



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 68/18  
Noviembre 1967

CODEX FISH REPORT II

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Quinto período de sesiones, Roma, 20 febrero -1<sup>o</sup> marzo 1968

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
Segundo período de sesiones, 9-13 octubre 1967

Bergen, Noruega

Introducción

1. El Segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros se reunió a invitación del Gobierno de Noruega en el Instituto de Investigaciones Marinas, Bergen del 9 al 13 de octubre de 1967. A este período de sesiones asistieron delegados y asesores de 19 países y observadores de seis organizaciones internacionales. (En el Apéndice I, figura la lista de participantes). El Dr. O.R. Braekkan, Presidente del Comité, en nombre del Director General de Pesca, abrió la sesión con la presentación de un informe sobre la marcha de los trabajos que se habían iniciado sobre los proyectos de normas desde que se celebró el primer período de sesiones del Comité. La Secretaría del Comité contó con la ayuda de funcionarios de la FAO.

Anteproyecto de norma provisional sobre el salmón del Pacífico eviscerado y congelado

2. El Comité consideró este texto a la luz de las observaciones de los Gobiernos recibidas en el Trámite 3. El Comité formuló las siguientes observaciones sobre el proyecto de norma:

### Definición

El texto de la definición debería ser el siguiente:

"Se entiende por salmón del Pacífico eviscerado y congelado, el animal eviscerado de cualquiera de las especies que se indican a continuación, que se ha congelado a una velocidad de, por lo menos, 0,25 pulgadas por hora, hasta que la temperatura en el centro del producto haya alcanzado  $-18^{\circ}\text{C}$  o una temperatura inferior, y se conserva continuamente a dicha temperatura durante su almacenamiento. El producto se glaseará con hielo o se envasará herméticamente en una membrana que proteja su carne contra la oxidación y deshidratación:

Oncorhynchus nerka

Oncorhynchus kisutch

Oncorhynchus tshawytscha

Oncorhynchus gorbuscha

Oncorhynchus keta

Oncorhynchus masou"

### Denominación

El Comité acordó que el salmón de la especie O.kisutch podría también denominarse "salmón medium red", y que la especie O.keta Salmón "Chum", "Silver Bright", o "Keta". En el caso del salmón de la especie O.masou, las delegaciones estimaron que no era posible, en esta fase, proponer una denominación aceptable, de un modo general, para esta especie, y se les pidió que facilitasen información y presentasen propuestas a la delegación canadiense (relator). Durante el examen de esta sección de la norma, la delegación de los Países Bajos indicó que en la práctica mercantil de su país se empleaban solamente cuatro denominaciones para las especies enumeradas, a saber, salmón "Red", Medium Red", "Pink" y "Keta".

### Requisitos de calidad

#### iii) Producto congelado

El Comité acordó que en la penúltima oración, se suprimiera el siguiente texto:

"...y no deben faltar las escamas de ninguna zona extensa".

3. El Comité observó que en el proyecto no se estipulaba ninguna disposición relativa a los defectos y tolerancias, ni se mencionaban los criterios organolépticos, ni se daba información suficientemente detallada en la correspondiente sección, sobre los aditivos alimentarios, con objeto de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios pueda cumplir su misión de autorizar el uso de aditivos alimentarios específicos y establecer las tolerancias al respecto.

4. El Comité teniendo en cuenta lo precedente decidió que no se pasase la norma al Trámite 5, y solicitó de la delegación canadiense que revisara y completase el proyecto de norma, de conformidad con los puntos de vista expresados por el Comité. El proyecto de norma entonces podría enviarse a los miembros del Comité para que éstos formularan otras observaciones, y el texto revisado, junto con las observaciones, se examinarían en el siguiente período de sesiones del Comité. Las delegaciones de los Países Bajos y del Reino Unido expresaron sus dudas acerca de la necesidad de establecer una norma para este producto, por opinar que este proyecto no caía dentro de la esfera de competencia del Codex Alimentarius.

#### Anteproyecto de norma provisional sobre el salmón del pacífico en conserva

5. El Comité consideró el texto citado teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los Gobiernos en el Trámite 3. Después de introducir en el texto, una serie de modificaciones de mayor o menor importancia, el Comité convino en que la norma debería presentarse al próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5. Las principales modificaciones efectuadas por el Comité consistieron en modificar la definición, en la inclusión de la especie *O. masou*, y en la supresión de los envases de especialidades, tales como salmón ahumado y con especias en conserva. El Comité tomó nota de las recomendaciones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos relativas a la presentación, en la norma, de las disposiciones de etiquetado, y acordó, también, que la norma, antes de presentarla a la Comisión, se presentase de nuevo, en el formato que la Secretaría de la Comisión ha adoptado para las normas del Codex. En el Apéndice 2 figura el texto revisado de la norma, después de las modificaciones hechas por el Comité respecto al fondo de la misma.

#### Anteproyecto de norma provisional sobre el arenque salado

6. El Comité acordó que se enviase a sus Miembros para que éstos formularan las oportunas observaciones, el texto revisado de esta norma (documento de referencia CODEX FISH 3/5 Revisado), preparado por un grupo de trabajo integrado por representantes de Islandia, Polonia, República Federal de Alemania, Suecia, Noruega, Canadá y los Países Bajos. El Comité tomó nota de que se había propuesto la introducción de ciertos cambios en la norma.

Anteproyecto provisional de norma sobre bacalao salado

7. El Comité acordó enviar el texto revisado de la norma sobre el bacalao salado (documento de referencia CODEX FISH 4/6) a los Miembros del Comité, para que éstos formularan sus observaciones. No se llegó a un acuerdo en el seno del Comité respecto a si, en el texto revisado de la norma, deberían regularse o no los cargamentos a granel del bacalao salado a bordo de las embarcaciones pesqueras u otros cargamentos a granel, sin envasar. Algunos delegados de países productores de esta última clase de productos, estimaron que sí sería posible incluir en el texto de la norma el bacalao salado capturado en el mar, si se diese una mayor flexibilidad a la definición de la salazón del producto.

Anteproyecto de norma provisional sobre el atún, albacora y bonito en conserva, en salmuera o en aceite

8. Durante el período de sesiones del Comité se reunieron representantes de España, Portugal, Cuba, EE.UU., Noruega, Perú, Japón, Australia, Dinamarca y Canadá, constituyéndose en grupo de trabajo, para determinar claramente los puntos de desacuerdo. Entre las cuestiones que continuaban presentando dificultades estaban la descripción y la denominación de la especie "bonito", como atún, la designación del albacora como un atún de carne blanca, la inclusión en la norma de la especie *Euthynnus linneatus*, *affinis* y *alleteratus* como atún, y el color y la presentación que se proponen en el texto. El Comité acordó enviar el proyecto de norma a los miembros del Comité para que éstos formularan sus observaciones en el trámite 2. La delegación de los EE.UU. prometió facilitar un resumen de las observaciones recibidas y revisar la norma en forma apropiada. Se pidió, igualmente, a la delegación de los Estados Unidos que facilitase a los miembros del Comité otros datos sobre ensayos objetivos, que permitieran a los países evaluar las denominaciones y métodos propuestos en la norma respecto a la clasificación de colores que se proponen para el producto en cuestión. La delegación de Perú reiteró su punto de vista, respecto a su deseo de que el bonito (*Sarda chiliensis*) o Sarda de la familia Scombridae, pueda denominarse atún.

Anteproyecto de norma provisional sobre los filetes congelados de bacalao y eglefino

9. El Comité examinó en el Trámite 3, el proyecto de norma mencionado, teniendo en cuenta las observaciones de los Gobiernos e introdujo determinadas enmiendas al texto. El texto, tal como fue enmendado por el Comité, figura en el Anexo III. Se planteó la cuestión de si el producto debería o no denominarse "congelado profundamente" o "congelado rápidamente", y, teniendo en cuenta la información obtenida en el curso de un debate acerca del empleo de los términos congelado "rápidamente" y "profundamente" que se desarrolló en el seno del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente (profundamente), se decidió retener el término "congelado". El Comité convino en que quizá fuese necesario examinar esta cuestión de la terminología, teniendo en cuenta la elaboración de las normas sobre todos los alimentos congelados.

El Comité se puso de acuerdo respecto a las especies de bacalao y eglefino que debían figurar en la definición, y también decidió modificar la referencia relativa a la velocidad de congelación, que figura en los párrafos a) y b) de la definición. La delegación de los Países Bajos estimó que no era necesario establecer un tiempo específico de congelación, y propuso la siguiente redacción alternativa de la parte de la definición objeto del debate:

"Los filetes se congelan de acuerdo con una buena práctica comercial hasta que la parte central del producto alcanza una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , o inferior, y deberá conservarse a esta baja temperatura hasta el momento de su venta final."

El Comité tomó nota de que la Norma General relativa a los alimentos congelados rápidamente (profundamente), que estaba preparando el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos, y que comprendía todos los alimentos congelados rápidamente (profundamente), incluido el pescado, figuraba la definición de congelación rápida (profunda). Se plantearon dificultades al tratar de dar una definición de los filetes en el contexto de la norma, así como respecto a la forma en que debían tratarse los productos que se cortan de bloques congelados. Algunas delegaciones estimaron que los filetes no podían cortarse de bloques congelados, mientras que otras opinaron lo contrario. El Comité, por tanto, decidió incluir en la definición, entre corchetes, párrafos alternativos relativos a la descripción de los filetes. El Comité convino en que el proyecto de norma se enviase en el Trámite 3, para obtener una segunda serie de observaciones.

Anteproyecto de norma provisional sobre las sardinas, arenques pequeños (silds), espadines (brislings) y arenques en conserva

10. El Comité tuvo ocasión de examinar la norma revisada, preparada por los Estados Unidos sobre la base de las contestaciones al cuestionario, que el Comité convino en que se publicase el año pasado. La norma comprende las especies que se venden con la denominación comercial de "sardinas" en diversos países. Determinadas delegaciones estimaron que no era posible elaborar una sola norma que comprendiera todas las especies mencionadas en la norma, ya que sus propiedades organolépticas diferían en ciertos aspectos. A este respecto, se señaló también que el producto producido a base de la especie *Pilchardus Walbaum* difería de otros productos similares, tanto respecto a la especie como al método utilizado de elaboración, que era peculiar de este producto, y que tenía como resultado diferencias importantes en las propiedades organolépticas de los productos que se preparaban con otras especies, especialmente las especies *Clupea sprattus* y *Clupea harengus*. Por estas razones, estas delegaciones opinaron que debían elaborarse normas separadas con denominaciones distintas para las diferentes especies. Estas mismas delegaciones manifestaron, además, que en la práctica, la especie *Pilchardus Walbaum*, tenía a su favor una muy antigua tradición en que basar su derecho a utilizar con carácter de exclusividad la denominación de "sardinas". Otros países señalaron que otras especies, que no eran la especie *Pilchardus Walbaum*, eran también conocidas desde hacía mucho tiempo y en amplias zonas con el nombre de

"sardinias" en sus mercados nacionales y en el mercado mundial y que, por tanto, igualmente, podían reclamar el derecho a utilizar dicho nombre basándose también en una antigua tradición. Varias delegaciones estimaron que estos problemas no eran de tal naturaleza que impidieran necesariamente la elaboración de normas de composición para estos productos, y que más bien continuarían constituyendo un problema de denominación y etiquetado. Algunas delegaciones estimaron que este problema era análogo al que se presentaba respecto al atún y al bonito. El Comité acordó que las seis normas relativas a estos productos (dos del Codex y cuatro de la OCDE) se enviasen a los Gobiernos junto con memorándum explicando claramente los problemas planteados. Las delegaciones que desearan enviar otros textos además del cuestionario, para que se incluyeran en el memorándum, debían enviarlo al Jefe de la Subdirección de Normas Alimentarias, FAO, Roma antes de que termine el mes de diciembre de 1967.

#### Anteproyecto de norma provisional sobre camarones en conserva

11. El Comité examinó el citado proyecto (CODEX FISH 8/4), que había sido elaborado por los Estados Unidos en colaboración con la República Federal de Alemania. Algunas delegaciones opinaron que los camarones y las quisquillas no debían regularse en la misma norma. Otras delegaciones opinaron que los términos "quisquillas" y "camarones" podían usarse indistintamente. El Comité convino en que se pidiese a los miembros del Comité que indicaran el nombre que recibe ese producto en sus respectivos países, y que manifestasen sus puntos de vista respecto a cuál sea el nombre más apropiado que debe darse al producto en la norma. El Comité acordó que la norma no debe regular los productos adulterados. Respecto a las dimensiones, el Comité aceptó la propuesta de que en la clasificación por tamaños se incluyera el tamaño "minúsculo", en la norma, y que se solicitasen observaciones sobre esta inclusión. Varias delegaciones expresaron la opinión de que los tamaños deberían establecerse sobre la base del número de camarones que entran por cada 100 gr, y que sería mejor indicar su número en la etiqueta, en lugar de emplear las palabras "grandes" o "pequeños". Se convino en que se solicitasen observaciones y propuestas relativas a la cuestión de los tamaños. Respecto a los colorantes, el Comité acordó que se pidiesen observaciones acerca de la necesidad tecnológica del uso de un colorante determinado, así como las dosis de uso propuesta. En esta información deberá, igualmente, indicarse de qué sustancia colorante se trata y el tipo de quisquilla o camarón en el que se emplea. El Comité tomó nota de una oferta hecha por la AIPCEE (Asociación de las Industrias de la Pesca (CEE)), de ponerse en contacto con los fabricantes de los aditivos alimentarios en cuestión, y obtener información sobre las dosis de uso en los productos pesqueros. Se pidió a los Gobiernos que enviasen sus observaciones respecto a qué dosis de yodoformo podría considerarse como un defecto del producto. El Comité acordó, con la delegación de Francia, que era necesario establecer tolerancias respecto a los residuos de los caparazones, y la delegación de los Estados Unidos prometió proponer valores sobre esta cuestión. El Comité examinó la cuestión de los residuos de plaguicidas en las quisquillas o camarones; observando que algunos indicios de residuos de plaguicidas como, ejemplo, hidrocarburos clorados, podían presentarse, debido a la contaminación del medio ambiente, y acordó

pedir a los Gobiernos sus observaciones respecto a qué tipo de residuos de plaguicidas se presentan en esta clase de producto y sobre las dosis que corrientemente se consideran aceptables antes de poder desechar el producto. Respecto a la determinación del peso escurrido del producto, el Comité observó que la AQAQO enviaría pronto un método general para determinar el peso escurrido, y que esta Organización sometería a la consideración del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras la necesidad de adoptar un método general de este tipo. Varias delegaciones subrayaron que debía estipularse un peso escurrido mínimo en el caso de los recipientes transparentes, y se solicitó de los Gobiernos que enviaran sus observaciones sobre este punto. Algunas delegaciones subrayaron que en el caso de los envases con líquido de cobertura, el requisito del 64 por ciento de contenido neto de camarones era demasiado elevado, y que cuando se trate de camarones pequeños, debe establecerse un 60 por ciento.

Se solicitan el envío de observaciones sobre este punto. Se acordó que se envíe a los Gobiernos el proyecto de norma (véase Anexo 4) para que éstos, a su vez, envíen sus observaciones en el Trámite 3.

Normas para los filetes congelados de la gallineta y filetes congelados de platija

12. Se pidió a los miembros del Comité que enviaran sus observaciones sobre estos proyectos de normas a los países autores. Los países autores al redactar los proyectos revisados deberán tener en cuenta la decisión del Comité relativa a la norma para filetes congelados de bacalao y eglefino, así como respecto a la necesidad de presentar los textos revisados, ajustándose al formato del Codex.

Normas para : (a) Camarones congelados, y (b) bogavantes y langostas congelados.

13. El Comité solicitó que estos proyectos se presentasen de acuerdo con el formato que se emplea para las normas del Codex.

Bloques congelados de bacalao, eglefino y gallineta para su elaboración posterior. Atún congelado para su elaboración ulterior. Arenques congelados, carne de cangrejo en conserva, caballa en salmuera o en aceite en conserva, y filetes de anchoas en aceite envasadas en recipientes.

14. El Comité decidió que los citados proyectos de normas se envíen a los miembros del Comité para que éstos formulen las observaciones que estimen oportunas. Estas observaciones deben enviarse a los respectivos países autores que prometieron revisar las normas, teniendo en cuenta las observaciones, y presentarlas de acuerdo con el formato adoptado para las normas del Codex. En la revisión deberán tenerse en cuenta las decisiones del Comité relativas a las normas para los filetes congelados de bacalao y eglefino y para el salmón del Pacífico en conserva, según corresponda.

### Norma general para el pescado y los productos pesqueros

15. El Comité examinó brevemente la necesidad de elaborar una norma general para el pescado y los productos pesqueros. La delegación de la República Federal de Alemania, en colaboración con los Países Bajos, se comprometió a preparar una norma general, teniendo en cuenta las propuestas de la AIPCEE, que figuran en el CODEX FISH Memorandum 3, y distribuir los proyectos revisados a los miembros del Comité para que hagan las observaciones que estimen pertinentes. Esta norma general será examinada, teniendo en cuenta estas observaciones, en el curso del próximo período de sesiones del Comité.

### Aditivos alimentarios en el pescado y en los productos pesqueros

16. El Comité pidió a las delegaciones que facilitasen a la Secretaría, según lo había solicitado el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, información acerca de las dosis mínimas de uso, que podían justificarse desde un punto de vista tecnológico, de los siguientes aditivos:

Acido benzoico y sus sales en el pescado en escabeche envasado y otras clases de pescado elaborados en frío (semi-conservados);

Acido sórbico y sus sales en el pescado seco, salado y ahumado; en escabeche y otros pescados envasados en frío (semi-conservados).

El Presidente informó al Comité que la información general sobre el uso de aditivos alimentarios en los productos pesqueros, que habían facilitado los miembros del Comité, se compararía, desde un punto de vista crítico, y se publicaría como documento de antecedentes tan pronto como fuese posible.

### Programa de los trabajos futuros

17. Teniendo en cuenta el gran número de normas que el Comité tiene en estudio, se examinaron las formas y medios de que el Comité pudiese, en su próximo período de sesiones, estudiar detenidamente sólo un número limitado de normas. El Comité acordó que, en su próximo período de sesiones, deben considerarse la Norma general para el pescado y los productos pesqueros, junto con la Norma general para todos los alimentos congelados rápidamente (profundamente), así como las normas cuyo estudio se encontraba, actualmente, en el Trámite 3, o más adelantadas. El Comité advirtió que quedaba a discreción del Presidente la selección y el número de proyectos de normas que deberían examinarse en el próximo período de sesiones, teniendo en cuenta el estado de elaboración en que se encontrasen dichas normas.

LISTA DE PARTICIPANTES

PAISES

AUSTRALIA

K.R. Constantine (Delegado)  
Deputy Chief Veterinary Officer  
Department of Primary Industry  
Barton, A.C.T.

H.D. Pyke (Asesor)  
General Manager  
Highliner Division  
National Sea Products Ltd.  
Lunenburg, N.S.

CANADA

H.V. Dempsey (Jefe de delegación)  
Director, Inspection Service  
Department of Fisheries  
Confederation Heights, Ottawa

J.A. Stewart (Asesor)  
General Sales Manager  
Connors Bros. Limited  
Blacks Harbor, N.B.

R.M. Bond (Suplente)  
Chief of Inspection  
Department of Fisheries  
Confederation Heights, Ottawa

CUBA

J.J. Franco-Betancourt (Delegado)  
Director Tecnico  
Laboratorio Tecnologia  
Oficios N 558 (5<sup>o</sup> piso)  
La Habana

B.G.R. Barton (Delegado)  
Canadian Embassy  
Oslo

DINAMARCA

P.F. Jensen (Jefe de delegación)  
Director  
Inspection Service for Fish Products  
Danish Ministry of Fisheries  
Gothergade 2, Köbenhavn K

J.P. Hennessey (Delegado)  
Chief, Inspection Branch  
Newfoundland Region  
Department of Fisheries  
St. John's, Newfoundland

V. Andersen (Asesor)  
Civilingeniör  
Den Kgl. Grönlandske Handel  
Ndr. Strandvej 4, Dragör

R.J. McNeill (Delegado)  
Acting Chief, Inspection Branch  
Maritimes Region  
Department of Fisheries  
Halifax, N.S.

E.L. Dyekjær (Asesor)  
Civilingeniör  
Dansk Fiskeriindustriforening  
Dyekjærs Hus, Esbjerg

D.D. Wilson (Delegado)  
Acting Chief, Inspection Branch  
Pacific Region  
Department of Fisheries  
Vancouver, B.C.

J. Sieverts (Asesor)  
Civilingeniör  
A/S Bornholms Konservesfabrik  
Sigurdsgade 39, Köbenhavn N

C.H. Ashdown (Asesor)  
Export Sales Manager  
The Canadian Fishing Co. Ltd.  
Foot of Gore Ave  
Vancouver, B.C.

FRANCIA

Mlle F. Soudan (Delegado)  
Chef du service de technologie  
et de controle  
Institute scientifique et technique  
des peches maritimes  
59 Ave Raymond Poincare, Paris 16eme

REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA

Dr. Bahr (Jefe de delegación)  
Ministerial Counsellor  
Bundesernährungs-Ministerium  
Bonn

Dr. V. Meyer (Delegado)  
Professor and Director  
Institute of Biochemistry and  
Technology of the Federal Research  
Institute for Fisheries  
2 Hamburg 50, Palmaille 9

Dr. Schulte (Delegado)  
Ministerial Councillor  
Ministry of Health  
Bad-Godesberg

Dr. H. Nowack (Delegado)  
Nutrition Chemist  
Head of the Laboratory of the  
Nordsee Deutsche Hochseefischerei  
G.m.b.H.  
285 Bremerhaven, Löningstr. 12

Dr. Seumenicht (Asesor)  
Director of the Federation of the  
German Fish Processing Industry  
2 Hamburg 50, Museumstrasse 18

ISLANDIA

Dr. S. Petursson (Jefe de delegación)  
Chief of Division  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Department of Bacteriology  
Reykjavik

E.M. Johannsson (Delegado)  
Director  
Research Bureau - Fish Division  
Federation of the Iceland  
Cooperative Societies  
P.O.Box 180, Reykjavik

IRLANDA

S. O'Meallain (Delegado)  
Inspector and Engineer  
Department of Agriculture and  
Fisheries  
3, Sraid Cathal Brugha,  
Dublin

JAPON

S. Yanai (Jefe de delegación)  
Chief of Aquatic Product Section  
Fisheries Agency  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo

T. Imai (Delegado)  
Technical Official  
Aquatic Products Section  
Fisheries Agency  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo

I. Taki (Delegado)  
Director  
Japan Trade Centre  
Japan External Trade Organization  
Paris 8<sup>e</sup>

M. Tanabe (Delegado)  
Counsellor of Embassy  
Japanese Embassy  
Oslo

E. Ashikawa (Asesor)  
Vice President  
Tuna Packers Ass. of Japan  
Tokyo

T. Iizuka (Asesor)  
Japan Export Canned Crab and  
Salmon Packers' Association  
Tokyo

H. Matsuzaki (Asesor)  
Managing Director  
Japan Canned Fish and Shell Fish  
Packers Association  
Tokyo

S. Miyazawa (Asesor)  
C. Itoh & Co. Ltd.  
London Branch, London

T. Nakano (Asesor)  
Executive Director  
Eastern Products Co. Ltd.  
Tokyo Kaijo Bldg. Chiyoda-ku  
Tokyo

A. Yoshimura (Asesor)  
Manager  
Prov. Dept. Mitsui & Co. G.m.b.H.  
Glockergiesserwall 19  
2 Hamburg 1

PAISES BAJOS

Dr. P.H. Berben (Jefe de delegación)  
Ministry of Social Affairs and  
Public Health  
Dr. Reyersstratt 10  
Leidschendam

Dr. D.J. van Dijk (Delegado)  
Chairman  
Product Board for Fish and Fishery  
Products  
20 Wassenaarseweg, Haag

Dr. J. van Mameren (Delegado)  
Director  
Fisheries Research Institute  
Haringkade 1  
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein (Asesor)  
Technical Director  
Iglo N.V.  
Neyenoord, Utrecht

NORUEGA

E. Heen (Jefe de delegación)  
Director  
Norwegian Fisheries Research  
Institute  
P.O.Box 187, Bergen

F.J. Grahl (Delegado)  
Chief Inspector  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185, Bergen

P. Haram (Delegado)  
Legal Adviser  
Ministry of Fisheries  
Oslo

S. Skilbrei (Delegado)  
Chief Inspector  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185, Bergen

O. Chr. Sundsvold (Delegado)  
Director  
Norwegian Quality Control Institute  
for Canned Fish Products  
Stavanger

N. Anthonisen (Asesor)  
Union of Norwegian Exporters of  
Wet Salted Fish  
N. Anthonisen & Co.  
Sandviksvei 44 D, Bergen

K. Bakken (Asesor)  
Senior Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research  
Institute  
P.O.Box 187, Bergen

F. Hansen (Asesor)  
Association of Fishing Vessel  
Owners  
Director  
Giertsen & Co. A/S  
Slottsgt. 3, Bergen

C. Johnsen, Jr. (Asesor)  
Union of Norwegian Exporters of  
Salted Herring  
Merchant  
Johnsen & Pedersen Sild-Export  
Christiesgt. 5-7, Bergen

M. Kjønnoy (Asesor)  
Norwegian Fishermen's Union  
Trondheim

C.F. Kolderup (Asesor)  
Secretary General  
Norwegian Cannery Association  
Stavanger

T. Kvande-Pettersen (Asesor)  
Civil Engineer  
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.  
Kristiansund N

A.J. Lerøy (Asesor)  
Association of Norwegian Fresh  
Fish Dealers  
Manager  
Hallvard Lerøy A/S  
Bontelabo 2, Bergen

J. Morland (Asesor)  
Head of Laboratory  
A/S Findus  
Hammerfest

O. Olsen (Asesor)  
Manager  
Union of Norwegian Codfish Exp.  
Bergen

PERU

C. Sotomayor (Delegado)  
Director of National Fishery  
Association  
P.O.Box 4545  
Lima

POLONIA

E. Kordyl (Delegado)  
M.Sc.  
Marine Institute for Fisheries  
Gdynia

W. Pieniazek (Delegado)  
M. Sc.  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Warsaw

PORTUGAL

Dr. H.M.S. Nogueira (Delegado)  
Instituto Portugues de Conservas  
de Peixe  
Av. 24 de Julho, 76  
Lisboa

J. Freixo (Delegado)  
Comissao Reguladora do Comercio de  
Bacalhau - Alcantara  
Lisboa

J.G. Sanches (Delegado)  
Researcher  
Centro Biologia Aq. Tropical  
Rua Dr. Antonio Candido, 9  
Lisboa

L. Torres (Delegado)  
Instituto Portugues de Conservas  
de Peixe  
Av. 24 de Julho, 76  
Lisboa

ESPAÑA

G. del Real (Jefe de delegación)  
Doctor Veterinarir  
School of Public Health  
Ciudad Universitaria  
Madrid

F. Bordallo (Delegado)  
Dr. Quimica - Tecnico  
Sindicato Nacional Pesca  
M. Valladares  
Vigo

J. Fernandez-Espinosa (Delegado)  
Doctor Veterinario  
Ministerio de Comercio, Since  
c / Hvesca, 23  
Madrid-20

J. Rico (Delegado)  
Doctor Veterinario  
Ministerio de Agricultura  
Madrid

SUECIA

A. Folkving (Jefe de delegación)  
Chief of Section  
National Agricultural  
Marketing Board  
Karduansmakargatan 10, Stockholm

E. Christiansen (Delegado)  
Fish Processing Technologist  
Nordreco AB  
Bjuv

G. Liljegren (Delegado)  
Civil Engineer  
Svenska Konservkontrollen  
Fack, Göteborg 52

P. Goll-Rasmussen (Asesor)  
Head of Laboratory  
Abba-Fyrtornet AB  
Kungshamn

B. Beckman (Observador)  
Nordhemsgt. 22  
Göteborg SV

TAILANDIA

Y. Bunnag (Delegado)  
Professor, Director-General  
Department of Science  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok

L.M. Beacham (Delegado)  
Director  
Division of Food Standards  
and Additives  
U.S. Food and Drug Administration  
Dept. of Health, Education and  
Welfare,  
Washington, D.C. 20204

REINO UNIDO

L.G. Hanson (Jefe de delegación)  
Food Standards Branch  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Horseferry Road  
London, S.W.1.

J.R. Brooker (Delegado)  
Chief  
Fishery Inspection Service  
Branch of Technology  
Bureau of Commercial Fisheries  
Department of the Interior  
Washington, D.C. 20240

Dr. A. Banks, Ph.D. (Delegado)  
F.R.I.C.  
Ministry of Technology  
Torry Research Station  
P.O.Box 31, Aberdeen

C.R. Carry (Asesor)  
Executive Director  
Tuna Research Foundation Inc.  
Ferry Building Terminal Island  
California 90731

R.C.W. Banks (Asesor)  
Managing Director  
British Fish Cannery Ltd.  
Stone House, 501, Shadwell Lane  
Leeds 17

E.R. Kinney (Asesor)  
President  
The Gorton Corporation  
P.O.Box 361  
Gloucester  
Massachusetts 01930

J. Crook (Asesor)  
National Association of Frozen  
Fish Products  
Findus Ltd.  
Humberstone Rd.  
Grimsby

M. Loewe (Asesor)  
Technical Director  
Star-Kist Foods, Inc.  
582 Tuna Street Terminal Island  
California 90731

J.C. Early (Asesor)  
Torry Research Station  
Humber Laboratory  
Wassand Street  
Hull

H.R. Robinson (Asesor)  
President  
Robinson Canning Company  
P.O.Box 4248  
New Orleans, Louisiana 70118

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

J.S. Slavin (Jefe de delegación)  
Assistant Director for  
Industrial Research  
Department of Interior  
U.S. Bureau of Commercial Fisheries  
Washington, D.C. 20240

I.I. Somers (Asesor)  
Director of Research  
National Cannery Association  
1133 20th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20036

C.L. Stinson, Jr. (Asesor)  
Treasurer  
Stinson Canning Co.  
Prospect Harbor, Maine

W.Y. Yonker (Asesor)  
Executive Vice President  
Association of Pacific Fisheries  
1600 South Jackson Street  
Seattle, Washington 98144

ORGANIZACIONES

A.I.P.C.E.E.  
Dr. K. Seumenicht (Observador)  
(See F.R. Germany delegation)

D. Remy (Observer)  
Directeur de la Confederation  
des industries de traitement des  
produits des Peches Maritimes  
3, rue de Logelbach - Paris 17eme

A.Q.A.O.  
L.M. Beacham (Observador)  
(See U.S.A. delegation)

I.I.F.  
O. Karsti (Observador)  
Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research  
Institute  
P.O.Box 187, Bergen

I.O.C.U.  
R. Biörnstad (Observador)  
Chief of Section  
Forbrukerrådet  
P.O.Box 8104  
Oslo-Dep.

N.M.K.L.  
H. Grönstöl (Observador)  
Food Inspector  
Etne

F.A.O.

G.O. Kermode

Chief

F.A.O./W.H.O. Food Standards Programme

Rome

Dr. R. Kreuzer

Chief

Fishery Products and Marketing Branch

FAO Department of Fisheries

Rome

H. McNally

Liaison Officer

F.A.O./W.H.O. Food Standards Programme

Rome

J. Haug

Fisheries Officer

Fisheries Department

P.O.Box 241

Nairobi

TRAMITE 5ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

(Presentado a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas)

## I. NORMA DE COMPOSICION

1. Definición

Se entiende por salmón del Pacífico en conserva la carne elaborada de cualesquiera de las especies de salmónidos que se enumeran a continuación, envasados en recipientes herméticamente cerrados y tratados con calor para evitar su alteración y destruir todos los organismos patógenos y ablandar las espinas:

Oncorhynchus nerka  
Oncorhynchus kisutch  
Oncorhynchus tshawytscha  
Oncorhynchus gorbuscha  
Oncorhynchus keta  
Oncorhynchus masou

Denominación

1. El salmón del Pacífico en conserva se denominará en la forma siguiente, de acuerdo con las especies de salmónidos envasados:
  - a) O. nerka o salmón "Sockeye" o "Red"
  - b) O. kisutch o salmón "Coho" o "Silver", o "Medium Red"
  - c) O. tshawytscha o salmón "Spring", "King" o "Chinook"
  - d) O. gorbuscha o salmón "Pink"
  - e) O. keta o salmón "Chum" o "Keta"
  - f) O. masou
2. Excepto en el caso del salmón envasado en envase ordinario y con presentación también ordinaria, en la denominación deberá indicarse la forma del envase y de presentación, según se indica a continuación:
  - a) Formas de envasado
    - i) Envase ordinario: estará constituido por secciones de salmón cortadas transversalmente, y colocadas verticalmente dentro de la lata. Las secciones se envasarán de tal forma que las superficies cortadas sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

- ii) Salmón en conserva, sin piel y sin espinas: es el producto envasado en envases ordinarios al que se le ha quitado prácticamente toda la piel y las vértebras.
- iii) Salmón picado: es el salmón desmenuzado o picado.
- iv) Puntas de salmón: consisten en pequeños trozos de salmón.

b) Presentaciones

- i) Presentación ordinaria: es el salmón en conserva al que se le ha añadido sal.
- ii) Sin sal añadida: es el salmón en conserva al que no se le ha añadido sal.

Requisitos de calidad

1. Requisitos mínimos respecto al contenido

a) Requisitos relativos al pescado

- i) Materia prima - El salmón del Pacífico en conserva deberá prepararse con salmón limpio y sano.
- ii) Elaboración - Al salmón deberá quitársele la cabeza (incluso las branquias), colas, aletas, escamas sueltas, vísceras y sangre; deberá eliminarse la carne dañada o de color alterado asociada a magullamientos o heridas pequeñas; el pescado deberá estar bien lavado; la cavidad del cuerpo perfectamente limpia para poder eliminar las vísceras y la sangre; el pescado deberá estar bien envasado, de acuerdo con la forma de envase que se desee, en latas limpias, exentas de abolladuras, herrumbre o costuras defectuosas.
- iii) Producto en conserva - Las latas, al abrirlas, deberán estar bien llenas. El color, textura, olor y sabor deberán ser los característicos del salmón en conserva de buena calidad de la especie de que se trate. Las espinas deberán ser blandas y la carne habrá de estar prácticamente exenta de magulladuras, coágulos de sangre, formación de celdillas o colores anormales. No deberá presentar los olores ni sabores desagradables inherentes a la descomposición del pescado. El contenido de las latas deberá estar exento de toda materia extraña y de las vísceras y razonablemente exento de trozos sueltos de piel. En el caso del envasado ordinario, las secciones del pescado deberán estar dispuestas de tal manera que las superficies cortadas sean aproximadamente paralelas a la base abierta y el lado de la piel paralelo a los lados de la lata.

2. Ingredientes

- a) La sal deberá ser cloruro sódico refinado de calidad comestible.
- b) Aceite - podrá añadirse aceite comestible de salmón, equiparable en color, viscosidad y sabor al aceite que se presenta de un modo natural en el producto.

3. Aditivos

Aditivos - ninguno

4. Higiene

Se aplicarán a este producto los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

5. Etiquetado

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos y las siguientes disposiciones específicas para este producto han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

- i) El nombre del producto consistirá en la denominación apropiada de la especie, según se indica en el párrafo 1, titulado Denominación;
- ii) Se declarará la forma y la presentación del envase, según se especifica en el párrafo 2 del apartado Denominación;
- iii) Todos los recipientes deberán llevar grabado en relieve o marcado en cualquier otra forma de modo indeleble una clave que sirva para identificar la fábrica de conservas y la fecha en que el producto fue envasado.

II. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS, DE ANALISIS Y DE EXAMEN NECESARIOS PARA EL CONTROL DE ESTA NORMA

Los Métodos de Análisis y de Toma de Muestras que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

A. Condiciones externas de las latas

Las latas deberán examinarse visualmente para verificar sus condiciones externas, de conformidad con la siguiente escala:

Tamaño del lote	Hasta 35.000 latas	Más de 35.000 latas
No. de muestras	50	300

Se recomienda utilizar las ayudas visuales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para identificar la magnitud del defecto:

1. Cuando las muestras que deban examinarse constituyan un lote de 50 latas, ninguna lata deberá presentar los defectos que se indican a continuación, y, cuando el lote de muestras que haya de examinarse esté constituido por 200 latas, una lata como máximo, podrá presentar los siguientes defectos, ocasionados por un cierre defectuoso:

Exudación, abombamiento de las bases, deformaciones, hinchamiento (a una temperatura de 68° a 80°F) o costuras defectuosas.

2. Una lata como máximo de un lote de 50, o cinco latas como máximo, de un lote de 200, podrán presentar los siguientes defectos:

Abolladuras pronunciadas, arrugas extensas, superficies planas debidas a deformaciones, ondulaciones, superficies aplastadas o puntos de corrosión.

3. De un lote constituido por 50 latas, 5 latas como máximo, y de un lote constituido por 200 latas, 14 latas como máximo, podrán presentar los siguientes defectos:

Acabado sucio, abolladuras moderadas, etiqueta desprendidas, mutiladas o ilegibles, o que faltan.

**B. Examen bacteriológico**

Cuando exista alguna razón para poner en duda la esterilidad de un lote de salmón en conserva, se someterán a examen bacteriológico 100 muestras.

**C. Ensayo destructivo**

De todos los lotes se tomarán muestras para verificar los siguientes puntos: peso neto, vacío y calidad del producto, de conformidad con lo dispuesto en la escala de toma de muestras para los ensayos destructivos del Apéndice 1.

**D. Vacío**

El vacío de las latas deberá comprobarse normalmente con el manómetro de Bourdon. Cuando existan dudas de que el vacío sea insuficiente para poder enviar el producto a climas cálidos o a grandes alturas, las muestras del producto deberán someterse a un ensayo complementario de vacío, según se describe en el Apéndice 2.

**E. Calidad del producto**

1. La muestra, después de haber sido verificada respecto al vacío y a su peso neto, se someterá a un ensayo destructivo, de conformidad con el método de toma de muestras, que se describe en el Apéndice 1, y a un examen organoléptico realizado por personas competentes.
2. a) Ninguna muestra podrá presentar ninguno de los siguientes defectos:

- i) espinas duras  
 ii) materias extrañas y olores o sabores extraños  
 iii) olores o sabores inherentes a la descomposición del pescado.
- b) La muestra deberá estar razonablemente exenta de magulladuras de poca importancia, coágulos de sangre y otros defectos similares; tampoco deberá tener trozos de piel o escamas desprendidos o sueltos. El salmón en conserva, envasado en envases ordinarios, deberá estar razonablemente exento de secciones cruzadas y de trozos de piel o secciones de vértebras colocadas transversalmente en la parte superior de la lata.

Apéndice 1

-----

EXAMEN DEL PRODUCTO ENVASADO  
ESCALA PARA LOS ENSAYOS DESTRUCTIVOS, ANALISIS ORGANOLEPTICO

No. de latas del lote	151	301	4.801	24.001	48.001
	150	300	4.800	24.000	48.000 y más
No. de muestras	3	6	12	18	24

-----

Apéndice 2

EXAMEN DEL PRODUCTO ENVASADO - ENSAYO COMPLEMENTARIO DE VACIO

Se introducen 24 latas en la estufa de incubación durante 24 horas a una temperatura de 40°C. Se considerará que el vacío es satisfactorio cuando ninguna lata presente deformaciones ni hinchamiento en las bases, y solamente una lata, como máximo, presente abombamientos.

TRAMITE 3ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LOS FILETES  
CONGELADOS DE BACALAO Y EGLEFINO

(Presentado a los Gobiernos para que formulen una segunda serie de observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Alimentarius)

## I. NORMA DE COMPOSICION

1. Definición

- a) Los filetes congelados de bacalao y eglefino se obtienen de la carne de pescado de las siguientes especies: bacalao: Gadus morhua L, Gadus callarias L, Gadus ogac, y Gadus macrocephalus L; eglefino: Melanogrammus aeglefinus L.
- b) Los filetes se congelan a una velocidad de 0,25 pulgadas por lo menos, por hora, hasta que el centro del producto haya alcanzado la temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  como mínimo, y se mantiene continuamente a esa temperatura durante su almacenamiento.
- c) Los filetes son piezas longitudinales de pescado de forma y tamaño regulares, que se separan del esqueleto mediante cortes hechos paralelamente a la espina dorsal. Las piezas pueden cortarse en secciones, en ángulo recto respecto a la espina dorsal, con objeto de facilitar su envasado en tamaños adecuados para los envases para la venta al por menor. Para completar el peso del envase, solamente podrá añadirse, si fuese necesario, una pequeña sección que pesará menos de una onza. Los filetes se cortan del pescado quitándoles las espinas, la piel, y en esta operación no se incluye el cortado de filetes de bloques congelados.
- d) Deberán eliminarse todos los órganos internos, la cabeza, las aletas, espinas (excepto las intramusculares o laterales) y toda la carne cuyo color se haya alterado. (Véase Apéndice B).

0 Segunda Alternativa

- c) Los filetes son piezas de pescado de tamaño y forma irregulares que se separan del esqueleto, y que se cortan paralelamente a la espina dorsal. Las piezas podrán cortarse en secciones, con objeto de facilitar su envasado en tamaños adecuados para los envases destinados a la venta al por menor.

- d) Los filetes se preparan eliminando todos los órganos internos, cabeza, aletas, y la carne descolorida anormalmente, de todo el pescado, y, posteriormente, se cortan los filetes, se quita la piel, las espinas y se corta el pescado en la forma siguiente:
- i) completamente, incluidas las espinas costales, o
  - ii) parcialmente, dejando las espinas costales.

En el caso del inciso (i), este hecho podrá mencionarse en la etiqueta.

2. Denominación

- i) Filetes de bacalao congelados
- ii) Filetes de eglefino congelados

3. Requisitos de calidad

Materia prima: Los filetes congelados de bacalao y eglefino deberán prepararse con pescados sanos de las respectivas especies designadas, y que sean de calidad tal que se puedan vender frescos para el consumo humano.

4. Producto final

- i) Después de la cocción con vapor de agua, según se indica en el Apéndice C, el producto deberá tener el sabor característico de la especie de que se trate, y estará exento de sabores y olores desagradables, y su textura será firme pero no dura ni blanda, ni gelatinosa.
- ii) El producto final deberá satisfacer el ensayo relativo a los defectos físicos, tal como se indica en el párrafo 10 de la presente norma.

5. Forma de envasado

Los filetes congelados de bacalao y eglefino podrán presentarse en las siguientes formas:

- i) Filetes - con piel, sin escamas. Serán filetes sanos, enteros o no, cortados neta y limpiamente; prácticamente sin escamas ni excesivas rebabas.
- ii) Filetes - con piel y con escamas. Serán filetes sanos, enteros o no, cortados neta y limpiamente y sin excesivas rebabas.
- iii) Filetes sin piel. Serán filetes sanos enteros o cortados, sin piel.

- iv) Filetes sin piel y sin espinas. Serán filetes sanos, enteros o cortados, sin piel ni espinas, incluidas las espinas costales.

## 6. Aditivos

Las disposiciones, que se indican a continuación, relativas a los aditivos alimentarios deberán ser aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Tri-polifosfatos de sodio (deberá establecerse la tolerancia).

## 7. Etiquetado

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos, y el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos ha aprobado las siguientes disposiciones específicas aplicables a este producto:

- i) El nombre del producto es "Filetes de bacalao" o "Filetes de eglefino", según corresponda.
- ii) La palabra "congelados" deberá figurar como parte del nombre y en las descripciones del producto deberá indicarse si se trata de filetes con piel o sin piel, o sin piel y sin espinas, según corresponda.
- iii) El peso neto no incluirá el peso del glaseado.
- iv) Todos los envases deberán marcarse en forma indeleble, en clave, para poder identificar el último elaborador del producto, el lote y la fecha de su elaboración.

## II. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS, DE ANALISIS Y DE EXAMEN NECESARIOS PARA EL CONTROL DE ESTA NORMA

8. Los métodos de análisis y de toma de muestras, que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje, que deberán ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
9. Método de toma de muestras y preparación de la muestra

Toda muestra que tome para fines de ensayo deberá:

- a) Ser del tamaño establecido en el Apéndice A
- b) Consistir en envases de la misma marca y tamaño
- c) Comprender no menos de 10 envases, y
- d) Proceder del mismo lote.

La muestra deberá descongelarse de acuerdo con el método especificado en el Apéndice A.

10. Examen para determinar los defectos físicos

La muestra deberá examinarse para determinar sus defectos físicos, de acuerdo con el criterio que se sigue para contar los defectos, especificado en el Apéndice B. Toda unidad de la muestra se considerará defectuosa cuando el número de defectos pequeños sea mayor de dos, y, de acuerdo con las disposiciones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, toda la muestra se clasificará como defectuosa si el número de unidades defectuosas excede de tres. Dos defectos pequeños se contarán como un defecto grande. Toda muestra compuesta de 10 unidades se clasificará como defectuosa si el número de unidades defectuosas excede de tres. Esta regla se aplicará proporcionalmente cuando se trate de muestras más grandes.

11. Examen químico

La determinación del nitrógeno de la trimetilamina (TMA) o del contenido de nitrógeno básico volátil total (TVB) de la carne de pescado, podrá emplearse como ensayo adicional para complementar las pruebas sensoriales de descomposición. Cuando exista evidencia sensorial de descomposición, un contenido de nitrógeno de la trimetilamina mayor de x) mg. por 100 g significará que la muestra no satisface los requisitos de la norma.

12. Examen organoléptico

La evaluación organoléptica deberá efectuarse después de que se haya cocido, según el método aprobado que se indica en el Apéndice C, una cantidad razonable de la muestra (restos que quedan después de efectuar el análisis químico y el examen para la determinación de los defectos físicos).

---

x) Se ruega a los Gobiernos que indiquen una cifra sobre este punto.

TOMA DE MUESTRAS PARA DETERMINAR LOS DEFECTOS -  
METODO DE PREPARACION DE LA MUESTRA

1. Descongelación

(Se presentarán posteriormente detalles sobre el método recomendado para la descongelación).

2. Escala de muestreo

Número de unidades  
individuales o envases

Número de unidades de  
450 g (1 lb) de peso

Hasta 10.000	10
10.001-18.000	20
18.001-36.000	30
36.001-60.000	40
más de 60.000	50

3. Defectos y aspecto

Las unidades que integran la muestra se examinarán para describir sus defectos y juzgar su aspecto.

4. Análisis químico

A continuación, se separarán todas las unidades que se necesiten para efectuar el análisis químico.

5. Evaluación organoléptica

Se examinarán en fresco o cocidas cantidades razonables de los restos de la muestra según el método probado y después se procederá a su evaluación organoléptica.

EXAMEN PARA DETERMINAR LOS DEFECTOS FISICOS

(Basado en unidades de 450 g o 1 lb de peso)

Defecto	Naturaleza	Clasificación según la magnitud	
		Grande	Pequeño
Espinas x)	Toda materia calcárea o cartilaginosa con exclusión de las espinas laterales	2 espinas de 25 mm o más, en cualquier dimensión	2 espinas, de más de 12,5 mm, pero de una longitud menor de 25 mm. en cualquier dimensión
xx)	Toda materia calcárea o cartilaginosa	4 espinas de 12,5 mm o más en cualquier dimensión	2 espinas de 12,5 mm o más, en cualquier dimensión
Coloración anormal	Toda coloración anormal intensa de la carne	10 cm <sup>2</sup> o más, de superficie total	Más de 5 cm <sup>2</sup> , pero menos de 10 cm <sup>2</sup> de superficie total
Producto dañado	Cortes o desgarros longitudinales o transversales (aparte del corte necesario para separar las espinas laterales)	40 mm o más, en cualquier dimensión	Más de 20 mm, pero menos de 40 mm
Coágulos de sangre	Toda masa de sangre coagulada	6 mm de diámetro	Más de 3 mm, pero menos de 6 mm de diámetro
Parásitos		3 o más gusanos	2 gusanos
Membrana	El revestimiento de la pared del abdomen	10 cm <sup>2</sup> , o más de superficie total	Más de 5 cm <sup>2</sup> , pero menos de 10 cm <sup>2</sup> de superficie total
Aletas	Aletas o parte de ellas	3,25 cm <sup>2</sup> o más, de superficie	Menos de 3,25 cm <sup>2</sup> de superficie
Piel (filetes sin piel)	Piel	5 cm <sup>2</sup> o más, de superficie total	Menos de 5 cm <sup>2</sup> de superficie total

- x) Con espinas y sin espinas  
 xx) Sin espinas y con espinas

APENDICE C

METODOS DE COCCION

TRATAMIENTO CON VAPOR

Este tratamiento se efectua en una cápsula cerrada de 7 pulgadas (17,8 cm) de diámetro sobre agua hirviendo durante 35 minutos, o durante 18 minutos después de haber descongelado el producto.

La cápsula deberá estar tapada y mantenerse en baño de agua a una temperatura de +60° C (+140°F) durante el ensayo.

Revisión de octubre de 1967  
de CODEX FISH 8/4

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS  
ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE  
CAMARONES EN CONSERVA

1. DESCRIPCION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

1.1 Descripción de producto

Se entiende por camarones en conserva la carne elaborada de los camarones de las especies Penaeidae, Pandalidae, Grangonidae y Palaemonidae, en cualquier combinación de estas especies. El producto preparado con diferentes medios de cobertura se introduce en un recipiente que se cierra herméticamente, y se somete a tratamiento térmico para evitar su descomposición y destruir los microorganismos patógenos.

1.2 Denominación del producto

El producto deberá denominarse y etiquetarse con el nombre de camarones.

1.2.1 Presentación

- 1) Corriente u ordinaria : camarón pelado y puesto posteriormente en conserva sin eliminación intencional del tracto dorsal.
- 2) Limpia o sin intestinos : camarón pelado y al que, además, se le ha abierto el lomo y se ha eliminado el tracto dorsal, por lo menos hasta el último segmento próximo a la cola.

1.2.2 Tipos

- 1) Envasado con líquido : además de la carne del camarón, el recipiente contiene un líquido en volumen suficiente para llenar los espacios vacíos y cubrir casi completamente los camarones.
- 2) Envasados en seco : el recipiente se llena con carne de camarones sin añadir ningún líquido y los líquidos libres no deberán exceder de la tolerancia del 5 % en peso.
- 3) Envasado en jalea : la carne del camarón se envasa en el recipiente con una solución de gelatina o alginato, según autorice el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

1.3 Tamaños

Los camarones en conserva, tanto en la forma de presentación "corriente" como en la "limpia", podrán designarse con arreglo al tamaño según la tabla siguiente :

Tamaño Denominación	Número de camarones por onza de peso escurrido		Número de camarones por 100g de peso escurrido	
	Presentación corriente	Presentación limpia	Presentación corriente	Presentación limpia
Extra grande o "Jumbo"	Menos de 3,5	Menos de 3,8	Menos de 12,3	Menos de 13,4
Grande	De 3,5 a 5 inclusive	De 3,8 a 5,4 inclusive	de 12,3 a 17,7 inclusive	De 13,4 a 19,1 inclusive
Medio	Más de 5, pero no más de 9	Más de 5,4 pero no más de 9,8	de 17,7 a 31,8 inclusive	de 19,1 a 34,6 inclusive
Pequeño	Más de 9, pero no más de 17	Más de 9,8 pero no más de 18,4	De 31,8 a 60 inclusive	De 34,6 a 65,3 inclusive
Minusculo	Más de 17	Más de 18,4	Más de 60	Más de 65,3

- 1.3 (1) Camarones rotos son trozos de camarón que constan de menos de 4 segmentos.  
(2) Los tamaños deberán constar de camarones enteros y no deberán contener trozos de camarón que sobrepase la tolerancia estipulada en 7.1.2.

## 2. INGREDIENTES

### 2.1 Medio de cobertura

El medio de cobertura corriente será uno de los siguientes :

- (1) Una solución de agua y sal.
- (2) Una jalea constituida por agua y gelatina o alginato o carrageinato y sal.
- (3) Una solución constituida por una infusión o medio de encurtido.

### 2.2 Ingredientes y agentes aromáticos

Podrá añadirse al medio de cobertura cualquier ingrediente o sustancias aromáticas adecuados, de calidad comestible, por ejemplo ácido cítrico, zumo de limón, azúcar, etc.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS

Los aditivos alimentarios autorizados en los camarones en conserva son :

- (1) EDTA disódico cálcico en cantidad no mayor de 250 p.p.m.
- (2) Acido cítrico
- (3) Acido ortofosfórico en cantidad no mayor de 850 p.p.m.
- (4) Acido tartárico.

#### 4. CARACTERISTICAS

##### 4.1 Materia prima

Los camarones en conserva se preparan con camarones frescos o congelados, que no estén descompuestos y sean aptos para el consumo humano.

##### 4.2 Producto terminado

###### 4.2.1 Color

Los camarones en conserva deberán tener el buen color característico de la especie y del "habitat" de donde se han pescado.

4.2.2 Los camarones en conserva deberán estar exentos de sabores desagradables de cualquier clase. La presencia de yodoformo no se considerará como un defecto del sabor.

###### 4.2.3 Olor

Los camarones en conserva deberán tener un buen olor característico y estarán exentos de olores desagradables. La presencia de yodoformo que es natural en algunos camarones debido a su "habitat", no es un defecto del olor.

###### 4.2.4 Textura

Una de las características de los camarones en conserva es que su carne no es dura. Su carne es relativamente firme y no es blanda.

###### 4.2.5 Pelado

Los camarones en conserva deberán estar prácticamente exentos de toda clase de restos de caparazones, patas, antenas y cabezas.

##### 4.3 Medios de cobertura

La salmuera tiende a espesarse o a gelificarse a temperaturas inferiores a 65°F (18,3°C). Cuando se examinan los recipientes a temperaturas superiores a 68°F (20°C), el líquido fluirá y presentará una consistencia característica, entre turbia y clara. No deberá presentar un aspecto oscuro.

5. REQUISITOS DE PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado mínimo total

5.1.1 Envase con líquido : además de la carne de los camarones, el envase contendrá un líquido de cobertura de volumen suficiente para llenar los espacios vacíos y cubrir los camarones.

5.1.2 Envase en seco : no se añadirán líquidos libres al envase y no deberán estar presentes en cantidad superior al 5 % en peso.

5.2 Llenado mínimo escurrido para los recipientes no transparentes

5.2.1 Envase con líquido - el llenado deberá hacerse de modo que el peso final de los camarones no sea menor del 64 % de la capacidad de agua del recipiente.

5.2.2 Envase en seco - El llenado deberá efectuarse de tal modo que el peso final de los camarones no sea menor del 60 % de la capacidad de agua del recipiente.

5.3 Llenado mínimo escurrido para recipientes transparentes

Los camarones envasados en recipientes transparentes deberán satisfacer en la mayor medida posible las normas estipuladas para los recipientes no transparentes y, lógicamente, deberán llenarse por completo.

6. RECOMENDACIONES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA

6.1 Generalidades

Deberán observarse los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, establecidos por el Comité sobre Higiene de los Alimentos, con el fin de conseguir un alimento limpio, inocuo y sano, apto para ser utilizado como alimento humano.

7. CONTAMINANTES Y TOLERANCIAS - LIMITES MAXIMOS

7.1 Tolerancias

7.1.1 Camarones limpios o sin intestinos

Se admite una tolerancia del 5 por ciento para los camarones a los que no se han quitado debidamente los intestinos, calculada respecto al peso escurrido.

7.1.2 Camarones rotos

Se admite una tolerancia del 5 por ciento para los camarones rotos, calculada respecto al peso escurrido, en los camarones de un tamaño mayor de 9 unidades por onza, o 31,8 por 100 gramos, de peso escurrido, y se admite una tolerancia del 15 por ciento de camarones rotos cuando se trate de camarones de menor tamaño. Se excluye la clasificación "camarones rotos".

### 7.1.3 Líquidos libres en el envasado en seco

Los líquidos libres no deberán exceder del 5 por ciento, en peso, del total del contenido del recipiente.

## 8. EXAMEN

### 8.1 Toma de muestras

Se tomarán muestras representativas de un lote para determinar si cumplen todos los requisitos estipulados en la presente norma, a menos que se especifique otra cosa. La toma de muestras para determinar si se cumplen los requisitos, se hará de acuerdo con el plan de toma de muestras prescrito por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

### 8.2 Métodos

#### 8.2.1 Métodos de ensayo para determinar los criterios cualitativos

Los camarones en conserva deberán tener un olor y sabor normales.

#### 8.2.2 Métodos de medición para los pesos y criterios de medidas

##### 8.2.2.1 Peso escurrido o peso escurrido neto

La observancia de requisitos de llenado del recipiente se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los recipientes de una muestra que constituya el lote : A condición de que todos los recipientes estén debidamente llenos.

- 1) El peso escurrido se determinará manteniendo los recipientes no abiertos de camarones a una temperatura no menor de 68° y mayor de 75° F (no menor de 20 ni mayor de 23,9° C) durante 12 horas como mínimo, inmediatamente antes del examen.
- 2) El contenido del recipiente, una vez abierto, se vierte de manera que se distribuya sobre la malla de un tamiz circular, que se ha pesado previamente.
- 3) Inclinar el tamiz formando un ángulo de unos 45° aproximadamente, y dejar que los camarones escurran durante dos minutos, a partir del momento en que se han vertido en el tamiz.
- 4) Pesar el tamiz con el producto escurrido. Restar el peso del tamiz. La cifra resultante se considerará como el peso escurrido de los camarones.

##### 8.2.2.2 Contenido neto o peso neto

- 1) El contenido neto deberá determinarse pesando primero el recipiente sin abrir.

- 2) Abrir el recipiente, verter su contenido y dejar que escurra el recipiente durante dos minutos.
- 3) Pesarse el recipiente vacío, incluida la tapa.
- 4) Restar el peso del recipiente vacío del peso del recipiente sin abrir. La cifra resultante se considerará como el contenido neto.

#### 8.2.2.3 Especificación aplicable al tamiz circular

- 1) Si la cantidad del contenido total (contenido neto) del recipiente es menor de 3 libras (1,36 kilos), utilizar un tamiz con un diámetro de 8 pulgadas (20,3 centímetros).
- 2) Si la cantidad del contenido total (contenido neto) del recipiente es de 3 libras (1,36 kilos) o más, emplear un tamiz con un diámetro de 12 pulgadas (30,5 centímetros).
- 3) La malla de este tamiz se fabrica de tal forma que los hilos de la malla, que tienen un diámetro de 0,0394 pulgadas (1,00 mm.), formen orificios cuadrados de 0,0937 pulgadas (2,38 mm.) por 0,0937 pulgadas (2,38 mm.).

#### 8.3 Determinación del tamaño

El cumplimiento de los requisitos aplicables al tamaño se determinarán promediando los resultados obtenidos con todos los recipientes de una muestra representativa de un lote : A condición de que no haya diferencias excesivas entre los distintos recipientes.

Después de pesarlos, se cuenta el número de camarones que hay en el recipiente. Este número se divide por el peso escurrido. La cifra resultante debe compararse con las de la tabla que figura en el párrafo 1.3. Es admisible una tolerancia del 10 por ciento.

#### 9. ETIQUETADO

Los productos a los que se aplica esta norma deberán satisfacer las disposiciones generales establecidas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos y aprobadas, posteriormente, por la Comisión.

##### 9.1 Nombre del alimento

El producto deberá etiquetarse con el nombre de "Camarones".

##### 9.1.1 Presentación

La presentación del envase sólo deberá declararse cuando el contenido corresponda a la presentación limpia, o sin intestinos, o cuando se hayan envasado en jalea. A menos que se indique específicamente, se considerará que la presentación de los camarones en conserva es la de tipo corriente o normal.

##### 9.1.2 Tipo

Deberá declararse el tipo de envasado.

9.1.3 Tamaño

- 1) Si en la etiqueta de los camarones en conserva se hace referencia al tamaño, éste deberá ajustarse a las disposiciones que figuran en el párrafo 1.3.
- 2) Los camarones rotos deberán etiquetarse e identificarse como "camarones rotos"

9.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta figurará la lista de los medios de cobertura y de todos los otros ingredientes y aditivos por orden de su magnitud, comenzado con el componente más importante.

9.3 Cantidad de contenido

En la etiqueta deberá indicarse el contenido de cada recipiente. El contenido podrá expresarse como "peso escurrido" o como "contenido neto", o en ambas formas. Los pesos podrán expresarse en onzas o en gramos, o en ambas formas.

9.4 Firma comercial responsable

- 1) En la etiqueta deberá figurar el nombre y la dirección del envasador o el nombre y la dirección del distribuidor.
- 2) La mención de la firma, cuyo nombre debe aparecer en la etiqueta deberá relacionarse con el producto, por ejemplo, "Envasado por..." "Envasado para .....", "Distribuido por ...", etc.

9.5 Origen del producto

En la etiqueta deberá indicarse el país de origen de los camarones envasados, por ejemplo : "Producto del Japón", "Producto de Suecia", "Producto de EE.UU.", etc.

9.6 Etiquetado facultativo

En la etiqueta, además de las disposiciones obligatorias de los párrafos 9.1 a 9.5, podrá indicarse cualquier dato a condición de que :

- 1) Los datos sean verdaderos y no puedan inducir a engaño, y
- 2) No obstaculicen la prominencia, visibilidad y colocación apropiada de la información obligatoria.

9.7 Claves

Todos los recipientes deberán marcarse en forma permanente, indicando la empresa productora, la fecha de la producción y el contenido del recipiente. Estos datos podrán indicarse en clave o en lenguaje corriente.