



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
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

ALINORM 70/18
(Cx 5/35.3)
Noviembre 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Séptimo período de sesiones
Roma, 7-17 abril 1970

INFORME DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Cuarto Período de sesiones
29 septiembre - 8 octubre 1969
Bergen, Noruega

MR/95355

INDICE

	<u>Párrafos</u>
Introducción, elección del Relator y aprobación del Programa Provisional	1-4
Informe sobre asuntos de interés para el Comité (Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités)	5,6
Empleo de la lengua española por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros	7
Informe de la Segunda Consulta Especial sobre Códigos de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, Roma, 17 - 22 marzo 1969	8,9
Informe de la Conferencia Técnica de la FAO sobre Inspección y Control de la Calidad del Pescado, Halifax, Canadá, 15 - 25 julio 1969	10
Decisión del Comité sobre el Anteproyecto de Directrices, Provisionales para el Pescado, los Crustáceos, Moluscos y sus Productos	11-13
Planes de Toma de Muestras de Alimentos Preenvasados	
- Generalidades	14
- Aplicación Práctica - Plan de Toma de Muestra para examinar los Defectos Físicos de los Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	15,16
Proyecto de Norma para el Salmón del Pacífico Eviscerado y Congelado	17-22
- Situación de la Norma	22
Aplicaciones de las decisiones del Grupo Mixto Cepe/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente	23-24
Proyecto de Norma para los Filetes de Bacalao y Eglefino Congelados Rápidamente	25-30
- Métodos de Análisis, TMA y otros Métodos	27-29
- Situación de la Norma	30
Proyecto de Norma para los Camarones en Conserva	31-37
- Situación de la Norma	37
Anteproyecto de Norma para los Filetes de Perca Marina Congelados Rápidamente	38-40
- Situación de la Norma	40
Anteproyecto de Norma para los Filetes de Solla Congelados Rápidamente	41-43
- Situación de la Norma	43

	<u>Párrafos</u>
Sardinias en Conserva	44-47
- Solicitud de comentarios al Cuestionario	47
Anteproyecto de Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva . .	48-54
- Situación de la Norma	54
Anteproyecto de Norma para el Atún y el Bonito en Conserva, en Salmuera o Aceite	55
- Situación de la Norma	56
Anteproyecto de Norma para los Camarones Congelados	57,58
Otros Asuntos	59-63
- Actividades Futuras	59
- Declaración del Contenido Neto	60-63
Textos Impresos de las Normas recomendadas que han sido aprobadas	64
Fecha de la próxima reunión	65
Resumen de la situación de los trabajos	Pág. 19-21

APENDICES

Apéndice I	-	Lista de participantes
Apéndice II	-	Proyecto de Norma para el Salmón del Pacífico Eviscerado y Congelado
Apéndice III	-	Proyecto de Norma para los Filetes de Bacalao y Eglefino Congelados Rápidamente
Apéndice IV	-	Proyecto de Norma para los Camarones en Conserva
Apéndice V	-	Anteproyecto de Norma para los Filetes de Perca Marina Congelados Rápidamente
Apéndice VI	-	Anteproyecto de Norma para los Filetes de Salla Congelados Rápidamente
Apéndice VII	-	Anteproyecto de Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva
Apéndice VIII	-	Anteproyecto de Norma para el Atún y el Bonito en Conserva, en Salmuera o Aceite

INFORME DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Cuarto período de sesiones
29 de septiembre - 8 octubre, 1969
Bergen, Noruega

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su Cuarto período de sesiones en Bergen, Noruega, del 29 de septiembre al 8 de octubre de 1969, por invitación del Gobierno de Noruega. Presidió el Dr. O. R. Braekkan y asistieron delegados y observadores de 24 países y 6 organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura una lista de participantes.
2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados en nombre del Director General de Pesca de Noruega. Informó al Comité del reciente fallecimiento del Sr. H. V. Dempsey (Canadá), antiguo Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius. El Presidente rindió homenaje a la figura del Sr. Dempsey por la extraordinaria labor realizada en favor de la Comisión y, especialmente, como Jefe de la Delegación del Canadá, con ocasión de las reuniones del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. El Comité, en pie, observó unos minutos de silencio en memoria del difunto Sr. Dempsey.

ELECCION DEL RELATOR Y APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

3. A propuesta del Presidente, el Comité eligió al Sr. L.G. Hansen (Reino Unido) como Relator del período de sesiones.
4. El Comité aprobó el Programa Provisional con una ligera redistribución de los temas.

INFORME SOBRE ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE (COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES)

5. El representante del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias señaló a la atención del Comité los asuntos siguientes:
 - a) La aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su Sexto período de sesiones, para su sumisión a la aprobación de los Gobiernos, del Proyecto de Norma para el Salmón del Pacífico en Conserva como Norma Internacional Recomendada para el Salmón del Pacífico en Conserva;
 - b) La aprobación por la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales de los Proyectos de Normas para: i) el Salmón del Pacífico Eviscerado

- y Congelado; ii) los Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino; y iii) los Camarones en Conserva;
- c) Las decisiones de la Comisión con respecto a los Principios Generales del Codex Alimentarius y, en especial, la inclusión en el ámbito del mismo de documentos de carácter asesor (Códigos de Prácticas, Directrices, Recomendaciones, etc.) y la clarificación del procedimiento de aceptación en lo que se refiere a la aceptación con pequeñas modificaciones;
- d) las decisiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su Sexto período de sesiones en relación con la preparación de Códigos de Prácticas de Higiene relativos a la manipulación del pescado fresco y congelado en el mar y en tierra, los productos pesqueros elaborados frescos y congelados, los productos pesqueros en conserva, los moluscos y los productos pesqueros ahumados y semiconservados.

Se informó al Comité de que, en su reunión de 1971, se someterían al Comité sobre Higiene de los Alimentos los primeros proyectos de esos Códigos de Prácticas de Higiene. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos ha solicitado también a los Estados Unidos y al Canadá que preparasen las directrices básicas para el análisis microbiológico y la toma de muestras del pescado en conserva.

6. Se informó al Comité de los debates del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente que celebró su Quinto período de sesiones la semana anterior en Roma. El Grupo examinó las consecuencias de la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius sobre la Norma General para los Alimentos Congelados Rápidamente (véase el Informe del Sexto período de sesiones de la Comisión, ALINORM 69/67, párrafos 158, 159). El Grupo Mixto de Expertos observó que la Comisión no había modificado los términos de su mandato, que prevé la coordinación de todos los trabajos sobre productos congelados rápidamente. El Grupo reafirmó su convicción de que la industria de los alimentos congelados rápidamente debe tratarse con unidad y aceptó proceder a una nueva redacción de la vieja Norma General, de forma que pueda ser utilizada como directriz en sus trabajos y en los trabajos de los demás Comités o Grupos. El Grupo de Expertos adoptó una nueva disposición relativa al alcance de la Norma para los frutos y hortalizas congelados rápidamente y una nueva definición del proceso de congelación y del mantenimiento de la temperatura durante la cadena de frío (véase también párrafos 17, 23 y 24 de este informe).

EMPLEO DEL ESPAÑOL POR EL COMITE DEL CODEX SOBRE EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

7. El Presidente informó de que en el Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se había discutido el tema del empleo del español como lengua de trabajo y que este problema sería objeto de un estudio más detenido en el Séptimo período de sesiones de la Comisión, en el que se dispondría de un informe sobre este asunto de los Directores Generales de la FAO y de la OMS. Las delegaciones de Argentina, España y el Perú hicieron constar su esperanza de que sería aprobada la utilización del español por el Comité.

INFORME SOBRE LA SEGUNDA CONSULTA ESPECIAL SOBRE CODIGOS DE PRACTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS, ROMA, 17-22 MARZO 1969 (documento FAO, Informes de Pesca No. 73, FE/R 73)

8. El representante del Departamento de Pesca de la FAO presentó al Comité un informe. Desde la última reunión del Comité, la FAO había convocado una Segunda Consulta Especial sobre Códigos de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. La Consulta aprobó la versión final del Código de Prácticas para el Pescado Fresco que se publicará en 1969 como un informe de Pesca de la FAO. La Consulta decidió también que en 1969 se distribuiría el Código de Prácticas para el pescado Congelado a fin de obtener observaciones. En la nueva redacción de este Código se tuvieron en cuenta las observaciones acerca del proyecto revisado OCDE/IIR a solicitud del Tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros. Estos y otros códigos serían sometidos, cuando estuvieran terminados, a la Secretaría de la Comisión para que los tramita al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. Se informó a la Consulta Especial de que cuando un Código de Prácticas elaborado por el Departamento de Pesca de la FAO con la ayuda de un grupo de expertos adecuado esté completo, se presentará mediante la Secretaría de la Comisión al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. Si este Comité estima que el Código es satisfactorio, el Comité lo someterá a la Comisión del Codex Alimentarius con la recomendación de que se acepte como Código de Prácticas y se publique en el Codex Alimentarius.
9. La Consulta examinó también un Código de Prácticas para el Pescado en Conserva de carácter preliminar, que será enviado por el Departamento de Pesca de la FAO a mediados de 1970 para la primera serie de observaciones. En cuanto a las actividades futuras, se consideraron prioritarios los Códigos de Prácticas para la venta al por menor de los productos pesqueros ahumados, precocinados, empanados y fritos, así como sobre los camarones. El Comité hizo constar en acta su opinión de que la labor de la FAO sobre Códigos de Prácticas es importante y que todos esos códigos deben estar ultimados y someterse al Comité tan pronto como sea posible. La FAO debe prestar especial atención a las partes de los códigos que contienen disposiciones sobre el mismo asunto.

INFORME DE LA CONFERENCIA TECNICA DE LA FAO SOBRE INSPECCION Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL PESCADO, HALIFAX, CANADA, 15-25 julio 1969.

10. Se examinaron brevemente los aspectos más salientes de la Conferencia Técnica de la FAO sobre Inspección y Control de la Calidad del Pescado (15-25 julio 1969, Halifax, Canadá). Se informó al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros de que hubo en ella 220 participantes de 43 países. Entre los 105 documentos examinados y discutidos algunos tenían especial interés para el Comité, como los que se referían a la definición de los términos utilizados en la inspección y control de calidad

y en los métodos de análisis utilizados para comprobar la frescura del pescado. Se puso a disposición del Comité el informe del Grupo de Trabajo sobre la TMA (documento Fe: FIC/69/Rep 3, Rev 1, 22 julio 1969) (véase más adelante el párrafo 27). La Conferencia Técnica mostró gran interés por las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius sobre normas y por los códigos de Prácticas elaborados por la FAO. Los participantes de países en desarrollo hicieron constar su necesidad de obtener ayuda para adoptar programas de capacitación y servicios de inspección del pescado. A este respecto, el Grupo de Trabajo para el Desarrollo del Programa de Inspección y Control de Calidad de la Conferencia elaboró una serie de directrices y recomendó que la FAO emprenda la tarea de desarrollarlas hasta convertirlas en un modelo en el que cualquier país pueda basar sus programas de inspección de productos pesqueros.

DECISIONES DEL COMITE SOBRE EL PROYECTO DE DIRECTRICES PROVISIONALES PARA EL PESCADO, LOS CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y SUS PRODUCTOS (Codex/Fish/Gen. 1/3 Sept. 1969)

11. El Comité examinó en líneas generales el documento mencionado que había sido revisado por el país autor (República Federal de Alemania) en base a la respuesta recibida de los miembros del Comité. Se observó que el documento está formado por secciones que contienen definiciones de términos, clasificados (por ejemplo, "pescado congelado"), ingredientes, pesos y medidas etiquetas, métodos de análisis, y un apéndice detallado sobre aditivos alimentarios. Se señaló que no era posible todavía pensar en la elaboración de una norma general y que, por lo tanto, en las normas individuales deberían incluirse, cuando resultara oportuno, secciones sobre los pesos y medidas, etiquetas y métodos de análisis. Se reconoció que el apéndice detallado sobre aditivos alimentarios constituía un útil memorandum para el Comité, aunque las normas individuales tendrían que incluir secciones sobre aditivos alimentarios que deberían someterse a la aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
12. Algunas delegaciones estimaron que el resto del documento tendría valor si se examinara nuevamente a la luz de los debates del Comité y de las observaciones detalladas facilitadas por los miembros del mismo. Otras delegaciones no estaban convencidas de que fuera necesario o posible incluir definiciones de términos en un documento de carácter general y que sería mejor definir un término al considerarlo en una norma concreta. Además, algunos de los términos habían sido ya objeto de un debate completo, por ejemplo, filetes. En cambio, se señaló que algunas disposiciones, por ejemplo la relativa al uso de la sal, estaban redactadas de modo diferente en las normas concretas.
13. El Comité llegó a la conclusión que sería mejor pedir que el país autor revisara las partes del documento general que la discusión hubiera indicado sería útil tener en cuenta, en especial las observaciones escritas relativas a la definición de los términos. Se pidió a los miembros del Comité que enviaran sus

sus opiniones razonadas sobre la naturaleza y alcance del documento así como cualquiera otra sugerencia sobre la definición de los términos, al Jefe de la Delegación de la República Federal de Alemania, el 1 de diciembre de 1969 a más tardar.

PLANES DE TOMA DE MUESTRAS DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (ALINORM 69/27)

GENERALIDADES

14. Después de la discusión en el Tercer período de sesiones (ALINORM 69/18, párrafo 13) sobre la posibilidad de que los Planes Generales de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) pudieran aplicarse a los productos pesqueros en conserva, el Comité tomó en consideración esos planes al elaborar los aspectos relativos a la toma de muestras y los efectos en las normas individuales para pescado congelado rápidamente. La delegación del Japón formuló una reserva general acerca de la aplicación de los planes (ALINORM 69/27) como método de toma de muestras obligatorio para todos los productos pesqueros, porque el plan prevé dos niveles de inspección. El Comité opinó que los planes de toma de muestras (ALINORM 69/27) debían ser cuidadosamente examinados antes de incluirlos en normas concretas. Más adelante se exponen las decisiones adoptadas por el Comité a este respecto en cuanto a cada norma concreta.

Casos concretos - Planes de toma de muestras para el examen de los defectos físicos de los filetes de pescado congelado rápidamente

15. De acuerdo con la solicitud formulada por el Comité en su Tercer período de sesiones, la delegación del Canadá facilitó un cuadro con todos los defectos de todos los pescados cubiertos por la norma para los filetes congelados rápidamente. A fin de tener plenamente en cuenta los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) el Comité pidió que un pequeño grupo bajo la presidencia del Reino Unido preparara un plan que pudiera aplicarse con carácter general a todos los filetes congelados rápidamente, con las oportunas diferencias en las disposiciones relativas a los efectos en cada norma concreta.
16. El Grupo preparó un plan que se modificó oportunamente para tomar en cuenta la gran variación en cuanto a las dimensiones del embalaje de los filetes congelados rápidamente (véase nota explicativa anexa a las normas). El Comité decidió, con sujeción a revisión, que el nivel de calidad aceptable de todos los filetes debe ser de 6,5 y que en cada una de las normas debe incluirse un cuadro provisional de defectos. La delegación del Japón reservó su posición en lo que se refiere a la aplicación del plan de toma de muestras y del nivel de calidad aceptable de 6,5 1/. Se convino que los miembros del Comité harían lo mejor

1/ El Sr. M. Yamamoto de la delegación del Japón visitó la Sede de la FAO el 13 de octubre de 1969 e informó a la Secretaría de la Organización de que la reserva del Japón debe estar concebida en los términos siguientes:

"Una cifra de 6,5 es aceptable, pero Japón tiene algunas dudas acerca de las dimensiones de las muestras y los números de aceptación que figuran en el Plan de Toma de Muestras, tal como se define como un nivel de calidad aceptable de 6,5 para todos los filetes de pescados congelados rápidamente".

para obtener referencia práctica del funcionamiento de los cuadros de defectos. Se convino que los miembros deben enviar el 31 de marzo de 1970 a más tardar, sus observaciones sobre el Plan y las cifras relativas al bacalao y eglefino, a la perca marina y a la solla al Jefe de la Delegación del Reino Unido con una copia a la Secretaría de la FAO. Después, antes de la próxima reunión del Comité, se distribuirá un nuevo documento en el que se incluirán, de ser necesario, los cuadros de defectos revisados.

PROYECTO DE NORMA PARA EL SALMON DEL PACIFICO EVISCERADO Y CONGELADO RAPIDAMENTE

17. El Comité decidió cambiar el título de la norma para incluir las palabras "congelado rápidamente" a fin de que quedara claro que la norma no se refiere a un producto que ha sido simplemente "congelado", sino congelado rápidamente. El Comité hizo constar su opinión de que corresponde a los países que no utilizan lengua oficial traducir la expresión "congelado rápidamente" de la forma más adecuada, siempre que en esta y en otras normas se utilice para designar el pescado "congelado rápidamente". El Comité confirmó su decisión de que la norma debe aplicarse a los productos envasados a granel y modificó la sección "Ambito" para que quedara claro que el producto puede estar a granel o en recipientes para el producto a granel, como cajas o cajones. Se suprimieron las decisiones relativas a la temperatura durante el transporte, distribución y almacenamiento y se incluyó en la sección de "definiciones", con modificaciones adecuadas a este producto, la definición revisada del proceso de congelación adoptada por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente. En la Sección "Composición y Factores esenciales de Calidad" el Comité aceptó sustituir el texto actual relativo al producto terminado por un texto recomendado por la delegación de los Países Bajos, en el que las características de calidad del producto terminado se oponían en más estrecha relación con las definiciones y defectos.
18. Como la norma es aplicable al producto envasado a granel, el Comité decidió, después de una discusión detenida, que no había necesidad de una sección sobre etiquetado, sino que bastaría la exigencia de que debe figurar el nombre del producto. No se consideró ni necesario ni adecuado el que los nombres comunes de las especies sean en todos los casos idénticos a los que se atribuyen al producto en conserva vendido al consumidor. El Comité no consideró tampoco necesario especificar las informaciones que deben figurar en el recipiente (o la información) (a saber, peso, país de origen, nombre del empaquetador) que deben figurar en los documentos comerciales que acompañan al producto. El Comité estimó que estos asuntos deben dejarse al arbitrio del comprador y vendedor.
19. La delegación del Japón reservó su posición sobre la decisión de no incluir disposiciones sobre los pesos y medidas como se prevé en el formulario para las Normas del Codex. En su opinión

esa disposición era necesaria, especialmente en lo que se refiere al peso neto con exclusión de la piel. Los demás miembros del Comité estimaron que esta cuestión podía dejarse también al arbitrio del comprador y vendedor.

20. El Comité decidió no incluir una sección sobre aditivos pues por el momento no se utiliza ningún aditivo con este producto.
21. El Comité examinó la sección titulada Métodos de Análisis y Toma de Muestras y decidió que el Plan de Toma de Muestras de los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) no resulta adecuado para incluirlos en esta norma. El Comité decidió constata en acta que el Plan de Toma de Muestras recomendado en la norma ha sido preparado especialmente teniendo en cuenta las características del producto para aplicarlo a su forma a granel. Aunque puede confiarse en que el comprador y vendedor decidirán la forma de comprobar el producto a granel, el Comité estimó adecuado incluir este Plan, que estaba ya preparado, en relación con los defectos tal como se especifican en la norma. El Plan Recomendado de Toma de Muestras debe utilizarse como método internacional de arbitraje salvo que se emplee el convenido entre el comprador y el vendedor. Se informó al Comité de que el Plan de Toma de Muestras de esta norma se enviará para la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su próximo período de sesiones que se celebrará en diciembre de 1969.
22. El Comité decidió pasar la norma al Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales y someterlas a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su Séptimo período de sesiones. El texto modificado de la norma figura como Apéndice II de este informe.

APLICACION DE LAS DECISIONES DEL GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN NORMALIZACION DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

23. El Comité consideró las decisiones del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente (véase párrafo 6) y la última versión de las disposiciones incluidas por ese Grupo en sus normas. Se decidió incluir la nueva sección "Ambito" elaborada por el Grupo de Expertos y la revisión y definición revisada del proceso de congelamiento rápido con la enmienda que se menciona más adelante. En lo que se refiere al etiquetado, no se incluyó la sección relativa a la inclusión obligatoria en los paquetes de venta al por menor de información sobre la conservación y el deshielo. El delegado de Suecia, apoyado por el delegado de Kenia, dijo que, en su opinión, esa información sería valiosa para el consumidor.
24. Algunos miembros del Comité opinaron que la referencia a la "práctica reconocida de deshielo y recongelación", que figura en la última parte de la definición, del proceso de congelamiento rápido pudiera no ser ya adecuada vista la referencia a "ulterior elaboración" en la nueva sección sobre el Ambito y pudiera incluso llevar a que se ignorara la norma, porque pudiera estimarse que se aplica a los productos que no fueron congelados rápidamente en primer lugar. El Comité convino,

por lo tanto, en añadir la referencia en la práctica reconocida de deshielo como una excepción a la frase que exige que el producto se mantenga " a baja temperatura".

PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE BACALAO Y EGLEFINO CONGELADOS RAPIDAMENTE

25. El Comité discutió nuevamente la definición de "filetes" y decidió mantener una versión ligeramente modificada de la primera parte de la definición vigente. Convino insertar la referencia a pequeños trozos en la sección sobre el producto final dentro de la norma y pedir observaciones sobre las cifras que deben enviarse al mismo tiempo que las que se solicitan en el párrafo 16. Se convino también suprimir toda referencia a "porción de filetes" de la norma aplicable únicamente a los filetes. La referencia a la espina dorsal se transfirió a la sección que se ocupa de la presentación.
26. El Comité convino, a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, incluir los siguientes aditivos adicionales en la norma: Tripolifosfato de calcio, pirofosfato de potasio y ortofosfato de sodio y de potasio, por separado o conjuntamente, expresados como P_2O_5 en la cantidad total de 5000 mg/kg del producto final. El Comité aceptó incluir a las sales de potasio y de sodio del ácido ascórbico expresadas como ácido ascórbico y como antioxidantes en la cantidad de 1000 mg/kg del producto final.

METODOS DE ANALISIS

TMA

27. En su Tercer período de sesiones, el Comité había decidido revisar el párrafo sobre el examen químico cuando conociera la opinión de los expertos que asistían a la Conferencia Técnica de la FAO en Halifax, Canadá. El informe del Grupo de Trabajo III (Trimetilamina) de la Conferencia celebrada en julio de 1969, se distribuyó y fue recibido con satisfacción, como un examen muy útil del uso de la determinación de la TMA como método de examen para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente. Sin embargo, se observó que los expertos llegaron a la conclusión de que, aunque había una estrecha correlación entre el valor TMA y la cualidad sensorial, la relación no es directa y el valor TMA puede dar solo una orientación aproximada de la calidad. Los expertos discutieron cuáles pudieran ser los límites del valor TMA en determinadas circunstancias (por ejemplo, el pescado almacenado en condiciones determinadas) pero no pudieron convenir en una cifra. El Grupo de Trabajo hizo constar que la evaluación sensorial debe efectuarse siempre al mismo tiempo que la estimación de la TMA y llegaron a la conclusión de que la información de que se dispone actualmente indica que sería difícil en estos momentos fijar un único nivel máximo aceptable de TMA en los filetes de bacalao y eglefino.
28. Después de una detenida discusión, el Comité convino en que no era posible incluir en la Norma como método de arbitraje la determinación de la TMA, aunque era un método muy útil para

completar el examen sensorial del producto, Se hizo constar la esperanza de que los expertos continuarían trabajando para encontrar métodos de evaluación objetiva de la calidad, incluir el examen químico y especialmente estudios de colaboración para la determinación de la TMA. El Comité decidió suprimir en la norma toda referencia al examen químico.

OTROS METODOS

29. El Comité decidió mantener los tres métodos de cocción, a saber, al vapor, al horno o hirviendo el saco. Estos métodos son métodos internacionales de referencia que se someterán a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Los métodos de deshielo fueron discutidos por el Comité, que decidió adoptar el método propuesto por los Estados Unidos.
30. El Comité decidió distribuir la norma para una segunda serie de observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales. La norma revisada figura como Apéndice III de este informe.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA

31. La Comisión tomó nota de que la norma incluía la misma redacción en cuanto a la prevención del daño causado durante la elaboración que la adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su Quinto período de sesiones con respecto a todos los productos en conserva. Después de discutir por algún tiempo si pueden calentarse antes o después de cerrar la lata, el Comité convino que esta disposición debe mantenerse sin modificación, pues cualquier nueva exigencia higiénica será exigida por el Código de Prácticas Higiénicas para los Productos Pesqueros Transformados, Frescos o Congelados que está preparando el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité decidió también que los camarones conservados en un recipiente deben ser por regla general de un tamaño uniforme cualesquiera que sean las dimensiones y la forma del recipiente y convino en que esta exigencia se mantiene entre los factores de calidad del producto terminado. El Comité discutió nuevamente el problema del olor y del sabor que se presentan naturalmente en el producto y que recuerdan el yodoformo. Llegó a la conclusión de que esos olores y sabores no son un defecto si no son excesivos.
32. Se informó al Comité de que el país autor (Estados Unidos) en consulta con algunos otros países productores llegó a la conclusión de que no resulta práctico en una norma que cubre una amplia gama de especies hablar de tolerancias de caparazones, patas y antenas, sea en número o en peso. El Comité convino en regular esos defectos mediante una declaración general.
33. Al discutir los aditivos, el Comité decidió, de acuerdo con la recomendación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, suprimir el ácido tartárico entre la lista de aditivos de uso permitido con este producto. Tomó nota de la recomendación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios de que

el EDTA de disodio de calcio no debe usarse con este producto, o debe fijarse un límite inferior. El Comité decidió mantener este aditivo en la norma a un nivel máximo de 250 mg/kg en el producto final, lo que estará de acuerdo con las necesidades tecnológicas. El Comité decidió añadir el ácido cítrico como ajustador del pH sin ningún límite superior, pues el uso de esta sustancia está limitada en la práctica por los factores biotecnológicos. El Comité decidió también añadir el glutamato de monosodio, con un nivel de 800 mg/kg en el producto final, a la lista de aditivos permitidos en esta norma. El Comité convino en que no deben utilizarse los colores para ocultar cambios adversos en la calidad del producto e incluyó una nueva declaración a estos efectos en la norma.

34. El Comité decidió suprimir la sección sobre "Contaminantes" hasta que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas determine una tolerancia para este producto.
35. Se tomaron también disposiciones para aplicar en esta norma el Plan de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27). Se señaló que estos planes se refieren principalmente a los defectos de calidad del producto que sean visibles y se utilizan como métodos de referencia en el comercio internacional, sea para inspección formal o en el caso de litigio. Se establecieron disposiciones por las que se define una unidad "defectiva", disposiciones que cubren las exigencias en cuanto al tamaño, olor, sabor, textura y pelado. Se aceptó para este producto un nivel de calidad aceptable del 6,5 por ciento del Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados. Las delegaciones de Francia y el Japón expresaron algunas dudas con respecto a este nivel de 6,5.
36. El Comité decidió adoptar una propuesta danesa de un Método para determinar la Capacidad de contención de Agua de los recipientes para reemplazar al previsto en la norma. Por lo que se refiere a la determinación del peso escurrido se informó al Comité de que el medio donde se empaqueta este producto puede constituir una gelatina en el caso de los camarones del norte del Pacífico, como consecuencia de la coagulación natural de las proteínas y las salmueras. Se informó al Comité de que se estaba estudiando un medio adecuado para determinar el peso escurrido en el caso de un envasado convertido en gelatina.
37. El Comité convino en pasar la norma al Trámite 8 del Procedimiento para su sumisión a la Comisión del Codex Alimentarius en su Séptimo período de sesiones. La norma revisada figura en este informe como Apéndice IV.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE PERCA MARINA CONGELADOS RÁPIDAMENTE

38. El Comité decidió incluir en la norma para la perca marina, cuando fuera oportuno, las mismas disposiciones incluidas en la norma para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente. Se procedió, por consiguiente, a las modificaciones necesarias de esta norma. Se añadió la especie Scarpaena dactyloptera

Delaroché pero se decidió no añadir ninguna otra por el momento. Se señaló especialmente a la atención de los gobiernos la necesidad de formular observaciones sobre el Título de la norma y las disposiciones relativas a etiquetado. El Comité tomó nota de algunas de las prácticas vigentes actualmente de vender las diversas especies bajo el nombre "perca marina", "perca roja" y "perca rosa" y procedió a una referencia adecuada en la sección relativa a etiquetado. La sección sobre "Presentación" fue modificada convenientemente para esta norma. Se emplearon las mismas disposiciones relativas a los defectos que en la norma para el bacalao y eglefino, con diferentes cifras de demérito.

39. Al discutir sobre los "Aditivos" algunos delegados señalaron que el nivel de fosfatos era elevado (5000 mg/kg). La delegación de la República Federal de Alemania sugirió que debían añadirse algunos otros antioxidantes (por ejemplo, el tocoferol) y convino en dar más detalles acerca de los niveles de utilización para que los examinara el Comité. Entre tanto, el Comité convino no incluirlos en la norma.
40. El Comité decidió pasar la norma al Trámite 5 del Procedimiento de forma que, si la Comisión la pasa al Trámite 6, pudiera ser objeto de observaciones al mismo tiempo que la norma para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente. Se subrayó especialmente el carácter provisional de las disposiciones relativas a los defectos. La norma revisada se adjunta a este informe como Apéndice V.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE SOLLA CONGELADOS RAPIDAMENTE

41. El Comité decidió seguir la misma orientación para la solla que para la perca marina e introdujo las enmiendas necesarias para poner la norma de los filetes de solla congelados rápidamente de conformidad, en su caso, con las otras normas. Se convino incluir al Hippoglossoides platessoides y al Pleuronectes quadrituberculatis entre las especies enumeradas en la sección "Definición". Se debe pedir a los gobiernos que formulen observaciones, especialmente sobre el nombre con que se vende actualmente la especie y si sería adecuado el extender el ámbito de la norma añadiendo otras especies de pescado plano, por ejemplo, el rodaballo, que son objeto de congelación rápida. La sección sobre "Presentación" fue modificada convenientemente para adecuarla a la definición de la solla. La sección sobre "Producto terminado" fue modificada, de forma que dijera en el párrafo 3.2 (b) " su textura debe ser razonablemente firme".
42. La misma referencia utilizada en otras normas a los "trozos pequeños no deseables" se incluyó en esta norma, pero se señaló que el problema del empaquetado de la solla no es necesariamente el mismo que se presenta con otros pescados más grandes y se pidió a los gobiernos que formularan observaciones acerca de si la misma disposición es adecuada para la norma sobre la solla.

43. El Comité convino pasar la norma al Trámite 5 del Procedimiento y tomó nuevamente nota especial sobre el carácter provisional de las disposiciones relativas a los defectos. La norma revisada se añade a este informe como Apéndice VI.

SARDINAS EN CONSERVA

44. El Comité tenía ante sí dos anteproyectos de norma provisional (Alternativa I - tres diferentes normas para los productos de tipo sardina - CODEX FISH 6/7, 6/8, 6/9 (1969) y Alternativa II - una norma única para los productos de tipo sardina - CODEX FISH 6/10 (1969)) que fueron sometidas a las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3. Debido al retraso con que han llegado algunas de estas observaciones no ha sido posible proceder a un resumen de las mismas (CODEX FISH 6/11) antes de que se iniciara la reunión, y, debido a dificultades en la traducción, algunas de las observaciones no estaban a disposición del Comité.
45. El Comité procedió a una discusión detenida de los principales problemas sobre los que se ha informado ya plenamente en los informes del primero, segundo y tercer período de sesiones del Comité. Aunque las intervenciones en el Tercer período de sesiones y la información técnica que las acompañó han demostrado claras diferencias en los productos, no resultó posible en este momento convenir acerca de si debería haber una norma o más de una norma para todas las sardinas y los productos de tipo sardina. Algunas de las delegaciones sostuvieron que, debido a las diferencias existentes, resultaba esencial disponer de una norma para las sardinas desde la pequeña sardina pilchardus (Walbaum) y por lo menos una para los otros productos. Las delegaciones estimaron que se podía atender mejor a estas diferencias mediante el establecimiento de exigencias de etiquetado (como se indica en algunas de las observaciones por escrito y en el documento de Conferencia), y que era mejor abarcar a todos los productos en una sola norma. Otras delegaciones expresaron la opinión de que sería adecuado aplicar disposiciones comunes en una norma y las diferencias pudieran atenderse mediante exigencias de etiquetado y, en lo que fuera necesario, dividir en dos o tres secciones la norma. Estas delegaciones sostuvieron que el problema de cual es la mejor forma para hacer frente a las sardinas y a los productos tipo sardina no puede resolverse sin examinar en detalle las disposiciones que pueden incluirse y la medida en que las diferencias deben atenderse en forma diferente que mediante el simple etiquetado. Se señaló que todos los otros documentos alternativos distribuidos en el Trámite 3 no han sido redactados por el Comité y que algunas medidas no reflejan las concepciones y la práctica del Codex.
46. Como la mayoría de los que formularon observaciones expresaron el deseo de ver si era posible elaborar una norma, el Comité decidió examinar la Alternativa II (CODEX FISH 6/10 (1969)) como documento de trabajo y sin que ello entrañara perjuicio alguno con respecto a la decisión final acerca del número de normas. Varios países prepararon también una versión revisada del documento CODEX/FISH 6/10 y este Documento de Conferencia fue el que se tuvo en cuenta. Se redactó una lista provisional de los tipos generales y de las especies, que pretendía abarcar a todos los pequeños pescados empaquetados como sardinas y productos de tipo sardina .

47. Después de discutir sobre el documento de trabajo, se reconoció que las diferencias básicas a que se refiere el párrafo 45 no podían resolverse en aquel momento. El Comité decidió finalmente volver las normas alternativas al Trámite 2; todos los documentos, incluido el documento de Conferencia, se pondrán a disposición de los futuros períodos de sesiones. El Comité convino también en pedir a los miembros del mismo que examinaran nuevamente todos los documentos relativos a este tema y enviaran sus opiniones puestas al día sobre el problema el 31 de marzo de 1970 a más tardar, prestando especial atención a los asuntos que se enumeran a continuación. Se pidió a la Secretaría que preparara los documentos de trabajo adecuados para el próximo período de sesiones en base a las respuestas de las preguntas siguientes:

1. ¿Se acepta que la práctica vigente de que todos los productos tipo sardina se ofrezcan con frecuencia como sardinas, pero con una frase calificativa adecuada, se tome plenamente en cuenta y constituya la base siempre que no se engañe al consumidor? De no ser así, ¿qué alternativa existe?

2. ¿Es satisfactoria la siguiente lista provisional de géneros y especies de sardinas y productos tipo sardina?

- a) Pequeña sardina pilchardus (Walbaum)
- b) Pequeña sardina sardina
- c) Sardinops caerulea
- d) Sardinops melanosticta
- e) Sardinops sagax
- f) Sardinops neopilchardus
- g) Sardinops ocellata
- h) Clupea harengus (pequeña)
- i) Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
- j) Clupea fuequencis
- k) Clupea antipodum
- l) Sardinella aurita
- m) Sardinelle eba
- n) Engraulis (diversas especies)

3. ¿Con qué nombres y descripciones se venden los pescados que acaban de mencionarse?

- a) en su país
- b) por sus exportadores

Sírvase dar plena información sobre cualquiera de estas especies u otra que debiera incluirse - a saber, nombres con que se venden, medio de empaquetado, y alcance del comercio internacional.

4. ¿Estima que una norma única, semejante a la que figura en Codex Fish 6/10 y en el Documento de Conferencia, sería aceptable y cómo se tendrían en cuenta en ella las diferencias en la transformación y presentación; es decir, tamaño y estilo del empaquetado?

5. ¿Es necesario incluir disposiciones con respecto a los "defectos" en cuanto a todos estos productos y, de ser así, puede ello hacerse?
6. ¿Cómo deben los calificativos de la etiqueta aplicarse en el caso de los productos, aparte de la pequeña sardina pilchardus (Walbaum)?
 - a) ¿utilizar como prefijo el país de origen?
 - b) ¿utilizar la zona geográfica como prefijo?
 - c) ¿o el nombre común de la especie?
 - d) ¿Deben utilizarse únicamente a), b) y c) por separado o conjuntamente para distinguir entre las diferentes especies?
7. ¿Tiene una opinión formada acerca de si debe haber una o más normas y, de ser así, cuáles son éstas? ¿Podría aceptar más de una norma siempre que se resolviera el problema del etiquetado, es decir, disponiendo la utilización del término "sardinias", con una cualificación adecuada, para todos los productos de tipo sardina?

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA

48. El país autor (Japón facilitó un texto refundido de dicha norma en el formulario del Codex que la Secretaría de Roma revisó ligeramente para tener en cuenta la Norma General Internacional para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados e incorporar algunas disposiciones sobre métodos de análisis que serían tenidas en cuenta por el Comité en otras normas para productos envasados del mismo tipo. El Comité convino en añadir a la norma una sección sobre el ámbito y ampliar la lista de las especies para incluir el Lithaodes antarcticus. El país autor aceptó también la conveniencia de suprimir el nombre Chionoectes plalanguin e insertar el Chionoectes japonicus.
49. Se informó al Comité de que sería difícil traducir al francés, y probablemente a otras lenguas, expresiones como "Twin-face Pack" (envase de doble faz) o "Single-face Pack" (envase de una faz) y que los consumidores de países de habla inglesa tendrían también dificultades para comprenderlas.. Serían preferibles, las expresiones "Custom Pack" (envase especial) o "Regular Pack" (envase normal). A propuesta de los Estados Unidos se añadieron dos nuevos tipos "Lump Pack" (envase a granel) o "Claw Pack" (envase de patas), y los países pueden, en sus observaciones, sugerir la adición de nuevos tipos de empaquetado.
50. El Comité observó que en la versión anterior de la norma se habían incluido detalles esenciales de preparación y que estos no aparecen en el último proyecto. La delegación del Japón convino en estudiar nuevamente detalles y facilitó un texto adecuado. El Comité aceptó suprimir toda referencia a la necesidad de que las latas no tuvieran estaño negro, pues esta no figura en otras normas para productos pesqueros en conserva. Los Estados Unidos aceptaron facilitar más información sobre el material de envasado de este producto.

51. El Comité decidió mantener, por el momento, la sección sobre aditivos titulada aditivos, a reserva de las observaciones formuladas por los Gobiernos y por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Convino en que si no había una verdadera necesidad técnica de añadir ácido tartárico a este producto podría éste excluirse más adelante. Aceptó asimismo, provisionalmente, el disodio de calcio, el hexametofosfato de sodio y el pirofosfato de sodio, así como pedir concretamente a los Gobiernos que formularan las observaciones sobre el uso de estas sustancias con el producto.
52. El Comité decidió que no era necesario imponer la designación del producto según el nombre común de la especie, como por ejemplo, centolla. Decidieron pues, que el producto debía llamarse "cangrejo" y que podría incluirse a voluntad para algunas especies el nombre concreto. Se tomó nota de que todos los "Paralithodes" pudieran denominarse "Centolla".
53. La Delegación del Japón informó al Comité de que el experimento de incubación, tal como aparece en el texto, no será necesario en el procedimiento de investigación de este producto y de que facilitaría más información sobre los procedimientos de investigación. Los Estados Unidos convinieron en formular observaciones y facilitaron textos sobre la toma de muestras e inspección de las partidas, de forma que esta sección pueda ponerse en relación con el Plan de toma de muestras de los alimentos preenvasados (ALINORM 69/27)
54. El Comité decidió distribuir esta norma a los Gobiernos, para que formulen observaciones al respecto, en el Trámite 3 del Procedimiento. Se añade a este documento el texto revisado de la norma como Apéndice VII.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA

55. El Comité examinó el anteproyecto de norma distribuido como Documento CODEX/FISH/7/6 (1969) y convino en cambiar el título por el de "Atún y Bonito en salmuera o aceite" y enumerar todas las especies de pescado a que puede aplicarse a fin de que los Gobiernos puedan formular observaciones sobre el ámbito de la norma en su forma revisada. Se reconoció que los países utilizaban diferentes prácticas de etiquetado y se redactó la Sección sobre etiquetado de forma que los Gobiernos puedan facilitar información sobre las prácticas vigentes y sobre la necesidad de más exigencias concretas. Se informó al Comité de que la "Thunnus alalunga" se considera generalmente como la calidad única y que, por consiguiente, la designación "blanca" puede restringirse. El Comité decidió también que la clasificación por el color debe ser opcional a fin de permitir una mayor flexibilidad en el etiquetado, pero que en los lugares donde se utilizan las expresiones "claro" y "oscuro" tendrá que adaptarse el sistema de clasificación propuesto. El Comité aprobó otras enmiendas e incluyó entre corchetes una referencia al

"peso en seco" para que los Gobiernos puedan considerar la necesidad del mismo. Los Estados Unidos señalaron que había un método satisfactorio para determinar el peso en seco del atún en conserva. La Delegación de Francia dijo que era posible encontrar un método. Decidió cambiar la referencia a "caldo vegetal" dentro de los ingredientes y substituirlo por "condimento vegetal". Se decidió incluir el pirofosfato de sodio y el EDTA disodio de calcio, pero hacer constar con claridad que cualquiera de ellos podía utilizarse alternativamente para evitar la formación de cristales de estruvita.

56. El Comité convino en pasar la norma al Trámite 3 del Procedimiento. La norma revisada se añade como Apéndice VIII a este Informe.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS

57. El Comité examinó el anteproyecto de norma para los camarones congelados (CODEX/FISH/9/5(1969)) distribuido en el Trámite 2. Esta norma se destina tanto a los productos cocidos como a los crudos. Las Delegaciones opinaron que sería preferible adoptar dos normas diferentes. El Comité examinó, pues, un proyecto de norma para camarones crudos congelados rápidamente preparado como documento de la Conferencia por Australia, Canadá, Francia y Estados Unidos. Después de un breve debate, el Comité tomó nota de que el producto cocido, que es el que predomina en el comercio internacional, y para el que sería por lo tanto más útil la norma, era un camarón hervido al agua o al vapor que podía ser a voluntad objeto de nueva elaboración. No resultaba, pues, adecuado en aquel momento aprobar una norma para la gran variedad de productos cocidos comerciales que figuran en el mercado, por ejemplo, los camarones en mayonesa. Algunos delegados expresaron la opinión de que el proyecto de norma para los camarones crudos congelados rápidamente pudiera ampliarse para cubrir tanto los productos "crudos" como los "cocidos" siempre que se incluyera una definición de "cocido".
58. Se convino en que el título del documento de la Conferencia debía modificarse de manera que dijera Anteproyecto de norma para los camarones congelados rápidamente y que debía modificarse el ámbito para incluir aquellos productos que antes de congelarse han sido hervidos preliminarmente, con agua o al vapor. Se convino en pedir observaciones sobre la necesidad de una o dos normas y sobre los productos que pudieran ser cubiertos, además de los comentarios generales que figuran en el documento de la Conferencia. Estos comentarios deben enviarse al Jefe de la Delegación de los Estados Unidos a más tardar el 1º de enero de 1970, para que éste revise después el proyecto en consulta con Australia, Canadá y Francia. El anteproyecto de norma revisada se distribuirá después en el Trámite 2 del Procedimiento del Codex. El Delegado de Irlanda llamó la atención sobre la necesidad de tomar disposiciones, cuando llegara el momento, para la especie "Nephrops norvegicus", pues uno de los nombres con que se vende mucho en los países es el de "camarón de la bahía de Dublin".

OTROS ASUNTOS

Actividades futuras

59. El delegado de España propuso que entre las actividades futuras del Comité se incluya la elaboración de una norma para filetes de merluza congelados rápidamente. Varias delegaciones apoyaron la idea. El Presidente señaló a la atención del Comité la sección sobre "criterios para las prioridades en el trabajo" del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, que exige que el Comité examine dichos criterios antes de iniciar cualquier nueva actividad. Invitó al delegado de España a que sometiera algunas propuestas sobre los filetes de merluza congelados rápidamente a tiempo para estudiarlas en la próxima reunión. Invitó igualmente a otros miembros del Comité a que enviaran sus opiniones sobre la propuesta, junto con los comentarios sobre la necesidad de la misma, y la relativa prioridad, de las normas que no habían pasado todavía el trámite 2, a saber, el langostino y la langosta congelados rápidamente, trozos de bacalao, eglefino y perca marina congelados rápidamente para transformación ulterior, atún congelado para ulterior transformación, arenque congelado, caballa en conserva en salmuera o aceite, filetes de anchoa en aceite, arenque en conserva, bacalao y arenque en aceite.

Declaración del contenido neto

60. La delegación del Canadá, apoyada por la de otros dos importantes países productores, señaló a la atención del Comité la necesidad de hacer constar claramente que la declaración del contenido neto que se exige en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Documento CAC/RS-10-1969) y la Norma para el salmón del Pacífico en conserva (Documento CAC/RS 3-1969), es aplicable a todo el contenido y no solo a parte de éste.
61. Se han presentado dificultades en el caso del salmón en conserva que se empaqueta sin la adición de ningún ingrediente líquido porque, durante su elaboración, el pescado segrega líquidos de forma que al abrir la lata el contenido consiste en pescado y líquidos.
62. Se ha sugerido en alguna ocasión que la declaración del peso del contenido neto puede considerarse que se aplica únicamente al pescado y no al pescado más el líquido, pero ello es erróneo. El Comité decidió pedir una declaración del peso en seco e incluyó la disposición habitual relativa al contenido neto, que significa el contenido entero, a saber, el pescado más el líquido.
63. Se estimó que el problema podría resolverlo mejor el Comité del Codex sobre el etiquetado de los Alimentos que pudiera estudiar la posibilidad de incluir una definición del contenido neto en cualquier revisión futura de la norma general.

Textos impresos de las normas recomendadas aprobadas

64. La Secretaría informó al Comité de que habían sido enviadas unas pocas copias desde Roma poniéndolas a disposición de los miembros del Comité con fines de información. La Secretaría señaló que la distribución a los Gobiernos de las versiones oficiales autorizadas, se efectuaría a través de la Secretaría de Roma en fecha próxima.

FECHA DE LA PROXIMA REUNION

65. El Comité estimó que el próximo período de sesiones del mismo debería celebrarse a principios de octubre de 1970 y que la duración de dicha reunión debería ser de 5 ó 6 días.

Resumen de la situación de los trabajos
preparado por la Secretaría

1. NORMAS ESTUDIADAS EN EL CUARTO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE
DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

a) Proyecto de norma sobre el salmón del Pacífico eviscerado
y congelado rápidamente

Apéndice II a este informe.

Pasado al Trámite 8 para su aprobación por el Séptimo pe-
riodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

b) Proyecto de Norma para los filetes de bacalao y eglefino
congelados rápidamente.

Apéndice III de este informe.

Devuelto al Trámite 6 para una segunda serie de observacio-
nes.

c) Proyecto de Norma para los camarones en conserva

Apéndice IV de este Informe.

Pasado al Trámite 8 para su aprobación en el Séptimo
período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

d) Anteproyecto de norma para los filetes de perca marina
congelados rápidamente

Apéndice V a este Informe.

Pasado al Trámite 5 para su presentación en el Séptimo
período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

e) Anteproyecto de norma para los filetes de solla congelados
rápidamente

Apéndice VI de este Informe.

Pasado al Trámite 5 para su presentación al Séptimo pe-
riodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

f) Anteproyecto de norma para la carne de cangrejo en conserva

Apéndice VII de este Informe.

Devuelto al Trámite 3 del Procedimiento para nuevas obser-
vaciones.

g) Anteproyecto de norma para el atún y el bonito en salmuera
o aceite, en conserva

Apéndice VIII de este Informe.

Devuelto al Trámite 3 del Procedimiento para observaciones.

h) Sardinias en conserva

Anteproyecto de norma Alternativa I y Alternativa II devueltos al Trámite 2 del procedimiento.

La Secretaría debe preparar nuevos documentos de trabajo en base a las respuestas recibidas al cuestionario. Las respuestas deben enviarse, a más tardar, el 31 de marzo de 1970 al Jefe de la Subdirección de Normas Alimentarias FAO, Roma, en tres copias. (Consúltese el párrafo 47 de este Informe).

i) Anteproyecto de norma para los camarones congelados rápidamente

Estados Unidos, en consulta con Australia, Canadá y Francia debe preparar un nuevo documento de trabajo sobre la base de las observaciones relativas al documento de la Conferencia.

Las observaciones deben enviarse al Sr. J.W. Slavin, Jefe de la Delegación de los Estados Unidos, con una copia al Jefe de la Subdivisión de Normas Alimentarias, FAO, Roma a más tardar el 1 de enero de 1970. (Consúltese el párrafo 58 de este Informe).

2. ANTEPROYECTO DE NORMAS ALIMENTARIAS NO EXAMINADAS EN EL CUARTO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

a) Filetes de merluza congelados rápidamente

La delegación de España debe presentar un documento de trabajo al próximo período de sesiones del Comité.

b) Langostinos y langosta congelados rápidamente

c) Trozos de bacalao, eglefino y perca marina congelados rápidamente para ulterior transformación

d) Atún congelado para ulteriores transformaciones

e) Arenque congelado

f) Caballa congelada en salmuera o aceite

g) Filetes de anchoa envasados en aceite

h) Arenque en conserva

i) Bacalao salado

j) Arenque salado

Los miembros del Comité deben enviar prioritariamente sus observaciones.

3. SUMISIONES CONCRETAS A OTROS COMITES

A. Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de muestras

- a) Plan de toma de muestras para el salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente enviado a granel o en envases a granel. (véase párrafo 21 de este Informe)
- b) Métodos de cocción, es decir, al vapor, al horno o hervido en bolsas y métodos de descongelación de los filetes de bacalao y eglefino, de perca marina y de solla congelados rápidamente. (véase párrafo 29 de este informe)

B. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

- a) Nuevos aditivos propuestos para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente (véase párrafo 26 de este informe)
- b) Nuevos aditivos propuestos para los camarones en conserva (véase párrafo 33 de este Informe)
- c) Nuevos aditivos propuestos para el atún y el bonito en conserva, en aceite, o en salmuera (véase párrafo 55 de este Informe)

C. Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos

Definición del "contenido neto" (véanse los párrafos 60 a 63 de este Informe).

4. OBSERVACIONES CONCRETAS QUE DEBEN ENVIARSE A LOS PAISES AUTORES PARA LA PREPARACION DE DOCUMENTOS DE TRABAJO

- a) Observaciones sobre el Anteproyecto de Directrices Provisionales sobre el Pescado, los Crustáceos, los Moluscos y sus productos que deben enviarse a la delegación de la República Federal de Alemania, con una copia a la Secretaría, Roma, para el 1 de diciembre de 1969 (Véase párrafo 13 de este Informe).
- b) Plan de Toma de Muestras para el Examen de los defectos físicos de los Filetes de Pescado Congelados Rápidamente. Las observaciones deben enviarse al Jefe de la Delegación del Reino Unido, con una copia a la Secretaría, Roma, para el 31 de marzo de 1970 (véase el párrafo 16, así como los párrafos 25 y 41, de este Informe)

LISTA DE PARTICIPANTES *

ALEMANIA, REP. FED.

Dr. K. Bahr
Ministerialrat
Bundesernährungsministerium
53 Bonn

Dr. H.G. Nowack
Dipl. Chem.
Löningstrasse 12
285 Bremerhaven

Dr. Gerigk
Wissenschaftl. Oberrat
Bundesgesundheitsamt
Max von Pettenkofer-Institut
Unter den Eichen 82-84
1 Berlin 33

Dr. J. Genschow
Vice President of Association of German
Trawlerowners
Freussenstrasse 3
Bremerhaven 2

Dr. K. Seumenicht
Hauptgeschäftsführer
Museumstrasse 18
Hamburg 50

Prof. Dr. V. Meyer
Bundesforschungsanstalt für Fischerei
Palmaille 9
2 Hamburg 50

Dr. Krane
Head of the Central-Laboratory of "Nordsee"
Deutsche Hochseefischerei
Klussmannstrasse 3
285 Bremerhaven

ARGENTINA

L. R. Vásquez
Médico Veterinario
Servicio Nacional de Pesca
Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería
Faseo Colón 922
Buenos Aires

* Figuran en primer lugar los Jefes de las Delegaciones.

AUSTRALIA

K. R. Constantine
Deputy Chief Veterinary Officer
Dept. of Primary Industry
Canberra

BELGICA

Dr. W. Vyncke
Fisheries Research Station
Stadhuis Oostende

CANADA

R. S. Bolton
Acting Assistant Director
Inspection Branch
Dept. of Fisheries and Forestry
Ottawa 8, Ont.

J. P. Hennessey
Chief, Inspection Branch
Newfoundland Region
Dept. of Fisheries and Forestry
St. John's, Newfoundland

R. J. McNeill
Chief, Inspection Branch
Dept. of Fisheries and Forestry
Maritimes Region
P. O. Box 550
Halifax, N. S.

A. Nadeau
Direction of Fisheries
Dept. of Industry and Commerce
Quebec City, Que.

C. H. Ashdown
Sales Manager
The Canadian Fishing Co. Ltd.
Foot of Gore Avenue
Vancouver, B. C.

H. D. Pyke
General Manager
High Liner Division
National Sea Products Ltd.
Lunenburg, N. S.

B. G. R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oslo, Norway

J. A. Stewart
General Sales Manager
Connors Bros. Limited
Black's Harbour, N. B.

DINAMARCA

P. F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Danish Ministry of Fisheries
Gothergade 2
D.K. 1123 Copenhagen K

Villy Andersen
Civ. eng.
The Royal Greenland Trade Dept.
Strandgade
Copenhagen K

E. L. Dyekjaer
Civ. eng.
Dansk Fiskeindustriforening
Dyekjaers Hus
6700 Esbjerg

J. Sieverts
Civ. eng.
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
2200 København N

K. Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn
Faerøiene

ESPAÑA

Dr. D. G. del Real Gómez
School of Public Health
Ciudad Universitaria
Facultad de Medicina
Madrid

Dr. J. L. Fernández Espinosa
Ministerio de Comercio
Huesca 23
Madrid 20

Dr. D. F. Bordallo
Sindicato de Pesca
M. Valladares-41
Vigo

J. J. Varona
Dr. vet.
Pescanova, S. A. Apart.
424 Vigo

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

J. W. Slavin
Bureau of Commercial Fisheries
U. S. Department of the Interior
Washington, D. C. 20240

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (cont.)

L. M. Beacham
Acting Director
Division of Food Chemistry and Technology, SC 400
Food and Drug Administration
Washington, D. C. 20204

J. R. Brooker
Chief, Office of Fish Inspection
Bureau of Commercial Fisheries
Washington, D. C. 20240

C. R. Carry
Executive Director
Tuna Research Foundation, Inc.
Terminal Island
California 90731

E. R. Kinney
President
Gorton Corporation
P. O. Box 361
Gloucester
Massachusetts

H. R. Robinson
American Shrimp Cannery Association
P. O. Box 50774
New Orleans, La. 70150

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

C. L. Stinson
Stinson Canning Co.
Prospect Harbor
Main 04669

F. Jermann
Tech. Director
Bumble Bee Sea Foods
P. O. Box 60
Astoria
Oregon

J. L. Warren
Maine Sardine Council
Batterv.
Eastport
Maine

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (cont.)

W. V. Yonker
Association of Pacific Fisheries
Executive Vice President
1600 S. Jackson St.
Seattle, Washington 98144

M. Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods, Inc.
Terminal Island
California

E. Day Wood, Jr.
President, Shoreline Seafoods Ltd.
P. O. Box 5617 - Tampa
Florida

FRANCIA

Mlle F. Soudan
Chef du service de technologie et des contrôles
Institut scientifique et technique des
pêches maritimes
Route de la Jonellière
Nantes

D. J. Rémy
Conseiller Technique
Confédération des Industries de Traitement
des Produits des pêches maritimes
28 rue des Sablons
Paris (XVII^e).

Dr. Gousset
Chef du Bureau Inspection des Produits de la Pêche
Direction des Services Vétérinaires
Ministère de l'Agriculture
3 Rue Barbet de Jouy - Paris 7^e

IRLANDA

C. J. McGrath
Inspector and Engineer
Department Agriculture and Fisheries
Cathal Brugha St.
Dublin

Miss J. P. O'Donovan
Scientific Officer
Institute of Industrial Research and Standards
Dublin 9

ISLANDIA

Dr. S. Petursson
Icelandic Fisheries Laboratories
Department of Bacteriology
Reykjavik

JAPON

Toji Iida
Counsellor of Embassy of Japan in Norway
Riddervoldsgate 3
Oslo

Tadashi Imai
Aquatic Products Section
Fishery Agency
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

Makoto Yamamoto
Chief, Fishery Section
Tokyo Export Commodities Inspection Institute
Ministry of Agriculture and Forestry
4-7, 4 chome, Konan
Minatoku, Tokyo

Tadashi Lizuka
Assistant Director
Japan Canned Salmon and Crab Packers' Association
Naigai Bldg.
Marunouchi, Chiyoda-ku
Tokyo

Motokichi Morisawa
Managing Director of Japan Fisheries Association
Sankaido Build. Akasaka
Tokyo

Eiichi Ashikawa
Vice President
Tuna Packers Association of Japan
Ide Bldg.
No. 1, 2-chome, Yausu
Chuoku, Tokyo

KENIA

S. C. Masita
Fisheries Development Officer
Quality Control
Fisheries Department
P. O. Box 1146
Mombasa

J. Haug
Fisheries Officer
Quality Control
Fisheries Department
P. O. Box 241
Nairobi

NORUEGA

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P. O. Box 187
Bergen

F. J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
Bergen

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo

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

O. Chr. Sundsvold
Director
Norwegian Quality Control Institute for
Canned Fish Products
4000 Stavanger

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

O. Karsti
Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
P. O. Box 187, Bergen

Leif B. Knutrud
Civ. Eng.
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
Oslo

C. F. Kolderup
Secretary General
Norwegian Cannery Association
Stavanger

J. Morland
Chief Chemist
A/S Findus
Hammerfest

NORUEGA (cont.)

T. Kvande-Pettersen
Manager, Industrilaboratoriet A/S
Kristiansund N

NUEVA ZELANDIA

Dr. A. Ginsberg
Veterinary Adviser
New Zealand High Commission
New Zealand House, Haymarket
London, S.W.1

PAISES BAJOS

Dr. D. J. van Dijk
Chairman Produktschap voor Visen Visprodukten
20 Wassenaarseweg, Haag

Dr. J. van Mameren
Director Institute for Fishery Products
Haringkade 1
Ijmuiden

D. M. van Ijsselstein
Technical Director
Iglo N. V.
Neyenoord
Utrecht

PERU

S. Le Roux C. (Mrs.)
Chief of Standardization Program
INANTIC (National Standards Institute)
Av. República de Chile 698
Lima

A. Bellido D.
Chief Technical Dep.
"Sociedad Nacional de Pesquería"
Av. Wilson 911, 2° piso
Lima

Dr. Enrique del Solar
President of the Technical Committee
of National Fisheries Society of Peru
P. O. Box 254
Lima

C. Vecorena
Biólogo
Av. Pershing 890
Magdalena

POLONIA

E. Kordyl
Chief, Technology Department
Sea Fisheries Institute
Gdynia, Zjednoczenia 1

POLONIA (cont.)

W. Pieniazek
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Gdynia, Ul. Polska 24

Prof. Dr. J. Wierzchowski
Department of Bromatology
Medical Academy
Gdansk-K. Marksa 107

PORTUGAL

L. Torres
Researcher
Instituto Portugues de Conserves de Peixe
Av. 24 de Yulho
76 Lisboa

REINO UNIDO

L. G. Hanson
Chief Executive Officer
Food Standards Science & Safety Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London S.W.1

Dr. A. Banns, Ph.D.
Torry Research Station
P. O. Box 31
Aberdeen

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

Miss R. E. Falvey
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London S.W.1

R. C. W. Banks
Stone House
501, Shadwell Lane
Leeds 17

J. R. Crook
Associated Fisheries and Foods Ltd.
P. O. 96
Brighton St.
Hull

G. N. Wheeler
Quality Control Manager
Findus Ltd.
Pelham Rd.
Brimsby, Lincs.

SUDAFRICA
(País observador)

S. P. Malherbe
Head Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag 191
Pretoria

SUECIA

A. Folkving
Chief of Section
The National Agricultural Marketing Board
Box 16384
S-10327 Stockholm

E. Christiansen
Fish Processing Technologist
Nordreco AB
267 00 Bjuv

P. Goll-Rasmussen
Head of Laboratory
Abba-Fyrtornet AB
450 40 Kungshamn

G. Liljegren
Engineer
Svenska Konservkontrollen
Fack
400 25 Göteborg 52

B. K. Beckman
Svenska Väst kustfiskarnas
Centralförbund
P. O. Box 4092
400 40 Göteborg 4

O. Agren
Secretary General
Swedish Codex Contact Point
National Veterinary Board
Fack
Stockholm 3

TAILANDIA

Prof. Y. Bunnag
Ministry of Industry
Department of Science
Rama VI Street
Bangkok 4

YUGOSLAVIA

B. Parác
Scientist
"Jugoriba"
Nehajska 15/111
Zagreb

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

A.I.P.C.E.E.

D. Rémy
c/o L. Abbattucci
1 Avenue du Congo
Bruxelles, Belgique

E.E.C.

Margot Krohn
Administrateur
Commission des Communautés Européennes
Division Produits de la Pêche
Bruxelles 4, 125 rue Stévin, Belgique

F.R.U.C.O.M.

J. J. Mertens
Vice President
30 St. Amelbergalei
Schoten (B-2120)
Belgique

I.I.F.

O. Karsti
Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
P. O. Box 187
Bergen, Norway

F.A.O.

R. N. Bond
Chief, Fish Preservation Section
Fishery Products and Marketing Branch
Department of Fisheries
FAO, Rome

J. Nemeth
Liaison Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Dr. C. Jardin
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

W.H.O.

Dr. Z. Matyas
Food Hygienist
WHO
Avenue Appia
1211 Geneva 27, Switzerland

PROYECTO DE NORMA PARA EL SALMON DEL PACIFICO EVISCERADO Y CONGELADO RAPIDAMENTE

(Presentado al Séptimo período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas Mundiales)

1. AMBITO

Esta norma se aplica a los pescados de las especies que se definen más adelante, con cabeza o descabezados, eviscerados, lavados, congelados y tratados para proteger la carne contra la oxidación y deshidratación. La norma se ha establecido para el salmón que se transporta a granel o en recipientes a granel como cajas o cartones.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto y el proceso

- a) Se entiende por salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente el cuerpo eviscerado en canal de cualquiera de las siguientes especies de pez: Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus masou. El pescado se glaseará con hielo o se envasará en forma muy compacta en una membrana para proteger su carne contra la oxidación y deshidratación.
- b) La operación de congelación rápida se efectuará por un equipo adecuado de tal modo que la superficie de temperatura de cristalización máxima se pase muy rápidamente. El proceso de congelación rápida no se considera completo hasta que el producto haya alcanzado la temperatura de 18° bajo cero (0°F). en el centro térmico después de la estabilización termal. El producto debe mantenerse a baja temperatura, de forma que mantenga la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final del producto a granel.

2.2 Presentación

El producto presentado con o sin cabeza como "Limpio sin cabeza" o "Limpio con cabeza".

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

El salmón del Pacífico eviscerado y congelado se preparará con salmones sanos y eviscerados.

3.2 Producto terminado

- 3.2.1.a) deben haberse quitado las branquias y los opérculos,
- b) el pescado debe abrirse a lo largo de la línea abdominal desde el ano hasta la garganta.
- c) deben haberse retirado las vísceras y la sangre a lo largo de la espina dorsal.
- d) deberá limpiarse cuidadosamente la cavidad corporal, lavárase bien todo el salmón.

- e) el eje longitudinal deberá ser recto.
- f) el producto debe estar exento de sustancias tóxicas o nocivas.
- g) el producto deberá estar glaseado o estrechamente envuelto para su protección.
- h) deberá tener un olor y color normales.
- i) el producto no debe estar excesivamente deshidratado.

3.2.2. Los defectos que se definen en el párrafo 3.3 no deberán exceder los límites definidos en el párrafo 3.4.

3.3. Definición de los defectos a efectos de las tolerancias del párrafo 3.4

3.3.1. Defectos físicos

- a) Deformación del cuerpo - deformación del dorso (o joroba) o de la cabeza (morro deformado por el anzuelo) debido a la extensión de la materia cartilaginosa en esas partes, a medida que el salmón se aproxima a su madurez sexual.
- b) Daños al revestimiento protector (grietas en el glaseado, desgarros en la membrana envolvente).
- c) Deshidratación o quemaduras producidas por el frigorífico - pérdida de humedad en los tejidos de la superficie lo que origina sequedad, porosidad o esponjosidad, así como la oxidación del tejido mencionado.

3.3.2. Defectos superficiales

- a) Decoloración por magulladuras - fácilmente perceptible por la difusión de sangre en la carne.
- b) Cortes, heridas y otras roturas de la piel, daño fácilmente perceptible causado a la piel.
- c) Piel descolorida, fácilmente perceptible, desviación del color característico del pescado.

3.3.3. Defectos del eviscerado y limpieza

- a) Cortes de las branquias y en la cavidad del cuerpo - cortes mal efectuados durante la operación de eviscerado;
- b) Vísceras - eliminación incompleta de las vísceras;
- c) Lavado defectuoso - eliminación inadecuada del fango, sangre y vísceras de la superficie de la piel y en la cavidad del cuerpo;
- d) Quemaduras ventrales - fácilmente perceptibles del daño enzimático causado a los tejidos en la superficie de la cavidad del vientre.

3.3.4. Defectos de olor

Defectos de olor - se refiere a los olores inherentes a la alteración del producto, rancios, agrios u otros olores desagradables que indican descomposición o contaminación.

3.4. Tolerancias

La muestra que se tome de cada pescado para su examen, de conformidad con la Sección 6, se verificará para determinar sus defectos enumerados más adelante y establecer su puntuación. El lote se considerará aceptable respecto a los defectos físicos si el promedio de los puntos negativos por salmón, que se calcula dividiendo el total de puntos negativos por el número total de salmones de la muestra, es dos o menos.

3.4.1. Defectos físicos Puntos negativos

a) Deformación del cuerpo - joroba o morro deformado por el anzuelo, o ambas cosas;	2
b) Daño al revestimiento protector; Rota del 3 al 10% de la superficie afectada o más del 10% de la superficie	0,5 1
c) Deshidratación o quemaduras producidas por el frigorífico; 3 al 10 % de la superficie afectada o más del 10% de la superficie	2 3

3.4.2. Defectos superficiales

a) Descoloración por quemaduras	1
b) Cortes, heridas y otras roturas de la piel	2
c) Piel descolorida	0,5

3.4.3. Defectos de eviscerado y limpieza

a) Cortes en las branquias y en la cavidad del cuerpo	1
b) Vísceras	3
c) Lavado defectuoso	2
d) Quemaduras ventrales	3

3.4.4. Defectos de olor

Todos los pescados de la muestra deben estar libres de olores objetables que resulten de la descomposición o de la contaminación.

4. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por la disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos establecidos en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CAC/RCR-1-1969).

5. NOMBRE DEL PRODUCTO

5.1 El nombre del producto será el prescrito para la especie que se especifica en el párrafo 5.2 con las palabras "congelado" o "congelado rápidamente" y las palabras "preparado con cabeza" o "preparado sin cabeza" según corresponda.

5.2 Designación

El salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente se designará como sigue según la especie que esté empaquetada.

Especies	Designación
O. nerka	Salmón Sockeye o Salmón rojo
O. Kisutch	Salmón Coho o Salmón plateado
O. tschawytscha	Salmón de primavera o King Salmón, o Chinook Salmón
O. gorbuscha	Salmón rosado
O. keta	Chum Salmón
O. masou	Cherry Salmón

6. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

El método de toma de muestras que se describe a continuación es un método internacional de arbitraje que deberá ser aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. El método está recomendado para su utilización dentro de las tolerancias del párrafo 3 y 4 pero el comprador y vendedor pueden convenir la utilización de otro método.

6.1. Métodos de toma de muestras

Se tomará una muestra inicial del salmón congelado, de acuerdo con el cuadro siguiente:

<u>Número de salmones en el lote</u>	<u>Número de salmones en la muestra</u>
15 a 50	2
51 a 150	4
151 a 500	6
501 a 1.500	8
1.501 en adelante	12

Este cuadro se aplica a los lotes de salmones en que cada ejemplar pese 5,5 kilos (12 libras) o menos. Sin embargo, cuando los salmones pesen más de 5,5 kilos (12 libras) cada uno, se reducirá el número de muestras, para que el peso total de éstas no sea mayor que el número de salmones indicado en el cuadro, multiplicados por 5,5 (12 libras). Si un lote no satisface esta norma, basándose en el examen de la muestra inicial, a petición del comprador o vendedor, el lote podrá someterse a un nuevo muestreo, en cuyo

caso, el tamaño de la muestra (muestra inicial más la nueva muestra) se aumentará hasta un lote de 20 salmones. El promedio de puntos negativos por salmón, se determinará a base del número total de puntos negativos de los 20 salmones.

6.2 Examen

Las muestras congeladas se examinarán para determinar si existen daños en el revestimiento protector, deformación del cuerpo y deshidratación o quemaduras producidas en el frigorífico. Las muestras se descongelarán y examinarán para determinar si existen efectos superficiales de eviscerado y limpieza, quemaduras ventrales y olores desagradables.

PROYECTO DE NORMA PARA EL BACALAO Y EGLEFINO CONGELADOS RAPIDAMENTE

(Para distribuirlo en el Trámite 6 del Procedimiento a fin de obtener una segunda serie de observaciones)

1. AMBITO

Esta norma se aplica a los filetes congelados rápidamente de las especies descritas más adelante y ofrecidas para el consumo directo sin nueva elaboración. No se aplica a los productos que se destinan a nueva transformación o con motivo y finalidad industriales.

2. DESCRIPCION**2.1 Definición del producto y del proceso**

- a) Los filetes congelados rápidamente de bacalao y eglefino se obtienen del pescado de las siguientes especies:

Bacalao: Gadus morhua L. (sinónimo de Gadus callarius L.)
Gadus ogac. y Gadus macrocephalus

Eglefino: Melanogrammus aeglefinus

- b) Los filetes son piezas de pescado de tamaño y forma irregulares que se separan del esqueleto mediante cortes hechos paralelamente a la columna dorsal y secciones de dichos filetes cortadas con objeto de facilitar el embalaje.
- c) El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá cumplir las condiciones que se exigen a continuación. Está operación de congelación deberá efectuarse en un equipo adecuado de tal manera que la superficie de la temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación no debe considerarse como completo hasta que el producto haya alcanzado la temperatura de 18° bajo cero (0°F.) en el centro térmico del pescado después de su estabilización térmica. El producto deberá mantenerse a baja temperatura a fin de mantener la calidad durante el transporte almacenamiento y distribución desde el momento de la venta final incluido éste, salvo la práctica reconocida de descongelar y reempaquetar los productos en condiciones sometidas a control, seguidos de la aplicación de procesos de congelación rápida en la forma definida.

2.2 Presentación

Los filetes se presentarán:

- a) con piel, sin escamas;
b) con piel, con escamas, cuando el pescado carezca prácticamente de escamas; o
c) sin piel.

Los filetes pueden presentarse son espinas, siempre que la supresión de las espinas se haya completado al retirar la espina dorsal.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de bacalao y eglefino, congelados rápidamente deberán prepararse con pescados sanos de las respectivas especies designadas y que sean de calidad tal que puedan venderse frescos para el consumo.

3.2 Producto terminado

- a) Los filetes deben estar exentos de todos los órganos internos, aletas y carne anormalmente descolorida y deben estar razonablemente libres de desgarraduras golpes y extremos rasgados.
- b) Después de tratarlo con vapor de agua, cocerlo o hervirlo, según se indica en el Anexo B, deberá tener el sabor característico de la especie de que se trate, estará exento de sabores y olores desagradables, y su textura será firme, pero no será ni blanda ni gelatinosa.
- c) El producto terminado deberá satisfacer el ensayo relativo a los defectos físicos, tal como se indica en la Sección 7 de esta norma.
- d) El producto final deberá estar razonablemente libre de pequeñas piezas de filetes. Todo fragmento que pese menos de 30 gr. se clasifica como indeseablemente pequeño. El máximo número de pequeñas piezas permitidas es de 4 por kilo.

3.3.2 Las dimensiones de la muestra y los números de aceptación se indican en el Plan de Toma de Muestras que se añade a esta norma como Anexo A.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; los aditivos alimentarios pueden emplearse solos o combinados: 1/

1/ Nota de la Secretaría: Las disposiciones sobre aditivos alimentarios han sido aprobadas en el Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, 15-22 de octubre de 1969.

Aditivos	Nivel máximo de empleo
Tripolifosfato de sodio, de potasio o de calcio	Expresado como P ₂ O ₅ } Máximo 5.000 mg/kg del producto final
Exametafosfato de sodio	}
Pirofosfato de sodio o de potasio	}
Ortofosfato de sodio o de potasio	Expresado como ácido ascórbico } Máximo 1.000 mg/kg del producto final
Ascorbato de sodio o de potasio	}

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP-1-1969) establecidas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS-1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones concretas a reserva de su apoyo por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del producto

6.1.1. El nombre del producto será "filetes de bacalao" o "filetes de eglefino". En la etiqueta deberá aparecer también la expresión "congelados rápidamente".

6.1.2. La etiqueta puede incluir, además, referencia a la presentación con o sin espinas o con o sin huesos o ambas cosas según corresponda. Deberá incluirse esta indicación si su omisión en la etiqueta pudiera inducir a error al consumidor.

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden descendiente de proporción. Es aplicable también la disposición de la Sección 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma Internacional para el etiquetado de Alimentos Preenvasados.

6.3 Contenido neto

Deberá declararse el contenido neto en peso con exclusión del peso del glaseado, sea en unidades métricas (unidades del "Sistema Internacional"), o libras, o ambos sistemas, según lo exija el país donde se vendan los alimentos.

6.4 Nombre y dirección

Deberá figurar el nombre y la dirección del fabricante, empaquetador, distribuidor, importador, exportador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede engañar o confundir al consumidor.
- b) Cuando el producto se ha transformado en un segundo país y el cambio determine modificaciones en su naturaleza el país donde se efectúa la transformación será el país de origen a efectos del etiquetado.

Identificación del envío

Puede haber una indicación en claro o en clave de la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue empaquetado para la venta.

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

7.1 Métodos de toma de muestras y preparación de las muestras

La toma de muestras se realizará de acuerdo con los planes de muestreo que figuran en el Anexo A, que son una modificación del Plan de Toma de Muestras para Alimentos Preevasados (ALINORM 69/27), aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.2 Supresión del glaseado

Tan pronto como el paquete se retire del depósito a baja temperatura, abráse inmediatamente y colóquese el contenido bajo un suave rociado de agua fría. Agítase cuidadosamente para que no se rompa el producto. Rocíse hasta que pueda verse todo el hielo o se compruebe que está desapareciendo. Transfírase el producto a un cedazo circular número 8 por 8 pulgadas de diámetro para las muestras inferiores a 2 libras, y 12 pulgadas para las superiores a 2 libras. Sin mover el producto inclínese el cedazo hasta un ángulo comprendido entre 17 y 20 cm. para

facilitar el escurrido que debe durar exactamente 12 minutos (compruébese con reloj). Inmediatamente transfírase el producto a una sartén alquitranada y pésese. (Métodos de Análisis de AOAC, 18001).

7.3

Descongelación

La muestra se descongela incluyéndola en un saco tipo película que se introducirá en un baño de agua agitada a $20^{\circ}\text{C} \pm 1$ ($68^{\circ}\text{F.} \pm 2^{\circ}\text{F.}$). El descongelado completo del producto se obtiene retorciendo de vez en cuando con suavidad la bolsa hasta que no se compruebe la existencia de ningún centro duro o de cristales de hielo.

7.4

Examen de los defectos físicos

Se examinará la muestra para encontrar los defectos físicos y se juzgará según las disposiciones que figuran en el Anexo A. El nivel de aceptación para los defectos que figuran en el Anexo A, Parte I, se enuncia en el Anexo A, Parte II.

7.5

Examen del olor, el sabor y la textura

El examen del olor, del sabor y la textura, se efectuará después de que se haya cocido una cantidad razonable de la muestra mediante un método aprobado, que se enuncia en el Anexo B.

NOTA EXPLICATIVA

Explicación del Método propuesto para el examen
de los defectos físicos
(No forma parte de la Norma)

Los niveles de aceptación de los defectos que figuran en la Parte I se enuncian en la Parte II. Los niveles de aceptación han sido obtenidos de los Métodos de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27), modificados para tener en cuenta la gran variedad de los paquetes producidos en los diferentes países.

El cuadro de defectos que figura en la Parte I describe puntos negativos de los diversos defectos que figuran en 1 kilo de filetes de pescado. A continuación se da un ejemplo del procedimiento de toma de muestras:

Dimensiones del lote	48.000 x 250 gr. paquetes
Dimensiones del lote en Kg.	12.000
Nivel de inspección	1
Dimensiones de la muestra	13 kilos (52 paquetes)

Los 52 paquetes se agrupan al azar en 3 muestras de un kilo cada una. Cada muestra se examina de acuerdo con la Parte I.

Número de aceptación 2 x 1 kilo de muestras.

CUADRO DE DEFECTOS

Se escriben a los puntos negativos por cada defecto que se presente tal como se indica a continuación:

Una espina	5 mm. o menos	= 2 puntos
Dos espinas	5 mm. o menos	= 4 puntos
1.	<u>Espinas</u>	<u>Puntos de deterioro</u>
a.	<u>Filetes sin espinas</u>	
	5 mm o menos, en cualquier dimensión	2
	Mayores de 5 mm hasta 25 mm. inclusive, en cualquier dimensión	4
	Mayores de 25 mm., en cualquier dimensión	8
b.	<u>Filetes que no se designan como sin espinas</u>	
	Espinas, parte de la espina dorsal, que sean objeccionables o peligrosas, o ambas cosas, es decir, susceptibles de causar daños	8
2.	<u>Decoloración</u>	
	Cualquier cambio significativo del color de la carne del pescado:	
	3 cm. cúbicos o menos	0
	Mayores de 3 cm. cúbicos hasta 10 cm. cúbicos inclusive	4
	Mayores de 10 cm cúbicos	8
3.	<u>Manchas de sangre</u>	
	5 mm o menos en cualquier dimensión	0
	Mayores de 5 mm en cualquier dimensión	4
4.	<u>Gusanos parásitos</u>	
	Diámetro de la cápsula de 2 mm, o menos, o gusanos sin cápsula de 1 cm de longitud o menos	0

ALINORM 70/18
Apéndice III

Anexo A
Parte I
pág. 8

Puntos de deterioro

Diámetro de la cápsula mayores de 2 cm o gusanos sin cápsula mayores de 1 cm de longitud	4
5. <u>Barbas o parte de barbas</u>	
3 cm cuadrados o menos de la superficie total	4
Más de 3 cm cuadrados de la superficie total	8
6. <u>Piel (filetes sin piel)</u>	
3 cm cuadrados o menos	0
Más de 3 cm cuadrados hasta 10 cm cuadrados inclusive.	4
7. <u>Membranas negras (cavidad del vientre)</u>	
6 cm cuadrados o menos	0
Más de 6 cm cuadrados hasta 12 cm cuadrados inclusive	4
Más de 12 cm cuadrados	8
Una muestra de 1 kilo se considerará defectuosa si los puntos negativos son más de 16.	

PLAN DE TOMA DE MUESTRAS Y NIVELES DE INSPECCION(AQL 6.5)

DIMENSIONES DEL LOTE (en kilos)	NIVELES DE INSPECCION			
	I		II	
	N	C	N	C
4.800 o menos	6	1	13	2
4.801 - 24.000	13	2	21	3
24.001 - 48.000	21	3	29	4
48.001 - 84.000	29	4	48	6
84.000 - 144.000	48	6	84	9
144.001 - 240.000	84	9	126	13
más de 240.000	126	13	200	19

N = número de muestras por kilo

C = número de aceptación

MÉTODOS DE COCCIÓN

TRATAMIENTO AL VAPOR

Se efectúa 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 un baño de agua a una temperatura de 60°C (+ 140° F.) durante el baño.

COCCIÓN

Las bandejas de cocción, aproximadamente 12 x 8" x 2 1/2" (30 x 10 x 6 cm) se revisten con una hoja de aluminio. La muestra se coloca en la bandeja cubriéndola con otra hoja de aluminio, que se pliega alrededor de los bordes superiores de la bandeja. Esta se coloca en un horno que se ha calentado previamente a una temperatura de 232° C (450° F) durante 20 minutos, o hasta que se haya completado la cocción.

HERVIDO EN BOLSAS

Colocar la muestra descongelada en una bolsa de plástico que se pueda hervir y cerrarla. La bolsa se introduce con su contenido en agua hirviendo y se deja cocer hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance una temperatura de 71°C (160° F) lo que exige unos 20 minutos de cocción.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA

(Presentado al Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales)

1. AMBITO

Esta norma se aplica a los camarones en conserva envasados en recipientes transparentes onomynose aplica a aquéllos productos de especialidades en que los camarones constituyen únicamente una parte.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición

Se entiende por camarones en conserva la carne elaborada de los camarones de las especies Penaeide, Pandalide, Grangolide y Palemonide, en cualquier combinación de especies de tamaño semejante. El producto preparado con diferentes medios de cobertura se somete a tratamiento térmico, en forma apropiada, antes o después de haberse cerrado herméticamente el recipiente, para evitar su descomposición.

2.2 Denominación

El producto se denominará y etiquetará con el nombre de "camarones"

3. PRESENTACION

3.1 Estilos

- a) Presentación corriente, ordinaria: camarones pelados y enlatados posteriormente sin eliminación intencional del tracto dorsal.
- b) Limpios o sin intestinos - camarones que, además, han sido abiertos por el lomo y a los que se les ha quitado el tracto dorsal, por lo menos hasta el último segmento próximo a la cola.

3.2 Tipos

Envasado con líquido - además de la carne de los camarones, el recipiente contiene un líquido en volumen suficiente para cubrir a éstos.

3.3 Tamaños

Los camarones en conserva, tanto en la forma de presentación "corriente" o "limpia", podrán denominarse, según el tamaño, de acuerdo con la tabla siguiente:

Tamaño	Número de camarones por onza de peso escurrido		Número de camarones por 100 gr, 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 5,0 inclusive	3,8 a 5,4 inclusive	De 12,3 a 17,7 inclusive	De 13,4 a 19,1 inclusive
Mediano	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
Minúsculo	Más de 17.	Más de 18,4	Más de 60	Más de 65,3

3.4 Las dimensiones que se dan en la tabla anterior se refieren a los camarones enteros y no abarcarán las piezas en exceso de la tolerancia prevista en 4.3 f).

3.5 Camarones rotos

Los camarones rotos en trozos de camarón en menos de cuatro segmentos. Tales trozos pueden presentarse dentro de las distintas denominaciones de tamaños, a condición de que no excedan de la tolerancia prevista en 4.3 f). Cuando los trozos se envasen como producto aparte, se designarán de acuerdo con las disposiciones que figuran en 8.1.3 b).

4. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

4.1 Ingredientes

El medio de cobertura consiste en agua y sal. Se pueden añadir también zumo de limón y azúcar.

4.2 Materia prima

Los camarones en conserva se preparan con camarones frescos y limpios, congelados o cocidos.

4.3 Producto terminado

a) Aspecto

Limpio y preparado con cuidado, de dimensiones uniformes por regla general. Características buenas (firme) de sinuosidad, que les da un aspecto curvado. Aspecto apetitoso. Color uniforme característico de la especie y medio o zonas de cultivo, incluso aunque hayan sido colorados artificialmente. No manchados; todo lo más un poco pegajosos. El color de la carne será claro, típico del camarón bien elaborado.

b) Olor y sabor

Los camarones en conserva deberán tener buenas características en cuanto al olor y al sabor y estar exentos de olores y sabores desagradables de cualquier clase. El olor y sabor natural que recuerde al yodoformo no se considerará defecto sino es excesivo.

c) Texturas

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

d) Pelado

Los camarones en conserva deberán estar prácticamente exentos de cabezas y, en la medida en que lo permita una buena práctica de producción, prácticamente exentos de caparazones, patas y antenas.

e) Medios de cobertura

Cuando se examinen los recipientes a temperaturas superiores a 68°F. (20°C) el líquido fluirá y presentará unas características entre turbias y claras. No deberá presentar un aspecto oscuro. La salmuera tiende a espesarse o gelificarse a temperatura inferior a 65°F (18,3°C). Si se encontraran medios de cobertura gelificados estos serán de turbios a claros y no deberán presentar un aspecto oscuro. La gelificación es el resultado de la coagulación natural de las proteínas del medio de cobertura.

f) Tolerancias

Las tolerancias de otros defectos se admitirán como se indica a continuación:

Tamaño Denominación	Rotos(fragmentos) % del peso	Operación de limpieza y eli- minación de intes- tinos inadecuada.* % del peso.	Tamaño. (contados) % del número
Extra grande o Jumbo	5%	5%	10%
Grande	5%	5%	10%
Medio	5%	5%	10%
Pequeño	10%	5%	10%
Minúsculo	15%	6%	10%

* Se aplica sólo a la presentación limpia o sin intestinos.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. 1/

<u>Aditivos</u>		<u>Nivel máximo de utilización</u>
a) EDTA disodio cálcico	250 mg/kg	} del producto final (aprobado)
b) Acido ortofosfórico	850 mg/kg	
c) Acido cítrico		
d) Glutamato de monosodio	800 mg/kg	
e) Colores:		
Caroteno	CI 75130	(Véase la Nota)
Tartrazina	CI 19140	(aprobado)
GGN Naranja	CI 15980	(no aprobado)
Ponceau 4 R	CI 16255	} 30 mg/kg del producto (aprobado temporalmente)
Ponceau 6 R	CI 16290	
Azorubina	CI 14720	} final (no aprobado)
Eritrosina	CI 45430	(aprobado temporalmente)
Amaranto	CI 16185	} solo o en combinación (aprobado)
Amarillo ocase FCF	CI 15985	

1/ Nota de la Secretaría: Las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido examinadas en el 6º período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, 15-22 de octubre 1969 y más arriba se indican las decisiones alcanzadas. Por lo que se refiere al Glutamato de monosodio, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios aplazó la adopción de una decisión hasta disponer de más informaciones. Por lo que se refiere al Caroteno, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios aprobó el Beta-caroteno.

El color o mezcla de colores podrán emplearse en el nivel señalado anteriormente siempre que no se utilice para ocultar modificaciones adversas en la calidad.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP-1-1969) establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado total mínimo

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.

7.2 Peso mínimo escurrido

El llenado deberá hacerse de modo que el peso final de los camarones no sea menor del 60 por ciento de la capacidad de agua del recipiente.

8. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma Internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones concretas a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

8.1 Nombre del alimento

El producto deberá etiquetarse con el nombre de "camarones" a condición de que tal etiquetado se ajuste a la costumbre y prácticas del país en el que haya de distribuirse el producto y siempre que el tamaño del producto no induzca a error al comprador a causa de su denominación.

8.1.1 Presentación

La presentación del envase deberá declararse sólo cuando el contenido corresponda a la presentación limpia o sin intestinos. A menos que se indique concretamente, se considera que la presentación de los camarones en conserva es de tipo corriente u ordinaria.

8.1.2 Tipo

Deberá declararse el tipo de envasado.

8.1.3 Tamaño

- a) 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 3.3
- b) Los camarones rotos deberán etiquetarse e identificarse como "camarones rotos", o, alternativamente, como "trozos de camarones".

8.2 Enumeración de los ingredientes

En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en sentido decreciente de su participación en el producto. Además, serán aplicables las Secciones 3.2 b) y c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

Se indicará el peso escurrido de los camarones en el sistema métrico o en libras o en ambos sistemas de medida según el país en que vayan a venderse los camarones. Además, puede declararse el contenido en peso.

8.4 Nombre y origen

Se declarará el nombre y dirección del fabricante, empaquetador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

Se declarará el país de origen del producto si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

8.6 Identificación del lote

Cada envase se marcará de un modo permanente en clave o en claro para identificar la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del mismo.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

- 9.1 Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.2 Toma de Muestras

Las muestras se tomarán de acuerdo con el Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27)

9.3 Se tomarán números de muestras de todos los lotes para examinar la calidad del producto y la determinación del peso escurrido o contenido neto se efectuará de acuerdo con el Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27)

9.4 Clasificación como "defectuosos"

Todo envase que no satisfaga los requisitos exigibles en cuanto a las dimensiones, olor sabor, textura, pelado, o piezas rotas, o, en el caso de camarones limpios de intestinos, los requisitos exigibles para esta limpieza, tal como se especifican en los párrafos 3.3, 3.4, 3.5 y 4.3 b), c) y d), se considerará "defectuoso".

9.5 Aceptación del lote

Un lote se considerará que satisface los requisitos de la norma cuando el número total de "defectos" no exceda el número de aceptación c) del Plan de toma de muestras aplicable (AQL-6.5) del Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) y cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo especificado.

10. PROCEDIMIENTO DE EXPERIMENTACION

10.1 Peso escurrido (1)

La observancia de los 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 razonablemente llenos.

- a) El peso escurrido se determinará manteniendo los recipientes no abiertos de camarones a una temperatura mínima de 68° F y mínima de 75° F (no menor de 20 ni mayor de 23,9°C) durante 12 horas como mínimo, inmediatamente antes del examen.
- b) El contenido del recipiente, una vez abierto, se vierte de manera que se distribuya sobre la malla de un tamiz circular, que se haya pesado previamente. Algunos camarones en conserva pueden contener medios de cobertura gelificados, debido a haber enlatado camarones de aguas del Pacífico Norte.
- c) Inclinar el tamiz formando un ángulo de unos 45° aproximadamente, y dejar que los camarones escurran durante 2 minutos a partir del momento en que se han vertido en el tamiz.
- d) Pesar el tamiz con el producto escurrido. Restar el peso del tamiz. La cifra resultante se considerará como el peso escurrido de los camarones.

-
- 1) Este procedimiento para determinar el peso escurrido no es aplicable cuando el medio de cobertura está gelificado según se describe en el párrafo 4.3 e). Se efectúan trabajos experimentales para encontrar un procedimiento adecuado.

10.2 Contenido neto

- a) El contenido neto deberá determinarse pesando primero el recipiente sin abrir.
- b) Abrir el recipiente, verter su contenido y dejar que escurra el recipiente durante dos minutos.
- c) Pesarse el recipiente vacío, incluida la tapa.
- d) Restar el peso del recipiente vacío del peso del recipiente sin abrir. La cifra resultante se considerará como el contenido neto.

10.3 Especificación aplicable al tamiz circular

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

10.4 Determinación de los tamaños

El cumplimiento de los requisitos relativos a los tamaños se determinará obteniendo el promedio de los resultados obtenidos con todos los recipientes de una muestra que represente un lote, siempre que los diversos recipientes no sean muy distintos entre sí. Después de pesar se cuenta el número de camarones que había en el recipiente. Dividir dicho número por el peso escurrido. La cifra resultante se comparará con el cuadro del párrafo 3.3. Es admisible la tolerancia que se indica en el párrafo 4.3 f).

10.5 Método para determinar la capacidad de agua de un recipiente

Lavar, pesar y secar el recipiente vacío. Llenarlo con agua destilada a 20°C (68°F) hasta una distancia vertical de 5mm (3/16 pulgadas) por debajo del nivel superior del envase y pesar el recipiente así lleno. Después réstese el peso del envase vacío del peso del envase lleno. La diferencia será el peso del agua que hace falta para llenar el recipiente.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE PERCA MARINA
CONGELADOS RAPIDAMENTE

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

1. AMBITO

Esta norma es aplicable a los filetes congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación ofrecidos al consumo directo sin ulterior transformación. No es aplicable a los productos destinados a ulterior transformación o para otras finalidades industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto y del proceso

- a) Los filetes de perca marina congelados rápidamente se obtienen del pescado de las siguientes especies: Sebastes marinus, Sebastes mentella, Sebastes alutus o Scorpaena dactyloptera Delaróche.
- b) Los filetes son lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y trozos de dichos filetes cortados para facilitar el embalado.
- c) El producto se someterá al proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. La operación de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo adecuado de forma que se pase muy rápidamente a la zona de temperatura de máxima cristalización. El proceso de congelación rápida no será considerado como completo hasta que la temperatura del centro térmico del pescado después de estabilización haya llegado a -18°C (0°F). El producto debe mantenerse a esa baja temperatura, de forma que mantenga la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final, salvo las prácticas reconocidas de descongelación y reenvasado de los productos bajo condiciones controladas seguidas de la aplicación de procesos de congelación rápida definidos.

2.2 Forma de presentación

- a) Filetes con piel y sin escamas, cuando el filete está prácticamente libre de escamas, o
- b) Filetes sin piel.

Los filetes pueden presentarse sin espina, siempre que se hayan retirado éstas totalmente durante el momento de la supresión de la espina dorsal.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de perca marina congelados rápidamente deben prepararse a partir de pescado entero y sano, de la especie designada y de una calidad tal que sea apto para su venta en fresco para el consumo humano.

3.2 Producto final

- 3.2.1 a) Los filetes estarán exentos de todos los órganos internos, aletas y de toda la carne que tenga un color anormal y estarán razonablemente libres de barbas, desgarraduras y bordes lastimados.
- b) Después del tratamiento al vapor, cocido o hervido, tal como se indica en el Anexo B, el producto tendrá el sabor característico de la especie y estará exento de olores y sabores desagradables y su textura será firme, pero no correosa, blanda o gelatinosa.
- c) El producto final se someterá a la prueba de los defectos físicos que se describe en la Sección 7 de esta norma.
- d) El producto final estará razonablemente libre de trozos de filete demasiado pequeños. El peso de todo trozo inferior a 30 gr. será considerado como indeseable. El número máximo de pequeños fragmentos de filete permitido es de 4 por kilo.
- 3.2.2 Las dimensiones de la muestra y números de aceptación son los que se indican en el Plan de Toma de Muestras que se añade a esta Norma como Anexo A, Parte II.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las disposiciones que siguen con respecto a los aditivos alimentarios están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; pueden utilizarse aisladamente o en combinación:1/

<u>Aditivos</u>		<u>Nivel máximo de empleo</u>
Tripolifosfato de potasio o de calcio	} ex- pre- sado como P ₂ O ₅	Máximo 5000 mg/kg del producto final
hexametafosfato de sodio		
pirofosfato de sodio o de potasio		
ortofosfato de sodio o de potasio		

- 1) Nota de la Secretaría: Las disposiciones sobre Aditivos Alimentarios han sido aprobadas en el 6^o Período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, 15-22 octubre 1969.

<u>Aditivos</u>		<u>Nivel máximo de empleo</u>
ascorbato de sodio o de potasio	} expresado como ácido ascórbico	Máximo 1000 mg/kg del producto final

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos que quedan comprendidos dentro de las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCPI-1969) elaborados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de la Norma General sobre el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones concretas.

6.1 Nombre del Alimento

6.1.1 El nombre del producto es "filetes de perca marina" (1). En la etiqueta figurarán las palabras "congelados rápidamente".

6.1.2 En la etiqueta puede figurar además referencia a la presentación sin piel o con piel o sin espinas, según proceda. Estas referencias deberán figurar obligatoriamente si su omisión puede inducir a error al consumidor.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En la etiqueta se declarará la lista completa de ingredientes utilizados en orden de proporción decreciente. Son aplicables también las disposiciones de la Sección 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma Internacional General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

6.3 Contenido neto

Se declarará el contenido neto según el peso, sin comprender el peso del glaseado, en unidades del sistema métrico o en libras o en ambos sistemas, según suela hacerse en el país en que se vende el producto.

6.4 Nombre y dirección

Figurará el nombre y dirección del fabricante, empaquetador, distribuidor, importador, exportador o vendedor.

1) El Comité pidió especialmente observaciones sobre el uso del nombre perca marina, perca roja y perca rosada (o cualquier otro) para las especies a que se refiere esta norma.

6.5 País de origen

- a) Se declarará el país de origen del alimento si su omisión puede inducir a error o engañar al consumidor.
- b) Cuando el alimento sufre una transformación en un segundo país que modifique su naturaleza, el país en que se ha efectuado la transformación se considerará como el país de origen a efectos del etiquetado.

6.6 Identificación del lote

Puede haber una indicación, en clave o en claro, de la fecha de producción, es decir, la fecha en que fue empaquetado para la venta al producto final.

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Métodos de Toma de Muestras y Preparación de la Muestra

La toma de muestras se realizará de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.2 Supresión del glaseado

Tan pronto como el envase se retire del almacén a baja temperatura, ábrase y colóquese el contenido bajo un suave rociado de agua fría. Agítase cuidadosamente a fin de no romper el producto. Rocíese hasta que se sienta que el glaseado de hielo se está moviendo. Transfiérase el producto a un cedazo circular número 8 de 8 pulgadas de diámetro para las muestras de menos de 2 libras y de 12 pulgadas para las que tengan más de 2 libras. Sin verter el producto inclínese el cedazo hasta un ángulo aproximado de 17 a 20° para facilitar que se vierta el líquido y viértase exactamente durante 2 minutos (comprobados con reloj). Inmediatamente transfiérase el producto a un recipiente alquitranado y pésese. (Métodos de Análisis del AOAC 18.001).

7.3 Descongelado

La muestra se descongelará mediante inmersión en una bolsa de tipo película que se incluirá en un baño de agua agitada mantenida a 20° C ± 1 (68° F ± 2°). El descongelado completo del producto se determinará presionando suavemente la bolsa de vez en vez hasta que no se sienta ningún centro duro o cristales de hielo.

7.4 Examen de los defectos físicos

Deberán examinarse los defectos físicos y la muestra se juzgará según las disposiciones que figuran en el Anexo A. El nivel de aceptación de los defectos que se indican en el Anexo A Parte I, se indican en el Anexo A. Parte II.

7.5 Examen del olor, sabor y textura

Se examinará el olor, sabor y textura después de que cantidades razonables de la muestra hayan sido cocidas mediante el método aprobado que se indica en el Anexo B.

NOTA EXPLICATIVA

Explicación del método propuesto para el examen de los defectos físicos
(No forma parte de la Norma)

El nivel de aceptación de los defectos que figuran en la Parte I se indican en la Parte II. Los niveles de aceptación proceden del Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27), modificado para tener en cuenta las modificaciones en las dimensiones del envase en diversos países.

El cuadro de defectos de la Parte I adscribe puntos negativos a los diversos defectos que figuran en 1 kilo de filetes de pescado. Se da a continuación un ejemplo del procedimiento para toma de muestras.

Dimensiones del lote	48.000 X 250 paquetes de gramo
Dimensiones del lote en Kg.	12.000
Nivel de inspección	1
Dimensiones de la muestra	13 Kg (52 paquetes)

Los envases se agrupan al azar en 13 muestras de 1 kg. cada una. Las muestras se examinan cada una de acuerdo con la Parte I.

Número de aceptación	2 x 1 kg de muestras.
----------------------	-----------------------

CUADRO DE DEFECTOS

Se atribuyen puntos negativos a cada defecto que se presente, tal como se indica a continuación a saber:

Una espina 5 mm o menos = 2 puntos
 Dos espinas 5 mm o menos = 4 puntos

<u>1. Espinas</u>	<u>Puntos negativos</u>
<u>a. Filetes sin espina</u>	
5 mm o menos, en cualquier dimensión	2
Mayor de 5 mm hasta 25 mm inclusive en cualquier dimensión	4
Más grande de 25 mm en cualquier dimensión	8
<u>b. Filetes que no se describen como sin espinas</u>	
Espinas, parte de la espina dorsal, que sean desagradables o peligrosas o ambas cosas, es decir, susceptibles de causar daño	8
<u>2. Descoloración</u>	
Cualquier importante descoloración de la carne de pescado:	
3 cm ² o menos	0
Mayor de 3 cm ² , hasta 10 cm ³ inclusive	4
Mayor de 10 cm ²	8
<u>3. Manchas de sangre</u>	
5 mm o menos, en cualquier dimensión	0
Mayores de 5 mm, en cualquier dimensión	4
<u>4. Gusanos parásitos</u>	
Cápsula de diámetro de 2 mm o menos o gusanos sin cápsula de 1 cm de longitud o menos	0
Diámetro de la cápsula mayor de 2 mm o gusanos sin cápsula mayores de 1 cm de longitud	4

	<u>Puntos negativos</u>
5. <u>Barbas o partes de barbas</u>	
3 cm ² o menos en el total de la superficie	4
Mayores de 3 cm ² en el total de la superficie	8
6. <u>Piel (filetes sin piel)</u>	
3 cm ² o menos	0
Mayores de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	4
Mayores de 10 cm ²	8
7. <u>Membranas negras (cavidad abdominal)</u>	
6 cm ² o menos	0
Mayores de 6 cm ² hasta 12 cm ² inclusive	4
Mayores de 12 cm ²	8

Una muestra de 1 kilo se considera defectuosa si los puntos negativos son superiores a 32.

PLAN DE TOMA DE MUESTRAS Y NIVELES DE INSPECCION
 (AQL 6.5)

DIMENSIONES DEL LOTE (en kilos)	I		NIVELES DE INSPECCION II	
	N	C	N	C
4.800 o menos	6	1	13	2
4.801 - 24.000	13	2	21	3
24.001 - 48.000	21	3	29	4
48.001 - 84.000	29	4	48	6
84.001 - 144.000	48	6	84	9
144.001 - 240.000	84	9	126	13
más de 240.000	126	13	200	19

N = Número de muestras de 1 kilo

C = Número de aceptación

MÉTODOS DE COCCIÓN

AL VAPOR

La cocción al vapor se hace en un recipiente cerrado de 7 pulgadas (17,8 cm) de diámetro, sobre agua hirviendo, durante 35 minutos o, si el producto se ha descongelado previamente, durante 18 minutos.

El recipiente estará cubierto y se mantendrá en un bañomaría a 60°C (140°F) durante la prueba.

EN HORNO

Los recipientes de cocción 12 pulgadas x 8 pulgadas x 2¹/₂ pulgadas (30 x 10 x 6 cm) aproximadamente, se forran de papel de aluminio. La muestra se coloca en el recipiente y se hace una tapa poniendo encima otra hoja de aluminio que se dobla por fuera de los bordes superiores de las paredes del recipiente. Este se coloca en un horno que se haya calentado previamente a 232°C (450°F) y se deja allí durante 20 minutos o hasta que se completa la cocción.

HERVIDO EN BOLSAS

Colocar la muestra deshelada en una bolsa de plástico que pueda hervirse y cerrarla herméticamente. Inmergir la bolsa y su contenido en agua hirviendo y hervir hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance 160°F, lo cual exige unos 20 minutos.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE SOLLA CONGELADOS RAPIDAMENTE
(Presentado a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del
Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales)

1. AMBITO

Esta norma es aplicable a los filetes congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación ofrecidos al consumo directo sin ulterior transformación. No es aplicable a los productos destinados a ulterior transformación o para otras finalidades industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto y del proceso

- a) Los filetes de solla congelados rápidamente se obtienen del pescado de las especies siguientes: Pleuronectes platessa, Hippoglossoides platessoides (sollla americana) y Pleuronectes quadrituberculatis (sollla de Alaska).
- b) Los filetes son lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y trozos de dichos filetes cortados para facilitar el embalado.
- c) El producto se someterá al proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que sen enuncian a continuación. La operación de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo adecuado de forma que se pase muy rápidamente la zona de temperatura de máxima cristalización. El proceso de congelación rápida no será considerado como completo hasta que la temperatura del centro térmico del pescado después de que la estabilización haya llegado a -18°C (0°F). El producto debe mantenerse a esa baja temperatura, de forma que mantenga la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final, salvo las prácticas reconocidas de descongelación y reenvasado de los productos dentro de condiciones controladas seguidas de la aplicación de procesos de congelación rápidos definidos.

2.2 Presentación

Los filetes se presentarán como:

- a) con piel, o
- b) sin piel, o
- c) con piel, únicamente en la parte blanca.

Los filetes pueden presentarse sin espinas, siempre que las espinas se hayan retirado completamente al suprimir la espina dorsal.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de solla congelados rápidamente deben prepararse a partir de pescado sano, de la especie designada y de una calidad tal que sea apto para ser vendido fresco para el consumo humano.

3.2 Producto final

- 3.2.1 a) Los filetes estarán exentos de todos los órganos internos, aletas y de toda la carne que tenga un color anormal y estarán razonablemente libres de barbas, desgarraduras y bordes lastimados.
- b) Después de cocerlo al vapor, en horno o en agua, tal como se indica en el Anexo B, el producto debe tener el sabor característico de las especies y debe estar libre de todo olor o sabor desabradable y su textura debe ser razonablemente firme y no dura, blanda ni gelatinosa.
- c) El producto final se someterá a la prueba de los defectos físicos que se describe en la sección 7 de esta norma.
- d) El producto final estará razonablemente libre de trozos de filete no deseables. El peso de todo trozo inferior a 30 gr. será considerado como indeseable. El número máximo de pequeños fragmentos de filete permitidos es de 4 al kilo. / *
- 3.2.2 Las dimensiones de la muestra y los números de aceptación son los que se indican en el Plan de Toma de Muestras que se añade a esta norma como Anexo A.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las disposiciones que siguen con respecto a los aditivos alimentarios están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; pueden utilizarse aisladamente o en combinación : (1)

<u>Aditivos</u>		<u>Nivel máximo de empleo</u>
Tripolifosfato de potasio o de sodio	} expresado como P ₂ O ₅	Máximo 5000 mg/kg del producto final
hexametafosfato de sodio		
pirofosfato de sodio o de potasio		
ortofosfato de sodio o de potasio		
ascorbato de sodio o de potasio	} expresado como ácido ascórbico	Máximo 1000 mg/kg del producto final

* Véase: párrafo 42 del Informe.

1) Nota de la Secretaría: Las disposiciones sobre Aditivos Alimentarios han sido aprobadas en el 6º Período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, 15-22 octubre 1969.

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos que quedan comprendidos dentro de las disposiciones de esta Norma se preparan de conformidad con los Principios Generales del Higiene de los Alimentos (CAC/RCPI-1969) elaborados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma Internacional General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplican las siguientes disposiciones concretas a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

6.1 Nombre del Alimento

6.1.1 El nombre del producto es "filetes de solla". En la etiqueta figurarán las palabras "congelados rápidamente".

6.1.2 En la etiqueta puede figurar además referencia a la presentación con piel o sin piel o sin espinas, según proceda. Estas referencias deberán figurar obligatoriamente si su omisión puede inducir a error al consumidor.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En la etiqueta se declarará la lista completa de ingredientes utilizados en orden de proporción decreciente. Son aplicables también las disposiciones de la Sección 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma Internacional General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

6.3 Contenido neto

Se declarará el contenido neto según el peso sin comprender el peso del glaseado en medidas del sistema métrico, o en libras o en ambas sistemas según suela hacerse en el país en que se venda el producto.

6.4 Nombre y dirección

Figurará el nombre y dirección del fabricante, ampaquetador, distribuidor, importador, exportador o vendedor.

6.5 País de origen

a) Se declarará el país de origen del alimento si su omisión puede inducir a error o a engañar al consumidor.

b) Cuando el alimento sufre transformación en un segundo país que modifique su naturaleza, el país en que se ha efectuado la transformación se considerará como el país de origen a efectos del etiquetado.

6.6 Identificación del lote

Puede haber una indicación, en clave o en claro, de la fecha de producción, es decir, la fecha en que fue empaquetado para la venta el producto final.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Métodos de Toma de Muestras y Preparación de la Muestra

La toma de muestras se realizará de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.2 Supresión del glaseado

Tan pronto como el envase se retire del almacén a baja temperatura, ábrase y colóquese el contenido bajo un suave rocío de agua fría. Agítese cuidadosamente a fin de no romper el producto. Rocíese hasta que se sienta que el glaseado helado se está moviendo. Transfiérase el producto a un cedazo circular número 8 de 8 pulgadas de diámetro para las muestras de menos de 2 libras y de 12 pulgadas para las que tengan más de 2 libras. Sin verter el producto, inclínese el cedazo hasta un ángulo aproximado de 17 a 20° para facilitar que se vierta el líquido y viertase exactamente durante 2 minutos (comprobados con reloj). Inmediatamente transfiérase el producto a un recipiente alquitranado y pésese. (Métodos de Análisis del ACAC 18.001).

7.3 Descongelado

La muestra se descongelará mediante inmersión en una bolsa de tipo película que se agitará en un baño de agua mantenida a $20^{\circ}\text{C} \pm 1$ ($68^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}\text{F}$). El descongelado completo del producto se determinará presionando suavemente la bolsa de vez en cuando hasta que no se sienta ningún centro duro o cristales de hielo.

7.4 Examen de los defectos físicos

Deberán examinarse los defectos físicos y la muestra se juzgará según las disposiciones que figuran en el Anexo A. El nivel de aceptación de los defectos que se indican en el Anexo A Parte I, se indican en el Anexo A, Parte II.

7.5 Examen del olor, sabor y textura

Se examinará el olor, sabor y textura después de que cantidades razonables de la muestra hayan sido cocidas mediante el método aprobado que se indica en el Anexo B.

NOTA EXPLICATIVA

Explicación del método propuesto para el examen de los defectos físicos
(No forma parte de la Norma)

Los niveles de aceptación de los defectos que figuran en la Parte I se indican en la Parte II. Los niveles de aceptación proceden del Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) modificado para tener en cuenta las modificaciones d en las dimensiones del envase producidas en diversos países.

El cuadro de defectos de la Parte I adscribe puntos negativos a los diversos defectos que figuran en 1 kilo de filetes de pescado. Se da a continuación un ejemplo del procedimiento para la toma de muestras.

Dimensiones del lote	48.000 x 250 paquetes de gramo
Dimensiones del lote en Kg.	12.000
Nivel de inspección	1
Dimensiones de la muestra	13 kg (52 paquetes)

Los 52 paquetes se agrupan al azar en 13 muestras de 1 kg cada una. Las muestras se examinan cada una de acuerdo con la Parte I.

Número de aceptación	2 x 1 kg de muestras.
----------------------	-----------------------

CUADRO DE DEFECTOS

Se atribuyen puntos negativos a cada defecto que se presente, tal como se indica a continuación a saber:

Una espina	5 mm. o menos	= 2 puntos
Dos espinas	5 mm. o menos	= 4 puntos
1.	<u>Espinas</u>	<u>Puntos negativos</u>
a.	<u>Filetes sin espina</u>	
	5 mm o menos en cualquier dimensión	2
	Mayor de 5 mm. hasta 25 mm. inclusive en cualquier dimensión	4
	Más grande de 25 mm. en cualquier dimensión	8
b.	<u>Filetes que no se describen como sin espinas</u>	
	Espinas, aparte de la espina dorsal, que sean desagradables o peligrosas, o ambas cosas, es decir, susceptibles de causar daño	8
2.	<u>Descoloración</u>	
	Cualquier importante descoloración de la carne de pescado:	
	3 cm ² o menos	0
	Mayor de 3 cm ² , hasta 10 cm ² inclusive	4
	Mayor de 10 cm ²	8
3.	<u>Manchas de sangre</u>	
	5 mm. o menos, en cualquier dimensión	0
	Mayores de 5 mm., en cualquier dimensión	4
4.	<u>Gusanos parásitos</u>	
	Cápsula de diámetro de 2 mm. o menos o gusanos sin cápsula de 1 cm de longitud o menos	0

Puntos negativos

Diámetro de la cápsula mayor de 2 mm. o gusanos sin cápsula mayores de 1 cm de longitud	4
<u>5. Barbas o partes de barbas</u>	
3 cm ² o menos en el total de la superficie	4
Mayores de 3 cm ² en el total de la superficie	8
<u>6. Piel (filetes sin piel)</u>	
3 cm ² o menos	0
Mayores de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	4
Mayores de 10 cm ²	8
<u>7. Membranas negras (cavidad abdominal)</u>	
6 cm ² o menos	0
Mayores de 6 cm ² hasta 12 cm ² inclusive	4
Mayores de 12 cm ²	8

Una muestra de 1 kilo se considera defectuosa si los puntos negativos son superiores a 32.

PLAN DE TOMAS DE MUESTRAS Y NIVELES DE INSPECCION

(AQL 6.5)

DIMENSIONES DEL LOTE (en kilos)	NIVELES DE INSPECCION			
	I		II	
	N	C	N	C
4.800 o menos	6	1	13	2
4.801 - 24.000	13	2	21	3
24.001 - 48.000	21	3	29	4
48.001 - 84.000	29	4	48	6
84.001 -144.000	48	6	84	9
144.001 -240.000	84	9	126	13
más de 240.000	126	13	200	19

N = Número de muestras de 1 kilo

C = Número de aceptación

MÉTODOS DE COCCIÓN

AL VAPOR

La cocción a vapor se hace en un recipiente cerrado de 7 pulgadas (17, 8 cm) de diámetro, sobre agua hirviendo, durante 35 minutos o, si el producto se ha descongelado previamente, durante 18 minutos.

El recipiente estará cubierto y se mantendrá en un bañomaría a 60°C (140°F) durante la prueba.

EN HORNO

Los recipientes de cocción (12 pulgadas por 8 pulgadas por 2¹/₂ pulgadas) aproximadamente, se forran de papel de aluminio. La muestra se coloca en el recipiente y se hace una tapa poniendo encima otra hoja de aluminio que se dobla por fuera de los bordes superiores de las paredes del recipiente. Este se coloca en un horno que se haya calentado previamente a 232°C (450°F) y se deja allí durante 20 minutos hasta que se completa la cocción.

HERVIDO EN BOLSAS DE PLÁSTICO

Colocar la muestra deshelada en una bolsa de plástico que pueda hervirse y cerrarla herméticamente. Inmergir la bolsa y su contenido en agua hirviendo y cocer hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance 160° F, lo cual exige unos 20 minutos.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA
(Distribuido en el Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración
de Normas Mundiales)

1. AMBITO

Se aplica esta norma al cangrejo en conserva y no se aplica a los productos especiales donde el cangrejo constituye sólo una parte del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Descripción del producto

La carne de cangrejo en conserva es carne hervida de pata, pinza y hombro a la cual se ha quitado el caparazón, de cualquiera de las especies de cangrejo abajo enumeradas. La carne, envuelta o no en papel pergamino, se envasa en recipientes herméticamente soldados y tratados por calor a fin de evitar su deterioro.

Paralithodes camtschatica
Paralithodes platiypas
Paralithodes brevipes
Chionoectes opilio
Chionoectes japonicus
Chionoectes tanneri
Chionoectes bairdi
Erimacrus isenbeckii
Cancer pagurus
Cancer irrogatus
Cancer magister
Cancer productus
Cancer borealis
Callinectes sapidus
Ceryon quinquedens
Maia squinads
Lithaodes antarcticus

2.2 Presentación

2.2.1 Envases de patas de dos anversos (otra posible denominación : "envase de doble faz de carne de pata" (twin-face pack) o "envase especial" (custom pack)).

La parte superior y el fondo del contenido del envase consistirá en trozos sólidos de carne de pata, pinza y hombro que tengan su conformación original, salvo la carne de pata que podrá cortarse según las dimensiones del envase. Los trozos deberán estar bien dispuestos y los trozos de carne de muslo colocados en el centro entre los demás trozos.

Las partes interiores del contenido del envase consistirán en trozos sólidos y en fibras de los trozos rotos durante la elaboración, en partículas individuales desmenuzadas. La cantidad de carne de muslo no será menor del 23 por ciento y la de fibras, no mayor del 40 por ciento del peso total en seco.

- 2.2.2 Envases de patas de un anverso (otras posibles designaciones: "Envases de una faz de carne de pata" "single face pack" o "Envase normal" ("regular pack")):
Cualquiera de las caras del contenido del envase consistirá en carne de pata, pinza y hombro, con su conformación original, salvo la carne de muslo que podrá cortarse según las dimensiones del envase; los trozos deberán estar bien dispuestos. El resto del contenido consistirá en trozos sólidos y en fibras de éstos.
- 2.2.3 Envase de trozos - consistirá en trozos sólidos y fibras de éstos.
- 2.2.4 Envase de fibras - consistirá sólo en fibras.
- 2.2.5 Envase a granel - consistirá en dos grandes trozos de carne de la cavidad posterior del cuerpo.
- 2.2.6 Envase de patas - consistirá en envase de patas.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

La carne de cangrejo en conserva debe prepararse con cangrejos limpios y enteros, adecuados para el consumo humano.

3.2 Ingredientes

Sal.

3.3 Elaboración

El cangrejo deberá estar separado del caparazón y bien lavado. Será cocido con o sin sal. Después de enfriarlo en agua potable, pélese la carne. La carne se dividirá en pata, pinza, cuerpo y hombro. Se separarán las fibras que se hayan roto. Se suprimirá la carne dañada o descolorida cercana a pequeñas quemaduras o heridas.

La carne deberá lavarse bien con agua potable. La carne puede envolverse o no en papel pergamino y envasarse de acuerdo con la forma del envase que se desee, en una lata limpia, no dentada, oxidada y sin hendiduras. La lata puede soldarse, esterilizarse y enfriarse adecuadamente.

3.4 Producto enlatado

Al abrirse las latas deberán estar bien llenas. El producto terminado deberá tener un aspecto agradable y apetitoso y su olor, sabor y consistencia deberán ser los característicos del cangrejo y estar exento de materias extrañas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<u>Aditivos</u>	<u>Nivel máximo de utilización en el producto final</u>		
EDTA disodio de calcio	250 mg/kg	} del producto } } final }	} deberá ser } } aprobado }
Hexametáfosfato de sodio	1000 mg/kg		
Pirofosfato de sodio	5000 mg/kg		
Acido cítrico	sin límite		
Acido tartárico		
Glutamato de monosódico	800 mg/kg		

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto sometido a las disposiciones de esta norma esté preparado de acuerdo con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969)

6. PESOS Y MEDIDAS

Los envases se llenarán de modo que el peso neto de carne de cangrejo no sea menor del 69 por ciento de la capacidad de agua del envase.

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1,2, 4, 5 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RSI 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones que deberá aprobar el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

7.1 El nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "cangrejo" y la designación apropiada de la especie puede incluirse en el nombre como sigue:

Especies	Designación
Paralithodes camtschatica	Centolla
Paralithodes platiypas	Centolla.
Paralithodes brevipes	Cangrejo Hanasaki o Centolla
Chionoectes opilio	{ Cangrejo Zuwai o Snow { Cangrejo o cangrejo Tanner { o cangrejo Queen
Chionoectes japonicus	
Chionoectes tanneri	
Chionoectes bairdi	
Erimacrus isenbeckii	Cangrejo Kegani
Cancer irroratus	Cangrejo de las rocas

Especies (Cont.)	Designación (Cont.)
Cancer borealis	Cangrejo de las rocas
Cancer magister	Cangrejo Lungeness
Cancer productus
Cancer pagurus
Callinectes sapidus	Cangrejo azul
Geryon quinquedens	Cangrejo rojo de altura
Maia squinads
Lithaodes antarcticus

7.2 Presentación

La forma del envase deberá declararse según la especificación que figura en el párrafo 2.2

7.3 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporción.

7.4 Contenido neto

El contenido neto deberá figurar en peso, ya sea según el sistema métrico, o en libras o en ambos sistemas, según los usos del país en que se vendan los alimentos.

[Serán aplicables las disposiciones de la Sección 3.3 de la Norma General Internacional para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.-- El Comité deberá examinar si es aplicable la disposición sobre el peso escurrido.]

7.5 Nombre y dirección

Figurará el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

7.6 Identificación de las partidas

Cada envase deberá estamparse o marcarse de modo indeleble en clave o en claro con una identificación de la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del envase.

8: MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y de toma de muestras indicados más adelante son métodos internacionales de arbitraje y están sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8:1 Toma de muestras por examen destructivo

El número de muestras a tomarse de todas las partidas para el examen de la calidad del producto, para la prueba de vacío y de incubación y para la determinación del peso en seco deberá efectuarse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras de los alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27).

8:2 Pruebas de vacío

8:2:1 Prueba ordinaria de vacío

Se probará el vacío de las muestras por medio de una sonda de tubo de Bourdon.

8:2:2. Prueba de incubación

8:3 Determinación del peso en seco

El peso en seco se determinará por el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que represente una partida, siempre que no haya una escasez poco razonable en ningún envase determinado:

- a) El peso en seco se determinará manteniendo los envases sin abrir a unos 20° C durante doce horas como mínimo hasta inmediatamente antes del examen.
- b) Después de abrir el envase, inclínese a fin de distribuir su contenido sobre las mallas de un colador previamente pesado. (Las mallas del colador deberán ser aperturas cuadradas de 2,38 mm de lado). Si el contenido está envuelto en papel pergamino, retíreselo.
- c) Inclínese el colador a un ángulo de unos 15° y aguárdese que la carne de cangrejo se escurra durante dos minutos.
- d) Pésele el colador con el producto escurrido. Réstese el peso del colador. La cifra resultante se considerará como el peso en seco de la carne de cangrejo.

8:4 Determinación de la capacidad de agua del envase

En el caso de un envase cuya tapa esté fijada por doble costura, córtese la tapa sin quitar la doble costura ni alterar su altura. Lávese, séquese y pésele el envase vacío. Llénese el envase con agua destilada a 20°C hasta una distancia vertical de 5 mm del nivel superior del envase y pésele el envase así llenado. Réstese el peso del envase así llenado. Réstese el peso del envase vacío del envase lleno. La diferencia se considerará como el peso de agua necesaria para llenar el envase.

8.5 Determinación del contenido neto

- a) El contenido neto se determinará pesando primeramente el envase sin abrir.
- b) Abrase el envase, viértase después el contenido y permítase que el envase escurra durante dos minutos.
- c) Pésese el envase vacío, incluyendo el papel pergamino situado encima y abajo para envolver, de haberlo.
- d) Réstese el peso del envase vacío y del papel pergamino, de haberlo, del peso del envase sin abrir. La cifra resultante será el contenido neto.

8.6 Examen de la calidad del producto

Después de la prueba de vacío y la determinación del peso en seco, la muestra tomada para su examen destructivo deberá ser organolépticamente examinada por personas capacitadas para tal examen.

8.7 Clasificación de los "defectos"

(A establecerse)

8.8 Aceptación de las partidas

(A establecerse)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ATUN Y EL BONITO
EN SALMUERA O ACEITE, EN CONSERVA
(Distribuido en el Trámite 3 del Procedimiento
para la Elaboración de Normas Mundiales)

1. AMBITO

(a establecerse)

2. DESCRIPTION

2.1 Atún y bonito en conserva son los productos constituidos por la carne cocida de cualquiera de las especies apropiadas que se indican más abajo, envasadas con aceite o salmuera, en recipientes herméticamente cerrados y sometidas a tratamiento térmico para evitar su deterioración.

Los productos se preparan con las siguientes especies:

Thunnus atlanticus
Thunnus alalunga
Thunnus thynnus thynnus
Thunnus thynnus orientalis
Thunnus thynnus maccoyii
Thunnus obesus
Thunnus albacares
Thunnus tongole
Euthynnus pelamis
Euthynnus lineatus
Euthynnus affinis
Euthynnus alletaratus
Sarda sarda
Sarda velox
Sarda chiliensis
Sarda orientalis

2.2 Presentación

2.2.1 Tipo - envase sólido puede presentarse como "sin piel".

2.2.2 Forma del envase

- a) Sólida - pescado transformado libre de todo tejido superficial descolorido por sangre hemolizada, cortado en segmentos transversales, al que no se añade ningún fragmento libre. En envases de 454 gr. (una libra) o menos contenido neto, dichos segmentos se cortan longitudinalmente en forma adecuada para el empaquetado en uno o varios estratos. En envases de más estratos de igual espesor. Los segmentos se colocan en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la misma. Puede añadirse, de ser necesario, un fragmento de segmento para llenar el envase. La proporción de fibras sueltas total en la operación del envase no debe exceder del 18 por ciento.

- b) Trozo o trozos - mezcla de fragmentos de pescado cocido cortado en fragmentos, la mayor parte de los cuales tiene dimensiones de media pulgada (1,2 cm.). por lo menos en cada dirección y en los que se mantiene la estructura original del músculo.
- c) Fibra o fibras - mezcla de partículas de pescado cocido en la que se mantiene la estructura muscular de la carne.
- d) Raspado - mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes y en la que las partículas están separadas y no forman una pasta.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima - pescado limpio y adecuado para el consumo humano. Puede ser fresco o congelado.

3.2 Medio en que se envasa

- a) Aceite de oliva - conforme a la norma preparada por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.
- b) Otros aceite vegetales - aceites vegetales comestibles claros, refinados, desodorados, conforme a la norma elaborada por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.
- c) Agua.

3.3 Ingredientes

- a) Sal.
- b) proteína hidrolizada.
- c) Especias, esencias de especias o extractos de especias y condimento vegetal.

3.4 Producto final - Las latas al abrirlas deberán estar bien llenas. El producto deberá estar prácticamente exento de piel (salvo los tipos con piel), escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos de sangre, espinas, magulladuras, el músculo rojo y no estriado denominado carne roja, carne oscura, y tejidos con chandillas. El producto terminado deberá tener un aspecto agradable y apetitoso, un olor y sabor y textura característicos del pescado.

3.5 Clasificación por el color (opcional)

El color del atún y del bonito en conserva deberán designarse como se indica a continuación, de acuerdo con la especie envasada y el color del producto enlatado.

- a) Blanco - esta denominación del color se refiere únicamente al Thunnus alalunga. La reflectancia del tejido no deberá ser menor de 33,7 por ciento del óxido de magnesio a 555 m.u.
- b) Claro - puede aplicarse a todos los tipos de atún y bonito. La reflectancia del tejido no deberá ser menor de 22,6 por ciento de óxido de magnesio a 555 m.u.

- c) Oscuro - puede aplicarse a todos los tipos de atún y bonito. La reflectancia no debe ser menor de 22,6 por ciento de óxido de magnesio a 555 m.u.
- d) Mezclado - esta designación de color se aplicará a una mezcla de trozos pequeños de atún o bonito de los que, no menos del 20 por ciento en peso, satisfarán la norma de color para el atún blanco o claro y el resto de los cuales estarán dentro de la norma de color para el atún o el bonito oscuros.

✓ Más adelante se elaborarán métodos para la determinación de estas normas de color. Se solicita a los gobiernos que en sus observaciones informen especialmente sobre su práctica actual y digan qué disposiciones detalladas desearían ver en la norma acerca de las especies o el color, o ambas cosas. ✓

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las disposiciones que siguen con respecto a los aditivos alimentarios están sujetas a aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios :

<u>Aditivos</u>	<u>Nivel máximo de utilización</u>
Pirofosfato de sodio o	5000 mg/kg del producto final (sujeto a aprobación)
EDTA disodio cálcico	250 mg/kg del producto final (sujeto a aprobación)

5. HIGIENE

Se recomendó que el producto a que se refieren las disposiciones de la norma se prepare de acuerdo con las Secciones adecuadas de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC RCP 1-1969).

6. ETIQUETADO

Además de la Secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General Internacional para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) serán aplicables las siguientes disposiciones concretas que han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

- 6.1 El nombre del alimento será el nombre del producto según la ley, costumbre o práctica del país en que se distribuya el producto. El nombre podrá calificarse según la adecuada calificación por el color si satisface las condiciones enunciadas en 3.5.
- 6.2 Forma del envase
En la etiqueta de indicará la forma del envase y el medio en que se envasa, es decir, aceite o salmuera.
- 6.3 Lista de ingredientes
Se declarará en la etiqueta una lista completa de los ingredientes en orden descendiente de proporción.
- 6.4 Contenido Neto
Se declarará el contenido neto como "contenido neto" o "peso neto", sea en el sistema métrico o en libras o en ambos sistema según la costumbre del país donde el producto vaya a venderse. ✓ En el caso de pescado envasado en salmuera se dará el peso escurido, que deberá considerarse mas adelante, así como un método de determinación. ✓

6.5 Nombre y dirección

Figurará el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

6.6 Identificación de los lotes

Cada envase deberá marcarse de modo indeleble o estamparse en clave o en claro con una identificación de la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del envase.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras indicados más adelante son métodos internacionales de arbitraje y están sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

Las muestras para determinar si se cumplen los requisitos establecidos deberán tomarse de acuerdo con los Planes de toma de muestras para los Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27).

7.2 Prueba para los criterios de identidad y calidad

El atún y bonito en conserva deberán examinarse desde el punto de vista organoléptico por personas especializadas.

7.3 Medición para el peso escurrido y otros criterios

[a establecerse]

7.4 Defectos físicos

[a establecerse]