sørensen
Danish Meat Canners
Export Association
Axelborg
Axeltorv 3
Copenhagen V

Mr. G.A. Glarner
Danish Meat Canners
Export Association
Axelborg
Axeltorv 3
Copenhagen V

Mr. K. Pedersen
Danish Meat Products
Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

Mr. A. Haugaard-Hansen
The Agricultural Council
Axelborg
Axeltorv 3
Copenhagen V

Mr. J.E. Pedersen
Danish Meat Research Institute
Roskilde

DINAMARCA (cont.) Mr. N. Skovgaard
Directorate of Veterinary Services
Copenhagen V

FRANCIA Dr. CH. Labie
Ecole Nationale Vétérinaire
Toulouse

ALEMANIA, Rep. Fed. Dr. K. Coretti
Bundesanstalt für Fleischforschung
Kulmbach

Prof. Dr. D. Grossklaus
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33

IRLANDA Mr. T.J. Lynch
Dept. of Agriculture and Fisheries
Dublin 2

ITALIA Dr. Goffredo Giordano
Ministero della Sanità
Direzione Generale Igiene
Alimenti e Nutrizione
Rome

MARRUECOS Mr. Abbés Marsile
Abattoirs Municipaux
Casablanca

PAISES BAJOS Mr. W.J.C. Reiningh
Ministry of Agriculture
Leidschendam

Dr. L.J. Schuddeboom
Ministry of Social Affairs
and Public Health
Leidschendam

Dr. J.P.W. van Baal
Dutch Meat Cannery Export Association
Oss

NORUEGA Mr. M. Haugum
Statens Teknologiske Institutt
Oslo

POLONIA Mr. N. Jaigsch
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepińska 9
Warszawa

POLONIA (cont.)

Mr. J. Turczyn
Central Board of Meat Industry
General Office
Cocimska 28
Warszawa

Mr. W. Kolowiecki
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepińska 9
Warszawa

ESPAÑA

Dr. Jose Ramon Prieto
Dirección General de Sanidad
Plaza de España
Madrid

Dr. José Rico Lenza
Dirección General de Ganadería
Madrid

SUECIA

Direktör B. Mattsson
Köttbranschens
Riksförbund
Slakthusplan 5
Johanneshob 7

Prof. T. Nilsson
Veterinärhögskolan
Stockholm 50

Dr. B. Eriksson
Sveriges Slakteriförbund
Box 39
Johanneshov 1

SUIZA

Dr. H. Wyttenbach
Neubadrain 78
4102 Binningen (Bl)

TAILANDIA

Prof. Yos Bunnag
Director
General Department of Science
Ministry of Industry
Rama VI Road
Bangkok

TURQUIA

Mr. S. Arisoy
Ankara Meat Organization
Directorate General of
Meat and Fish Association
Ankara

REINO UNIDO

Mr. L. Hanson
Food Standards Branch
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

Miss L.R. Maddock
Scottish Home and Health Dept.
York Building
Queen Street
Edinburg 1

Mr. J.B. Wells
Food Manufacturers' Fed.
4, Lygon Place
London S.W.1

Dr. A. McMullon Taylor
Food Manufacturers' Fed.
4, Lygon Place
London S.W.1

Dr. R.S. Hannan
Food Manufacturers Federation
4, Lygon Place
London S.W.1

EE.UU.

Mr. A.M. Rollefson
Agricultural attaché

YUGOSLAVIA

Prof. Dr. I. Savic
Meat Hygiene and Technology
Veterinary Faculty University
Beograd

Mr. S. Petković
Yugoslav Federal Market Insp.
Beograd

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CEE

Dr. H. Steiger
Communauté Economique Européenne
23-27, av. de la Joyeuse Entrée
Bruxelles 4

FAO

Mr. H. McNally
Food Standards Branch
Via delle Terme di Caracalla
Rome

FAO (cont.)

Mr. H. Königshöfer
Animal Health Branch
Via delle Terme di Caracalla
Rome

IOCU

(Organización Inter-
nacional de la Unión
de Consumidores)

Mr. Claus Brenø
Statens Husholdningsråd

Mr. S. Thoustrup Jørgensen
Statens Husholdningsråd

(Secretaría del Comité del
Codex sobre la Carne y los
Productos Carnicos)

Dr. I. Schön
865 Kulmbach
Blaich 4

Mrs. Elke Lemm
Secretary to Mrs. Schön

Secretariado del Subcomité IV

Mr. V. Enggaard
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

Mrs. A. Lou
Danish Meat Products Laboratory
Howtzvej 13
Copenhagen F

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA EL JAMON ENLATADO (Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a los jamones enlatados en recipientes de hojalata, que se han sometido a un tratamiento térmico después de cerrados.

2. DESCRIPCION

La carne deberá ser de uno de los miembros posteriores del cerdo. Deberán eliminarse todos los huesos y todos los cartílagos. El tratamiento térmico deberá bastar para garantizar un almacenamiento satisfactorio en condiciones normales de venta. Cuando se trate de jamones que se hayan sometido solamente a un tratamiento térmico moderado, en la etiqueta deberán indicarse instrucciones completas sobre su almacenamiento.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD

Ingredientes

- sal mín. 2 por ciento
- azúcar sin limitación
- gelatina sin limitación

Requisitos mínimos de calidad

La carne deberá estar limpia y esencialmente exenta de manchas producidas por el recipiente. La carne deberá estar uniforme y completamente curada y deberá poderse cortar en lonjas fácilmente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

- nitrato.....máximo [2.000] ppm (expresado en nitrato de sodio)
- nitrito.....máximo 200 ppm (expresados en nitrito de sodio)
- ácido ascórbico,
ácido isoascórbico
y sus sales de sodio.....máximo 500 ppm (en ácido ascórbico)
- glutamato monosódico.....sin limitación

- | | | |
|-------------------------|---|---|
| - ortofosfatos de sodio | } | máximo 0,3 por ciento
(expresado en P_2O_5) |
| y de potasio | | |
| di- | | |
| tri- | | |
| tetra- | | |
| polifosfatos lineales |) | |

5. HIGIENE

Se aplicarán las disposiciones de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos. Las siguientes disposiciones específicas relativas a la higiene de los alimentos de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) El tratamiento térmico deberá realizarse de tal forma que la temperatura, en el centro del producto, sea de por lo menos de 65,5°C.
- ii) Las latas deberán enfriarse en agua de buena calidad bacteriológica.
- iii) El producto deberá envasarse en recipientes cerrados herméticamente, que impidan toda contaminación y además, deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos, y las siguientes disposiciones específicas aplicables a este producto respecto al etiquetado de alimentos están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

i) Nombre del producto

El nombre del producto es "jamón cocido en sus jugos naturales" o, cuando se haya añadido gelatina, "jamón cocido en sus jugos naturales con adición de gelatina".

ii) Instrucciones de almacenamiento

- a) Respecto a los productos sometidos a tratamiento térmico que exija que se le almacene a una temperatura menor de 5°C, a cuya temperatura deberán conservarse por lo menos durante seis meses, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

"Producto perecedero - consérvese refrigerado".

- b) Cuando se trate de productos que se hayan sometido a tratamiento térmico que exija se les alma-

cene a una temperatura menor de 15°C, a cuya temperatura deberán conservarse durante tres meses por lo menos, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

"Producto perecedero- consérvese en un lugar fresco (15°C)".

iii) Número de clave de la empresa y país de origen

El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en la lata en forma indeleble. El nombre del país de origen podrá indicarse en clave o en lenguaje claro.

iv) Fecha de fabricación

La fecha de fabricación deberá indicarse en la lata, en clave.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "CORNEB BEEF" EN-
LATADA (Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a la carne "corned beef" enlatada en recipientes de hojalata, que se han sometido a tratamiento térmico después de cerrados.

2. DESCRIPCION

Se entiende, por "corned beef" la carne de vacuno picada, cocinada, curada, deshuesada, incluidas la carne de cabeza, de corazón, de carrillada y de la parte muscular del diafragma. El producto deberá fabricarse con carne de vacuno troceada, precocida, y que puede haber sido previamente curada, o que puede curarse en la lata. El tratamiento térmico deberá bastar para garantizar la estabilidad del producto a la temperatura ambiente.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD

Composición

La gelatina y/o la grasa exudadas no deberán exceder del 8 por ciento en total.

Ingredientes

Se autoriza el uso de los siguientes ingredientes:

- | | |
|----------------------------|------------------|
| - sal | sin limitación |
| - azúcar para el curado | sin limitación |
| - especias y aromatizantes | (por determinar) |

Requisitos mínimos de calidad

La carne deberá estar limpia y esencialmente exenta de manchas producidas por el recipiente. La carne deberá estar uniforme y completamente curada y deberá poderse cortar en lonjas fácilmente. El producto deberá estar esencialmente exento de tendones visibles.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

- nitrato.....máximo [2000]ppm (expresado como nitrato de sodio)
- nitrito.....máximo 200 ppm (expresado en nitrito de sodio)

5. HIGIENE

Se aplicarán las disposiciones de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos. Las siguientes disposiciones específicas relativas a la higiene de los alimentos de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) Las latas deberán enfriarse en agua de buena calidad bacteriológica.
- ii) El producto deberá envasarse en recipientes herméticamente cerrados, que impidan toda contaminación, y además deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos, y las siguientes disposiciones específicas aplicables a este producto respecto al etiquetado de alimentos están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

- i) Nombre del producto
La denominación del producto es carne "corned beef".
- ii) Número de clave de la empresa y del país de origen
El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en la lata en forma indeleble. El nombre del país de origen podrá indicarse en clave o en lenguaje claro.
- iii) Fecha de fabricación
La fecha de fabricación deberá indicarse en la lata, en clave.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "LUNCHEÓN MEAT"
ENLATADA (Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a la carne "luncheon meat" enlatada en recipientes de hojalata, que se han sometido a tratamiento térmico después de cerrados.

2. DESCRIPCION

(Se elaborará posteriormente la definición de la carne autorizada en la fabricación de este producto).

El tratamiento térmico deberá bastar para garantizar un almacenamiento satisfactorio en condiciones normales de venta. Cuando se trate de carnes "luncheon meat", que se hayan sometido solamente a un tratamiento térmico moderado, en la etiqueta deberán indicarse instrucciones completas sobre su almacenamiento.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD

Composición

La gelatina y/o grasa exudadas no deberán exceder del 8% en total, y la gelatina y/o grasa exudadas de un producto que contenga un aglutinante no deberá exceder del 3% en total.

Ingredientes

Se autoriza el empleo de los siguientes ingredientes:

- carne finamente picada, cocida y curada;
- agua;
- aglutinantes hidrocarbonados
 - harinas y almidón preparados a partir de cereales o patatas, pero no de leguminosas
 - pan, galletas o productos de panadería, pero no los que contienen leguminosas o que se han fabricado con leguminosas
- aglutinantes proteínicos
 - leche en polvo, leche en polvo desnatada, grasa de mantequilla deshidratada en polvo, polvo de suero, harina de soja, proteínas de soja, caseinatos, proteínas de cacahuets o maní, gluten de trigo, suero sanguíneo.

La proporción máxima total de aglutinantes hidrocarbonados y aglutinantes proteínicos, considerados conjuntamente, que pueden presentarse en el producto no deberán exceder de [7%], de los cua-

les no más de [3%] podrán consistir en aglutinantes proteí-
nicos. 1/

- Sal..... sin limitación
- Azúcar para el curado..... sin limitación
- Especias y aromatizantes..... (por establecer)

Requisitos mínimos de calidad

La carne deberá estar limpia y sustancialmente exenta de man-
chas producidas por recipientes. La carne deberá estar uni-
forme y completamente curada y deberá poderse cortar en lon-
jas fácilmente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimen-
tarios están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre
Aditivos Alimentarios:

- nitrato.....máximo [2000]ppm (expresados en ni-
trato de sodio)
- nitrito.....máximo 200 ppm (expresados en nitri-
to de sodio)
- ácido ascórbico,
ácido isoascórbi-
co y sus sales de
sodio.....máximo 500 ppm (en ácido ascór ico)
- ortofosfatos de)
sodio y de pota-)
sio) máximo 0,3% (expresado en P₂O₅)
di-)
tri-)
tetra-)
polifosfatos)
lineales.....)
- citrato de sodio. sin limitación
- Colorantes

Se autoriza el uso de colorantes aprobados por el
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

5. HIGIENE

Se aplicarán las disposiciones de los Principios Generales
sobre Higiene de los Alimentos. Las siguientes disposiciones
específicas relativas a la higiene de los alimentos de este

1/ Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Francia
consideraron que estos valores deberían ser del 5 y del 12
por ciento, respectivamente.

producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) El tratamiento térmico deberá realizarse de tal forma que la temperatura, en el centro del producto, sea de 65,5°C como mínimo.
- ii) Las latas deberán enfriarse en agua de buena calidad bacteriológica.
- iii) El producto deberá envasarse en recipientes cerrados herméticamente que impidan toda contaminación, y además, deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos, y las siguientes disposiciones específicas aplicables a este producto respecto al etiquetado de alimentos, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

i) Nombre del producto

El nombre del producto es de carne "luncheon meat". Podrá calificarse con el nombre de la carne empleada o, cuando se hayan empleado varias clases de carne, por los nombres de estas carnes, por orden de importancia decreciente, por ejemplo, "luncheon meat de cerdo", "luncheon meat de cerdo y de vacuno". Alternativamente, cuando se empleen más de una clase de carne, el producto podrá denominarse "luncheon meat mixto", siempre que las clases de carne empleadas se indiquen por orden de importancia decreciente en la lista de los ingredientes que figuren en la etiqueta.

ii) Instrucciones de almacenamiento

- a) Cuando se trate de productos sometidos a tratamiento térmico, que exijan que se les almacene a una temperatura inferior a 5°C, a cuya temperatura deberán conservarse por lo menos durante seis meses, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

"producto perecedero - consérvese refrigerado".

- b) Cuando se trate de productos que se hayan sometido a tratamiento térmico que exija que se les almacene a una temperatura menor de 15°C, a cuya temperatura deberán conservarse durante tres meses por lo menos, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

"producto perecedero - consérvese en un lugar fresco (15°C)".

iii) Número de clave de la empresa y país de origen

El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en la lata de forma indeleble. El nombre del país de origen podrá indicarse en clave o en lenguaje claro.

iv) Fecha de fabricación

La fecha de fabricación deberá figurar en la lata, en clave.