

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 del programa

CX/FFP 00/7

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

24^a reunión

Ålesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000

PROYECTO DE NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO

OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6 (Canadá, Polonia)

CANADÁ

Observaciones generales:

1. En general, Canadá apoya este documento pero reconoce que las cuestiones específicas de esta norma requieren ser debatidas ulteriormente por el Comité. Además, debería hacerse una comprobación ortográfica y del orden numérico de las subsecciones (por ejemplo, la numeración de las subsecciones 7.6 y 8.1.3 está repetida).

Observaciones específicas:

Sección 2.1 – Descripción del producto

2. A causa de la naturaleza específica de esta norma, Canadá recomienda que se definan los términos "descabezado", "eviscerado por arranque" y "limpiado por las agallas".
3. La asociación común entre arenque y espadín en esta norma puede crear confusión por lo que concierne a la identidad del producto; y por ende, debería hacerse una distinción en su descripción. Se sugiere que podría añadirse a esta sección un requisito como el siguiente: **"El envase no deberá contener una mezcla de especies."**

Sección 2.2.1 - Salazón

4. El proceso de "salazón" necesario para alcanzar el efecto deseado (calidad, etc.) se obtiene generalmente gracias a la fuerza y eficacia del liquido de salazón en función del tiempo, por lo que deberían también proporcionarse indicaciones que señalen la duración de la salazón como parte del proceso. Se sugiere una fórmula que podría ser la siguiente: "La salazón es el proceso...solución salina de concentración apropiada, **manteniéndolo así durante un período de tiempo apropiado.**"

5. La opinión de Canadá es que cuando se use una "solución salina" durante el proceso de salazón, el agua empleada para preparar la solución debería ser de calidad tal que no represente un riesgo para la salud humana. Se sugiere que podría añadirse un requisito como el siguiente: **"Si la salazón es realizada mediante una solución salina, el agua que se emplee para prepararla deberá ser de calidad potable. Las normas de potabilidad no deberán ser inferiores a las especificadas en la última edición de las Directrices internacionales para la calidad del agua potable de la OMS.**

Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad

6. Canadá recordó que, en las normas existentes sobre productos que trataban la elaboración de pescado perteneciente a la familia de los *Clupeidae*, el nivel promedio de histamina encontrado en las muestras se utilizaba como indicador de calidad. La opinión de Canadá es que sería prudente añadir una nueva sección titulada **"Descomposición"** a la Sección 3, a fin de señalar la histamina como un indicador de calidad. En base a las normas existentes, se sugiere una fórmula como la siguiente: **"Los productos no deberán contener más de 10 mg/100mg de histamina sobre la base del promedio de la unidad de la muestra sometida a ensayo."**

Sección 4 - Aditivos alimentarios

7. Canadá está de acuerdo con que los nombres de los aditivos alimentarios se pongan entre corchetes a fin de señalarlos para el debate y aprovechar la oportunidad de participar en la disposición pertinente por parte del Comité. Actualmente, en Canadá no está permitido el uso de los siguientes aditivos:

- Nitrato de sodio
- Ácido tartárico
- Benzoato de sodio (se admiten sólo 1000 ppm, calculados como ácido benzoico)
- Glucono-delta-lactona
- Sorbato
- Ácido láctico

Sección 5 - Higiene y manipulación

Sección 5.2 (iv)

8. En esta subsección, las remisiones al Anexo II para el método de tratamiento de nematodos vivos y al Anexo I para la determinación de viabilidad de los nematodos son imprecisas. Canadá desearía puntualizar que, con relación al método de tratamiento de nematodos vivos mencionado en la oración "*Si se detectara la presencia de nematodos vivos... en el Anexo II,*" la referencia correcta es **Anexo I**. Asimismo, la determinación de viabilidad de los nematodos indicada en la oración "*La viabilidad de los nematodos... en el Anexo I,*" se describe en el **Anexo II**.
9. La opinión de Canadá es que se podría modificar el orden de las oraciones y considerar que primero debería efectuarse la determinación de viabilidad de los nematodos para luego, si se confirma la presencia de nematodos, indicar el método de tratamiento de éstos.

Sección 6 - Etiquetado

10. Dado que el producto puede también ser comercializado para una elaboración ulterior, la opinión de Canadá es que las disposiciones de etiquetado para recipientes al por mayor han de incluirse en esta sección y deberían requerir, como mínimo, la información de identificación del lote y de fabricante. Esta información en la etiqueta podría facilitar la identificación del producto en caso de retiro.

11. Debería considerarse la inclusión de la declaración de instrucciones de conservación en la etiqueta, dado que la temperatura de conservación se ha señalado como requisito higiénico en la Sección 2.2.4: Definición del proceso - Temperaturas de almacenamiento.

Sección 7.1 (iii) - Plan de muestreo

12. La referencia al "Plan de Toma de Muestras del Codex para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969)" podría enriquecerse añadiendo "(NQA 6,5)".

Sección 8.1.3

14. La opinión del Canadá es que las "*larvas de nematodos vivas*" en este producto representan un peligro potencial para la salud humana, por lo que sería más adecuado trasladar esta cuestión de la sección sobre unidades defectuosas a la de "Higiene y manipulación" de esta norma.

Sección 9 (i)

15. Dado que en la Sección 7 - Muestreo, examen y análisis se ha sido estipulado más de un plan de muestreo, el texto actual podría mejorar si reflejara estas opciones. Se sugiere una fórmula que podría ser la siguiente: "El número total de unidades defectuosas...no supera el numero de aceptación (c) del **correspondiente** plan de muestreo establecido en la Sección 7."

Sección 9 (ii)

16. Canadá desearía también solicitar aclaraciones acerca de la necesidad de especificar de la tolerancia del 95%, dado que este enfoque es en general diferente del adoptado en las Normas vigentes del Codex sobre productos, en particular aquéllas que incluyen la determinación del peso escurrido. Debería considerarse la posibilidad de emplear el texto incluido en las Normas vigentes del Codex sobre productos, a saber: "**el peso neto medio y el peso escurrido medio, cuando corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no sea inferior al peso declarado, y ningún envase individual presente una escasez inaceptable.**"

Sección 9 (iii)

17. Canadá desearía solicitar aclaraciones con respecto a la formulación de este requisito. Puede haberse verificado una omisión, dado que en su 23ª reunión el CCFFP estableció tomándolo del "Anteproyecto de Norma para el arenque del Atlántico salado (CX/FFP 98/11)", que el texto de esta subsección sería el siguiente: "Sección 9 iii) el número total de muestras que no satisfaga la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no exceda del numero de aceptación (c) del plan de muestreo **correspondiente** establecido en la Sección 7."

POLONIA

Apéndice VII: Anteproyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado

La legislación alimentaria de Polonia no admite que nitrato de sodio, ácido tartárico y glucolo-delta-lactona se usen como aditivos para los productos pesqueros:

- Polonia acepta únicamente el ácido láctico en productos pesqueros que contienen solución agria.
- Polonia sugiere establecer requisitos para los contaminantes, en especial para los metales pesados que son nocivos para la salud.