



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

ALINORM 69/18  
Octubre 1968

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Sexto período de sesiones, Ginebra, 4-14 marzo 1969

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Tercer período de sesiones, 7-11 octubre 1968

Bergen, Noruega

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su tercer período de sesiones en Bergen, Noruega, del 7 al 11 de octubre de 1968, por invitación del Gobierno de Noruega. Presidió el Dr. O.R. Braekkan y asistieron delegaciones y observadores de 24 países y de 5 organizaciones internacionales. En el Apéndice 1 de este informe figura una lista completa de los participantes.
2. El Presidente dio la bienvenida a los participantes, en nombre del Director General de Pesca de Noruega, especialmente a quienes asistían por primera vez a la reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. El señor L.G. Hanson (Reino Unido) fue nombrado Relator del período de sesiones.

APROBACION DEL PROGRAMA

3. El Comité aprobó el Programa del período de sesiones, con una ligera modificación únicamente.
4. El representante de la FAO resumió los acontecimientos ocurridos desde el último período de sesiones del Comité. Las cuestiones que se expusieron a la atención del Comité fueron las siguientes:

Aceptación de las normas del Codex;  
Criterios de calidad en las normas del Codex;  
Decisión de la Comisión del Codex Alimentarius respecto a los Códigos de Prácticas;  
Elaboración de una Norma General para los alimentos congelados rápidamente;  
Aprobación por la Comisión del Proyecto de norma provisional sobre el salmón del Pacífico en conserva en el Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de Normas mundiales.

NORMA GENERAL PARA EL PESCADO, LOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS

5. El Comité discutió como primer tema del programa el Ante-proyecto de norma general provisional para el pescado, los crustáceos, moluscos y sus productos. Este documento había sido preparado conjuntamente por la República Federal de Alemania y los Países Bajos. El Comité convino en que, en la actualidad, a falta de observaciones de los gobiernos, no podía examinar detalladamente el documento. Decidió considerarlo no como una Norma General sino como "Directrices" para el Comité y pedir a la Secretaría, en Roma, que distribuya el documento a los miembros del Comité junto con el Apéndice sobre aditivos. Después de un examen preliminar del documento, durante el que algunas delegaciones formularon algunas observaciones, el Comité se mostró de acuerdo en que el documento se distribuyera a los miembros del Comité, a los que se pediría que lo comentaran detalladamente por escrito. La República Federal de Alemania convino en asumir la responsabilidad de cotejar las observaciones y preparar un nuevo proyecto. Las observaciones deberán enviarse antes de finales de marzo de 1969 al delegado jefe de la República Federal de Alemania. En el párrafo 31 del presente informe se hace también una referencia a esta petición.

CONFERENCIA DE LA FAO SOBRE INSPECCION DEL PESCADO

6. La delegación del Canadá informó al Comité que del 15 al 25 de julio de 1969 se celebrará en Halifax, Canadá, una Conferencia de la FAO sobre inspección del pescado y control de su calidad. En esta reunión, uno de los grupos especiales de trabajo, puede encargarse de elaborar nomenclaturas y definiciones complementarias que podrían ser útiles para volver a redactar las "Directrices" anteriormente indicadas. La delegación de Francia expuso que en varios documentos existían definiciones similares a las que aparecían en los documentos alemanes-neerlandeses, que deberían tomarse en consideración cuando se prepare el proyecto de nuevo.

NORMA GENERAL PARA LOS ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

7. El Comité consideró la Norma general para los alimentos congelados rápidamente, que había elaborado el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente (profundamente). Se informó al Comité de que el Grupo Mixto, en su cuarta reunión de septiembre de 1968, se había mostrado de acuerdo con la definición revisada de estos alimentos e, igualmente, con la nomenclatura en inglés para describirlos como "congelados rápidamente".

El Grupo Mixto había decidido presentar la Norma General para los Alimentos Congelados Rápidamente al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8 del Procedimiento, para la Elaboración de Normas Mundiales. El Grupo Mixto pidió a la Comisión que se pronunciara sobre la cuestión de si este documento se debería adoptar como Norma o como un Código de Prácticas de carácter recomendatorio. El Comité tomó nota de que la Norma General trataba de abarcar todos los alimentos congelados rápidamente.

8. El Comité debatió a fondo la cuestión de si la Norma General para los Alimentos Congelados Rápidamente era adecuada para el pescado y los productos pesqueros. La mayoría de las delegaciones estimaron que esta Norma General no era adecuada para el pescado y los productos pesqueros. Varias delegaciones consideraron que podría utilizarse como Código de prácticas. Las delegaciones de los Países Bajos, Suecia y Reino Unido expresaron la opinión de que, en su forma actual, la norma era aplicable al pescado y a los productos pesqueros, y que, en su opinión, era importante distinguir entre pescado congelado rápidamente y pescado congelado.

#### CODIGO DE PRACTICAS TECNOLOGICAS PARA EL PESCADO FRESCO

9. A los miembros del Comité se les había distribuido el proyecto de Código de Prácticas Tecnológicas para el Pescado Fresco, preparado por el Departamento de Pesca de la FAO. 1/ El Comité manifestó su agradecimiento por este documento y estimó que le sería útil para la futura elaboración de las normas para el pescado fresco. Se informó al Comité de que la FAO había enviado este documento a los gobiernos, a las organizaciones internacionales y a los expertos solicitando sus observaciones. A base de estas observaciones un Grupo de Expertos redactará en marzo de 1969 una versión definitiva, que se presentará posteriormente al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

#### CODIGO DE PRACTICAS TECNOLOGICAS PARA EL PESCADO CONGELADO

10. Como documento para la Conferencia, se distribuyó un proyecto de Código de Prácticas Tecnológicas para el Pescado Congelado, preparado por el Comité de Pesca de la OCDE. 2/ Se informó al Comité de que este Código lo estudiará también el Departamento de Pesca de la FAO. Se ha pedido a los miembros del Comité que envíen observaciones al Departamento de Pesca de la FAO antes del 15 de junio de 1969. Estas observaciones las tendrán en cuenta los expertos al revisar el proyecto actual.

#### PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

11. El Proyecto de Norma provisional sobre el salmón del Pacífico en conserva se examinó en el Trámite 7 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales. El Comité examinó una versión refundida en el nuevo formato del Codex. El Comité hizo ligeras enmiendas; el Proyecto de Norma Provisional revisado figura como Apéndice 2 en este informe. Se discutió el nombre vulgar de la especie Oncorhynchus masou. A propuesta de la delegación del Japón, el Comité se mostró de acuerdo con el nombre vulgar de Cherry Salmón. Se convino que en la información que ha de estamparse en clave en la lata, deberá indicarse la especie, junto con el nombre de fábrica de conservas y la fecha en que se enlató. La delegación de Kenia propuso que también se incluyese en la información en clave la indicación del turno que había efectuado el trabajo en la fábrica.

1/ Códigos de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Parte I. Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado Fresco, Marzo 1968. (Cx 5/35, Código de Pescado Fresco).

2/ OCDE, Comité de Pesca, Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado Congelado. París, 13 agosto 1968 (documento OCDE, DAA/FI/52).

El Comité consideró las disposiciones que tratan de las condiciones externas de las latas y del examen bacteriológico, las cuales figuraban bajo el encabezamiento de "Métodos de Análisis y Toma de muestras", en la versión original de la norma. El Comité decidió excluir estos párrafos de la norma porque consideraba que los requisitos aplicables a los productos pesqueros en conserva eran los mismos que se aplicaban a los demás alimentos enlatados.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos estaba considerando la cuestión de los métodos de arbitraje, internacionalmente convenidos, sobre análisis y toma de muestra para determinar la presencia de microorganismos, especialmente patógenos. El Comité, teniendo en cuenta este hecho, decidió pedir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que prepare recomendaciones adecuadas para el pescado en conserva. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras examinará la prueba de vacío de Bourdon.

El representante de la OMS informó al Comité acerca de los debates desarrollados en el Comité de Expertos de la OMS sobre los Aspectos Microbiológicos de la Higiene de los Alimentos, que tuvieron lugar en octubre de 1967, en colaboración con la FAO. Este Comité se ocupó, entre otras cuestiones, de los principios y dificultades existentes para establecer normas microbiológicas. Se indicó que si el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros quiere establecer normas microbiológicas para los distintos productos pesqueros, entonces deberá reunir y presentar suficientes antecedentes sobre esta cuestión, al Presidente del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en Washington.

12. El Comité decidió presentar al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en el Trámite 8 del Procedimiento, el Proyecto de Norma Provisional sobre el salmón del Pacífico en conserva.

#### TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA

13. Acerca de los métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité fue de opinión de que los planes para la toma de muestras establecidos por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas podrían aplicarse a los productos pesqueros en conserva. Estos planes, que principalmente son planes estadísticos para evaluar la calidad, actualmente, indican dos niveles de inspección: uno para el comercio normal y el otro como método de arbitraje en caso de controversias. Se informó al Comité de que estos planes de toma de muestras se presentarán al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del Procedimiento.

#### SALMON DEL PACIFICO EVISCERADO Y CONGELADO

14. El Comité discutió un nuevo proyecto del Anteproyecto de Norma Provisional sobre el Salmón del Pacífico eviscerado y congelado (país autor: Canadá), que el Segundo período de sesiones del Comité, de octubre 1967 había retenido en el Trámite 4 del Procedimiento. Convino en que la norma se aplicaba al pescado envasado a granel y redactó de nuevo, de acuerdo con ello, las secciones de la Norma relativas al ámbito y etiquetado.

15. El Comité debatió a fondo la cuestión de la mención que se hacía en la actual definición de la Norma, de la velocidad de congelación. Reconoció que la Norma se destinaba a regular un producto "congelado rápidamente". Algunas delegaciones consideraron que no deberían hacerse referencia alguna a los métodos de elaboración, ya que éstos eran más adecuados para un código de prácticas, y, además, era muy difícil, si no imposible, hacerlos cumplir respecto al producto terminado. Otras delegaciones estimaron que era esencial que las definiciones se redactasen de tal modo que indicasen claramente la naturaleza del producto de que se trataba en la Norma. El Comité convino en que la definición revisada se basara en la que figuraba en la Norma General para los alimentos congelados rápidamente, debidamente enmendada. El principal cambio consistía en sustituir la palabra "deberá" por "debería", creyendo el Comité que esto permitiría a los países que deseaban aceptar la Norma con requisitos más rigurosos hacerlo así especificando "deberá". El Comité tomó nota de que la Comisión, en su Sexto Período de Sesiones, considerará la Norma General sobre Alimentos Congelados Rápidamente, y observó que sería útil que se incluyesen en el informe del Comité un resumen de las opiniones de las delegaciones presentes sobre la definición revisada de la Norma para el salmón del Pacífico eviscerado y congelado. Doce delegaciones indicaron que eran partidarias de que se emplease el término "deberá" y nueve manifestaron que preferían el término "debería". La delegación de Australia no manifestó ninguna preferencia, ya que consideraba que las dificultades principales eran de transporte, y que en el texto revisado de la definición no se reconocía suficientemente las dificultades prácticas que existían para el transporte de los productos congelados rápidamente, ni las dificultades que existían para hacer observar las disposiciones de la Norma.

16. El país autor informó al Comité de que en la Norma se había incluido una Sección de aditivos, con objeto de regular las sustancias que podrían emplearse para glasear el pescado. El país autor convino también en suprimir esta sección, ya que dichas sustancias, de hecho, no se usan, sino que se habían tomado de la literatura pertinente sobre el glaseado del pescado. Los aditivos para glasear que se suprimieron son los monoglicéridos acetilados, el ácido ascórbico y el fosfato sódico dibásico. El país autor pidió a los miembros del Comité que enviaran información al Presidente de la delegación del Canadá indicando si en sus países se usaban algunas de estas sustancias.

Respecto al etiquetado, el Comité suprimió las referencias a la Norma General sobre Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, ya que la Norma sólo se aplicaba a los productos envasados a granel.

Se decidió también que no era necesario hacer referencias respecto al peso del pescado ni indicaciones sobre el modo de capturarlo, ya que, en opinión del Comité, estos detalles podían especificarlos el vendedor y el comprador. Respecto a la Sección de Métodos de Análisis y Toma de Muestras de la Norma, el Comité decidió conservar las actuales disposiciones, aunque hizo observar que los planes de toma de muestras no se basaban en cálculos estrictamente estadísticos. Los gobiernos podrán enviar sus observaciones sobre estas disposiciones y sugerir otros métodos. El Comité decidió pasar la Norma al Trámite 5 para presentarla al Sexto Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La Norma revisada figura en este informe como Apéndice 3.

FILETES CONGELADOS DE BACALAO Y EGLEFINO

17. El Comité consideró el Anteproyecto de Norma provisional sobre los filetes congelados de bacalao y eglefino, que se había presentado a los gobiernos solicitando una segunda serie de observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento. La versión de la Norma que los gobiernos habían comentado contenía definiciones alternativas de "filetes", siendo las principales diferencias el hecho de que la primera alternativa se refería a las secciones cortadas en ángulos rectos, y excluía los filetes cortados de bloques congelados. Algunas delegaciones expresaron de nuevo la opinión de que los envases de filetes preparados a partir de bloques, tendrían inevitablemente algunos trocitos de pescado que no podrían considerarse como filetes. Otras delegaciones, que apoyaban la opinión de que los filetes que se ajustasen a la norma podrían realmente cortarse de los bloques de pescado, indicaron que era conveniente que la Norma no entorpeciera los futuros perfeccionamientos técnicos tales como el envasado automático.

Durante el debate, se sometió al Comité una definición corregida que incorporaba partes de las dos versiones alternativas anteriores. Esta definición no hacía referencia a los filetes cortados de bloques congelados, pero incluía el requisito de que los filetes congelados de bloques de bacalao y de eglefino no deberían contener más de una pequeña sección de pescado, de menos de 30 gramos (1 onza), a no ser que esto se previera en disposiciones especiales de etiquetado. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y de los Países Bajos reservaron su posición porque no estaban convencidas de que fuera necesario establecer requisitos especiales de etiquetado. El Comité se mostró de acuerdo con esta nueva redacción de la definición y, al mismo tiempo, decidió pasar la definición de las técnicas de elaboración, que figuraban en la versión original de la definición, a aquella parte de la norma que regula las materias primas esenciales y los criterios de calidad. Al discutir las formas de los envases se sugirió que deberían incluir "porciones de filetes de bacalao" y "porciones de filetes de eglefino". Casi todas las delegaciones estimaron que no era necesario indicar una tolerancia para el peso, ya que un envasado adecuado y el empleo de un buen material de envasado, evitarían pérdidas durante el almacenamiento y la distribución. El Comité fue de la opinión de que era necesario establecer un método acerca del modo de quitar el glaseado de un filete antes de determinar su peso. Al discutirse los Métodos de Análisis y Toma de Muestras se estableció que la muestra se descongelará a la temperatura ambiente. Con objeto de lograr armonización, la delegación del Canadá convino en elaborar un plan para el examen de los defectos físicos, aplicable a todas las normas de filetes congelados de pescado. Dicho plan sustituirá al actual Apéndice B sobre el examen de defectos físicos. Al debatir el examen químico se llamó la atención respecto a las importantes diferencias en el resultado del análisis de TMA, de acuerdo con el método usado. Por ello, el Comité no consideró aceptables ningunas de las cifras propuestas por diversos países, cifras que aparecen en el Resumen de observaciones (Codex Fish 1/9). Se indicó que, por ahora, no era posible dar una opinión definitiva sobre el valor de la determinación de la TMA. Varias delegaciones mencionaron que el análisis de la TMA y el empleo de este ensayo se discutirán en la Conferencia Técnica de la FAO sobre Inspección del Pescado y Control de la Calidad, que se celebrará en Halifax, Canadá, en julio de 1969. Por ello, el Comité estimaba que cuando se disponga de la opinión profesional de los expertos deberá revisarse, de acuerdo con ella, el párrafo sobre el examen químico.

Algunas delegaciones indicaron la necesidad de especificar el tamaño de la muestra que se ha de emplear al cocer las muestras para la prueba organoléptica. Se convino en que la muestra, además de tratarla con vapor como método de cocción, podría cocerse y hervirse en un saquito.

18. El Comité hizo observar que, en un futuro período de sesiones, quizá fuese necesario considerar la posibilidad de incluir en esta norma, así como en otras normas para el pescado congelado rápidamente, disposiciones sobre el envasado, instrucciones para el almacenamiento, transporte y uso, similares a las que figuran en la Norma General para los Alimentos Congelados Rápidamente.

19. La delegación de los Países Bajos subrayó que, en su opinión, para los filetes de bacalao y eglefino y para otros productos congelados rápidamente tendrá que usarse la expresión "congelados rápidamente". Como la definición de esta Norma no estaba en contradicción con la definición que figura en la norma para los alimentos congelados rápidamente, es posible que, en los países en que exista una diferencia entre productos congelados y productos congelados rápidamente, incluidos el pescado y los productos pesqueros, deseen designar un producto, que cumple las disposiciones de la Norma sobre los productos congelados rápidamente, como "congelado rápidamente", con objeto de proteger al consumidor. No se autorizaría la distribución de los alimentos congelados rápidamente, si en su etiqueta se indica meramente "congelados". El Comité enmendó la Sección de etiquetado de la norma para que el producto pueda etiquetarse con las expresiones "congelado rápidamente" o "congelado", a fin de que los gobiernos puedan elegir la expresión que hayan de emplear.

20. El Comité convino en que el Anteproyecto de Norma Provisional sobre Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino, que aparece como en el Apéndice 4 de este informe, se presente al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su consideración en el Trámite 5 del Procedimiento.

#### FILETES CONGELADOS DE GALLINETA Y PLATIJA

21. El Comité consideró qué medidas debían adoptarse respecto al Anteproyecto de norma provisional para los filetes congelados de gallineta (país autor: Reino Unido). Se decidió pedir a la Secretaría, de Roma, que redacte de nuevo estas normas, con el mismo formato, e incluyendo las mismas disposiciones que figuran en la Norma sobre Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino y acordó pasar estas normas al Trámite 3 del Procedimiento para su distribución y solicitar el envío de observaciones por parte de los gobiernos.

#### SARDINAS

22. El Comité consideró el Memorandum sobre las sardinas preparado por la Secretaría de Roma. Atendiendo a la petición que se hacía en dicho memorandum, los siguientes países han presentado muestras, junto con hojas de datos técnicos sobre su producción nacional: Argentina, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Isladía, Japón, México, Noruega, Portugal, Reino Unido, Sudáfrica y Suecia. Las delegaciones tuvieron la oportunidad de poder inspeccionar visual y organolépticamente estas muestras, y de comprobar las diferencias de los varios productos respecto a la materia prima

empleada, modo de preparación, sabor y aspecto. Se expresó la opinión de que la finalidad principal de toda norma o normas para las "Sardinias" debería ser la de proteger al consumidor y fomentar el comercio internacional. Algunas delegaciones subrayaron que en sus países, tradicionalmente, los productos enlatados de varias especies de la familia Clupea se llamaban "Sardinias", y que este nombre se había convertido en un nombre vulgar. Otras delegaciones manifestaron que sólo la variedad Sardina pilchardus (Walbaum) podría comercializarse como sardinias.

23. En el debate se indicó que la demostración había servido para establecer claras diferencias entre los productos, lo cual se debía al empleo de diferentes especies y de distintos métodos de elaboración. Se acordó, de un modo general, que la finalidad debería ser la de proteger a los consumidores, etiquetando los productos de tal forma que no induzcan a error, aunque las normas de composición también les serían útiles. Las prácticas de etiquetado que se siguen actualmente en algunos países, incluyen la indicación del origen geográfico, por ejemplo: Sardinias portuguesas, sardinias del Maine; en otros países se indica la especie, por ejemplo: Sardina "Sild", en algunos países se usaban ambas clases de indicaciones. Se observó que el término "sardina" se usaba sin calificativos en varios países para designar la especie de Sardina pilchardus (Walbaum), excluyendo cualquier otra especie. El Comité reconoció la importancia de que se tengan en cuenta los procedimientos tradicionales de etiquetado, cuando se considere la protección del consumidor en un país determinado.

24. Las delegaciones de Argentina y Cuba llamaron la atención respecto a su producción nacional que abarcaba ciertas especies de la familia Clupea y Engraulidae. Pidieron que toda norma que elabore este Comité debe comprender, también, sus productos. Sin embargo, se convino en que la cuestión de una norma adicional debería tratarse de acuerdo con el procedimiento del Codex Alimentarius.

25. Después de una detenida discusión, el Comité convino en que el mejor modo de proseguir consistía en enviar a los Gobiernos, solicitando observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento, los anteproyectos alternativos provisionales de normas que se habían considerado en reuniones anteriores, a saber: un anteproyecto preparado por los Estados Unidos para que abarque todos los productos y tres proyectos que se ocupan separadamente de las sardinias, de los arenques pequeños y de los espadines, preparados por la OCDE. Se autorizó a la Secretaría de Roma para que publicase estos documentos de acuerdo con el formato del Codex, y, especialmente, para que establezca los siguientes encauzamientos adecuados: "Sardinias enlatadas" (arenques pequeños) o "Sardinias enlatadas" (espadines), según corresponda, que aclararán que estas propuestas representaban soluciones alternativas para la elaboración de normas para estos productos. El Comité convino en que se debería preguntar a los gobiernos que indicasen qué método alternativo preferían, es decir, una norma o dos o más normas, e, igualmente si el proyecto trataba adecuadamente de los requisitos de composición, incluidos los que quedaban afectados por las variaciones en la elaboración. El Comité convino en que en la Sección relativa al etiquetado de cada proyecto de norma se dejase en blanco el nombre del producto con objeto de estudiarlo posteriormente, teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos sobre las prácticas actuales y sobre cómo podría examinarse esta cuestión en el futuro. Se acordó también que sería útil a los gobiernos



que el Memorando sobre las sardinas, preparado por la Secretaría en Roma, se distribuyera con los anteproyectos de normas provisionales alternativas.

#### ARENQUE ENLATADO

26. El Comité convino en que la cuestión de una norma para el arenque enlatado, preparada por la OCDE, se considerase en una fase posterior.

#### CAMARONES EN CONSERVA

27. El Comité consideró el Anteproyecto de Norma Provisional sobre los Camarones en Conserva en el Trámite 4 del Procedimiento, teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos. El Comité examinó la norma refundida en el formato del Codex, preparada por el país autor (Estados Unidos). El Comité enmendó la Sección relativa a la definición de la Norma, de acuerdo con la decisión del Quinto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (párrafo 173) con objeto de incluir la frase "tratados con calor en una forma adecuada, antes o después de ser encerradas en un recipiente para impedir su alteración". El Comité acordó incluir en la norma, disposiciones relativas al empleo de sustancias colorantes, opinando que la mejor forma de tratar la cuestión del yodoformo, sería estipulando que una cantidad excesiva se consideraría como un defecto. El Comité estudió de nuevo la cuestión relativa a la fijación de un peso mínimo escurrido (llenado del recipiente), conviniendo en rectificar el valor al 60 por ciento de la capacidad de agua, y en que se pregunte a los gobiernos que indiquen si este valor sería aceptable para todas las clases de productos y tamaños de camarones. Se acordó estipular que el nombre del producto debería ser "camarones" o "quisquillas", según la costumbre y práctica de los países, en los que se distribuye el producto. Los gobiernos podrán enviar sus observaciones sobre esta disposición. Se solicitaban especialmente observaciones y valores respecto al cuadro de tolerancias, sobre todo por lo que se refiere a los caparzones, patas y antenas; estos valores se aplicarían a todas las clases y tamaños de camarones.

28. Respecto al método de toma de muestras, incluido en esta y en otras normas, la delegación japonesa reservó su posición hasta que pueda examinar si estos métodos han tenido completamente en cuenta los requisitos estadísticos.

29. El texto revisado de la Norma figura en el Apéndice 5 de este informe. El Comité convino en que este Anteproyecto Provisional de Norma sobre Camarones en Conserva se pasará al Trámite 5 del Procedimiento para presentarlo al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS

30. Respecto a los aditivos alimentarios, el Comité examinó un documento de trabajo preparado por la Secretaría noruega del Comité, en el que se resumen las respuestas de los gobiernos a la petición de información sobre las dosis más bajas de empleo justificables tecnológicamente, del ácido benzóico y del ácido sórbico y sus sales. La mayoría de los países habían enviado cifras,

indicando las dosis más altas permisibles de acuerdo con su legislación nacional. Se indicó que sería útil el envío de cifras e información sobre las dosis reales de empleo. El documento de trabajo llamaba también la atención de las delegaciones sobre las decisiones y recomendaciones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios respecto a aquellos aditivos que se proponían para emplearlos en el pescado y en los productos pesqueros. (Véase: ALINORM 69/12, párrafos 38 a 42. Respecto a los aditivos en la norma para los camarones en conserva, al final de este informe figura el extracto completo del documento de trabajo anteriormente mencionado).

31. El Comité tomó nota del utilísimo documento sobre todos los aditivos alimentarios propuestos para su empleo en el pescado y los productos pesqueros que figuran en el Apéndice sobre Aditivos de la Norma General sobre Pescado, Crustáceos y Moluscos y sus productos, preparado por la República Federal de Alemania. El Comité convino en que antes de enviar este documento para su aprobación al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, debería solicitarse a los miembros del Comité que enviaran sus observaciones sobre la lista propuesta de aditivos que figura en el documento. Las observaciones deben enviarse antes de último de marzo de 1969 al delegado Jefe de la República Federal de Alemania, según se indica en el párrafo 5 de este informe. Los comentarios hechos por la Argentina deberán tomarse en consideración al preparar el apéndice revisado sobre aditivos.

32. En relación con el párrafo 56 del informe del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 69/12) acerca de las dosis de mercurio en los alimentos, especialmente en el pescado, el Comité convino en señalar a la atención de los Directores Generales de la FAO y de la OMS la urgencia de esta cuestión y a la necesidad de que se establezcan tolerancias.

#### CODIGOS DE PRACTICAS DE HIGIENE

33. El Comité consideró la cuestión de los Códigos de prácticas de higiene que le habían sometido el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en los informes del Cuarto y Quinto período de sesiones de dicho Comité. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros tomó nota de que la labor que está realizando la FAO en colaboración con otras organizaciones consistía en la elaboración de códigos de prácticas tecnológicas para el pescado y los productos pesqueros y no en la elaboración de códigos de prácticas de higiene. En vista de esto, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros convino en pedir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que prosiguiera con la elaboración de códigos de prácticas de higiene para el pescado y los productos pesqueros. Estos códigos deben regular la manipulación del pescado fresco y congelado en el mar y en tierra, los productos pesqueros elaborados frescos y congelados, los productos en conserva, los moluscos, productos ahumados y semi-conservados. Debe tenerse también en cuenta en la elaboración de estos códigos de prácticas de higiene el proyecto existente sobre la sanidad y desinfección de las fábricas de pescado. El Comité opinó que los proyectos de códigos de prácticas tecnológicas para el pescado fresco y para el pescado congelado, respectivamente, mencionados al principio de este informe, serán muy útiles como documentos de referencia al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para la elaboración de códigos de prácticas de higiene para el pescado y los productos pesqueros.

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

34. El Comité acordó que su próximo período de sesiones se celebre en Bergen, en octubre de 1969, y en que esta decisión se comunique a la Comisión del Codex Alimentarius.

Resumen de los puntos respecto a los que se  
debe tomar medidas  
(Recopilado por la Secretaría, en Roma)

1. La Secretaría presentará al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, 4-14 marzo 1969) las normas que se indican a continuación, en los siguientes trámites del Procedimiento:

- Salmón del Pacífico en conserva, en el Trámite 8, (Apéndice 2 del Informe)
- Salmón del Pacífico eviscerado y congelado, en el Trámite 5, (Apéndice 3 del Informe)
- Filetes congelados de bacalao y eglefino, en el Trámite 5, (Apéndice 4 del Informe)
- Camarones en conserva, en el Trámite 5, (Apéndice 5 del Informe)

Se enviarán cartas circulares sobre las normas que se encuentran en el Trámite 5, después de celebrado el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, solicitando de los gobiernos y de las organizaciones internacionales interesadas que envíen sus observaciones sobre estas normas.

2. Normas que el Comité ha decidido pasar al Trámite 3 del Procedimiento, después de haber sido refundidas y habérseles dado una nueva disposición por la Secretaría:

- Filetes congelados de gallineta (véanse párrafo 21 de este Informe)
- Filetes congelados de platija (véase párrafo 21 de este Informe)
- Sardinias (véanse párrafos 22 a 25 de este Informe)

La Secretaría enviará estas normas revisadas, acompañadas de cartas circulares, solicitando de los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que envíen sus observaciones.

3. Proyectos de documentos relativos a la Norma General sobre el Pescado, los Crustáceos y Moluscos (preparados conjuntamente por la República Federal de Alemania y los Países Bajos). Estos documentos, que se distribuyeron antes del tercer período de sesiones del Comité, se distribuirán de nuevo a los miembros del Comité, junto con una carta circular, solicitando el envío de observaciones, las cuales deberán enviarse al Presidente de la Delegación de la República Federal de Alemania, antes de finales de marzo de 1969 (véanse párrafos 5 y 31 de este informe).

4. Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado Congelado, de la OCDE. Las observaciones sobre este Código deberán enviarse al Dr. R. Kreutzer, Departamento de Pesca, FAO, Roma, no más tarde del 15 de junio de 1969 (véase párrafo 10 de este Informe).

5. Cuestiones sometidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- petición de que se formulen recomendaciones sobre los exámenes bacteriológicos (determinación de la presencia de microorganismos, especialmente patógenos, métodos internacionales de arbitraje de los análisis y toma de muestras) para el pescado enlatado (véase párrafo 11, segundo subpárrafo)
- petición de que se preparen códigos específicos sobre prácticas de higiene para el pescado, como se indica en el párrafo 33 de este Informe .

6. Podrán enviarse otras cartas circulares por separado, en relación con otros asuntos que figuran en este Informe, y que no aparecen en este resumen de puntos respecto a los que se debe tomar medidas.

Extracto del documento de trabajo sobre  
Aditivos Alimentarios en el Pescado y los Productos Pesqueros  
(CODEX FISH/ADDITIVES)

"EDTA cálcico disódico (Párrafo 39 de ALINORM 69/12)

El Comité confirmó la propuesta de 250 mg/kg en camarones en conserva, con reservas de Suiza, la República Federal de Alemania y Japón, que opinaban que, en vista de la pequeña IDA fijada para este aditivo no debería emplearse, si podía reemplazarse por algún otro aditivo con una IDA mayor. El Comité convino en señalar a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros la pequeña IDA, y solicitar del mismo que reconsiderase la cifra de 250 mg/kg teniendo esto en cuenta. La delegación de Francia indicó que, de momento, no estaba en condiciones de expresar su opinión sobre este problema, ya que deseaba consultar con los especialistas en higiene de su país."

Comentario de la Secretaría: El EDTA cálcico disódico es químicamente sal disódica cálcica del ácido etilendiaminotetraacético. La IDA es la sigla de "Ingestión diaria admisible". La objeción suscitada en el Comité de Aditivos Alimentarios fue que la dosis de 250 mg/kg parecía elevada y que se debería evitar el empleo de EDTA si se pudiera sustituirse por otro agente de quelación (anticristalizante). Los miembros del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros deben considerar un valor más bajo o proponer una solución alternativa.

"Acido cítrico (Párrafo 40 de ALINORM 69/12)

El Comité confirmó el empleo de ácido cítrico (no limitado) en camarones en conserva, tal como propuso el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. El Comité deseaba estar informado respecto a las dosis empleadas en la práctica normal de fabricación, ya que algunas delegaciones consideraban necesario establecer una dosis máxima de empleo para este aditivo."

Comentario de la Secretaría: El empleo se limitará por sí solo; por tanto es posible que no haya necesidad de fijar un límite al ácido cítrico por razones toxicológicas.

"Acido ortofosfórico (Párrafo 41 de ALINORM 69/12)

El Comité confirmó temporalmente la propuesta de 850 mg/kg en los camarones en conserva, con las mismas reservas expresadas en el párrafo 35."

Comentario de la Secretaría: Esta confirmación es temporal, y la referencia al párrafo 35, indica que eventualmente se hará una estimación de la ingestión total de fósforo y que, quizá sea necesario examinar algunas de las recomendaciones referentes a los fosfatos como aditivos.

"Acido tartárico (Párrafo 42 de ALINORM 69/12)

El Comité decidió remitir nuevamente la propuesta para ácido tartárico al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, solicitando que se

figura una cifra para la dosis máxima de empleo. Se consideraba que esto era necesario, en vista de la IDA relativamente pequeña fijada para este aditivo. El Comité deseaba también estar informado sobre cuál de los isómeros era el empleado."

Comentario de la Secretaría: La cuestión que debe examinar el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros no es únicamente la necesidad de proponer una cifra en vista de la ingestión diaria admisible, relativamente pequeña, (para que la ingestión pueda evaluarse), sino también la cuestión de los isómeros empleados, ácidos tartáricos, DL, L- ó D.

LISTA DE LOS PARTICIPANTESPAISESARGENTINA

\*Luis Ramon Vazquez  
 Director of Department of  
 Marine Research,  
 Secretaria de Estado de  
 Agricultura y Ganaderia  
 Buenos Aires

Oscar Castro Gache  
 Argentine Embassy  
 Oslo.

AUSTRALIA

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

BELGICA

\*Dr. E. van Asse  
 Inspecteur  
 Ministère de la Santé publique  
 Bruxelles

W. Vyncke  
 Scientific Assistant  
 Ministry of Agriculture  
 Fisheries Research Station  
 Stadhuis, Oostende

CANADA

\*H.V. Dempsey  
 Director, Inspection Service  
 Department of Fisheries  
 Sir Charles Tupper Building  
 Ottawa

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

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

D.D. Wilson  
 Assistant Chief  
 Inspection Branch  
 Pacific Region  
 Department of Fisheries  
 Vancouver, B.C.

C.H. Ashdown  
 Export Sales Manager  
 The Canadian Fishing Company Ltd.  
 Vancouver, B.C.

H.D. Pyke  
 Vice President  
 National Sea Products Ltd.  
 Lunenburg, N.S.

J.A. Stewart  
 General Sales Manager  
 Connor Bros. Ltd.  
 Black's Harbour, N.B.

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

CUBA

\*Manuel Gomez  
 Instituto Nacional de la Pesca,  
 Habana

Nestor Ramirez  
 Instituto Nacional de la Pesca  
 Habana

DINAMARCA

\*P.F. Jensen  
 Civiling.  
 Fiskeriministeriets  
 Industritilsyn  
 Gothersgade 2, København K.

Villy Andersen  
 Civiling.  
 Den Kgl. Grønlandske Handel  
 Strandgade, København K.



Erling Dyekjar  
Civiling.  
Dansk Fiskeriindustriforening  
Dyekjars Hus, Esbjerg

Jørgen Sieverts  
Director, Siviling.  
Foreningen for Danmarks  
Fiske-Konserves-Industri  
Borgergade 36, København K.

FRANCIA

\*Mlle F. Soudan  
Chef du service de technologie  
et de controle  
Institute scientifique et technique  
des pêches maritimes  
59 Ane Raymond Poincare, Paris 16eme

D. Remy  
Confédération des Industries  
de Traitement des Produits des  
Peches Maritimes  
3, rue de Logelbach  
Paris, 17eme

ALEMANIA, REPUBLICA FEDERAL

\*Dr. Bähr  
Ministerial Counsellor  
Bundesernährungs-Ministerium  
Bonn

Dr. Schulte  
Ministry of Health  
Deutschherrenstrasse 92  
Bad-Godesberg

Dr. Nicolaüs Antonacopoulos  
Scientific Assistant  
Federal Research Board for Fisheries  
Institute for Biochemistry and  
Technology  
2 Hamburg 50, Palmaille 9

Dr. Joachim Genschow  
Director  
"Nordsee" GmbH  
285 Bremerhaven

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

ISLANDIA

\*Dr. Sigurður Pétursson (Delegate)  
Chief of Division  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Department of Bacteriology  
Reykjavik

Dr. E.M. Johannsson  
Chief Quality Controller  
Research Bureau - Fish Division  
Federation of The Iceland  
Cooperative Societies  
P.O. Box 180, Reykjavik

IRLANDA

S.O. Meallain  
Inspector and Engineer  
Department of Agriculture and  
Fisheries  
Cathal Brugha Street  
Dublin

JAPON

\*Muneo Tanabe  
Counsellor of the Embassy  
of Japan  
Oslo, Norway

Tadachi Imai  
Aquatic Product Section  
Fisheries Administration Division  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Tokyo

Makoto Yanamoto  
Chief of Fisheries Section  
Tokyo Export Commodities  
Inspection Institute  
Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Tokyo

Yasufiro Kamokawa  
President of National Federation  
of the Fish Processor's  
Association  
Tokyo

KENIA

-3-

Samuel Masita  
Fisheries Development Officer  
Quality Control  
Fisheries Department  
P.O. Box 241  
Nairobi

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

PAISES BAJOS

\*Dr. O.H. Berben  
Ministry of Social Affairs and  
Public Health  
Dr. Reyerstraat 10  
Leidschendam

Dr. J. van Mameren  
Director  
Fisheries Research Institute  
Haringkade 1,  
Ijmuiden

Dr. D.J. van Dijk  
Chairman  
Product Board for Fish and Fishery  
Products  
20 Wassenaarsweg, Haag

D.M. Ijsselstein  
Technical Director  
Iglo N.V.  
Neyennoord, Utrecht

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  
Legal Adviser  
Ministry of Fisheries  
Oslo

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

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

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

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

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

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

M. Kjønnøy  
Norwegian Fishermen's Union  
Trondheim

Leif B. Knutrud  
Civil Engineer  
Frionor Norwegian Frozen  
Fish Ltd.  
Oslo

C.F. Kolderup  
Secretary General  
Norwegian Cannery Association  
Stavanger

T. Kvande-Pettersen  
Engineer  
Industrilaboratoriet A/S  
Kristiansund N.

J. Morland  
Head of Laboratory  
A/S Findus  
Hammerfest

O. Olsen  
Manager  
Union of Norwegian Codfish Exporters  
Bergen

PERU

Alfredo Bellido Delgado  
Technical Department  
Sociedad Nacional de Pesqueria  
P.O. Box 4545  
Lima

POLONIA

\*E. Kordyl  
Sea Fisheries Institute  
Morski Instytut Rybacki  
Zakład Technologii Rybnej  
Al. Zjednoczenie 1  
Gdynia

Mrs. A. Kornecka  
Standards Division  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Centralny Inspektorat Standaryzacji  
Ul. Stepinska 9  
Warsaw

W. Picniazek  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Centralny Inspektorat Standaryzacji  
Ul. Polska 24  
Gdynia

PORTUGAL

\*Dr. J. Freixo  
Técnico  
Comissao Reguladora de Comercio de  
Bacalhau - Alcantara  
Lisboa

L. Torres  
Researcher  
Instituto Portugues de  
Conserv. de Peixe  
Av. 24 de Julho, 76  
Lisboa

AFRICA DEL SUD

Prof. G.M. Dreosti  
Director of the Fishing  
Industry  
Research Institute  
Cape Town

R.R. De Villiers  
Director of the Biological  
Sciences Division  
South African Bureau of Standards  
Pretoria

ESPAÑA

\*Dr. D.G. del Real  
Gomez  
School of Public Health  
Ciudad Universitaria  
Madrid

J. Fernandez Espinosa  
Doctor Veterinario  
Ministerio de Comercio, Since  
Madrid - 20

SUECIA

Ake Folkving  
Statens Jorbruksnämnd  
Fack  
111 52 Stockholm 16

Erik Christiansen  
Nordreco AB  
267 00 Bjuv

Per Goll-Rasmussen  
Abba-Fyrtornet AB  
450 40 Kungshamn

Gösta Liljegren  
Svenska Konservkontrollen  
Fack  
400 25 Göteborg 52

TAILANDIA

\*Y. Bunnag  
Professor, Director-General  
Department of Science, Ministry  
of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 4

C. Ratanachai  
Director  
Food & Drugs Control Division  
Ministry of Health  
Bangkok

UGANDA

C.M. Dhatemwa  
Fisheries Officer  
Ministry of Animal Industry  
Game and Fisheries  
P.O. Box 7003  
Kampala

REINO-UNIDO

\*I.G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Food Standards Branch  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W. 1

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

J.C. Early  
Ministry of Technology  
Humber Laboratory  
Wassand Street  
Hull

R.C.W. Banks  
Food Manufacturers' Federation  
4, Lygon Place,  
London S.W.1

J.R. Crook  
National Association of  
Frozen Food Producers  
Associated Fisheries and  
Foods Ltd.  
St. Andrews Dock, Hull

EE.UU.

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

L.M. Beacham (Alternate)  
Food and Drug Administration  
U.S. Department of Health,  
Education, and Welfare  
Washington D.C. 20204

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

C.R. Carry  
Tuna Research Foundation, Inc.  
Ferry Building  
Terminal Island, California  
90731

E.R. Kinney  
The Gordon Corporation  
P.O. Box 361  
Gloucester, Massachusetts  
01930

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

I.I. Somers  
National Cannery Association  
1133 Twentieth Street N.W.  
Washington, D.C. 20036

C.L. Stinson, Jr.  
Maine Sardine Council  
15 Grove Street  
Augusta, Maine 04330

J.L. Warren  
Maine Sardine Council  
15 Grove Street  
Augusta, Maine 04330

W.V. Yonker  
Association of Pacific Fisheries  
1600 S. Jackson Street  
Seattle, Washington 98144.

Eilert Holbeck  
Petersburg Processors Inc.  
Petersburg  
Alaska

ORGANIZACIONES

A.I.P.C.E.E.  
L. Abattucci  
Secretary General  
Association des Industries du Poisson  
de la Communauté Economique Européenne  
1, Avenue du Congo  
Bruxelles 5

E.E.C.  
Margot Krohn  
Administrateur  
Commission des Communautés  
Européennes  
Division Produits de la Pêche  
Brussel 4, rue Stevin 125

FAO  
R. Kreuzer  
Chief, Fishery Products and Marketing  
Branch  
FAO  
Rome

J. Nemeth  
Liason Offcier  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

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

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

N.M.K.  
Hallstein Grønstøl  
Food Inspector  
Etne, Norway

---

\* Jefe de la delegación.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE ELSALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

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

I DESCRIPCION

(a) Se entiende por salmón del Pacífico en conserva la carne elaborada de cualesquiera de las especies de salmónidos que se enumeran a continuación, envasados en recipientes herméticamente cerrados y tratados con calor, en forma adecuada antes o después de cerrar el recipiente, para evitar su alteración: Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus masou.

(b) Presentaciones

(i) Presentación ordinaria - es el salmón en conserva al que se le ha añadido sal.

(ii) Sin sal añadida - es el salmón en conserva al que no se le ha añadido sal.

(c) Formas de envasado

(i) Envase ordinario: estará constituido por secciones de salmón cortadas transversalmente, y colocadas verticalmente dentro de la lata. Las secciones se envasarán de tal forma que las superficies cortadas sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

(ii) Salmón en conserva, sin piel y sin espinas: es el producto envasado en recipientes ordinarios al que se le ha quitado prácticamente toda la piel y las vértebras.

(iii) Salmón picado: es el salmón desmenuzado o picado.

(iv) Puntas de salmón: consisten en pequeños trozos de salmón.

II COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD(i) Materia prima

El salmón del Pacífico en conserva deberá prepararse con salmón limpio y sano.

(ii) Ingredientes

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

(iii) Elaboración

Al salmón deberá quitársele la cabeza (incluso las branquias), colas, aletas, escamas sueltas, vísceras y sangre; deberá eliminarse la carne dañada o de color alterado asociada a magullamientos o heridas pequeñas; el pescado deberá estar bien lavado; la cavidad del cuerpo perfectamente limpia para poder eliminar las vísceras y la sangre; el pescado deberá estar bien envasado, de acuerdo con la forma de envase que se desee, en latas limpias, exentas de abolladuras, herrumbre o costuras defectuosas.

(iv) Producto en conserva

Las latas, al abrirlas, deberán estar bien llenas de salmón. El color, textura, olor y sabor deberán ser los característicos del salmón en conserva de buena calidad de la especie de que se trate. Las espinas deberán ser blandas y la carne habrá de estar prácticamente exenta de magulladuras, coágulos de sangre, formación de celdillas o colores anormales. No deberá haber espinas duras, materias, olores ni sabores extraños, especialmente no deberá haber los olores ni sabores desagradables inherentes a la descomposición del pescado. El contenido de las latas deberá estar exento de las vísceras, y razonablemente exento de trozos desprendidos o sueltos de piel o escamas. En el caso del envasado ordinario, las secciones del pescado deberán estar dispuestas de tal manera que las superficies cortadas sean aproximadamente paralelas a la base abierta, y el lado de la piel paralelo a los lados de la lata. Los envases deberán estar razonablemente exentos de trozos atravesados, trozos de piel ni secciones de vértebras colocadas transversalmente en la base superior de la lata.

III 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, establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

IV ETIQUETADO

- (a) Se aplicarán a este producto las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (2.1 - 2.9, 2.11 y 2.12).
- (b) Las siguientes disposiciones específicas sobre etiquetado del salmón del

Pacífico en conserva, han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

- (i) El nombre del producto consistirá en la denominación apropiada de la especie de salmón envasado:
  - (a) O. nerka o salmón "Sockeye" o "Red"
  - (b) O. kisutch o salmón "Coho" o "Silver" o "Medium Red"
  - (c) O. tschawytscha o salmón "Spring", "King" o "Chinook"
  - (d) O. gorbuscha o salmón "Pink"
  - (e) O. keta o salmón "Chum" o "Keta"
  - (f) O. masou o salmón "Cherry"
- (ii) Excepto en el caso del salmón envasado en envase ordinario y con presentación también ordinaria, la presentación y la forma del envase deberá declararse según se especifica en I(b) y I(c).
- (iii) Todos los recipientes deberán llevar grabado en relieve o marcado en cualquier otra forma, de modo indeleble, una clave que sirva para identificar la fábrica de conservas, la especie y la fecha en que el producto fue envasado.

V MÉTODOS DE ANÁLISIS 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 aprobados por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

(a) Ensayo destructivo

De todos los lotes se tomarán muestras para verificar el peso neto, el vacío y la calidad del producto, de conformidad con los planes de toma de muestras, aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (ALINORM 69/27).

(b) Vacío

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

(c) Calidad del producto

La muestra, después de haber sido verificada respecto al vacío y a su peso neto, se someterá a un ensayo destructivo y a un examen organoléptico realizado por personas competentes.



\*\*\*\*\*

APENDICE A

EXAMEN DEL PRODUCTO ENVASADO

ENSAYO COMPLEMENTARIO DE VACIO

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

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE

EL SALMON DEL PACIFICO EVISCERADO Y CONGELADO

(Presentado al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a los salmónidos de las especies designadas, con cabeza o descabezados, eviscerados, lavados, congelados y tratados para proteger su carne contra la oxidación y deshidratación. La norma se ha establecido para el salmón que se transporta a granel.

II. DESCRIPCION

1. Definición

Se entiende por salmón del Pacífico eviscerado, el pescado eviscerado de cualquiera de las siguientes especies, que se han sometido a un proceso de congelación con un equipo adecuado: Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus masou. La operación de congelación deberá efectuarse de tal modo que la superficie de temperatura de cristalización máxima se pase muy rápidamente, teniendo en cuenta las dimensiones del pescado. El equipo de congelación deberá diseñarse y funcionar de tal modo que reduzca la temperatura a  $-18^{\circ}\text{C}$ , o más baja, en el centro térmico del pescado después de su estabilización térmica. El almacenamiento del pescado debe hacerse a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ), o a una temperatura más baja, con un mínimo de fluctuaciones. El transporte y la distribución deberán efectuarse con un equipo capaz de mantener la temperatura del pescado a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ), o a una temperatura más baja. El aumento de la temperatura del salmón será admisible sólo por períodos muy breves, pero la temperatura de su superficie en ningún caso deberá ser superior a  $-15^{\circ}\text{C}$  ( $5^{\circ}\text{F}$ ). 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.

2. Denominación

a) El salmón del Pacífico eviscerado y congelado se designará de la forma que se indica a continuación, según la especie de salmón envasada:

- i) O. nerka o salmón "Sockeye o Red"
- ii) O. kisutch o salmón "Coho" o "Silver"
- iii) O. tshawytscha o salmón "Spring", "King" o "Chinook"
- iv) O. gorbuscha o salmón "Pink"
- v) O. keta o salmón "Chum" o "Silverbright"
- vi) O. masou o salmón "Cherry"

- b) El salmón del Pacífico eviscerado y congelado se denominará "Salmón limpio sin cabeza" o "Salmón limpio con cabeza".

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

1. Materia prima

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

2. Producto terminado

Al salmón deberá quitársele las branquias y los opérculos. La separación de la cabeza es facultativa. La cavidad del cuerpo deberá abrirse cortando a lo largo de la línea abdominal, desde el ano hasta la garganta. Se quitarán las vísceras y la sangre a lo largo de la espina dorsal del salmón. Se limpiará cuidadosamente la cavidad corporal, lavándose bien todo el salmón. El producto terminado tendrá un eje longitudinal recto, y será exento de sustancias tóxicas o nocivas. Los defectos definidos en el párrafo 3 no deberán exceder de los límites especificados en el párrafo 4.

3. Definición de defectos

a) Defectos físicos

Deformación del cuerpo - indica deformación del dorso (o jobroba) y de la cabeza (morro deformado por el anzuelo) debido de la extensión de la materia cartilaginosa en estas partes, a medida que el salmón se aproxima a su madurez sexual.

Daños al revestimiento protector - Grietas en el glaseado o desgarros en la membrana envolvente.

Deshidratación o quemaduras producidas por el frigorífico - se refiere a la pérdida de humedad del tejido superficial, lo que origina sequedad, porosidad o esponjosidad, así como la oxidación del tejido mencionado.

Defectos superficiales

- i) magulladuras: se refiere a una decoloración fácilmente perceptible causada por la difusión de sangre en la carne;
- ii) cortes, heridas y otras roturas de la piel: se refiere a los daños fácilmente perceptibles causados por predadores, redes de pesca y mala manipulación;
- iii) piel descolorida: indica la decoloración de la piel que sucede a medida que el salmón se aproxima a su madurez sexual.

Defectos de eviscerado y limpieza

- i) cortes de las branquias y en la cavidad del cuerpo; se refiere a los cortes mal situados durante la operación de eviscerado;
- ii) vísceras: se refiere a una eliminación incompleta de las vísceras;
- iii) lavado defectuoso: se refiere a la eliminación inadecuada del fango, sangre y vísceras en la superficie de la piel y en la cavidad del cuerpo;
- iv) quemaduras ventrales: se refiere a los daños producidos por descomposición enzimica fácilmente perceptibles en los tejidos de la cavidad del vientre, generalmente acompañados de mal olor.

b) 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.

4. Tolerancias

a) Defectos físicos

La muestra que se tome de todo salmón para su examen, se verificará para determinar sus defectos físicos y establecer una 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 número total de puntos negativos por el número de salmones tomados para la muestra, es 2 o menos de 2.

<u>Defectos</u>	<u>Puntos negativos</u>
<u>Deformación del cuerpo:</u>	
Joroba	2
<u>Daño al revestimiento protector:</u>	
rota del 3 al 10 por ciento de la superficie .....	0,5
rota más del 10 por ciento de la superficie .....	3
<u>Deshidratación o quemaduras producidas por el frigorífico:</u>	
afectada del 3 al 10 por ciento de la superficie .....	2
afectada más del 10 por ciento de la superficie .....	3

Defectos superficiales:

magulladuras	1
cortes, heridas y otras roturas de la piel	2
piel descolorida	0,5

Eviscerado y limpieza:

cortes de las branquias y en la cavidad del cuerpo .....	1
vísceras	3
lavado defectuoso	2

<u>Quemaduras ventrales</u>	3
-----------------------------	---

b) Defectos de olor

Todos los salmones de la muestra deberán estar exentos de olores desagradables ocasionados por la descomposición o contaminación.

IV. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma, se preparen de conformidad con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

V. ETIQUETADO

El nombre del producto será el prescrito para la especie que se indique en "Denominación", seguido de la palabra "congelado", y seguida de las palabras "limpio sin cabeza" o "limpio con cabeza", según corresponda.

VI. MÉTODOS DE ANÁLISIS 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 aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

1. Toma de muestras

Se tomará una muestra inicial al azar el 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 1500	8
1501 y más	12

Este cuadro se aplica a los lotes de salmones, en que cada ejemplar pesa 5,5 kg (12 libras), o menos. Sin embargo, cuando los salmones pesen más de 5,5 kg (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 indicados en el Cuadro, multiplicados por 5,5 kg (12 libras).

Si un lote no satisface esta norma, basándose en el examen de la muestra inicial, apetición 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 total de 20 salmones. El promedio de puntos negativos por salmón se determinará a base del número total de puntos negativos de los 20 salmores

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 defectos superficiales de eviscerado y limpieza, quemaduras ventrales y olores desagradables.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE  
FILETES CONGELADOS DE BACALAO Y EGLEFINO

(Presentado al Sexto período de sesiones de la  
Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5  
del Procedimiento para la Elaboración de Normas)

I. DESCRIPCION

1. Definición

- a) Los filetes congelados de bacalao y eglefino se obtienen de la carne de pescado de las siguientes especies: bacalao: Gadus morhua L. (sinónimo, Gadus callarias 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 espina dorsal. Los filetes se pueden cortar en secciones con objeto de facilitar su envasado en envases de tamaño adecuado para la venta al por menor. La eliminación de las espinas puede ser completa o parcial, dejando las espinas costales. En el envase se podrá incluir más de una pequeña sección de menos de 30 gramos, o una onza de peso, únicamente si el producto se etiqueta según las disposiciones del párrafo 2 (v) y V(i).
- c) Se entiende por "congelado" que los filetes se han sometido a un proceso de congelación con un equipo adecuado. Esta operación de congelación deberá efectuarse de tal modo que la superficie de temperatura de cristalización máxima se pase muy rápidamente, teniendo en cuenta las dimensiones del pescado. El equipo de congelación deberá diseñarse y funcionar de tal modo que reduzca la temperatura a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) o más baja en el centro térmico del pescado después de su estabilización térmica. El almacenamiento del producto deberá hacerse a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ), o a una temperatura más baja, con un mínimo de fluctuaciones. El transporte y la distribución deberán efectuarse con un equipo capaz de mantener la temperatura del pescado a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ), o a una temperatura más baja. El aumento de la temperatura del salmón, será admisible sólo por períodos muy breves pero la temperatura de su superficie en ningún caso deberá ser superior a  $-15^{\circ}\text{C}$  ( $5^{\circ}\text{F}$ ).

2. Forma de envasado

- i) Filetes: con piel, sin escamas; serán filetes sanos, cortados neta y limpiamente; sin excesivas rebabas y, prácticamente, sin escamas.

- ii) Filetes: con piel y con escamas; serán filetes sanos, cortados neta y limpiamente y sin excesivas rababas.
- iii) Filetes sin piel: serán filetes sanos a los que se ha quitado la piel.
- iv) Filetes sin piel y sin espinas: serán filetes sanos, sin piel y sin espinas, incluidas las espinas costales.
- v) Porciones de filetes: serán filetes sin piel y sin espinas, sin limitación alguna respecto al número y tamaño de pequeñas secciones en el envase.

## II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

### 1. Materia prima

Los filetes congelados de bacalao y eglefino deberán prepararse con pescados sanos de las respectivas especies designadas, y que sean de calidad tal que puedan venderse frescos para el consumo humano. Los filetes estarán exentos de todos los órganos internos, aletas, y carne anormalmente descolorida.

### 2. Producto terminado

- i) El producto después de tratarlo con vapor de agua, cocerlo o hervirlo según se indica en el Apéndice C, deberá tener el sabor característico de la especie de que se trate, y estará exento de sabores y olores desagradables, y su textura será firme, pero no dura ni blanda, ni gelatinosa.
- ii) El producto terminado deberá satisfacer el ensayo relativo a los defectos físicos, tal como se indica en el párrafo VI(3) de la presente norma.

## III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

tripolifosfatos sódicos o potásicos	)	
hexametáfosfato sódico	(	máximo 5 g/kg
pirofosfato sódico	)	

## IV. 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 establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.



V. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (2.1 - 2.9, 2.11 y 2.12).
- b) El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos ha aprobado las siguientes disposiciones específicas sobre el etiquetado de filetes congelados de bacalao y eglefino:
  - i) El nombre del producto será "filetes de bacalao", "filetes de eglefino", "porción de filete de bacalao" o "porciones de filetes de eglefino", según corresponda;
  - ii) En el nombre y la descripción del producto podrá indicarse: filetes con piel, sin piel, sin piel y sin espinas, según corresponda;
  - iii) El peso neto no incluirá el peso del glaseado;
  - iv) Podrá indicarse en clave o en lenguaje corriente la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto terminado se envasó para su venta definitiva;
  - v) La expresión "congelado" o "congelado rápidamente" podrá figurar como parte del nombre del producto.

VI. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

1. Los métodos de análisis y de 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.

2. Método de toma de muestras y preparación de la muestra

La toma de muestras se realizará de acuerdo con los Planes de Muestreo aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (ALINORM 69/27).  
La muestra se descongelará a la temperatura ambiente.

3. Examen de los defectos físicos

La muestra deberá examinarse para determinar sus defectos físicos, de acuerdo con el plan general, en fase de elaboración, para las normas del pescado congelado para filetes.

4. Examen químico

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

(x) se estudiará de nuevo.

5. Examen organoléptico

La evaluación organoléptica deberá efectuarse después de que se hayan cocido cantidades razonables de la muestra (restos que quedan después de efectuar el análisis químico y el examen para la determinación de los defectos físicos) por el método aprobado que se expone en el Apéndice C.

\*\*\*\*\*

APENDICE C

METODOS DE COCCION

TRATAMIENTO CON VAPOR

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

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

COCCION

Las bandejas de cocción, de aproximadamente 12" x 8" x 2/2", se revisten con una hoja de aluminio. La muestra se coloca en la bandeja, cubriéndose con otra hoja de una lámina 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° (450°F), durante 20 minutos, o hasta que se ha completado la cocción.

COCCION EN BOLSAS

Colocar la muestra descongelada en una bolsa de plástico que pueda hervirse, 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 alcanza una temperatura de 160°F, lo que exige unos 20 minutos de cocción.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL SOBRE  
CAMARONES EN CONSERVA

(Presentado al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a los camarones en conserva envasados en recipientes transparentes o no transparentes, y no se aplica a aquellos productos de especialidades en que los camarones constituyen únicamente una parte del contenido comestible.

II. DESCRIPCION

1. Definición

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

2. Denominación

El producto se denominará y etiquetará con el nombre de CAMARONES.

3. Presentaciones

- a) Presentación corriente u ordinaria: camarones pelados y enlatados posteriormente sin eliminación intencional del tracto dorsal.
- b) Limpios o sin intestinos: camarones pelados 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.

4. Clase

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

5. 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 Denominación	Número de camarones por onza de peso escurrido		Número de camarones por 100g de peso escurrido	
	Presentación corriente	Presentación limpia	Presentación corriente	Presentación limpia
Extra grande o "Jumbo"	Menos de 3,5	Menos de 3,8	Menos de 12,3	Menos de 13,4
Grande	De 3,5 a 5 inclusive	De 3,8 a 5,4 inclusive	de 12,3 a 17,7 inclusive	De 13,4 a 19,1 inclusive
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
Minusculo	Más de 17	Más de 18,4	Más de 60	Más de 65,3

- a) Los camarones rotos son trozos de camarón de 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 III.3 (vii). Cuando los trozos se envasan como un producto aparte, se designarán CAMARONES ROTOS o TROZOS DE CAMARONES.
- b) Los tamaños, designados en la tabla anterior, consistirán en camarones enteros y no deberán contener trozos que excedan de la tolerancia prevista en III.3(vii).

### III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

#### 1. Ingredientes

El medio de cobertura consiste en agua y sal. Se pueden añadir también zumo de limón, azúcar y otros ingredientes de calidad comestible.

#### 2. Materia prima

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

3. Producto terminado

i) Aspecto

Limpio y preparado con cuidado. Características buenas (firmes) de sinuosidad, que les da un aspecto de curvados. Aspecto apetitoso. Color uniforme característico de la especie y habitat 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.

ii) Sabor

Los camarones en conserva deberán estar exentos de sabores desagradables de cualquier clase. La presencia de un exceso de yodoformo se considerará como un defecto.

iii) Olor

Los camarones en conserva deberán tener un buen olor característico y estarán exentos de olores desagradables. La presencia de un olor natural a yodoformo no constituirá un defecto.

iv) Textura

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

v) Pelado

Los camarones en conserva deberán estar prácticamente exentos de toda clase de restos de caparazones, patas, antenas y cabeza, y la presencia de tales partes no deberá exceder de la tolerancia prevista en III.3(vii).

vi) Medios de cobertura

La salmuera tiende a espesarse o a gelificarse a temperaturas inferiores a 65°F (18,3°C). Cuando se examinan los recipientes a temperaturas superiores a 68°F (20°C), el líquido fluirá y presentará una consistencia característica, entre turbia y clara. No deberá presentar un aspecto oscuro. Si se encontraran medios de cobertura gelificados, estos serán de turbios a claros y no deberán presentar un aspecto oscuro.

vii) Tolerancias

Respecto a los camarones en conserva, limpios y sin intestinos, se admitirán las tolerancias medias, que se indican a continuación:

Denominación	Caparazones, patas, antenas		Rotos (Trozos) % por peso	Operación de limpieza y eliminación de intestinos inadecuados * (% en peso)	Tamaño (contados) % de desviación en número
	N= /oz	N= /100 g			
Extra grande o "Jumbo"			5	5	10
Grande			5	5	10
Mediano			5	5	10
Pequeño			10	5	10
Minúsculo			15	5	10

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

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

- 1) EDTA disódico cálcico : máximo 250 mg/kg (aprobado temporalmente)
- 2) ácido ortofosfórico : máximo 250 mg/kg (aprobado temporalmente)
- 3) ácido cítrico ..... (cantidad por establecer)
- 4) ácido tartárico ..... (cantidad por establecer)
- 5) colores:

Caroteno o carotenoido CI n°	75130
Tartrazina	19140
Meta-naranja	15980
Nicoquina	16255
Ponceau 6 R	16290
Carmosina	14720
Eritrosina	45430
Amaranto	16185
Amarillo ocaso FCH	15985

El color o las mezclas de colores podrán emplearse a una dosis máxima de 30 ppm.

V. CONTAMINANTES

Los residuos de plaguicidas no deberán exceder de los permitidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

VI. 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, establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

VII. PESOS Y MEDIDAS

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.

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.

VIII. ETIQUETADO

a) Se aplicarán las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (2.1 - 2.9, 2.11 y 2.12).

b) Se aplicarán también las siguientes disposiciones específicas:

1. Nombre del alimento

El producto deberá etiquetarse con el nombre de CAMARONES a condición de que tal etiquetado se ajuste a las 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.

i) Presentación

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

ii) Tipo

Deberá declararse el tipo de envasado.

iii) Tamaño

- 1) Si en la etiqueta de los camarones en conserva se hace referencia al tamaño, este deberá ajustarse a las disposiciones que figuran en el párrafo 2.5.
- 2) Los camarones rotos deberán etiquetarse e identificarse como CAMARONES ROTOS, o alternativamente como TROZOS DE CAMARONES.

2. Cantidad del contenido

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

3. Claves

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

IX. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

1. Toma de muestras

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

2. Métodos

Métodos de medición para los pesos y criterios de medidas

1. Peso escurrido o peso escurrido neto

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 debidamente llenos.

- a) El peso escurrido se determinará manteniendo los recipientes no abiertos de camarones a una temperatura mínima de 68° y máxima 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 ha 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  $45^{\circ}$  aproximadamente, y dejar que los camarones escurran durante dos minutos, a partir del momento en que se han vertido en el tamiz.
- d) Pesarse el tamiz con el producto escurrido. Restar el peso del tamiz. La cifra resultante se considerará como el peso escurrido de los camarones.

NOTA: Este procedimiento para determinar el peso escurrido no es viable cuando los medios de cobertura se gelifican como resultado de enlatar camarones de aguas del Pacífico Norte. Se están realizando trabajos experimentales, con objeto de establecer un procedimiento adecuado, para usarlo junto al procedimiento anterior IX.2(b). Cuando se disponga de los resultados de esta investigación, se entregarán al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

## 2. Contenido neto o peso 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.

## 3. Especificación aplicable al tamiz circular

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

Métodos para determinar la capacidad de agua de un recipiente

El método general para determinar la capacidad de agua de los recipientes es el siguiente:

- 1) ~~Cuando se trate de un recipiente cuya tapa esté unida a él~~ por una doble costura, quitar la tapa sin eliminar o alterar la altura de la doble costura. Lavar, secar y medir la altura del envase vacío. Llenar el envase de agua destilada a 20°C (68°F) hasta 5 mm (3/16 pulgadas) de distancia vertical respecto al nivel superior del envase, y pesar éste una vez lleno. Hecho esto, restar el peso del recipiente vacío del peso del recipiente lleno. La diferencia será el peso del agua que hace falta para llenar el recipiente.
- 2) Cuando se trate de un recipiente cuya tapa esté unida a él de un modo distinto que por una doble costura, quitar la tapa. Lavar, secar y pesar el recipiente vacío. Llenar con agua destilada a 20°C (68°F) hasta el nivel superior, y pesar el recipiente así lleno. Hecho esto, restar el peso del recipiente vacío del peso del recipiente lleno. La diferencia será el peso del agua que hace falta para llenar el recipiente.

3. 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, a condición de 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 la tabla de II.5. Es admisible la tolerancia que se indica en III. 3(vii).