

comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 78/18

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

12° período de sesiones, 1978

INFORME DEL 11° PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE
PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Bergen (Noruega), 27 septiembre - 2 octubre 1976

S

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 11° período de sesiones en Bergen, Noruega, del 27 de septiembre al 2 de octubre de 1976, por invitación del Gobierno de Noruega. Ocupó la presidencia el Dr. O.R. Braekkan (Noruega). El Presidente dio la bienvenida en particular al delegado de Gabón, cuyo país estaba representado por primera vez.

2. El Sr. K. Vartdal, Director General de Pesca de Noruega, dio la bienvenida a los participantes en nombre de las autoridades noruegas. Observó que muchas normas estaban siendo sometidas al procedimiento de aceptación y que, en lo que respecta particularmente a Noruega, se estaban traduciendo las normas al noruego para poder empezar a estudiar su armonización con la legislación nacional.

3. Expresó la esperanza de que otros gobiernos hicieran lo mismo, de forma que se progresara en el logro de los objetivos del Codex consistentes en la protección del consumidor y en el fomento de prácticas comerciales correctas. En cuanto a los códigos de prácticas, dos de los cuales habían sido aprobados por la Comisión en su último período de sesiones, expresó la opinión de que son muy útiles para la industria pesquera y deseó al Comité que llevara a buen término el examen de los códigos que se le presentaban en el período de sesiones en curso.

4. Asistieron a la reunión delegaciones de los gobiernos de los 33 países siguientes:

Australia	Gabón, Rep. de	Polonia
Bélgica	India	Portugal
Brasil	Irlanda	Reino Unido
Bulgaria	Islandia	República Fed. de Alemania
Canadá	Japón	Senegal
Cuba	Marruecos	Suecia
Checoslovaquia	México	Suiza
Dinamarca	Nigeria	Yugoslavia
España	Noruega	Sudáfrica (Observador)
Estados Unidos de América	Nueva Zelanda	
Finlandia	Países Bajos	
Francia	Perú	

Estuvieron presentes observadores de las cinco organizaciones internacionales siguientes:

Association des Industries de poisson de la CEE (AIPCEE)
Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Instituto Internacional de Refrigeración (IIR)
Asociación Internacional de productores de pectina
Marinalg International

La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, figura en el Apéndice I de este informe.

W/K2855

ELECCION DE RELADORES

5. A propuesta del Presidente, el Comité eligió relatores para el período de sesiones al Sr. I.M.V. Adams (Reino Unido) y a la Srta. F. Soudan (Francia).

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

6. Se aprobó el programa sin ninguna modificación.

EXAMEN DE CUESTIONES PERTINENTES PARA EL COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS TRATADAS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (11º PERIODO DE SESIONES) Y DISTINTOS COMITES DEL CODEX

Cuestiones dimanantes del 11º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (marzo/abril 1976, ALINORM 76/44)

Estado de las normas y códigos

7. El Comité tomó nota de que la Comisión había aprobado con algunas enmiendas las normas siguientes como normas recomendadas en el trámite 8 del Procedimiento:

- Proyecto de norma para filetes de peces planos congelados rápidamente (ALINORM 76/18, Apéndice II);
- Proyecto de norma para carne de cangrejo en conserva (ALINORM 76/18, Apéndice IV); y
- Proyecto de norma para camarones congelados rápidamente (ALINORM 76/18A, Apéndice III).

8. La Comisión había estado de acuerdo con la recomendación de este Comité (ALINORM 76/18A, párr. 65) relativa a establecer disposiciones para formas de presentación de productos no designados expresamente en la sección sobre descripción y había aceptado también la propuesta hecha por el Grupo de Expertos sobre Normalización de alimentos congelados rápidamente - aprobada por el Comité sobre Etiquetado de los alimentos - de insertar una nueva disposición sobre etiquetado que regule estas otras formas de presentación. La Comisión, al aceptar el uso de la disposición general sobre otras formas de presentación, afirmó que su decisión no suponía una revocación de la decisión tomada en su décimo período de sesiones, sino más bien había que considerarla como una derogación para resolver problemas que se presentaban en circunstancias especiales en relación con las normas a las que se aplicaba la nueva disposición (ALINORM 76/44, párr. 276).

9. La Comisión había observado que también otros comités habían utilizado el procedimiento seguido por este Comité respecto a permitir el empleo tradicional de un término contenido en el nombre del alimento, por ejemplo, "camarón", para especies que en realidad no son camarones (camarones de la bahía de Dublín). El Comité tomó nota de que la Comisión había pedido al Comité sobre Principios Generales que tratara de la cuestión general del empleo de dichos términos en las normas, fundándose en un documento preparado por Francia sobre la cuestión de una mayor flexibilidad en la elaboración de normas (ALINORM 76/44, párrs. 97-98, 326).

10. El Comité observó que la Comisión había aceptado la recomendación de este Comité y del Comité sobre Higiene de los alimentos y había aprobado los dos códigos que se indican a continuación en el trámite 8 del Procedimiento con omisión de los trámites 6 y 7:

- Código de Prácticas para el pescado fresco (ALINORM 76/13A, Apéndice II); y
- Código de Prácticas para el pescado en conserva (ALINORM 76/13A, Apéndice III).

Cuestiones relacionadas con los aditivos alimentarios

11. El Comité tomó nota de que la Comisión había pedido a los comités sobre productos que fueran suficientemente específicos al proponer disposiciones relativas a aditivos alimentarios para sustancias que tienen interacción con los alimentos o sufren cualquier otro cambio en el alimento. El Comité iba a facilitar parámetros analíticos apropiados y métodos de análisis que servirían de base para verificar el cumplimiento de las disposiciones (ALINORM 76/44, párr. 48). Se señaló también que la Comisión había aprobado el principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos como guía para los comités sobre productos en la preparación de normas (ALINORM 76/44, párr. 121).

12. Se informó al Comité de que la Comisión había aceptado una propuesta del Comité sobre Aditivos Alimentarios según la cual no es necesario que las modificaciones introducidas en el estado de la aprobación de las disposiciones sobre aditivos de las normas en el trámite 9 sean sometidas al procedimiento de enmienda (ALINORM 76/44,

párr. 122). Esta decisión se aplicaba a la norma para camarones en conserva (CAC/RS 37-1970) donde los aditivos amaranto y eritrosina (30 mg/kg, solos o mezclados con otros colores) aparecían como "aprobado temporalmente" y "aprobado", respectivamente (ALINORM 76/12, Apéndice II, párrs. 16-17).

13. El Comité tomó nota de las instrucciones de la Comisión de pedir a los gobiernos que facilitaran información sobre contaminantes - metales pesados, en particular - en relación con todos los productos para los que estaban preparando normas (ALINORM 76/44, párr. 253 - véase también párr. 154 de este informe).

Comité sobre Higiene de los alimentos

14. Se informó al Comité acerca de la enmienda del mandato del Comité sobre Higiene de los alimentos, en virtud de la cual no sólo las disposiciones de higiene incluidas en las normas, sino también las incluidas en los códigos, quedarían sujetas al examen del citado Comité (ALINORM 76/44, párr. 138). El Comité tomó nota de la recomendación hecha por la Comisión de que los Comités sobre productos estuvieran representados cuando el Comité de Higiene examinara su trabajo (ALINORM 76/44, párr. 138).

Estudios sobre productos básicos - nuevas normas

15. Se comunicó al Comité que la Comisión, en su próximo período de sesiones, recibiría una recomendación del Comité Coordinador para Europa sobre la viabilidad de normalizar el vinagre. El Comité tomó nota asimismo de que se había pedido al Comité sobre Aditivos Alimentarios que preparara una norma para la sal de mesa.

Cuestiones dimanantes del 13^o período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos (mayo de 1976 - ALINORM 78/13)

16. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos examinaría en su próximo período de sesiones la conveniencia de revisar, después de algunos años, los códigos que hubieran sido adelantados al trámite 8 del Procedimiento (ALINORM 78/13, párr. 41). El Comité quedó enterado asimismo de que se estaba revisando el Código de prácticas de higiene - Principios generales de higiene de los alimentos. Todas las enmiendas que de esta revisión pudieran resultar para los códigos de prácticas para el pescado podrían ser estudiadas a su debido tiempo (Comité Ejecutivo, ALINORM 76/44, párr. 27). El Comité convino en tratar de las cuestiones relacionadas con normas y códigos específicos durante el período de sesiones, cuando se examinaran los documentos.

Cuestiones dimanantes del 11^o período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos (marzo 1976 - ALINORM 76/22A)

17. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Etiquetado de los alimentos, que en su último período de sesiones había examinado solamente las secciones de etiquetado de las normas en el trámite 8, había aprobado en general la propuesta hecha por el Grupo de expertos en alimentos congelados rápidamente (ALINORM 76/25A, párr. 24) de enmendar las secciones de etiquetado de aquellas normas en las que se hubiera incluido una disposición para formas de presentación no enumeradas en la norma (ALINORM 76/22A, párr. 33 - véase también párr. 8 de este informe). El Grupo, observando que el punto (iii) del texto de la disposición sobre otras formas de presentación, redactado por el Comité sobre pescado, exigía una declaración adecuada en la etiqueta de cualesquiera otras formas de presentación para la venta con el nombre del alimento, sugirió el texto siguiente:

"Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la sección /formas de presentación/, deberán aparecer en la etiqueta, muy cerca del /nombre del producto/, las palabras o expresiones adicionales necesarias para evitar que se induzca a error al consumidor".

18. El Comité tomó nota del cambio introducido por el Comité sobre Etiquetado en la Norma para camarones congelados rápidamente (aprobado en el trámite 8 por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11^o período de sesiones) en lo que respecta a la disposición sobre "País de origen": "Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración ulterior ...". (ALINORM 76/22A, párr. 43).

19. En consonancia con el texto aprobado por el Comité sobre Etiquetado de los alimentos para las normas en el trámite 8, el Comité convino también en enmendar la disposición sobre "identificación del lote" en las normas en examen: "en cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en lenguaje claro, la empresa productora y el lote" (ALINORM 76/22A, párr. 44). Se comprobó que la disposición podría ser enmendada de nuevo a la luz de los debates que sostendría el Comité sobre Etiquetado en su próximo período de sesiones acerca de una definición para la identificación del lote en que se aclare el término "lote".

20. Se informó al Comité acerca de las novedades relacionadas con las directrices sobre el marcado de la fecha de los alimentos preenvasados para uso de los comités sobre productos, en particular sobre su finalidad y sobre las propuestas de instrucciones a los comités del Codex (ALINORM 76/22A, párrs. 67-93). Se convino en aplazar el examen de este documento hasta que en el Comité sobre Etiquetado se hubiera llegado a un acuerdo sobre esta cuestión particular. El Comité señaló, no obstante, que la Comisión había acordado que, cuando procediera, se incorporaran en las normas disposiciones sobre el marcado de la fecha (ALINORM 76/44, párrs. 112, 321).

Cuestiones dimanantes del noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras (octubre 1975 - ALINORM 76/23)

21. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Métodos de análisis había estado de acuerdo con su conclusión de que los procedimientos de descongelación y escurrido, por ejemplo, no son en realidad métodos de análisis que requieran aprobación. Aceptó asimismo la propuesta de ocuparse del tratamiento de tales procedimientos caso por caso (ALINORM 76/23, párr. 13). Se informó también al Comité acerca de la labor del Grupo Especial de Trabajo sobre planes de toma de muestras de aceptación para la determinación del contenido neto de productos preenvasados, que estaba preparando los detalles de un "Plan de aceptación moderada".

DECLARACION DEL REPRESENTANTE DEL DEPARTAMENTO DE PESCA DE LA FAO

22. El representante del Departamento de Pesca informó al Comité acerca de los trabajos en curso relacionados con los códigos de prácticas para cangrejos, pescado desmenuzado y empanado. Llamó también la atención sobre los trabajos del Departamento de Pesca en el sector de la utilización de capturas secundarias de peces pelágicos pequeños y camarones. En la próxima Consulta gubernamental sobre tecnología pesquera (octubre 1976) se trataría de los asuntos citados y se examinaría un documento técnico sobre el comercio de pescado y productos pesqueros secos. Las recomendaciones de la consulta se presentarían al Comité en su próximo período de sesiones.

23. El representante informó también brevemente sobre un programa de la FAO para la cooperación regional en investigaciones entre institutos de países en desarrollo y sobre la prestación, por parte del Departamento, de servicios de asesoramiento sobre prácticas correctas de fabricación, control de calidad, normas para productos pesqueros.

24. El Comité tomó nota con reconocimiento de los trabajos ya realizados por el Departamento de Pesca, así como de otros que iba a emprender. Los códigos de prácticas preparados hasta el momento habían resultado muy útiles para las pesquerías existentes y para la creación de nuevas industrias pesqueras en países en desarrollo.

DECLARACION DEL REPRESENTANTE DE LA OMS

25. El representante de la OMS informó al Comité sobre las actividades recientes y previstas de su organización en el campo de la higiene de los alimentos y que se relacionan con los trabajos de este Comité.

26. Un comité de expertos sobre aspectos microbiológicos de higiene de los alimentos, que se había reunido por segunda vez en Ginebra, en marzo de 1976, hizo un examen crítico de los últimos adelantos científicos en microbiología alimentaria con objeto de aplicarlos para mejorar ulteriormente los programas nacionales e internacionales de higiene de los alimentos. Se concedió atención particular a las especificaciones microbiológicas para alimentos y a los aspectos costos-beneficios del ensayo microbiológico de alimentos en programas de control e higiene de los alimentos.

27. La segunda Consulta Mixta FAO/OMS de expertos en especificaciones microbiológicas para los alimentos que se reuniría en Ginebra en febrero-marzo de 1977 constituiría un nuevo paso en la elaboración de especificaciones microbiológicas para alimentos. Desde la consulta celebrada en 1975, se había expresado preocupación por la justificación y utilidad de especificaciones microbiológicas del producto final. Por consiguiente, la segunda consulta estudiaría, entre sus temas principales, la posibilidad de redactar principios para guiar el establecimiento y la aplicación de especificaciones microbiológicas. A la luz de tales debates, la consulta estudiaría, entre otras especificaciones, las relativas a camarones precocidos congelados y ancas de rana elaboradas, y examinaría la necesidad de especificaciones microbiológicas en los códigos y normas preparados o en preparación por la Comisión del Codex Alimentarius.

28. Se recordó al Comité que las especificaciones microbiológicas para el producto final, examinadas por la primera consulta mixta FAO/OMS de expertos, formaban parte de códigos de prácticas, es decir, de documentos de carácter meramente consultivo. Se había sugerido que no se introdujeran especificaciones microbiológicas en normas obligatorias hasta que no se tuviera experiencia suficiente de la utilidad de especificaciones microbiológicas para el producto final en códigos de prácticas no obligatorios.

29. Se señalaron también a la atención del Comité las recientes decisiones normativas resultantes de la concentración de las actividades de la OMS en la cooperación técnica con los Estados Miembros. La labor de establecer normas y criterios forma parte también de los programas continuos, aunque este trabajo, en cuanto tal, no se considera cooperación técnica. Se mencionaron también las oportunidades de capacitación posgrado de microbiólogos.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PARA SARDINAS EN CONSERVA Y PRODUCTOS ANALOGOS

30. El Comité examinó el citado proyecto de norma (ALINORM 76/18A, Apéndice V) a la luz de las observaciones recibidas de Australia, Bélgica, Dinamarca, Francia, República Federal de Alemania, Italia, Japón, México, Países Bajos, Noruega, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos y Sudáfrica (CX/FFP 76/3 y Apéndices).

Ambito de aplicación (1)

31. Se señaló que la cláusula restrictiva del ámbito de aplicación por la cual la norma "no se aplicará a los productos de especialidad en los que las sardinas o productos análogos constituyen tan sólo parte del contenido comestible" era susceptible de distintas interpretaciones. Se indicó que no se define en la norma el término "parte". Se hicieron propuestas para especificar la cantidad mínima de pescado que debe contener el envase. Algunas delegaciones sostuvieron la opinión de que el límite inferior debe relacionarse con el medio de cobertura.

32. El Comité señaló que en los envases tradicionales - propio jugo, salmuera o aceite - la parte de pescado oscila generalmente entre el 70 y el 80 por ciento y excepcionalmente es inferior al 65 por ciento. En productos con salsa u otros alimentos la cantidad de pescado es a veces inferior. El Comité consideró que, para que un producto entrara en el ámbito de aplicación de la norma, no era necesario cuantificar la cantidad de pescado en porcentaje y que "la mitad, como mínimo" del contenido comestible debía consistir en sardinas o productos análogos. En un momento posterior del debate se acordó, sin embargo, que el límite mínimo para los productos regulados por la norma fuese del 60 por ciento m/m.

Definición del producto (2.1)

33. Como en años anteriores, el Comité deliberó sobre la procedencia de emplear el calificativo "pequeño" en relación con el pescado que va a emplearse en la preparación del producto (ALINORM 76/18A, párr. 87). Se señaló que el texto actual es ambiguo en cuanto que la descripción prevé el empleo de pescado pequeño independientemente de las diferencias regionales con respecto al tamaño natural del pescado adulto de las mismas especies y de las diferencias de tamaño del pescado adulto de distintas especies. Por consiguiente, el término "pequeño" podría dar lugar a distintas interpretaciones, por lo que debía suprimirse.

34. Otras delegaciones opinaron que en tal caso se omitiría una cuestión de principio. El Comité acordó el cambio siguiente del texto: "(2.1.1) Se entiende por sardinas en conserva y productos análogos los productos preparados a partir de pescados pequeños. Se utilizarán las siguientes especies".

35. Las delegaciones de Japón y Perú expresaron serias reservas contra la retención del término "pequeños", por opinar que el texto actual podría excluir de la norma algunas especies análogas a la sardina que actualmente se comercializan como tales en algunas zonas.

36. El Comité convino en incluir Engraulis ringens en la lista de especies. La delegación de Senegal propuso que se enumerara Sardinella senegalensis. Sin embargo, más adelante se llegó a la conclusión de que esta especie es la misma que la Sardinella aurita.

37. Hubo algunos debates sobre los criterios que deben aportarse al Comité antes de que tome una decisión sobre la inclusión de especies en la lista que define el producto. Se acordó que se envíen muestras al Comité para su evaluación, juntamente con estadísticas comerciales (véase también párr. 71 de este informe).

Formas del pescado envasado (2.2.1)

38. El Comité examinó en detalle la conveniencia y practicabilidad de establecer un límite inferior de pescado por envase y de relacionar el número de pescados contenidos en un envase con su volumen. En el décimo período de sesiones (1975) se había acordado pedir a los gobiernos observaciones específicas sobre esta cuestión (ALINORM 76/18, párr. 31).

39. Del debate se dedujo que existe un comercio notable de latas que contienen dos pescados. Aunque la mayoría de las delegaciones podía aceptar como especificación mínima esta forma de envase para latas de tamaño en torno a 125 ml, y aunque algunas delegaciones consideraban el límite de 3 pescados más apropiado, hubo una notable oposición contra la tolerancia de dos pescados solamente en latas de volumen mucho mayor. La delegación del Perú indicó que su país produce grandes cantidades de un producto análogo a la sardina, Sardinops sagax y Ethmidium maculatus, en envases de 15 onzas que contienen un mínimo de dos pescados.

40. En relación con su debate anterior acerca del significado del término "pequeños" en la definición del producto, el Comité estudió la posibilidad de relacionar el número de pescados y el volumen del envase con las especies. Examinó asimismo el establecimiento de límites superiores para el número de pescados en latas de un determinado volumen.

41. El Comité concluyó acordando suprimir los corchetes entre los cuales aparece la cifra 2 en la norma para indicar el número mínimo de pescados por lata, y no relacionar el número de pescados con el volumen de la lata. Se consideró útil pedir a los gobiernos, cuando se les soliciten observaciones sobre la norma, que indiquen detalles concretos sobre el número mínimo de pescados en relación con el volumen de la lata y sobre las especies reguladas por la norma en relación con su tamaño.

Medios de cobertura (2.2.2)

42. El Comité señaló que no había ninguna solicitud relativa a envases con aspí (jalea) (2.2.2.7) y acordó suprimir este medio de cobertura en la norma haciendo el consiguiente cambio en la subsección 3.2.

Medios de cobertura (3.2)

43. El Comité acordó incluir una referencia a las subsecciones 2.2.2 y 2.2.3 para completar la mención de "otros medios de cobertura" que aparece en la disposición.

Ingredientes facultativos (3.3.3)

44. Se señaló que, si bien las especias se consideran ingredientes alimentarios, el aceite de especias y los extractos de especias se consideran aditivos alimentarios y se enumeran como tales; se acordó suprimirlos en esta disposición.

45. En cuanto a las hortalizas, frutas y otros tipos de alimentos, se señaló que el ámbito de aplicación permite incluir en el envase una parte constituida por alimentos que no son pescado. El Comité examinó si debería establecerse un límite para estos ingredientes, con objeto de limitar su empleo y para destacar que su inclusión tiene solamente fines decorativos.

46. Se acordó revisar la disposición como sigue: "especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre y vino; hortalizas y frutas solamente para adorno y aromatización. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano y estar exentos de sabores, aromas u olores anormales".

Elaboración (3.4)

47. El Comité estudió la propuesta de subdividir la disposición e introducir una cláusula sobre el peso inicial de pescado para las distintas formas de envase. Se convino en que el texto actual establece adecuadamente un amplio plan de elaboración ateniéndose al cual puede obtenerse el producto final descrito ulteriormente en la norma. Se señaló además que durante los primeros debates se habían suprimido los límites incluidos en el proyecto de norma original de la OCDE para el pescado por elaborar, ya que pueden comprobarse en el producto final.

48. Para resolver esta cuestión, el Comité revisó una decisión anterior y aumentó del 50 al 60 por ciento m/m el contenido mínimo de pescado envasado exigido en el producto regulado por la norma, enmendando en consecuencia la sección del ámbito de aplicación (véase el párrafo 32 de este informe).

49. Se acordó que el pescado, si no está eviscerado, debe estar prácticamente exento de alimento sin digerir o excrementos sin ulterior calificación.

Producto final (3.5)

50. El Comité examinó una propuesta hecha por la República Federal de Alemania relativa a introducir una cláusula para el peso del pescado escurrido en las formas de envase reguladas por la norma; el texto de la propuesta es como sigue:

"3.5.4 Peso del pescado escurrido (composición del producto final)

El peso neto del pescado escurrido no deberá ser inferior al porcentaje siguiente (m/m) del contenido neto de la lata indicado en la etiqueta, cuando esté envasado en:

- aceite comestible	70%
- propio jugo, salmuera o agua, aceite comestible con el propio jugo	65%
- salsas y otros medios de cobertura	50%"

En vista de las distintas opiniones expresadas, el Comité consideró que deberían pedirse a los gobiernos observaciones sobre la propuesta antes de incluirla en la norma (después del apartado 3.5.3).

51. Sin embargo, para proteger los intereses del consumidor, el Comité convino en exigir que "se llenen bien las latas con pescado" (3.5.1.3 enmendado). En caso de que se aceptara la propuesta de incluir una disposición sobre el peso de pescado escurrido, se haría en dicha disposición una referencia a 3.5.1.3.

52. El Comité convino en que no era necesario hacer referencia a materias objetables y PCF en la disposición relativa al aspecto del producto final (3.5.1.4) y aceptó el texto utilizado en otras normas, a saber: "el producto final deberá estar exento de materias extrañas".

Aditivos alimentarios (4)

53. El representante de la Asociación Internacional de Productores de Pectina facilitó al Comité datos tecnológicos justificando el empleo de pectina en medios de cobertura a base de agua. El Comité señaló, no obstante, que no había pruebas de que la sustancia se empleara en el momento en envases de sardinas.

54. Se examinaron uno por uno los aditivos propuestos provisionalmente para la norma en estudio. El Comité convino en que el empleo de agentes espesantes y gelificantes se permita solamente en medios de cobertura. Se acordó incluir solamente estos aditivos en el uso actual y suprimir, goma arábica, tragacanto y ácido tartárico.

55. El Comité convino en establecer disposiciones para el empleo de ácido alginico en forma de alginatos de calcio, potasio y sodio. Los almidones modificados, agar agar, carragenina, goma de algarrobo, goma guar y alginatos pueden utilizarse solos o mezclados en una dosis de hasta 20 g/kg. En cuanto a los agentes acidificantes se recomendó su empleo según las prácticas correctas de fabricación.

56. El empleo de espesantes se justificó tecnológicamente por su capacidad de unirse con los líquidos libres, revestir la superficie del pescado y engrosar el medio de cobertura reduciendo así la abrasión y las roturas. Los agentes acidificantes se añadieron para asegurar la elaboración con un pH constante y ajustar el sabor. Las modificaciones hechas con respecto a la dosis máxima de uso se incluyeron en la norma revisada. Para lo referente a contaminantes, véase el párrafo 154 de este informe.

Higiene y manipulación (5.1(i))

57. El Comité acordó incluir una referencia al Código de Prácticas para el pescado ahumado.

Nombre del alimento (6.1.4)

58. En su 10^o período de sesiones el Comité había acordado revisar la disposición sobre el agua exudada y relacionarla con el producto envasado en aceite comestible (ALINORM 76/18A, párr. 101). Se había recomendado entonces el límite del 12% propuesto por el Grupo de Trabajo de "Nantes" para el agua exudada en los productos que contienen aceite; en caso de superarse este límite el producto debería declararse como elaborado en su propio jugo con adición de aceite. Se señaló que el cuadro de defectos cubre dos gamas de penalización del agua exudada: 8-10% y 10-12%. Tras algunos debates, se convino en quitar los corchetes y aceptar el límite propuesto del 12%.

Otras formas de presentación (6.1.5 (nuevo))

59. El Comité acordó introducir en el etiquetado una disposición que regule otras formas de presentación, de conformidad con la correspondiente decisión de la Comisión (ALINORM 76/44, párr. 323).

Contenido neto (6.3.2)

60. El Comité examinó la cuestión de hacer obligatorias o no las declaraciones del peso neto de pescado escurrido y del número de pescados en la lata. Se convino en dejar el carácter facultativo. Se indicó que no se había especificado para su inclusión en la norma ningún método para la determinación del peso del producto escurrido (véase también párr. 86 de este informe).

Determinación del contenido neto (7.3)

61. El Comité aceptó la propuesta de enmendar la disposición.

Cuadro de defectos - Anexo A

62. Se presentó al Comité un estudio hecho por Noruega sobre la aplicabilidad del actual cuadro de defectos (documento de Sala de Conferencias). Tras estudiar las conclusiones y otras sugerencias hechas por las delegaciones, se introdujeron algunas enmiendas en la clasificación de los defectos.

63. De acuerdo con una propuesta de la delegación de Canadá, el Comité convino en pedir a los gobiernos observaciones sobre la necesidad de incluir en el Cuadro de defectos una disposición relativa a la uniformidad de tamaño, indicándoles que hicieran sugerencias para la clasificación de este defecto.

64. Una delegación observó que algunos ingredientes facultativos pueden influir en el color del aceite de cobertura. El Comité no hizo ningún cambio al respecto.

Estado de la norma para sardinas y productos análogos

65. El Comité acordó devolver la norma al trámite 6 del procedimiento. Convino asimismo en no pedir observaciones a los gobiernos sobre la norma en conjunto, sino invitarles a hacer observaciones específicas sobre los puntos siguientes:

- i) necesidad de relacionar el número y el tamaño de los pescados con el volumen de la lata (véanse párrafos 38-41);
- ii) inclusión de una disposición para el peso de pescado escurrido en el producto final (véase párrafo 50);
- iii) los aditivos enumerados y su dosis de uso propuesta, tanto solos como mezclados (véanse párrafos 55-56);
- iv) cuadro de defectos revisado y propuesta de establecer requisitos para la uniformidad de tamaños (véanse párrafos 62-63).

La norma revisada aparece como Apéndice II de este informe.

EXAMEN EN TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA CABALLA Y JUREL EN CONSERVA

66. El Comité examinó el citado proyecto de norma propuesto que aparece en ALINORM 76/18, Apéndice IV, a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos de Australia, Francia, República Federal de Alemania, Japón, México, Países Bajos, Reino Unido y Sudáfrica (CX/FFP 76/4 y Addenda) y teniendo en cuenta también el informe de un grupo de trabajo, que se había reunido en Copenhague (mayo 1976) para estudiar el Cuadro de defectos (CX/FFP 76/7), y un documento de Sala de Conferencias presentado por la delegación de Noruega sobre el aceite y agua de exudado de los filetes crudos de caballa envasados con alto contenido de aceite (grasa) en el pescado crudo.

67. Se presentó al Comité una selección de muestras de caballa en conserva, que la delegación de la República Federal de Alemania había facilitado para demostrar distintos tipos de envases y medios de cobertura (ALINORM 76/18A, párr. 71), y la delegación de Dinamarca mostró una serie de fotografías de defectos.

Grupo de Trabajo

68. El Presidente del Grupo de Trabajo - Sr. J.R. Brooker (EE.UU.) - informó sobre las conclusiones de la reunión de Copenhague que se ocupó también de recomendaciones sobre disposiciones incluidas en el cuerpo de la norma. El Comité convino en ocuparse de las propuestas cuando examinara las disposiciones correspondientes y expresó su reconocimiento por el trabajo realizado por este grupo.

Ambito de aplicación (1)

69. El Comité hizo referencia a sus debates sobre la sección del ámbito de aplicación de la Norma para las sardinas donde se había introducido un límite de peso para el contenido de pescado en los productos regulados por la norma. Se examinó un límite semejante para la presente norma. En vista de las considerables pérdidas de cocción, que pueden variar ampliamente, el Comité acordó exigir que el contenido de pescado sea el 50% m/m como mínimo.

Definición del producto (2.1.1)

70. En el décimo período de sesiones del Comité, se había acordado solicitar a los gobiernos que facilitaran datos sobre producción y comercio y otra información pertinente sobre las especies enumeradas en la norma (ALINORM 76/18, párr. 67). Se señaló que se había recibido información directa solamente del Gobierno del Japón (documento de sala de Conferencia 75/1.1) y que probablemente se habían enumerado al Grupo de Trabajo pocos productos de caballa aparte del Scomber.

71. El Comité convino en suprimir la referencia a Auxis y poner entre corchetes los demás géneros de Scombridae, con excepción de Scomber. Si no se recibía ningún documento apoyando la inclusión en la lista de especies de estos géneros, se suprimirían. Se recordó al Comité que, en general, para la inclusión de especies se requiere la siguiente información básica:

- i) nombre del género;
- ii) nombre de la especie y nombres comerciales;
- iii) volumen de capturas anuales;
- iv) cifras de las exportaciones anuales;
- v) forma de elaboración (conserva, congelación, etc.) preferentemente acompañada de muestras.

Presentación (2.2)

72. El Comité examinó la observación hecha por el Grupo de Copenhague que había puesto en tela de juicio el que todas las formas de envasado del pescado que se enumeran se fabriquen de hecho a escala comercial. Tras escuchar las opiniones de las delegaciones, se convino en mantener la lista actual con una enmienda secundaria en la descripción de "envase de un solo trozo".

Medios de cobertura (3.2), ingredientes facultativos (3.3.3) y aspecto (3.5.2.4 (nuevo))

73. El Comité acordó aplicar a estas secciones el texto examinado y aprobado para la Norma para las sardinas.

Elaboración (3.4)

74. Se señaló que la disposición sobre la evisceración completa es difícil de cumplir en los productos fileteados a máquina, donde pueden quedar huevas y lechas. El Comité acordó renovar el texto de la disposición según la propuesta de las delegaciones de Canadá, Japón y EE.UU. que tenía en cuenta esta observación, y convino también en introducir otras enmiendas de forma.

Aspecto (3.5.2 (nuevo))

75. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de la República Federal de Alemania con respecto al peso del pescado escurrido (composición del producto final) y acordó incluir en la norma una disposición en la que se establezca entre corchetes el contenido mínimo de pescado para los distintos envases. Algunas delegaciones expresaron preocupación por la introducción de dicha disposición en la norma, teniendo en cuenta las amplias variaciones en los envases.

Olor y sabor (3.5.3 (nuevo))

76. El Comité observó que el proceso a que se somete el producto influirá en su olor y sabor, por lo que acordó incluir en la disposición una referencia a la "elaboración".

Aditivos alimentarios (4)

77. El Comité acordó revisar la sección de la misma forma que en la Norma para las sardinas (véanse párrafos 54-56 de este informe). Como el aspí "jalea" figura entre los medios de cobertura, se incluyó en la lista la pectina, para emplearse sola o mezclada con otros agentes gelificantes. Para los contaminantes de los alimentos, véase párr. 154 de este informe.

Pesos y medidas (6)

78. A la luz de la decisión adoptada con respecto a la inclusión entre corchetes de una disposición sobre el peso de pescado escurrido, el Comité convino en mantener los corchetes en la sección.

Nombre del alimento (7.1)

79. El Comité convino en especificar que el pescado que ha sido frito debe declararse como tal (7.1.3). Acordó asimismo que el límite, superado el cual el producto que contenga aceite con agua exudada deberá declararse como "X elaborado en su propio jugo con adición de aceite", sea el 12% de agua de exudado (7.1.4). La delegación de la República Federal de Alemania propuso al respecto corregir como sigue el texto de 2.2.2.4: "Propio jugo con adición de aceite comestible". No se aceptó esta propuesta.

Presentación (7.2)

80. El Comité acordó suprimir la palabra "suficientemente" y cambiar como sigue el comienzo de la segunda frase: "el medio de cobertura deberá declararse tal como ...", con objeto de que el texto de la disposición resulte más preciso.

Otras formas de presentación (7.2.5 (nuevo))

81. De conformidad con la correspondiente decisión de la Comisión relativa a establecer disposiciones para otras formas de presentación (2.2.3), se introdujo una disposición de etiquetado en este sentido (véanse párrafos 8 y 17 de este informe).

Contenido neto (7.4.2)

82. Se señaló que, en los productos envasados en su propio jugo, podría resultar difícil declarar el peso en escurrido porque, por ejemplo, las variaciones estacionales, el tamaño y el frescor influyen en la cantidad de agua de exudado. Se enmendó la disposición para que se aplique al producto envasado en salmuera y agua solamente. Se mantuvieron los corchetes.

País de origen (7.6)

83. Hubo algunos debates sobre si la declaración del país de origen debe ser obligatoria. El Comité señaló que la disposición actual está tomada de la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados; por tanto, no se hizo ningún cambio.

Métodos de análisis y toma de muestras (8.4)

84. El Comité examinó brevemente la determinación del peso en escurrido del pescado en conserva, en su propio jugo, salmuera o agua, en relación con la capacidad de agua. Se compararon dos métodos, el de la AOAC, que aparece en la norma, y el de la ISO (ISO R-90).

85. El Comité señaló que la determinación de la capacidad de agua según el método de la ISO se efectúa con respecto a la lata cerrada vacía, lo que limita su utilidad práctica en caso de productos importados. Por consiguiente, se mantuvo el método de la AOAC.

86. Se indicó asimismo que, de conformidad con los requisitos de la sección enmendada del ámbito de aplicación, sería necesario incluir un método para determinar el peso del producto lavado escurrido. La delegación de la República Federal de Alemania se comprometió a examinar la aplicabilidad del método recomendado del Codex para hongos (CAC/RM 44/49 - 1972) y de otros métodos apropiados, y a informar al Comité sobre sus conclusiones en el próximo período de sesiones.

Cuadros de defectos (informe del Grupo de Trabajo - CX/FFP 76/7)

87. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo de Copenhague había preparado dos cuadros de defectos: uno para filetes, migas y fibras, y el otro para pescado limpio y cortes en distintos medios de cobertura. Se convino en elevar al 12% el límite para el agua de exudado de conformidad con la decisión adoptada precedentemente con respecto al nombre del alimento (véase párr. 79 de este informe) y adjuntar los cuadros de defectos a la norma para examinar su aplicabilidad.

Estado de la norma

88. El Comité acordó devolver la norma al Trámite 3 del Procedimiento, en el entendimiento de que en la próxima reunión se examinarían solamente las disposiciones entre corchetes, los cuadros de defectos y posibles enmiendas consecuentes de otras decisiones. El proyecto revisado propuesto para la norma aparece como Apéndice III de este informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE

89. El Comité examinó el citado proyecto de norma, que aparece en ALINORM 76/18, Apéndice II, a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos de Australia, Francia, República Federal de Alemania, Japón, Países Bajos, Reino Unido, Estados Unidos y Sudáfrica (CX/FFP 76/5 y Addenda).

Definición del producto

90. Hubo un prolongado debate sobre la aplicación del término merluza a los dos géneros que aparecen bajo este epígrafe. En el debate aparecieron dos posiciones, una mantenida por los países donde el término merluza se reserva para Merluccius y otra defendida por países donde el término merluza puede aplicarse también a Urophycis. Se hicieron algunas sugerencias para cambiar el título de la norma.

91. El Comité señaló que el término merluza se ha aplicado tradicionalmente a los géneros Merluccius y Urophycis, y acordó suprimir la lista de especies.

Producto final - Aspecto (3.3.1.3)

92. Durante el examen del cuadro de defectos se señaló que el texto podía interpretarse en el sentido de permitir peces pequeños con peso inferior a 30 g (Anexo A, B.10(i)), mientras que en la disposición para el producto final se establece que ninguna pieza deberá pesar menos de 30 g.

93. Durante el largo debate se citó el texto de la norma para bacalao y eglefino que trata de los trozos pequeños (CAC/RS 50-1971, párr. 3.2.3).

94. Varias delegaciones afirmaron que las prácticas actuales de fabricación no pueden garantizar la ausencia completa de piezas de menos de 30 g. El Comité convino en solicitar a los gobiernos observaciones sobre el texto de la norma, así como sobre la disposición incluida en el cuadro de defectos facultativo.

Glaseado (3.3.3 (nuevo))

95. El Comité señaló que el producto al que se aplica la norma puede estar glaseado y acordó incluir una disposición ya aprobada en la norma para langostas.

Nombre del alimento (6.1)

96. Se renovaron los debates sobre la atribución del término merluza a especies de Merluccius y Urophycis, así como sobre el empleo del término "merlán" que en algunos países puede intercambiarse con el término merluza. El Comité reconoció que en la mayoría de los casos se trata de un asunto que debe decidir la legislación nacional.

97. Se señaló que particularmente en países de habla española, es raro describir el género Merluccius con el término merlán. El Comité acordó mantener el texto original pero suprimiendo la referencia al merlán. Las delegaciones de Marruecos, Senegal y España reservaron su posición.

Otras formas de presentación (6.1.3 (nuevo))

98. Se acordó introducir un cambio semejante al hecho en otras normas (véanse párrafos 8 y 17 de este informe).

Cocción (7.3)

99. Hubo algunos debates sobre la cuestión de sustituir el método actual por un método de la AOAC (Journal AOAC, 59 (1): 225-226 (1976)). Se convino en sustituir el actual método de referencia por el método de la AOAC.

Definiciones recomendadas - Anexo A

Deshidratación (quemadura del congelador)

100. El Comité convino en revisar el texto propuesto por las delegaciones de los Países Bajos y Estados Unidos en sus observaciones por escrito y relacionar la superficie cubierta por deshidratación (10 cm²) con la unidad de muestra de 1 kg.

Parásitos

101. Se indicó que la calidad del producto puede ser afectada por parásitos de dimensiones microscópicas, por ejemplo myxosporidia, que influyen en las características organolépticas y en la textura del producto. Se acordó prever la infestación por este tipo de parásitos redactando la disposición en términos más generales.

Bordes dentados y rasgaduras y escamas

102. El Comité reconoció que es normal encontrar alguna irregularidad en los bordes de los filetes. Se convino en suprimir la definición y enmendar el defecto (4) en "filetes dentados y rasgados". La definición de escamas se consideró superflua y se suprimió.

Espinas

103. Se señaló que en el cuadro de defectos se definen indirectamente las espinas branquiales por lo que el Comité convino en que no es necesario hacer referencia a ellos en las definiciones.

Trozos pequeños

104. Se acordó suprimir los corchetes en la definición de los trozos pequeños y aclarar el texto que trata de los trozos pequeños que superan los 30 g para especificar que su número debe limitarse a uno por envase, relacionando así el número tolerable de estos trozos con el número de envases por kilogramo.

Cuadro recomendado de defectos - Anexo B

105. Como resultado de los debates sobre las definiciones de los defectos, se introdujeron las consiguientes enmiendas en todo el cuadro. Se quitaron los corchetes en filetes dentados y rasgados (4) y en trozos pequeños (10).

106. El Comité señaló que considerará defectuosa la muestra que reúna más de 4 puntos para defectos clasificados como graves y acordó que basta una penalización de cinco puntos para que la muestra sea defectuosa. Se hizo una enmienda consecutiva cambiando la puntuación de los defectos más graves de 6 en 5.

107. El Comité había incluido en su anterior período de sesiones un texto alternativo para el defecto "espinas". Tras un examen exhaustivo de las ventajas de penalizar espinas de 5 mm en cualquier dimensión, en lugar de medir su longitud y diámetro, el Comité acordó que la limitación general de las dimensiones constituye la mejor salvaguardia y suprimió el texto alternativo.

108. Se aceptaron las cifras entre corchetes para escamas sueltas (7(b)) y las tolerancias máximas para defectos en las clasificaciones de mayores (b) y combinadas (c) y se suprimieron los corchetes.

Estado de la norma

109. El Comité acordó mantener la norma en el trámite 7 del Procedimiento y limitar sus debates en el próximo período de sesiones a los defectos "deshidratación", "espinas" y "trozos pequeños" y, en relación con este último defecto, a la disposición que aparece en 3.3.1.3. Se pidieron a los gobiernos observaciones específicas sobre estas cuestiones. El proyecto de norma revisado aparece como Apéndice IV de este informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL BOGAVANTE, LA LANGOSTA Y EL ESCILARO CONGELADOS RAPIDAMENTE

110. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma (ALINORM 76/18, Apéndice III) y las observaciones recibidas de los gobiernos de Australia, Cuba, Dinamarca, Francia, la República Federal de Alemania, Japón, Países Bajos, Nueva Zelandia, Reino Unido, Estados Unidos y Sudáfrica (CX/FFP 76/6 y Apéndices).

Título

111. La delegación de Cuba expresó la opinión de que es inútil y perjudicial para el comercio utilizar un título que contenga más nombres que el de bogavantes congelados rápidamente, ya que en muchos países los nombres de otras variedades que se mencionan no tienen ninguna significación. Varias delegaciones apoyaron este punto de vista.

112. Otros afirmaron que el título contiene especies claramente identificadas, enumeradas en el diccionario multilingüe de la OCDE, y que, por tanto, el término bogavante sin otra calificación se refiere en sus países solamente al género Homarus.

113. El Comité indicó que, desde el punto de vista del consumidor, la importancia real de la norma en cuanto a la nomenclatura reside en las disposiciones de la sección sobre etiquetado, y acordó enmendar el título en inglés en "Proposed Draft Standard for Quick Frozen Lobsters", pero, por razones lingüísticas, decidió mantener el título actual en español y francés.

Definición del producto (2.1)

114. Se propuso simplificar el texto por las mismas razones aducidas para cambiar el título de la norma.

115. Tras algunos debates, el Comité decidió mantener el texto actual con la adición de una referencia en 2.1.2 a bogavantes, langostas y escilaros de distintas variedades "y productos de los mismos".

Definición del proceso (2.2.1)

116. El Comité convino en sustituir la referencia a variedades de bogavantes, langostas y escilaros por el término "productos".

Presentación (2.3.3 y 2.3.6 (nuevo))

117. El Comité observó que hay una diferencia importante en el texto inglés entre "cavity cleaned" (sin tubo digestivo) y "cavity clean" (sin tubo digestivo ni residuos del mismo), siendo esto último lo que se trata de expresar. Modificó la disposición en consecuencia.

118. El Comité convino en añadir una disposición para "otras formas de presentación" con el mismo texto que en la norma precedente (2.3.6).

Ingredientes facultativos (3.2)

119. Como no había pruebas de la utilización de azúcares o vinagre como ingredientes facultativos, el Comité decidió suprimirlos. Se informó de que se suelen utilizar especias y hierbas aromáticas, por lo que se incluyeron estos ingredientes en la lista.

Glaseado (3.3.4)

120. Se acordó permitir, como alternativa al agua potable, el empleo de agua de mar de calidad conveniente.

Aditivos alimentarios (4)

121. El Comité observó que en la norma para los camarones se había propuesto una dosis de dióxido de azufre de 100 mg/kg para el producto crudo y de 30 mg/kg para el producto cocido, y que varias delegaciones apoyaban tales disposiciones para la presente norma, si bien no como sustancia conservadora, sino para evitar la decoloración.

122. Otras delegaciones indicaron que, si se sigue el procedimiento establecido en 3.1 Materia prima, este tratamiento no es necesario para ninguna de las especies a que se aplica la norma.

123. El Comité reconoció que, para algunos países, la elaboración en condiciones tropicales puede plantear problemas especiales y aceptó las dosis citadas que podrían volver a examinarse cuando fuera revisada la norma en fecha posterior. Convino asimismo en incluir como antioxidante el ácido ascórbico o sus sales de sodio y de potasio en una dosis de 1 000 mg/kg, como se permite también en la norma recomendada para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente (CAC/RS 50-1971).

Espesantes

124. El Comité observó que no se utilizaban por el momento agentes espesantes en los productos a que se aplica la norma, por lo que suprimió la referencia a ellos.

Higiene (5)

125. El Comité acordó revisar esta sección y añadir un texto semejante al incluido en la norma para los camarones congelados rápidamente (ALINORM 76/18A, Apéndice III), que había sido aprobado por el Comité sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 78/13, párr. 24).

Nombre del alimento (6.1)

126. El Comité acordó añadir en la declaración de la forma de presentación "entero" las palabras "con cabeza". Se introdujo un cambio análogo en la disposición sobre presentación (2.3.2). Se acordó asimismo quitar los corchetes en 6.1.2(iii) y suprimir 6.1.2(v), que se refiere a la carne de pinza que no constituye un producto comercial. La delegación de Cuba deseó hacer constar una objeción con respecto a 6.1.1.

Clasificación por tallas (6.2)

127. Se indicó que, de conformidad con el cuadro de defectos, esta disposición trata de la clasificación por peso más que de la clasificación por tallas. El Comité

aceptó este cambio. Dado que las langostas suelen clasificarse también por número, se convino asimismo en añadir la frase siguiente: "El producto podrá etiquetarse también según el número, a condición de que el número efectivo coincida con el número declarado".

Lista de ingredientes (6.3)

128. Se añadió en esta disposición una referencia al agua de cocción para ponerla en consonancia con el texto de la norma para los camarones congelados rápidamente.

País de origen (6.6) e Identificación del lote (6.7)

129. Se armonizaron los textos de estas disposiciones con los incluidos en las normas precedentes.

Métodos de toma de muestras, análisis y examen (7)

130. El Comité acordó suprimir los corchetes en 7.1(ii), donde se trata del tamaño de la unidad de muestras.

Clasificación de defectuosos (8)

131. Se sustituyó la palabra "envase" por "unidad de muestra".

Cuadros de defectos

132. El Comité tuvo a la vista las enmiendas a la disposición sobre "Toma de muestras para el examen de los defectos (7.1) y las definiciones de los defectos (Anexo B) y el cuadro de defectos (Anexo C.I), que habían sido preparadas por un Grupo de Trabajo oficioso integrado por representantes de Australia, Canadá, Cuba, Nueva Zelandia, Estados Unidos y Sudáfrica y presidido por el Presidente del Grupo, Sr. J.R. Brooker (Estados Unidos). El Comité aceptó todas las propuestas que fueron levemente enmendadas durante los debates.

133. El Comité acordó asimismo incluir, en lugar del actual cuadro C.II, una versión enmendada presentada por los Estados Unidos en sus observaciones por escrito (CX/FFP 76/6), que es más detallada. Las autoridades nacionales de inspección podrían comparar en la práctica estos cuadros e informar al respecto al próximo período de sesiones del Comité.

134. Para facilitar el ensayo y evaluación de los cuadros de defectos se facilitó el siguiente ejemplo:

Una remesa de colas de bogavante, langosta o escilaro, consistente en 500 cajas de 15 kg, cada una de las cuales contiene unas 50 colas de un peso aproximado de 280 g cada una. En tal caso:

Tamaño del lote (N) = 500 x 50
= 25 000

Según el plan de toma de muestras 1 (Apéndice I de CAC/RM 42-1969)

Tamaño del lote (N) calculado como antes = 25 000
Tamaño de la muestra (n) = 21
Número de aceptación (c) = 3
Número de envases = 500
Tamaño de la muestra (envases) = 6

Para el lote, habría que tomar 21 colas de seis cajas para la inspección de defectos.

Las distintas unidades para examen se tomarían al azar de cada uno de los envases, seleccionados a su vez al azar del lote.

El tamaño de la unidad de muestra para el examen de carne de la cola, carne de pinza o carne, presentadas según las formas 6.1.2(iv), (v) y (vi), sería $\sqrt{500 \text{ g (1,1 lb)}}$ de carne o una unidad de carne de cola.

Anexo D (7.2 (nuevo))

135. El Comité aceptó sustituir el presente método por el aprobado para la Norma para filetes de merluza congelados rápidamente.

Anexo D (antiguo E)

136. El Comité acordó suprimir en 2. "hervido en bolsa" el requisito de que la muestra deberá estar "descongelada".

Estado de la Norma para bogavantes, langostas y escitaros congelados rápidamente

137. El Comité acordó mantener la norma en el trámite 7 y examinar en su próximo período de sesiones solamente las definiciones de defectos, los cuadros de defectos y las enmiendas consecutivas. El proyecto de Norma revisado aparece como Apéndice V de este informe.

138. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Francia por el gran trabajo realizado en la preparación de la Norma. El Comité agradeció también los esfuerzos realizados por el Grupo Oficioso de Trabajo en la revisión de algunos aspectos de la Norma.

EXAMEN DE CODIGOS DE PRACTICAS

139. Un Grupo Especial de Trabajo integrado por miembros de las delegaciones de Canadá, Dinamarca, Irlanda, Países Bajos, Suecia, Reino Unido y Estados Unidos de América, por el observador de Sudáfrica y Representantes de la FAO y de la OMS, se reunió durante el período de sesiones del Comité bajo la presidencia del Dr. J.J. Doesburg de los Países Bajos y actuando como relator el Sr. C.J. McGrath de Irlanda.

140. El Grupo examinó la lista de enmiendas al proyecto de Código de Prácticas para el pescado congelado (ALINORM 76/18A, Apéndice VI = CX/FFP 76/10) hechas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 13^o período de sesiones (mayo 1976), y convino en recomendar al Comité que aceptara estas enmiendas sujetas a unos pocos cambios secundarios de forma en el texto. De ser aceptables tales cambios, se recomendó que el citado proyecto de Código de Prácticas para el pescado congelado, tal como había sido enmendado, fuera adelantado al Trámite 8 del Procedimiento.

141. El Grupo de Trabajo examinó también a petición del Comité:

- i) El proyecto de código de prácticas propuesto para los camarones; y
- ii) El proyecto de código de prácticas propuesto para el pescado ahumado, a la luz de las observaciones de los gobiernos que aparecen en los documentos CX/FFP 76/14 y Addendum 1 y CX/FFP 76/12, respectivamente. Se examinaron también estos códigos para asegurar que están en consonancia con otros códigos de prácticas ya preparados.

142. El Grupo reordenó algunas partes del texto de estos códigos, revisó el texto de algunos puntos y añadió otros puntos que consideró necesarios para aclarar el significado de determinadas recomendaciones. En general, el Grupo incorporó en el texto revisado casi todas las recomendaciones recibidas o las enmiendas hechas por otros procedimientos para tener en cuenta las opiniones de los gobiernos miembros.

143. El Grupo presentó al examen de este Comité los textos enmendados (que se armonizaron también con los cambios hechos por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos en otros textos) y añadió algunas enmiendas al código para los camarones derivadas de los debates que siguieron.

144. El Grupo de Trabajo sostuvo la opinión de que algunos aspectos de salud pública incluidos en las disposiciones 2.2.2., 4.3.1 y 4.3.2 del Código para el Pescado Ahumado quedaban fuera de su campo de competencia.

145. El Comité convino con el Grupo de Trabajo en que se pidiera a la Secretaría que preparara un índice de materias para los códigos que se estaban preparando y para otros códigos, con objeto de ofrecer un libro de referencia para todos los códigos de prácticas y, en último término, para todas las normas del Codex sobre pescado.

Estado de los Códigos

146. El Comité tomó nota de que los textos terminados habían recibido la aprobación unánime del Grupo de Trabajo y aceptó la recomendación de que el Código para el pescado congelado se adelantara al trámite 8 y los códigos para camarones y pescado ahumado al trámite 5; acordó asimismo presentarlos al próximo período de sesiones del Comité sobre Higiene de los Alimentos para el examen y la aprobación de las disposiciones de higiene. Las enmiendas al código para el pescado congelado, que afectan al contenido del texto, aparecen en un Corrigendum al código (que se distribuirá a comienzos de 1977). Los códigos para el pescado ahumado y para los camarones se publicarán como CX/FFP 77/6 y 77/7, respectivamente.

147. El Comité agradeció al Grupo sus trabajos y deseo también dejar constancia de su reconocimiento de la valiosa contribución hecha por el Comité sobre Higiene de los Alimentos en la formulación de estos códigos de prácticas y de la útil colaboración con el Departamento de Pesca de la FAO.

Código de prácticas para el bogavante y especies afines

148. El Comité acordó enviar a los gobiernos el proyecto de Código de Prácticas propuesto para el bogavante y especies afines (CX/FFP 76/16), para que hicieran observaciones en el trámite 3 del Procedimiento.

Código de prácticas de higiene para moluscos

149. Por disponer de poco tiempo, el Comité no tuvo ocasión de examinar a fondo el proyecto de código de prácticas de higiene para los moluscos que se había remitido a su examen. Con objeto de no retrasar la preparación del código, el Comité recomendó que se pidiera a los gobiernos que examinaran el proyecto de texto para comprobar si son apropiadas las disposiciones y referencias de carácter tecnológico incluidas en este código de prácticas de higiene.

150. Las observaciones por escrito deberían enviarse directamente al Comité de Higiene de los Alimentos a fin de que las examinara en su próximo período de sesiones en septiembre de 1977. Se sugirió asimismo que los gobiernos, al decidir su representación en el próximo período de sesiones del Comité de Higiene de los Alimentos, tuvieran en cuenta que en dicha reunión deberían examinarse cuestiones tecnológicas. El Comité sugirió también que la reunión de la Consulta Gubernamental de la FAO sobre Tecnología Pesquera (Códigos de prácticas) desearía tal vez examinar el documento y enviar sus observaciones al Comité de Higiene de los Alimentos.

151. Se sugirió asimismo que podría reunirse un grupo oficioso de trabajo, preferentemente en conjunción con el próximo período de sesiones del Comité de Higiene de los Alimentos, para examinar las cuestiones tecnológicas del Código de prácticas de higiene para moluscos. El Comité tomó nota de esta propuesta.

152. El Comité recomendó además que la Consulta (Roma, octubre de 1976) examinara la necesidad de elaborar oportunamente un código general de prácticas para moluscos teniendo en cuenta los distintos códigos existentes y la correspondiente norma.

153. El Comité indicó que estaría dispuesto a examinar en su próximo período de sesiones (octubre 1977) las cuestiones de carácter tecnológico que le presentara el Comité de Higiene de los Alimentos.

OTROS ASUNTOS

Contaminantes

154. El Comité volvió a examinar brevemente la petición de la Comisión relativa a incluir en las normas, cuando procediera, una disposición sobre contaminantes. Una delegación afirmó que, a su juicio, el riesgo de tal disposición con respecto a barreras arancelarias no comerciales podría ser mayor que las posibles ventajas. Dicha delegación señaló en particular la falta de métodos de análisis suficientemente fidedignos. Otras delegaciones sostuvieron la opinión de que las ventajas de incluir en la norma una disposición sobre contaminantes compensan con creces los posibles inconvenientes. El Comité convino en solicitar a los gobiernos que examinaran la conveniencia de incluir tales disposiciones en normas para productos pesqueros y que hicieran propuestas específicas.

Presentación de diapositivas

155. Durante el período de sesiones, por cortesía de la delegación de los EE.UU., se presentó a los delegados una serie de diapositivas sobre un plan para nombres comerciales de productos pesqueros. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación por la presentación informativa y amena de un tema de interés permanente en el sector del etiquetado.

Uso del español

156. Algunas delegaciones de países de habla española apoyaron la propuesta de la delegación de México relativa a que el gobierno de Noruega estudiara la posibilidad de facilitar servicios de interpretación en español. Se señaló que algunos países de habla española tienen un notable comercio de pescado y productos pesqueros, por lo cual los países de América Latina se interesan cada vez más de los trabajos de este Comité. Se consideró que la facilitación de servicios de interpretación en español fomentaría su participación. Las delegaciones expresaron su agradecimiento por los esfuerzos realizados para facilitar la traducción de los documentos al español.

Trabajos futuros

157. El Comité tomó nota de que en su próximo período de sesiones volvería a examinar cuestiones específicas de las distintas normas tratadas en el presente período de sesiones. Se acordó que examinaría también las normas para bloques de filetes de pescado blanco congelados rápidamente y para pescado empanado congelado rápidamente, revisadas por la Secretaría.

158. Hubo acuerdo general en que el trabajo del Comité resultaría considerablemente más fácil si se distribuían oportunamente los documentos de las observaciones de los gobiernos. Las delegaciones se comprometieron a cooperar enviando a tiempo sus observaciones nacionales. Varias delegaciones de países que no son de habla inglesa pidieron que se envíen a todas las delegaciones los documentos en inglés para facilitar así la labor del Comité.

159. Las delegaciones de Canadá y los EE.UU. se comprometieron a informar en el próximo período de sesiones del Comité sobre la necesidad de revisar la Norma Internacional recomendada para el salmón del Pacífico en conserva.

160. El Comité pidió a la Secretaría que hiciera una lista de enmiendas de aplicación general a normas que se hallaban en el trámite 9, de conformidad con la correspondiente decisión de la Comisión (ALINORM 76/44, párrs. 101-102).

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

161. Se informó al Comité de que se había programado la celebración del 12º período de sesiones en Bergen, en octubre de 1977. Tomó nota de que el 13º período de sesiones se celebraría en el bienio 1978/79 en fecha que se determinaría más adelante.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Norma/Código	Trámite	A cargo de	Documento
Salmón del Pacífico en conserva (véase también párr. 159 de este Informe)	9	Gobiernos	CAC/RS 3-1969 Rev.1
Salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 36-1970
Camarones en conserva	9	Gobiernos	CAC/RS 37-1970 Rev.1
Filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 50-1971
Filetes de gallineta congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 51-1971
Atún y bonito en conserva en agua o aceite	9	Gobiernos	CAC/RS 70-1974
Carne de cangrejo en conserva	9	Gobiernos	CAC/RS 90-1976 1/
Filetes de peces planos congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 91-1976 1/
Camarones congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 92-1976 1/
Código de Prácticas para el pescado fresco	9	Gobiernos	CAC/RCP 9-1976 1/
Código de Prácticas para el pescado en conserva	9	Gobiernos	CAC/RCP 10-1976 1/
Código de Prácticas para el pescado congelado + Corrigendum (1976) 1/	8	12 CAC	ALINORM 76/18A, VI
Conserva de sardinas y productos análogos	6	12 FFP	ALINORM 78/18, II
Caballa y jurel en conserva	3	12 FFP	ALINORM 78/18, III
Filetes de merluza congelados rápidamente	7	12 FFP	ALINORM 78/18, IV
Bogavantes, langostas y escilarios congelados rápidamente	7	12 FFP	ALINORM 78/18, V
Bloques de bacalao, eglefino, merluza y gallineta congelados rápidamente	3	12 FFP	CX/FFP 77/3 1/ 2/
Porciones de pescado empanadas y congeladas rápidamente	3	12 FFP	CX/FFP 77/4 1/ 2/
Código de Prácticas para el pescado ahumado (Revisado)	3(5)	14 FH	CX/FFP 77/6
Código de Prácticas para los camarones (Revisado)	3(5)	14 FH	CX/FFP 77/7
Código de Prácticas para el bogavante y especies afines	3	14 FH	CX/FFP 76/16
Código de Prácticas para el pescado en salazón	3	14 FH	CX/FFP 77/5
Código de Prácticas para bloques de pescado desmenuzado	-	14 FH	
Código de Prácticas para cangrejos	-	14 FH	
Código de Prácticas para productos pesqueros empanados y rebozados	-	Consulta de Expertos	
Código de Prácticas de Higiene para moluscos 3/	6	14 FH	ALINORM 76/13A, VI

1/ Se distribuirá oportunamente.

2/ Véase también el párrafo 157 de este Informe.

3/ Preparado independientemente por el Comité de Higiene de los Alimentos.

ALINORM 78/18

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

D.F. Townsend
Director
Technical Services
Fish Exports Standards
Fisheries Division
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Van Assche
Chef de Service
Ministère de la Santé Publique
Cité Administrative
Stationsstraat 151
B 2900 Londerzeel

Dr. W. Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Ankerstraat 1
B 8400 Oostende

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

J.J.B. Quadros Barros
Sanitary Engineer
P.O.Box 53
Niteroi-RJ

C.A. Zikan
Veterinary
Ed. Gilberto Salomao, 13^o
Brasilia - DF

BULGARIA
BULGARIE

C. Bacardjiev
Dep. Manager for Fish Processing
Nationale Economic Fishing Industry
Industrialnastreet 3
Burgas

CANADA

C.M. Blackwood
A/ Director General
Industry Services Directorate
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
Ottawa KIA OH3

D.H. Barbour
Director, Product Assurance and Development
British Columbia Packers Ltd.
P.O.Box 5000
Vancouver B.C. V6B 4A8

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oscarsgate 20 (postuttak, Oslo 1)
Oslo 3, Norway

R.M. Bond
A/ Director
Inspection and Technology Branch
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
Ottawa, KIA OH3

R. Poirier
Chief of Inspection
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
901, Cap Diamant
P.O. Box 15, 500
Quebec GIK 7X7

CANADA (Cont.)

Dr. W.E. Razzel
Director, Technology and Inspection
Pacific Region
Fisheries and Marine Service
Environment - Canada
1090 W. Pender St.
Vancouver B.C.

D.R.L. White
A/ Chief, Inspection Branch
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
P.O. Box 5667
St. John's
Newfoundland

CZECHOSLOVAKIA
TCHESOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Evzen Nemeč
Czechoslovak Embassy
Oslo, Norway

CUBA

J.B. Borges
Export Manager
Exportadora Del Caribe
Puerto Pesquero
La Habana

Saba Mois G.
Head Dep. of Standarization
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director, Inspection Service for
Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dr. Tvaergade 21
DK-1302 Copenhagen K.

B. Melhuus
Veterinarian
Heilsufroedilig Starvsstova
DK-3800 Torshavn
Faroe Islands

M. Pryds
Civilingenieur
Den Kongelige Groenlandske Handel
Strandgade 100
DK-1004 Copenhagen K.

J. Sieverts
Civilingenieur
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK-2200 Copenhagen N

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. J.J. Laine
Research and Development Manager
Foodstuffs Division
Raision Tehtaat
21200 Raisio

FRANCE
FRANCIA

Dr. F. Soudan
Chef du Service de Technologie et
des Contrôles
Institut Scientifique de Pêches Maritimes
B.P. 1049
44000 Nantes

Dr. Y. Lagoin
Vétérinaire
Chef du Bureau d'Inspection des
Produits de la Pêche
Direction des Services Vétérinaires
Ministère des l'Agriculture
5, Rue Ernest Renan
92130 Issy les Moulineaux

P. Maze
Syndicat Fabricants - Importeurs -
Exportateurs de produits Surgelés
3, Rue Logelbach
75847 Paris Cedex 17

GABON
GABONAISE Rep.

J.J. Bignumba
Ingenieur des Eaux & Forêts
Directeur des Pêches du Gabon
Ministère des Eaux & Forêts BP 1128
Libreville

GERMANY Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, REPF.F. d.d.
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H. Hesse
Diplom Volkswirt
Federal Ministry of Food
Agriculture and Forestry
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
P.o. Box
D-5300 Bonn

Dr. N. Antonacopoulos
Fed. Research Board for Fisheries
2, Hamburg 50
Palmaille 9

Dr. K. Gerigk
Director and Professor
Bundesgesundheitsamt
P.O. Box
D-1000 Berlin 33

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche Hochseefisherei GmbH
D 2850 Bremerhaven 1
Klussmannstr. 3

INDIA
INDE

V. Krishnan
Director of Inspection and Quality Cont.
Ministry of Commerce
Udyog Bhavan
New Dehli

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Petursson
Iceland's Codex Contact Point
Iceland Fisheries Laboratories
Skulagata 4
Reykjavik

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector of Fisheries and
Fisheries Engineer
Dept. of Agriculture and Fisheries
Agriculture House 6E
Fisheries Division
Kildare St., Dublin

JAPAN
JAPON

T. Imai
Deputy Director
Fishery Marketing Div.
Fishery Agency
I-chome, Kasumigaseki
Chiyodaku, Tokyo

H. Yoshida
Director Inspection Division
The Japan Canned Food Inspection
Association
No. 11, 3-Chome Kyobashi Chuo-Ku
Tokyo

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Dr. M. Bouayad
Vétérinaire chef du Laboratoire de
Technologie de poisson à l'Institut
pêches Maritimes
Institut des Pêches Maritimes
Rue de Tiznit BP.21
Casablanca

A. Barouti
Division Normalisation
45, Bd des Far
Casablanca,

MEXICO

H.P. Backhoff, Escudero
Productos Pesqueros Mexicanos SA. de C.V.
Yosemite No. 22
Colonia Napoles
Mexico 11 D.F.

Ing:F.J. Pomero Juanos
Gerente de Control de Calidad
Productos Pesqueros Mexicanos S.A. & C.V.
Baja California 255
Mexico 11 D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

K. Büchli
Public Health Officer
Ministry Public Health and Environment
Hygiene
Dr. Reiiersstr. 8
Leidschendam

NETHERLANDS (cont.)

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products/TNO
Dokweg 37
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein
Director Technical
Affairs Iglo B.V. Netherlands
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Burg's Jacobplein 1
Rotterdam

B.P.G. van Klinken
Staff Employee
Commodity Board for Fish and
Fishery Products
Javastraat 2b
den Haag

D. Tielenius Kruythoff
Gov't Official
Min. Agriculture and Fisheries
Bezuidenhoutsweg
den Haag

NEW-ZEALAND
NOUVELL ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. C.R. Ensor
Veterinary Advisor
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London, England

Mr. J.S. Campbell
General Manager
Fishing Industry Board
P.O.Box 9232
Wellington

Mr. N.E. Jarman
General Manager Designate
Fishing Industry Board
P.O. Box 9232
Wellington

NIGERIA

S.O. Talabi
Head, Fish Processing Technology and
Utilization Programme
Nigerian Institute for Oceanography
and Marine Research,
PMB 1252 9,
Lagos

- 21 -

Miss A.O. Banjo
Research Officer (Grade one)
Fisheries Technology
Nigerian Institute for Oceanography
and Marine Research
PMB 125-29
Lagos

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan^{x)}
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N-5001 Bergen

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O.Box 185
N-5001 Bergen

H. Blokhus
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5001 Bergen

P. Haram
Councillor Ministry of Fisheries
Oslo-Dep.
Oslo 1

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 185
N-5001 Bergen

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrilaboratoriet A/s
N-6500 Kristiansund N.

P. Lodden
Det Kongelige Forbruker- og
administrasjonsdepartement
Oslo-dep.
Oslo 1

J. Morland
Personell Manager
A/S Nestle-Findus
Kvalfjordvei 1
N-9600 Hammerfest

x) Chairman - Président - Presidente

NORWAY (cont.)

J. Muri
Director
Eksportutvalget for fersk fisk
Parkgt. 6
N-6000 Ålesund

H. Pedersen
Managing Director
Norwegian Cannery Association
Box 327
N-4001 Stavanger

J. Race
Chief of Section
Norwegian Codex Alimentarius Council
Statens Ernæringsråd
Box 8139
Oslo - Dep.
Oslo 1

J. Strømme
Technical Manager
FRIONOR Norwegian Frozen Fish Ltd.
Drammensvn. 20
Oslo 2

O.C. Sundsvold
Director
The Official Norw. Quality Control
Institute for Canned Fish Products
P.O. Box 324
4001 Stavanger.

PERU
PEROU

Dr. G. Burga
General Manager - Cerper - Peru
Empresa Publica de Certificaciones
Pesqueras del Peru
P.O. Box 271
Callao (4)

P.A. Rodriguez Maurer
Export Manager
Empresa Publica de Servicios
Pesqueros
Avda Javier Prado Este 2485-San Borja
Lima

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mrs. A. Kornecka
Senior Adviser, Standards Section
Quality Inspection Office
Stepińska 9
Warsaw - 00-957

Dr. Z.S. Karnicki
Chief, Fish Processing Technology Dept.
Sea Fisheries Institute
Al. Zjednoczenia 1
81-345 Gdynia

Dr. Z. Ganowiak
Medical Academy
Department of Bromatology
K. Marksa 107
80-416 Gdansk

PORTUGAL

Dr. L. Torres
Secretaria de Estado das Pescas
Instituto Portugues Conservas de Peixe
Avenida 24 de Julho 76
Lisboa 2

Dr. A.E. de Oliveira
Tecnico do Instituto Portugues
Conservas de Peixe
Av. 24 de Julho 76
Lisboa 2

SENEGAL

T. N'Doye
Directeur du Service National
de Nutrition du Sénégal
Dakar

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

J. Fernandez Espinosa
Jefe Servicio Inspeccion-y-
Normalizacion
Ministerio de Comercio
Paseo Castellane 16
Madrid

SPAIN (Cont.)

P. Garcia Gonzalez
Jefe de la Seccion de Productos
Alimentecios y Alimentarios
Subdirección General de Sanidad
Veterinaria
Plaza de Espana 17
Madrid 13

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

G. Krogh
Head of Section
National Food Administration
Box 622
S-75126 UPPSALA

B. Beckman
Secr. of Organisation
Swedish West Coast Fishermen's Federation
P.P.Box 4092
S-400 40 GÖTEBORG

L. Holmberg
Head of Section
National Agriculture Marked Board
Box 16384
S-10327 STOCKHOLM

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Riet Kőnz
Swiss Federal Veterinary office
Thunstrasse 17
CH-3000 BERNE 6

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 LA TOUR DE PEILZ

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D. Stoker
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
LONDON SW IP 2AE

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Horseferry Road
LONDON SW IP 2AE

A.E. Bishop
Copacker Manager (Fish)
U.K.A.F.F.P.
Birds Eye Food Ltd.
Station Avenue
Walton-on-Thames
Surrey KT12 INT

A. Kellock
Quality Control Manager
Bath Street
Faserburgh
Aberdeenshire AB 4,
5 DY,

W. Lambert
Company Secretary
John West Foods Ltd.
54, Stanley Str.
LIVERPOOL L69 1AG

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
LONDON SE 1 9NQ

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

J.W. Slavin
Associate Director
National Marine Fisheries Serv.
US. Dep. of Commerce NOAA
WASHINGTON D.C. 20235

UNITED STATES OF AMERICA (Cont)

H. Allhands, Jr.
Food and Drug Administration
Protein & Cereal Products Branch
HFF-416
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204

L.M. Beacham
National Canners Association
1133 20 th St. N.W.
Washington D.C. 20036

J.R. Brooker
Fishery Products Inspection and Safety
Division
National Marine Fisheries Service
US. Dep. of Commerce
Washington D.C. 20235

J.W. Farquhar
Director of Research & Technical Services
American Frozen Food Institute
919 18th St., N.W.
Washington D.C. 20006

D.E. Gates
Assistant Executive Director
Tuna Research Foundation Inc.
215 Cannery Street
Terminal Island
California 90731

J.L. Warren
Executive Director
Maine Sardine Council
470 North Main St.
Brewer, Maine 04412

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

S. Banjad
Engineer
Food Technologist
"Jugoriba" Export - Import
41000 Zagreb, Nehajska 15

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD
SUDAFRICA

A.M. Lewis
Group Technical Manager
Irvin & Johnson Ltd.
P.O.Box 1628
8000 Cape Town

R.R. de Villiers
Director Department of Biological
Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag X 191
0001 Pretoria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

A.I.P.C.E.E. - (French)

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche Hochseefisherei GmbH
D 2850 Bremerhaven 1
Klussmannstr. 3

A.O.A.C.

L.M. Beacham
National Canners Association
1133. 20th St. N.W.
Washington D.C. 20036 U.S.A.

I.I.R.

E.Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 185
N-5001 Bergen, Norway

INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS' ORGANIZATION

Mr. Kr. A. Overeem
Hercules B.V.
P.O.Box 6189
den Haag
The Netherlands

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)

MARINALG INTERNATIONAL

P. Deville
General Secretary
11 Avenue Morane Saulnier
78140 Velizy Villacoublay
France

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

W.L. de Haas
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

J. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

R. Garm
Fishery Industry Officer (Quality)
Fishery Production and Marketing Branch
Fishery Industries Division
Fisheries Department
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WHO

Dr. L. Reinius
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27, Switzerland

ALINORM 78/18
APENDICE II

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA LAS SARDINAS
EN CONSERVA Y PRODUCTOS ANALOGOS
(Devuelto al Trámite 6)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a las sardinas en conserva y productos análogos, envasados en agua o aceite o en otro medio de cobertura adecuado. No se aplicará a los productos de especialidad en los que las sardinas o productos análogos constituyan menos del 60% m/m del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por sardinas en conserva y productos análogos el producto preparado a partir de pescados pequeños.

2.1.1 Se utilizarán las siguientes especies:

Sardina pilchardus (Walbaum)

Sardina sardina

Sardinops caerulea, melanostica, neopilchardus, ocellata, o sagax

Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, o eba

Clupea harengus

Clupea antipodum, bassensis, o fuegensis

Sprattus sprattus (Clupea sprattus)

Hyperlophus vittatus

Fluvialosa viaminghi

Etrumeus micropus

Ethmidium maculatus

Engraulis anchoita

Engraulis ringens

El envase podrá contener una mezcla de especies del mismo género que tengan cualidades organolépticas semejantes.

2.1.2 Envasado en agua o aceite o en otro medio de cobertura adecuado, en envases herméticamente cerrados.

2.1.3 Tratado térmicamente para evitar su deterioración.

2.2 Presentación

2.2.1 Formas del pescado envasado

El pescado, precocido o sin precocer, ahumado o sin ahumar, deberá estar bien colocado dentro de la lata. Cada lata contendrá por lo menos de 2 pescados.

2.2.2 Medios de cobertura

El producto deberá presentarse en uno de los siguientes medios de cobertura, con o sin la adición de ingredientes facultativos permitidos.

2.2.2.1 El propio jugo

2.2.2.2 Salmuera o agua

2.2.2.3 Aceite comestible

2.2.2.4 Aceite comestible con el propio jugo

2.2.2.5 Salsa

2.2.2.6 Escabeche con o sin vino

2.2.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- (i) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma;
- (ii) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma;
- (iii) esté suficientemente descrito en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente a una de las especies enumeradas en la subsección 2.1.1. La materia prima podrá ser pescado fresco, congelado o ahumado y habrá de ser de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Medios de cobertura

El propio jugo, salmuera, agua*, aceite comestible con o sin el propio jugo, salsa, escabeche con o sin vino, otros medios de cobertura e ingredientes facultativos de conformidad con los requisitos establecidos en 2.2.2 y 2.2.3. Los medios de cobertura deberán ser aptos para el consumo humano.

3.3 Ingredientes facultativos

3.3.1 Sal

3.3.2 Almidones naturales

3.3.3 Especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre y vino; hortalizas y frutas solamente para adorno y aromatización. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano y estar exentos de sabores, aromas u olores anormales.

3.4 Elaboración

Se eliminarán completamente la cabeza y las branquias; podrán quitarse las escamas y/o la cola. El pescado podrá eviscerarse. Si se eviscera, deberá estar prácticamente exento de partes viscerales distintas de las huevas, lechas o riñón. Si no se eviscera, el pescado deberá estar prácticamente exento de alimentos no digeridos o excrementos.

El pescado podrá cocerse o ahumarse y deberá envasarse bien, de acuerdo con la forma de envase deseada.

Después de cerrarlos herméticamente, los recipientes se esterilizarán térmicamente, dejándolos luego enfriar.

3.5 Producto final

3.5.1 Aspecto

3.5.1.1 El producto en un envase deberá estar formado por pescado:

- (i) de tamaño uniforme
- (ii) de aspecto y color característicos de la especie elaborada y envasado de la forma indicada (2.2.1);
- (iii) cortado nítidamente para eliminar la cabeza;
- (iv) sin excesivas roturas ventrales (rotura fea de la zona ventral), o roturas y grietas en la carne.

3.5.1.2 El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo correspondiente.

3.5.1.3 El recipiente deberá estar bien lleno de pescado.

3.5.1.4 El producto final deberá estar exento de materia extraña.

3.5.2 Olor y sabor

El producto deberá tener el olor y sabor característicos del género y del tipo de medio de cobertura, y estar exento de todo tipo de olores y sabores objetables.

3.5.3 Textura y color

El pescado deberá ser razonablemente firme, no ser pulposo y tener espinas blandas. El color del pescado será el característico de la especie y del tipo de envase (3.5.1.1(ii)).

3.5.4. Defectos y tolerancias

El producto deberá ajustarse a la definición y a los factores esenciales de calidad que se establecen en la presente norma, a reserva de las tolerancias permitidas que se definen y establecen en el Anexo A.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

La utilización de los siguientes aditivos en las sardinias y productos análogos en conserva está sujeta a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
Agentes espesantes o gelatinizantes (para utilizarse solamente en el medio de cobertura)	
- Carboximetilcelulosa (CMC) de sodio	2,5 g/kg

* Agua potable cuyas propiedades cumplan los requisitos de la OMS que aparecen en la "Norma Internacional para el Agua Potable".

- | | | | |
|---|---|----------------------|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Almidones modificados - Agar agar - Carragenina - Goma guar - Goma de algarrobo - Alginatos de calcio, potasio y sodio | } | solos o
mezclados | 20 g/kg |
|---|---|----------------------|---------|

Agentes acidificantes:

- | | | |
|---|---|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Acido acético - Acido cítrico - Acido láctico | } | Limitada por las PCF |
|---|---|----------------------|

Aromas naturales, por ejemplo

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Aceites de especias) - Extractos de especias) | " |
| Aromas de ahumado (soluciones de ahumado naturales y sus extractos) | " |

5. HIGIENE Y MANIPULACION

- 5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de acuerdo con los códigos siguientes:
- i) las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)
 - ii) el Código de Prácticas (recomendado) para el pescado en conserva (CAC/RCP 10-1976)
 - iii) el Código de Prácticas (recomendado) para el pescado ahumado (CAC/RCP 16-1976).

5.2 En la medida compatible con unas prácticas correctas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) estará exento de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 Los productos con pH superior a 4,6 deberán recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes quede impedida en forma permanente por otras características del producto distintas del pH.

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser:

- (i) "Sardinias" (que se reservará exclusivamente para Sardina pilchardus (Walbaum); o
- (ii) "Sardinias X", donde "X" es el nombre de un país, de una zona geográfica o de la especie; o
- (iii) el nombre común de la especie;

de conformidad con la legislación o costumbres del país en que se venda el producto, y de modo que no se induzca a error al consumidor.

Además, si lo exige el país en que se vende el producto, el nombre común deberá ir acompañado del nombre común de la especie o de uno de los términos "estilo sardina" o "tipo sardina", o de ambas descripciones.

6.1.2 El nombre del medio de cobertura que se emplee deberá formar parte del nombre del producto.

6.1.3 Si el pescado ha sido ahumado o sazonado al humo, deberá indicarse este particular en la etiqueta muy cerca del nombre.

6.1.4 Cuando en un producto que contiene aceite el agua exudada exceda del 12 % denominará el producto "X elaborado en su propio jugo con adición de aceite" (donde "X" representa el nombre del alimento).

6.1.5 Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la sección 2.2.3, deberán aparecer en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, las palabras o expresiones adicionales que sean necesarias para evitar que se induzca a error al consumidor.

6.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones. Podrán aplicarse las subsecciones 3.2(b) y (c) de la Norma General recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá indicarse el contenido neto total en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système international") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el producto.

6.3.2 Podrá indicarse el peso neto de pescado escurrido y/o el número de pescados contenidos en el recipiente.

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con caracteres indelebles, una indicación en clave o en claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

7.1 Toma de muestras para el examen destructivo

La toma de muestras para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

7.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico del producto deberá correr a cargo de personal calificado en la materia.

7.3 Determinación del contenido neto

El cumplimiento de la declaración del contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que representen un lote.

Procedimiento

- (1) Pésese el envase cerrado
- (2) Abrase el envase y viértase el contenido, lávese el envase y cúbrase y séquese con un papel o paño absorbente.
- (3) Pésese el envase vacío, incluida la tapa.
- (4) Réstese el peso del envase vacío del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante será el contenido neto.

[7.4 Determinación del peso escurrido Por elaborar]

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no cumpla los requisitos del producto final que se especifican en la subsección 3.5.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de esta norma relativos al producto final y al peso cuando el número total de "defectuosos", clasificados de conformidad con lo establecido en el Anexo A, no exceda del índice (c) del correspondiente plan de toma de muestras de los Planes de Toma de Muestras para los alimentos Preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969), y cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

CUADRO DE DEFECTOS PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS

<u>DEFINICION DEL DEFECTO</u>	<u>CLASIFICACION</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>Eliminación de la cabeza</u>			
Cabeza incompletamente eliminada			
a) un envase que contenga más de 10 pescados			
- más del 20 por ciento del pescado	-	2	-
- hasta el 20 por ciento del pescado	-	-	1
b) un envase que contenga 10 o menos pescados			
- más de 2 pescados	-	2	-
- 2 ó menos pescados	-	-	1
<u>Roturas ventrales</u>			
- Más del 40 por ciento del pescado en un envase con roturas ventrales iguales o superiores a la mitad del largo de la cavidad abdominal	4	-	-
- 30 -40 % del pescado en un envase con roturas ventrales	-	2	-
<u>Carne rota o con grietas</u>			
- Más del 45 por ciento del pescado con una anchura mayor de 1/2 del pescado en el punto donde se observa este defecto	-	4	-
- >25 - 45 por ciento	-	2	-
- 15 - 25 por ciento	-	-	1
<u>Color del aceite de cobertura</u>			
- Muy pardo (salvo los productos ahumados)	-	2	-
- Ligeramente pardo (salvo los productos ahumados), o nebuloso	-	-	1
<u>Olor y sabor</u>			
- Olor y sabor claramente objetables (por ejemplo metálico, rancio)	6	-	-
<u>Textura</u>			
- Carne excesivamente pulposa (ó sea, si el pescado no conserva su forma después de escurrido en un tamiz)	6	-	-
- Carne excesivamente áspera o fibrosa	4	-	-
- Huesos duros (no desmenuzables fácilmente utilizando el pulgar y el dedo índice)	-	-	1
<u>Alteración del color</u>			
- Grave	-	2	-
- Ligera o local	-	-	1
<u>Agua de exudado (cobertura de aceite solamente)</u>			
- Contenido de agua (expresado en % del contenido neto del envase)			
>10-12 por ciento (si es mayor del 12 por ciento se aplica la Sección 6.1.4)	4	-	-
- 8 - 10 por ciento	-	2	-
<u>Unidad defectuosa</u>			
Deberá considerarse defectuoso un envase si tiene:			
a) más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o			
b) más de 8 puntos (coberturas de aceite), 6 puntos (otras coberturas) por defectos clasificados como mayores; o			
c) más de un total de 10 puntos (coberturas de aceite), 8 puntos (otras coberturas) por defectos en las clasificaciones combinadas (incluidos los defectos menores).			

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA CABALLA Y EL JUREL EN CONSERVA
(devuelto al Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a la caballa y al jurel envasados en agua o aceite o en otro medio de cobertura adecuado. No se aplicará a los productos de especialidad en los que la caballa o el jurel constituyan menos del 50% m/m del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1. Definición del producto

Se entiende por caballa y jurel en conserva los productos:

2.1.1 Preparados a partir de pescados de especies pertenecientes a las siguientes familias y géneros:

<u>Caballa</u>	<u>Jurel</u>
<u>Scombridae</u>	<u>Carangidae</u>
<u>Scomber</u>	<u>Trachurus</u>
<u>Scomberomorus</u>	<u>Decapterus</u>
<u>Rastrelliger</u>	
<u>Acanthoxybium</u>	
<u>Grammatorcynus</u>	
<u>Gasterochisma</u>	

El envase no deberá contener una mezcla de géneros, pero podrá contener una mezcla de especies del mismo género que tengan cualidades organolépticas semejantes.

2.1.2 Envasado en agua o aceite o en otro medio de cobertura adecuado, en envases herméticamente cerrados.

2.1.3 Tratado térmicamente para evitar su deterioración.

2.2 Presentación

2.2.1 Formas del pescado envasado

El pescado, precocido o sin precocer, ahumado o sin ahumar, frito o sin freir, deberá presentarse envasado en alguna de las formas siguientes:

2.2.1.1 Pescado limpio - Pescado eviscerado, sin cabeza ni cola (el pescado pequeño puede tener cola), pero con piel y espinas. No habrá trozos sueltos, sino solamente un trozo o segmento añadido para llenar el envase.

2.2.1.2 Filetes - Lonjas de pescado de tamaño y forma irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas para facilitar el envasado.

2.2.1.3 Envase de un solo trozo - segmentos transversales completos del pescado limpio [con o sin] piel y espinas. No deberá haber trozos sueltos sino solamente un trozo o segmento añadido para llenar el envase.

2.2.1.4 Cortes - segmentos transversales completos o en mitades del pescado limpio. No deberá haber trozos sueltos sino solamente un trozo o segmento añadido para llenar el envase.

2.2.1.5 Mitades - segmentos transversales completos del pescado limpio que no incluye ninguna parte de la cavidad ventral. No deberá haber trozos sueltos sino solamente un trozo o segmento añadido para llenar el envase.

2.2.1.6 Trozos - trozos sin piel ni espinas formados fundamentalmente por dos o más fibras unidas.

2.2.1.7 Migas - trozos de forma irregular.

2.2.1.8 Fibras - segmentos sin piel ni espinas en los que se mantiene la estructura muscular del pescado.

2.2.1.9 Raspado, desmemusado o picado - pescado desmemusado sin piel ni espinas que no tiene la consistencia de una pasta.

2.2.2 Medios de cobertura

El producto deberá presentarse en uno de los siguientes medios de cobertura, con o sin la adición de ingredientes facultativos permitidos.

- 2.2.2.1 El propio jugo
- 2.2.2.2 Salmuera o agua
- 2.2.2.3 Aceite comestible
- 2.2.2.4 Aceite comestible con el propio jugo
- 2.2.2.5 Salsa
- 2.2.2.6 Escabeche con o sin vino
- 2.2.2.7 Aspic (jalea)

2.2.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- i) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma;
- ii) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma;
- iii) esté suficientemente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, perteneciente a uno de los géneros enumerados en la subsección 2.1.1. La materia prima podrá ser pescado fresco, congelado o ahumado y habrá de ser de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Medios de cobertura

Propio jugo, salmuera, agua*, aceite comestible con o sin el propio jugo, salsa, escabeche con o sin vino, otros medios de cobertura e ingredientes facultativos de conformidad con los requisitos establecidos en 2.2.2 y 2.2.3. Los medios de cobertura deberán ser aptos para el consumo humano.

3.3 Ingredientes facultativos

- 3.3.1 Sal
- 3.3.2 Almidones naturales
- 3.3.3 Especies, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre y vino; hortalizas y frutas solamente para adorno y aromatización. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano y estar exentos de sabores, aromas u olores anormales.

3.4 Elaboración

Se eliminará completamente la cabeza (con branquias). Salvo cuando se trate de pescados pequeños, se eliminarán las colas. Las vísceras (con exclusión de los riñones, huevas y lechas), las aletas pectorales y escamas en el caso del jurel se eliminarán en la medida posible. Se cortará y eliminará la carne danada con magulladuras y/o manchas de sangre.

Se lavará y limpiará bien el pescado eviscerado.

El pescado podrá cocerse, freirse o ahumarse y deberá envasarse bien de acuerdo con la forma de presentación deseada. Después de cerrarlos herméticamente, los recipientes se esterilizarán térmicamente, dejándolos luego enfriar.

3.5 Producto final

3.5.1 Peso del pescado escurrido (composición del Producto Final)

El peso neto del pescado escurrido no deberá ser inferior al porcentaje siguiente (m/m) del contenido neto del envase indicado en la etiqueta, cuando el medio de cobertura sea:

- aceite comestible 70%
- propio jugo, salmuera o agua, aceite comestible con propio jugo 65%
- salsas y otros medios de cobertura 50%

* Agua potable cuyas propiedades cumplan los requisitos establecidos por la OMS en la "Norma Internacional para el Agua Potable".

3.5.2 Aspecto

3.5.2.1 El producto de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos del género y elaborado y envasado en la forma indicada (2.2.1).

3.5.2.2 El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo correspondiente.

3.5.2.3 El recipiente deberá estar bien lleno de pescado.

3.5.2.4 El producto final deberá estar exento de materia extraña.

3.5.3 Olor y sabor

El producto deberá tener el olor y sabor característicos del género, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura, y estar exento de todo tipo de olores y sabores objetables.

3.5.4 Textura

El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no ser pulposo ni estar desmenuzado.

3.5.5 Espinas

Las espinas, escamas, colas y aletas pectorales que contenga el producto deberán ser blandas.

3.5.6 Defectos y tolerancias

El producto deberá ajustarse a la definición y a los factores esenciales de calidad que se establecen en la presente norma, a reserva de las tolerancias permitidas, que se definen y establecen en el Anexo A.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

La utilización de los siguientes aditivos en la caballa y el jurel en conserva está sujeta a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
Agentes espesantes o gelatinizantes (para utilizarse solamente en el medio de cobertura)	
- Carboximetilcelulosa (CMC) de sodio	2,5 g/kg
- Pectinas	2,5 g/kg
- Almidones modificados	} solos o mezclados
- Agar agar	
- Carragenina	
- Goma guar	
- Goma de algarrobo	
- Acido alginico en forma de alginatos de calcio, potasio y sodio	20 g/kg
	} 20 g/kg (total)

Agentes acidificantes:

- Acido acético
 - Acido cítrico
 - Acido láctico
- Limitada por las PCF

Aromas naturales, por ejemplo

- Aceites de especias
 - Extractos de especias
- Aromas de ahumado (soluciones naturales de ahumado y sus extractos)
- Limitada por las PCF (aprobada provisionalmente, ALINORM 76/12, Ap. II, 3.112.1)
- Limitada por las PCF (aprobada provisionalmente, ALINORM 76/12, Ap. II, 3.113.1)

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de acuerdo con los códigos siguientes:

- i) las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969);

- ii) el Código de Prácticas para el pescado en conserva (recomendado) (CAC/RCP 10-1976);
- iii) el Código de Prácticas para el pescado ahumado (recomendado) (CAC/RCP 16-1976).

5.2 En la medida compatible con unas buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

- 5.3 Analizado con métodos adecuados, de toma de muestras y examen, el producto:
- a) Estará exento de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
 - b) Estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 Los productos con pH superior a 4,6 deberán recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir toda las esporas de Clostridium botulinum, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes quede impedida en forma permanente por otras características del producto distintas del pH.

6. PESOS Y MEDIDAS

El peso neto del contenido de caballa y jurel en conserva se determinará según el método especificado en la sub-sección 8.3. En el caso de la caballa o el jurel en conserva en su propio jugo (con o sin la adición de aceite comestible) o en salmuera o en escabeche, deberá llenarse el envase de forma que la caballa o el jurel representen como mínimo el [] por ciento m/m de la capacidad de agua del envase determinada según el método que se especifica en la subsección 8.4.7.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser:

- caballa o jurel, según se especifica en la subsección 2.1, con calificación o sin ella, empleado de conformidad de la legislación y costumbres del país en que se vende el producto, y de forma que no induzca a error al consumidor.
- podrá emplearse una denominación local siempre que no induzca a error al consumidor del país en que se distribuye el producto.

7.1.2 El nombre del medio de cobertura que se emplee deberá formar parte del nombre del producto.

7.1.3 Si el pescado ha sido ahumado, aromatizado al humo o frito, deberá indicarse este particular en la etiqueta muy cerca del nombre.

7.1.4 Cuando en un producto que contiene aceite añadido, el agua exudada excede del 12%, se denominará el producto "X elaborado en su propio jugo con adición de aceite" (donde "X" representa el nombre del alimento).

7.1.5 Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la sección 2.2.3, deberán aparecer en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, las palabras o expresiones adicionales que sean necesarias para evitar que se induzca a error al consumidor.

7.2 Presentación

Si el producto no se presenta en forma de pescado entero y limpio, deberá describirse en la etiqueta el modo de presentación especificado en la subsección 2.2.1.2-2.2.1.9. El medio de cobertura deberá declararse tal como se especifica en la subsección 2.2.2.1-2.2.2.7.

7.3 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones. Se aplicarán las subsecciones 3.2.b) y c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

7.4 Contenido neto

7.4.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "système international") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el alimento.

7.4.2 La caballa o el jurel envasados en salmuera o agua, que normalmente se descarta antes de consumir el producto, deberán llevar una declaración del peso en escurrido de caballa o jurel.

7.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

7.6 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

7.7 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con caracteres indelebles, una indicación en clave o en claro, que permita identificar la empresa productora y el lote.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Toma de muestras para el examen destructivo

La toma de muestras para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (NAC - 6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico del producto deberá correr a cargo de personal calificado en la materia.

8.3 Determinación del contenido neto

El cumplimiento de la declaración del contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que represente un lote.

Procedimiento

- 1) Pésese el envase cerrado.
- 2) Abrase y viértase el contenido. lávese el envase y cúbrase y séquese con un papel o paño absorbente.
- 3) Pésese el envase vacío, incluida la tapa.
- 4) Réstese el peso del envase vacío del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante será el contenido neto.

8.4 Determinación del peso en escurrido de caballa o jurel en propio jugo, salmuera, agua o aceite en relación con la capacidad de agua del envase

El peso escurrido se determinará mediante el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra representativa del lote, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

8.4.1 Especificaciones para el tamiz circular

- i) Si el contenido total del envase es inferior a 1,5 kg (3 libras), úsese un tamiz de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.
- ii) Si el contenido total del envase es de 1,5 kg (3 libras) o más, úsese un tamiz de 30 cm (12 pulgadas) de diámetro.
- iii) La malla del tamiz estará hecha de forma que el alambre entramado forme aberturas cuadradas de 2,8 por 2,8 mm.

8.4.2 Procedimiento

El peso de la caballa o el jurel escurridos se determinará en envases que se hayan conservado a una temperatura comprendida entre 20°C y 24°C por lo menos durante 12 horas antes del examen. Después de abrirlo, inclínese el envase para distribuir su contenido sobre la malla de un tamiz circular que se ha pesado previamente. Inclínese el tamiz en un ángulo de 17-20° aproximadamente y déjese escurrir la caballa o el jurel durante 2 minutos, a partir del momento en que se ha vertido el producto en el tamiz. Pésese el tamiz que contiene la caballa o el jurel escurridos.

8.4.3 Cálculo y expresión del jurel o caballa escurridos

La ecuación siguiente da el porcentaje m/m de caballa o jurel escurridos:

$$\frac{m_2 - m_1}{m_w} \times 100$$

donde m_1 = masa del tamiz

m_2 = masa del tamiz más producto escurrido

m_w = capacidad de agua del envase tal como se determina en la subsección 8.4.4.

8.4.4 Determinación de la capacidad de agua del envase

Procedimiento

- 1) Elíjase un envase exento de todo daño
- 2) Lávese, séquese y pésese el envase vacío después de quitar la tapa, sin quitar la doble costura ni alterar su altura
- 3) Llénese el envase con agua destilada a 20° hasta una distancia de 5 mm de la tapa del envase y pésese el envase así lleno
- 4) Réstese el peso resultante de (2) del peso resultante de (3). La diferencia se considerará el peso del agua necesario para llenar el envase.

9. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no cumpla los requisitos del producto final que se especifican en la subsección 3.5.

10. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de esta norma relativos al producto final y al peso, cuando el número total de "defectuosos", clasificados de conformidad con lo establecido en el Anexo A, no exceda del índice (c) del correspondiente plan de toma de muestras de los Planes de Toma de Muestras para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969), y cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

Cuadro de defectos para filetes, migas y fibras de caballa
y jurel en conserva en varios medios de cobertura

<u>Definición del defecto</u>	<u>Clasificación</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>Cortes y recortado</u>			
Partes de la cabeza o cola	-	-	1
Partes de las vísceras	-	2	-
Escamas (jurel)	-	-	1
<u>Piel (filetes designados como sin espinas)</u>			
Cada caso de 3 a 10 cm ²	-	-	1
Sobre 10 cm ² , por cada caso más de 5 cm ²	-	-	1
<u>Membrana fina</u>			
Cada caso de 5 a 10 cm ²	-	-	1
Sobre 10 cm ² , por cada 5 cm ² más	-	-	1
<u>Trozos no característicos</u>			
Migas u otra carne de pescado desintegrada, separadas claramente de los filetes o trozos de filetes (expresadas en % del material de sólidos de pescado escurrido)			
Más de 25%	4	-	-
Del 15% al 25%	-	2	-
Del 10% al 15%	-	-	1
<u>Alteración del color de la carne</u>			
Grave	-	2	-
Ligera o localizada	-	-	1
<u>Alteración del color del medio de cobertura</u>			
Grave (general)	-	2	-
Ligera	-	-	1
<u>Olor y sabor de la carne o medio de cobertura</u>			
Olor y sabor claramente desagradables (por ej., metálico, rancio)			
	6	-	-
<u>Textura</u>			
Carne excesivamente pulposa	6	-	-
Carne excesivamente áspera o fibrosa	4	-	-
Espinas duras (no fácilmente desmemuzables utilizando el pulgar y el dedo índice)	-	2	-
<u>Agua exudada (cobertura de aceite solamente)</u>			
Contenido de agua (expresado en % del contenido neto del envase)			
Más del 12%	4	-	-
<u>Materia extraña</u>			
	6	-	-

Unidad defectuosa

Deberá considerarse defectuoso un envase si tiene:

- a) más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o
- b) más de 8 puntos (coberturas de aceite) o 6 puntos (otras coberturas) por defectos clasificados como mayores;
- c) más de un total de 10 puntos (coberturas de aceite), u 8 puntos (otras coberturas por defectos en las clasificaciones combinadas (incluidos los defectos menores)).

[Nota: Puede ser necesario definir el medio de cobertura en lo que respecta a:

- a) la consistencia para las salsas,
- b) la separación de salsas en sólidas y líquidas (salvo aceite)].

Cuadro de defectos para pescado limpio y cortes de caballa
y de jurel en conserva en diversos medios de cobertura

<u>Definición del defecto</u>	<u>Clasificación</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>Cortes, recortado y eviscerado</u>			
Partes de cola (salvo en pescado pequeño) y/o de cabeza	-	-	1
Escamas (jurel)	-	-	1
Cantidad excesiva de vísceras y/o alimentos (salvo en pescado pequeño y cortes sin abrir el vientre)	4	-	-
<u>Trozos no característicos</u>			
Cada trozo pequeño más [2]	-	-	1
Migas u otros fragmentos de carne, piel, espina o aleta de pescado desintegrado (expresados en % del material de sólidos de pescado escurrido)			
Más del 10%	4	-	-
Del 7% al 10%	-	2	-
<u>Alteración del color de la carne</u>			
Grave	-	2	-
Ligera o localizada	-	-	1
<u>Alteración del color del medio de cobertura</u>			
Grave (general)	-	2	-
Ligera	-	-	1
<u>Olor y sabor de la carne o medio de cobertura</u>			
Olor y sabor claramente desagradables (por ej., metálico, rancio)	6	-	-
<u>Textura</u>			
Carne excesivamente pulposa	6	-	-
Carne excesivamente áspera o fibrosa	4	-	-
Espinas duras (no fácilmente desmenuzables utilizando el pulgar y el dedo índice)	-	2	-
Tejido con bastante aspecto de panal	-	4	-
<u>Agua exudada (coberturas de aceite solamente)</u>			
Contenido de agua (expresado en % del contenido neto del envase)			
Más del 12%	4	-	-
Materia extraña	6	-	-
<u>Unidad defectuosa</u>			
Deberá considerarse defectuoso un envase si tiene más puntos de los especificados a continuación:			

<u>Puntos clasificados como</u>	<u>Jurel en aceite</u>	<u>Otras coberturas de jurel y caballa en aceite</u>	<u>Otras coberturas de caballa</u>
Grave	4	4	4
Mayor	10	8	6
Grave + mayor + menor	14	12	10

[Nota: Puede ser necesario definir el medio de cobertura en lo que respecta a:
a) la consistencia para las salsas,
b) la separación de salsas en sólidas y líquidas (salvo aceite)].

PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(mantenido en el trámite 7)

1 AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los filetes congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación destinadas directamente al consumo sin ulterior elaboración. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a ulterior elaboración o a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se obtienen filetes de merluza congelados rápidamente a partir de pescados de los géneros Merluccius y Urophycis.

2.1.2 Se entiende por filetes las lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas para facilitar el envasado.

2.2 Definición del proceso

El producto, después de una preparación conveniente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (OOF). El producto deberá mantenerse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, hasta el momento de su venta final.

Está permitida la práctica reconocida de descongelación y nuevo envasado de los productos, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.3 Presentación

2.3.1 Los filetes podrán presentarse como:

- 2.3.1.1 con piel, con escamas; o
- 2.3.1.2 con piel, sin escamas; o
- 2.3.1.3 sin piel.

Los filetes podrán presentarse como sin espinas, a condición de que se hayan quitado todas las espinas.

2.3.2 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, siempre que:

- i) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma;
- ii) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma;
- iii) esté suficientemente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de merluza congelados rápidamente se prepararán a partir de pescado sano de las especies enumeradas en la subsección 2.1.1., que son de tal calidad como para ser aptas para la venta para el consumo en fresco por el hombre.

3.2 Ingredientes facultativos

El cloruro sódico puede estar presente en concentraciones que no excedan de 1,0 % m/m.

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

3.3.1.1 Los filetes estarán exentos de toda materia extraña y de todos los órganos internos y razonablemente exentos de bordes dentados, rasgaduras, aletas o partes de aletas, carne de color muy diverso del normal, magulladuras, coágulos de sangre, membranas

negras (pared ventral), parásitos y cuando sea apropiado piel, escamas y espinas (véase el Anexo B).

3.3.1.2 El producto final deberá estar exento de deshidratación profunda (quemaduras producidas por frigoríficos) que no puedan eliminarse fácilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados.

3.3.1.3 El producto final deberá estar razonablemente exento de trozos de filetes demasiado pequeños, y cuando en un envase se ponga más de un filete o de un trozo de filete, las porciones serán de dimensiones razonablemente uniformes. Ningún trozo que se adicione para ajustar la masa tendrá un peso inferior a 30 g y el número máximo de tales trozos de filetes pequeños no excederá de uno por envase, excepto como se estipula en la subsección 6.1.1.

3.3.2 Olor, sabor, color y textura

Después de descongelarlo o cocerlo al vapor o al horno o hervirlo, según se indica en la subsección 7.3, el producto deberá tener el color, sabor, olor y textura característicos de la especie de que se trate y deberá estar exento de sabores y olores desagradables, y su textura deberá ser firme y no correosa, blanda o gelatinosa.

3.3.3 Glaseado

Los filetes de merluza podrán estar glaseados por separado o en masa. Una vez glaseados, la capa de hielo deberá cubrir la merluza de modo que se reduzca al mínimo la deshidratación y la oxidación. El agua empleada para el glaseado habrá de ser potable. Las normas de potabilidad no habrán de ser inferiores a las que figuran en las "Normas Internacionales para el Agua Potable" de la Organización Mundial de la Salud. Cualquier otro ingrediente o aditivo de los enumerados en 3.2 y 4, respectivamente, que se utilice para el glaseado, deberá cumplir con los requisitos de higiene de la sección 5.

3.3.4 Defectos y tolerancias (cláusula recomendada)

En el anexo B figura como apéndice un cuadro recomendado de defectos físicos, tal como se definen en el anexo A, que puede aplicarse a las partidas del producto final, con un NAC de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (aprobados - ALINORM 74/12, párrafo 79)

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
(prevención de pérdidas por goteo)	

Monofosfato monosódico o monopotásico
(ortofosfato de Na o K)

Difosfato tetrasódico o tetrapotásico
(pirofosfato de Na o K)

Trifosfato, pentasódico o pentapotásico
o cálcico (tripolifosfato de Na, K o Ca)

Polifosfato sódico (hexametafosfato de Na)

0,5% m/m, expresados en P_2O_5 , solos o mezclados

Antioxidante

Ascorbato de potasio o sodio

0,1% m/m expresados en ácido ascórbico

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma, se prepare de acuerdo con los códigos siguientes:

- i) las secciones correspondientes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)
- ii) Código de Prácticas para el pescado congelado (recomendado) (CAC/RCP ...)

5.2 En cuanto sea compatible con unas prácticas correctas de fabricación, el producto deberá estar exento de materia objetable.

5.3 Cuando se ensaye según métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a. estará exento de microorganismos en cantidades nocivas para el hombre;
- b. estará exento de parásitos nocivos para el hombre; y
- c. no contendrá sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento que figure en la etiqueta será:

- "filetes de merluza", calificados o sin calificar, o en los países en que las leyes y costumbres así lo determinen, podrán utilizarse otros nombres que no induzcan a error al consumidor;

- los envases de filetes cortados de bloques que puedan contener un número de trozos pequeños superior al permitido en la subsección 3.3.1.3, podrán rotularse como filetes de merluza, siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en que se han de vender y a condición de que el consumidor pueda identificar el producto de modo que no resulte engañado.

6.1.2 Además, podrá aparecer en la etiqueta una referencia a la forma de presentación como con piel o sin piel o sin espinas o ambos, según sea el caso. Esta indicación será obligatoria si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

6.1.3 Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la sección 2.3.2, deberán aparecer en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, las palabras o expresiones adicionales que sean necesarias para evitar que se induzca a error al consumidor.

6.1.4 Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado rápidamente", pero podrá utilizarse el término "congelado" ^{1/} en los países en los que se emplea habitualmente para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la subsección 2.2 de esta norma.

6.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. Se aplicarán también las disposiciones de las subsecciones 3.2 (b) y 3.2 (c) de la Norma General Internacional Recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según las disposiciones del país en que se venda el producto.

6.3.2 Cuando los productos se hayan glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

6.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con caracteres indelebles, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7. TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras de lotes para el examen del producto deberá estar de acuerdo con los Planes de Tomas de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NAC - 6,5).

7.2 Descongelación (CAC/RM 40-1971)

La muestra se descongela colocándola en una bolsa de plástico e introduciéndola en un baño de agua agitada a unos 20°C (68°F). Para determinar si el producto está totalmente descongelado, basta presionar ligeramente la bolsa, sin dañar la textura del pescado, hasta comprobar al tacto que no existen núcleos duros ni cristales de hielo.

^{1/} "Congelado": este término se emplea como alternativa de "congelado rápidamente" en algunos países de habla inglesa.

7.3 Preparación del producto - "Journal of the AOAC" (Vol. 59, No. 1, 1976, pp. 225-226)

Los procedimientos siguientes se basan en el calentamiento del producto hasta la temperatura interna de 70°C ($\geq 160^{\circ}\text{F}$). Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y equipo empleado. Si se quiere determinar el tiempo de cocción, cocer otra muestra y medir la temperatura interna. Para bloques de pescado u otras muestras sin empanar, cortar ≥ 3 porciones de la muestra de unos 10 x 7,5 x 1,2 cm (4 x 3 x 0,5") cada una.

7.3.1 Por cocción al horno

Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una chapa plana o en una cazuela plana poco profunda. Calentar en un horno ventilado y precalentado a 204°C (400°F) hasta que la temperatura interna del producto llegue a 70°C ($\geq 160^{\circ}\text{F}$).

7.3.2 Por cocción en bolsas

Colocar el producto descongelado y sin aderezar en una bolsa de plástico resistente al agua hirviendo. Doblar la abertura de la bolsa sobre la varilla de suspensión y fijarla con pinzas de forma que no quede cerrada del todo para que puedan escapar los vapores durante el calentamiento. Meter la bolsa y el contenido en agua hirviendo y calentar hasta que la temperatura interna del producto llegue a 70°C ($\geq 160^{\circ}\text{F}$).

7.3.3 Por freidura en mucha grasa

Colocar el producto congelado y empanado en un cestillo de freir de malla de alambre suficientemente grande para que contenga todas las porciones dispuestas en una única capa. Calentar por inmersión en aceite comestible líquido o hidrogenado a 190°C (375°F) durante 2-3 minutos o hasta que las porciones floten en la superficie. Después de freirlas, dejar escurrir las porciones durante 15 segundos y colocarlas sobre una servilleta o toalla de papel para que absorba el exceso de aceite.

7.3.4 Por cocción al vapor

Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo en un recipiente tapado. Calentar hasta que la temperatura interna del producto llegue a 70°C ($\geq 160^{\circ}\text{F}$).

7.4 Examen de defectos físicos

Los defectos de la muestra indicados en el Anexo A se examinarán de acuerdo con el Anexo B.

7.5 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo de personal calificado en la materia y hacerse después de haber cocinado la muestra según uno de los métodos indicados en la subsección 7.2. Cuando proceda se cocinará la muestra antes del examen organoléptico, con arreglo a uno de los métodos establecidos en la subsección 7.3.

7.6 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

Tan pronto como se haya sacado el envase del almacén frigorífico, ábrase y colóquese el contenido bajo un rociador de agua fría sin presión. Agítase cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rocíese hasta eliminar todo el glaseado que pueda verse o sentirse al tacto. Elimínese el agua adherida con una toalla de papel y pésese el producto en un recipiente tarado.

Nota: el almacenamiento del producto puede dar lugar o contribuir a que el peso neto sea bajo (tanto si el producto ha sido glaseado como si no lo ha sido).

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará defectuosa toda muestra que no cumpla uno o más de los requisitos de calidad del producto final (subsecciones 3.3.1.1., 2 y 3 y 3.3.2).

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma para el producto final cuando:

- a. el número total de "defectuosos" no sea superior al índice de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente de los Planes de toma de muestras de los alimentos preenvasados (NAC 6,5) (CAC/RM 42-1969); y
- b. el contenido neto medido de todos los recipientes determinado por el procedimiento que preparará el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, no sea inferior al contenido neto declarado.

ANEXO "A"

DEFINICIONES RECOMENDADAS DE LOS DEFECTOS
EN LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE

Deshidratación ("quemadura del congelador")

- i) Deshidratación profunda
Pérdida excesiva de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que aparece claramente en la superficie del producto, penetra por debajo de la superficie y no puede eliminarse fácilmente por raspado, y cubre más de 10 cm² de la superficie de la unidad de muestra.
- ii) Deshidratación poco profunda
Pérdida de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que altera el color y cubre más de 10 cm² de la unidad de muestra, pero no penetra en la superficie y puede eliminarse fácilmente por raspado.

Materia extraña

Cualquier materia que no proceda del pescado y no esté permitida por la norma.

Vísceras

Cualquier porción de los órganos internos.

Parásitos

Cada parásito de diámetro capsular mayor de 3 mm o cada parásito sin encapsular mayor de 1 cm de longitud, u otra infestación de parásitos que sea objetable.

Decoloración, magulladuras y coágulos de sangre

- i) Toda alteración notable del color, incluso magulladuras, oscura o amarillenta que tenga más de 3 cm² y hasta 10 cm² inclusive, y después, cada superficie adicional completa de 5 cm².
- ii) Todo grupo o masa de sangre coagulada mayor de 5 mm en cualquier dimensión.

Piel y membrana negra (pared ventral)

- i) Para los filetes con piel y sin piel, cada trozo de membrana negra (pared ventral) mayor de 5 cm² hasta 10 cm² inclusive, y después, cada superficie adicional completa de 5 cm².
- ii) Para los filetes sin piel, cada trozo de piel mayor de 3 cm² y hasta 10 cm² inclusive, y después, cada superficie adicional completa de 5 cm².

Aletas o partes de aletas

Toda aleta o parte de aleta (se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membranas).

Espinas

Todas las espinas cuyo tamaño sea superior al especificado en el anexo B.9.

Trozos pequeños (no aplicable a productos cortados de bloques)

- a) cada trozo de 30 g o menos
- b) cada trozo, cuando haya más de uno por envase, de más de 30 g, pero menor de la mitad del tamaño medio de los filetes del envase.

Olor en el producto descongelado

Todo olor que sea claramente objetable.

Olor y sabor en el producto cocido

Todo olor o sabor que sea claramente objetable después de la cocción.

Textura

Toda textura que, después de la cocción, no sea la característica de la especie o sea pulposa, blanda, gelatinosa o correosa.

ANEXO "B"

CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE

Descripción del defecto	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
EN ESTADO DE CONGELACION: (unidad de muestra de 1 kg)			
Deshidratación: i) Deshidratación profunda \rightarrow 10 cm ²	5	-	-
ii) Deshidratación poco profunda, \leftarrow 10 cm ²	-	2	-
iii) Deshidratación profunda, \rightarrow 10 cm ²	-	-	1
EN ESTADO DE DESCONGELACION (unidad de muestra de 1 kg)			
1. <u>Materia extraña</u> - cada caso	5	-	-
2. <u>Visceras</u> - cada caso	2	-	-
3. <u>Parásitos</u> - cada caso	2	-	-
4. <u>Filetes dentados y rasgados</u> - cada caso	-	-	1
5. <u>Decoloración, magulladuras y coágulos de sangre</u>			
i) Cada caso de <u>decoloración notable</u> > 3 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de <u>decoloración notable</u> , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
iii) Cada <u>coágulo de sangre</u> , > 5 mm en cualquier dimensión	-	2	-
6. <u>Piel y membrana negra</u> (pared ventral)			
(a) <u>Filetes con piel</u>			
i) Cada trozo de <u>membrana negra</u> , > 5 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de <u>membrana negra</u> , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
(b) <u>Filetes sin piel</u>			
i) Cada trozo de <u>piel</u> , > 3 cm ² - < 10 cm ² , o cada trozo de <u>membrana negra</u> , > 5 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de <u>piel</u> o <u>membrana negra</u> , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
7. <u>Escamas</u>			
(a) <u>Filetes con piel sin escamas</u>			
i) Cada superficie de <u>escamas</u> , > 3 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de <u>escamas</u> , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
(b) <u>Filetes sin piel</u>			
Cada unidad completa de 5 <u>escamas</u> sueltas	-	-	1
8. <u>Aletas o partes de aletas</u>			
(a) <u>Filetes con piel</u> - cada <u>aleta</u> o <u>parte de aleta</u>	-	-	1
(b) <u>Filetes presentados como sin espinas y/o sin piel</u> , cada <u>aleta</u> o <u>parte de aleta</u>	-	2	-
9. <u>Espinas</u>			
(a) <u>Filetes que no se presentan como sin espinas</u> - cada <u>espinas</u> , distinta de las <u>espinas branquiales</u> , > 5 mm en cualquier dimensión o cada <u>conjunto</u> de tales <u>espinas</u> dentro de una superficie de 3 cm ²	-	2	-
(b) <u>Filetes que se presentan como sin espinas</u> - cada <u>espinas</u> , > 5 mm en cualquier dimensión	2	-	-
10. <u>Trozos pequeños</u>			
i) Cada trozo de < 30 g	-	2	-
ii) Cada uno de los <u>demástrosos pequeños</u> que se definen en An. A cuando haya más de uno por envase	-	2	-
11. <u>Olor</u> - claramente objetable	5	-	-
EN ESTADO COCIDO (submuestra de 100 g)			
1. <u>Olor y sabor</u> claramente objetables	5	-	-
2. <u>Textura</u>			
i) La carne ha quedado en un estado que no es el característico de la especie o es pulposa o muy correosa	5	-	-
ii) La carne es correosa o muy blanda	4	-	-
Tolerancias máximas para los defectos			
Se considerará defectuosa una muestra cuando:			
a) Tenga más de 4 puntos para los defectos clasificados como <u>Graves</u> ; o			
b) Tenga un total de más de 10 puntos para los defectos clasificados como <u>Mayores</u> ; o			
c) Tenga un total de más de 12 puntos para los defectos de las clasificaciones <u>Combinadas</u> (incluidos los menores).			

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL BOGAVANTE, LA LANGOSTA
Y EL ESCILARO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(Mantenido en el Trámite 7 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los bogavantes, langostas y escilaros crudos o cocidos (al vapor o hervidos) congelados rápidamente y destinados al consumo directo, y a las colas y carne de los mismos. No se aplicará a envases de especialidades en los que la carne del bogavante, la langosta o el escilaro constituya tan sólo parte del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Los bogavantes, langostas y escilaros congelados rápidamente deberán obtenerse de especies del género Homarus de la familia Nephropsidae y de las familias Palinuridae y Scyllaridae.

2.1.2 No se envasarán juntos bogavantes, langostas y escilaros de variedades diferentes ni productos de los mismos.

2.2 Definición del proceso

2.2.1 Los productos podrán presentarse:

- (i) "crudos" - no expuestos a temperaturas superiores a 38°C (100°F),
- (ii) "cocidos" - expuestos a vapor o agua caliente durante un período de tiempo tal que el centro térmico del producto alcance una temperatura suficiente para coagular la proteína.

2.2.2 El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F). El producto deberá mantenerse en tales condiciones que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución e incluso hasta el momento de su venta final.

Está permitida la práctica reconocida de descongelación y nuevo envasado del producto, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.2.3 El producto se congelará rápidamente en masa o por unidades. Si se congela por unidades, éstas deberán envasarse de manera que mantengan su separación individual hasta el momento de la venta final.

2.3 Presentación

Los productos se presentarán de las siguientes formas:

2.3.1 Enteros

2.3.2 Enteros, abiertos, con cabeza. Abiertos en dos mitades aproximadamente iguales a lo largo de la línea central del lomo. Limpios y sin vísceras.

2.3.3 Con el caparazón de la cola. Sin tubo digestivo ni residuos del mismo.

2.3.4 Carne de la cola. Sin caparazón, sin tubo digestivo.
Cada trozo que comprenda:

- a) toda la cola; o
- b) un trozo obtenido dividiendo la carne de la cola longitudinalmente en dos trozos; o
- c) un trozo obtenido dividiendo la carne de la cola transversalmente en no más de cuatro trozos.

2.3.5 Carne. La carne, sin caparazón, de cualquier parte del bogavante, langosta y escilaro.

2.3.6 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- (i) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma;
- (ii) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma;
- (iii) esté suficientemente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los bogavantes, las langostas y escilaros congelados rápidamente deberán prepararse utilizando crustáceos vivos, limpios y en buen estado de las especies designadas, y ser aptos para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

El agua que se utilice para el glaseado, la cocción o la congelación podrá contener:

- a) sal
- b) zumo de limón
- c) especias y hierbas aromáticas

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

Fáciles de separar sin necesidad de descongelar cuando en la etiqueta se indique que se han congelado individualmente. De color generalmente uniforme y característico de la especie y del habitat de donde procedan:

- en el caso del producto crudo, la carne deberá ser blanca o rosada, según el caso, y más bien translúcida que opaca;
- en el caso del producto cocido, la carne deberá ser blanca o rosada, según corresponda, sin zonas translúcidas que indiquen que está poco cocida;
- en el caso de los productos con caparazón, el caparazón deberá ser sólido y no estar roto, según sea la forma de presentación;
- la carne de la cola y la carne en general deberá estar prácticamente exenta de caparazón, tubo digestivo, vísceras, sangre u otras materias extrañas;
- en todas las formas de presentación, no deberá haber materias extrañas y el producto deberá estar prácticamente exento de deshidratación (quemaduras de congelación), ennegrecimiento u otras alteraciones anormales del color.

3.3.2 Olor y sabor

Una vez descongelados y, de ser aplicable, cocidos como se especifica en el Anexo I, los productos tendrán un buen olor y sabor característicos y estarán exentos de toda clase de olores o sabores desagradables.

3.3.3 Textura

La carne de los bogavantes, langostas y escilaros deberá ser relativamente firme y no pulposa ni gelatinosa. La textura se examinará solamente una vez descongelados de acuerdo con el procedimiento descrito en la subsección 7.3 de esta norma y, cuando así proceda, una vez cocidos.

3.3.4 Glaseado

Los productos podrán estar glaseados por separado o en masa. Una vez glaseados, la capa de hielo deberá cubrir el crustáceo de modo que se reduzca al mínimo la deshidratación y la oxidación. El agua empleada para el glaseado habrá de ser potable. Las normas de potabilidad no habrán de ser inferiores a las que figuran en las "Normas internacionales para el Agua Potable" de la Organización Mundial de la Salud (última edición) o habrá de ser agua de mar limpia de la misma calidad microbiológica que el agua potable y exenta de sustancias objetables. Cualquier otro ingrediente o aditivo de los enumerados en 3.2 y 4 respectivamente, que se utilice para el glaseado, deberá cumplir con los requisitos de higiene de la sección 5.

3.3.5 Defectos y tolerancias

Los productos presentados en las diversas formas deberán ajustarse a la definición y a los factores esenciales de calidad establecidos en esta norma, salvo las tolerancias mencionadas en el Anexo C.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los siguientes aditivos alimentarios de los bogavantes, langostas y escilarios congelados rápidamente están pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Sales</u>		<u>Dosis máxima de empleo</u>
Trifosfato, pentasódico o pentapotasico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	} solos o mezclados	} 5 g/kg expresados en P ₂ O ₅
Polifosfato de sodio (hexametafosfato de Na)		
<u>Sustancias conservadoras</u>		
Sulfito, bisulfito o metabisulfito de sodio o potasio	} para utilizarse sólo en el producto crudo solos o mezclados	} 100 mg SO ₂ /kg de producto crudo 30 mg/kg de producto cocido, expresados en SO ₂
<u>Antioxidantes</u>		
Ascorbato de sodio o de potasio		0,1% m/m expresados en ácido ascórbico

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de acuerdo con los siguientes códigos:

- (i) Secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)
- (ii) Código de Prácticas [recomendado] para el pescado congelado [CAC/RCP ...]
- (iii) Código de Prácticas [recomendado] para los bogavantes [CAC/RCP ...]

5.2 En la medida compatible con una buena práctica de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto crudo:

- a. estará exento de microorganismos en cantidades nocivas para la salud humana;
- b. estará exento de parásitos nocivos para la salud humana; y
- c. no deberá contener ninguna sustancia tóxica procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El producto se designará como sigue:

- (i) si procede del género Homarus: bogavantes;
- (ii) si procede de especies de la familia Palinuridae: langosta;
- (iii) si procede de especie de la familia Scyllaridae: escilaro.

6.1.2 La forma de presentación deberá declararse como sigue:

- (i) entero; bogavante, langosta, escilaro;
- (ii) entero, abierto con cabeza: bogavante abierto, langosta abierta, escilaro abierto;
- (iii) cola: cola de bogavante, cola de langosta, cola de escilaro;

- (iv) carne de la cola: carne de la cola de bogavante, carne de la cola de langosta, carne de la cola de escilaro. (Si la cola está en un solo trozo, el producto podrá designarse: carne de cola de bogavante (entera), carne de cola de langosta (entera), carne de cola de escilaro (entera);
- (v) carne: carne de bogavante, carne de langosta, carne de escilaro.

6.1.3 Si el producto está cocido, la palabra "cocido" deberá aparecer en la etiqueta.

6.1.4 (i) Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado rápidamente" o "congelado"*, según se acostumbre en el país de venta para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la subsección 2.2.2.

(ii) Los bogavantes, las langostas y los escilaros, cualquiera que sea la forma de presentación, pueden someterse a congelación rápida individualmente, en cuyo caso deberá indicarse en la etiqueta "congelado rápidamente por separado" o "congelado individualmente".

6.1.5 Además de las denominaciones especificadas, podrán utilizarse los nombres comerciales usuales o comunes de la variedad, siempre que no se induzca a error al consumidor en el país en que se haya de distribuirse el producto.

6.1.6 Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la sección 2.2.3, deberán aparecer en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, las palabras o expresiones adicionales que sean necesarias para evitar que se induzca a error al consumidor.

6.2 Peso y Número

6.2.1 Si el producto está etiquetado según su peso, todos los ejemplares o colas del envase deberán ajustarse a la gama de peso declarada, salvo las tolerancias previstas en el Anexo C.

6.2.2 El producto podrá etiquetarse también según el número, a condición de que el número efectivo coincida con el número declarado.

6.3 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Serán aplicables también las disposiciones de la subsección 3.2(b) y 3.2(c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969). Cuando el producto esté glaseado, no se requerirá declaración específica en la etiqueta, a menos que el agua de cocción o glaseado contenga aditivos.

6.4 Contenido neto

6.4.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el alimento.

6.4.2 Cuando los productos hayan sido glaseados, la declaración del contenido neto se referirá al producto con exclusión del glaseado.

6.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

6.6 País de origen

6.6.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

6.6.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración ulterior que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

6.7 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con caracteres indelebles, una indicación en clave o en claro que permita identificar la empresa productora y el lote.

* "Frozen" (congelado): en algunos países de habla inglesa este término se usa como equivalente a "quick frozen" (congelado rápidamente).

7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANÁLISIS Y EXAMEN *

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.

7.1 Toma de muestras para examen destructivo

La toma de muestras de los lotes para el examen del producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NAC -6,5).

- (i) La unidad de muestra para el examen de los productos desglaseados en las formas de presentación 6.1.2(i), (ii) y (iii), en relación con las tolerancias para defectos físicos, de conformidad con el Anexo C, será un ejemplar entero o una cola.

Cuando se trate de las formas de presentación 6.1.2(i), (ii) y (iii), el tamaño del lote (N) en que se basarán el número de unidades de muestra (n) y el número de aceptación (c) comprenderá el número total de unidades, ejemplares enteros o colas o, cuando se trate de productos abiertos, medios ejemplares, y se calculará multiplicando el número total de envases del lote por el promedio de unidades de cada envase.

El número de envases de los que se tomarán estas unidades de muestra se establecerá de conformidad con el Plan de Toma de Muestras, y equivaldrá al tamaño de muestra recomendado que se aplicaría al número efectivo de envases incluidos en el lote en caso de tomarse el envase como unidad de muestra.

- (ii) El tamaño de la unidad de muestra para examen de la carne de cola o carne en las formas de presentación 6.1.2(iv) y (v) será 500 g (1 lb) de carne o carne de cola.

7.2 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

Tan pronto como se haya sacado el envase del almacén frigorífico, ábrase y colóquese el contenido bajo un rociador de agua fría sin presión. Agítese cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rocíese hasta eliminar todo el glaseado que pueda verse o sentirse al tacto. Elimínese el agua adherida con una toalla de papel y pésese el producto en un recipiente tarado.

Nota: El almacenamiento del producto puede dar lugar o contribuir a que el peso neto sea bajo (tanto si el producto ha sido glaseado como si no lo ha sido).

7.3 Descongelación de la carne

Las muestras se descongelan colocándolas en una bolsa de plástico e introduciéndolas en un baño de agua agitada a unos 20°C (68°F) hasta comprobar al tacto que no existen núcleos duros ni cristales de hielo. Para determinar si el producto está totalmente descongelado, basta presionar ligeramente la bolsa, sin dañar la textura del producto.

7.4 Examen de defectos físicos

Las tolerancias de los defectos enumerados en el Anexo A admitidas al examinar el producto deberán ser las especificadas en el Anexo B.

7.5 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo de personal calificado y habrá de hacerse después de descongelar la muestra de conformidad con 7.3 o, cuando sea el caso, cocinarla de acuerdo con el Anexo C.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuosa" toda unidad de muestra que no cumpla uno o más de los requisitos siguientes:

- a) Los requisitos de calidad del producto final sujetos a la tolerancia para defectos físicos por unidad de muestra que aparece en el Anexo C;

* Nota de la Secretaría: Otras normas para productos pesqueros congelados rápidamente incluyen un método para la cocción.

- b) aspecto (subsección 3.3.1)
- c) olor y sabor (subsección 3.3.2)
- d) textura (subsección 3.3.3).

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando el número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969), cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo especificado, y cuando el número de bogavantes, langostas y escilaros se ajuste al declarado.

ANEXO A

Se permite la práctica tradicional seguida en varios países de denominar Nephrops norvegicus como bogavante de Noruega y nombres análogamente calificados y nada de lo estipulado en esta norma impide que se prosiga dicha práctica, siempre que se tomen las precauciones necesarias en la etiqueta del producto para que el consumidor de los países en cuestión no sea inducido a error.

ANEXO B

Definiciones de defectos de los bogavantes, langostas y escilaros

- | | |
|------------------------------------|---|
| deshidratación | - zonas superficiales de la carne blanquecinas o secas, que afectan a la textura o buen sabor |
| coloración anormal | - coloración de la carne o de la membrana en el lado inferior de la cola, que difiere del color natural |
| opacidad | - la carne cruda no es característicamente translúcida |
| daños | - telson roto, cortes o cicatrices que penetran en el caparazón, caparazón aplastado o hendido |
| supresión incompleta del intestino | - cualquier trozo de intestino o contenido restante |
| caparazón blando | - el caparazón se flexiona, fácilmente a mano |
| fragmentos de caparazón | - trozos perceptibles de caparazón. |

ANEXO C

DEFECTOS FISICOS

CUADRO DE DEFECTOS I - ENTEROS, ABIERTOS, COLA CON CAPARAZON
Una unidad de muestra es un bogavante, langosta o escilaro o una
mitad o una cola de cada

<u>Defecto</u>	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>Daños</u>			
i) Magulladuras	-	2	-
ii) Otros, excepto magulladuras	-	-	1
<u>Deshidratación</u> - 10-20% de la zona superficial	-	2	-
- > 20% de la zona superficial	4	-	-
<u>Color anormal (superficie afectada)</u>			
i) ejemplares enteros hasta 900g (2 libras) o unidades de colas hasta 300 g (10 onzas)			
a) 1 - 2,25 cm ²	-	2	-
b) más de 2,25 cm ²	6	-	-
ii) ejemplares enteros de más de 900 g (2 libras) o unidades de colas de más de 300 g (10 onzas)			
a) 1 - 2,25 cm ²	-	-	1
b) 2,25 - 5 cm ²	-	2	-
c) más de 5 cm ²	6	-	-
<u>Caparazón blando</u>	-	2	-
<u>Opacidad</u>	-	2	-
<u>Supresión incompleta del intestino</u>	4	-	-
<u>Textura (en estado cocido)</u>			
i) áspera o fibrosa	-	2	-
ii) pulposa o gelatinosa	4	-	-
<u>Olor y sabor objetables (crudos o cocidos)</u>	6	-	-
Se considerará defectuosa toda unidad de muestra que sume:			
a) más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o			
b) más de 6 puntos por defectos clasificados como mayores; o			
c) más de un total de 8 puntos por defectos de las clasificaciones combinadas, incluidos los menores.			

CUADRO DE DEFECTOS II - CARNE DE LA COLA Y CARNE
Una unidad de muestra es 500 g de carne o carne de la cola

<u>Defecto</u>	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>Deshidratación</u> - carne cocida y cruda (% afectado en peso)			
10-20%	-	2	-
> 20%	4	-	-
<u>Color anormal de la carne</u> (% afectado en peso)			
i) manchas amarillas, 10%	-	-	1
ii) manchas oscuras 10% ^{>} 10% o más	4	-	-
<u>Supresión incompleta de intestinos, sangre y vísceras</u> (% afectado en peso)			
(carne de la cola solamente) 10%	-	2	-
>10%	4	-	-
<u>Fragmentos de caparazón y materias extrañas</u> (Nº de trozos/ unidad de muestra)			
1 trozo	-	-	1
2-3 trozos	-	2	-
>3 trozos	4	-	-
<u>Opacidad</u> (Carne cruda de la cola solamente) (% afectado en peso)			
5%	-	2	-
>5%	4	-	-
<u>Textura</u> (% afectado en peso)			
i) áspera o fibrosa - 10%	-	2	-
- >10%	4	-	-
ii) carne pulposa o gelatinosa - 5%	-	2	-
- > 5%	4	-	-
<u>Olor objetable</u> - carne cruda solamente	4	-	-
<u>Sabor u olor objetables</u> - Carne cocida solamente	4	-	-

Se considerará defectuosa toda unidad de muestra que sume:

- más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o
- más de 6 puntos por defectos clasificados como graves; o
- más de un total de 8 puntos por defectos de las clasificaciones combinadas, incluidos los menores.

Tolerancia de la uniformidad - Aplicable a las formas de presentación 2.3.1, 2.3.2 y 2.3.3. El peso medio de los bogavantes, langostas o escilaros de un envase, determinado dividiendo el peso total de los ejemplares por su número, deberá quedar dentro de la gama de peso indicada. Como máximo podrán quedar fuera de la gama de tallas indicada no más del 10% de los ejemplares.

ANEXO D
MÉTODOS DE COCCIÓN

Métodos de cocción

1. Al vapor: póngase la muestra en un recipiente cerrado del tamaño conveniente y colóquese sobre agua hirviendo hasta que la temperatura interna del producto alcanza los 70°C (160°F). El recipiente debe estar tapado y dejarse en un baño de agua a 60°C (140°F) mientras dure el ensayo.

2. Hervido en bolsa: colóquese la muestra en una bolsa de plástico que resista al agua hirviendo y ciérrase herméticamente. Introdúzcase la bolsa, con su contenido, en agua hirviendo y déjese cocer hasta que la temperatura interna del producto alcance 70°C (160°F). Sáquese el producto hervido de la bolsa y déjese escurrir.