

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 78/18A

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS 12º periodo de sesiones, 1978

INFORME DEL 12º PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Bergen (Noruega), 3-8 octubre 1977

S

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 12º periodo de sesiones en Bergen, Noruega, del 3 al 8 de octubre de 1977, por invitación del Gobierno de Noruega. Ocupó la presidencia el Dr. O.R. Braekkan. El Presidente saludó en particular a los delegados de los Emiratos Arabes Unidos, países que estaban representados 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. Puso de relieve la importancia de la formulación de normas del Codex, no sólo para promover el comercio internacional, sino también para orientar a los países que crean una industria relacionada con su propia pesca. Esta armonización sería benéfica para los países en desarrollo y desarrollados. Finalmente deseó al Comité que llevara a buen término su trabajo.

3. Asistieron a las sesiones delegaciones de los gobiernos de los 29 países siguientes:

Alemania, Rep. Fed. de	Finlandia	Perú
Argentina	Francia	Polonia
Australia	India	Portugal
Bélgica	Irlanda	Reino Unido
Brasil	Islandia	Sudáfrica (observador)
Canadá	Japón	Suecia
Dinamarca	Marruecos	Suiza
Emiratos Arabes Unidos	Noruega	Tailandia
España	Nueva-Zelandia	Uruguay
Estados Unidos de América	Países Bajos	

Estuvieron presentes observadores de las cinco organizaciones internacionales siguientes:

Association des Industries de poisson de la CEE (AIPCEE)
Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC)
Asociación Internacional de Productores de Pectina (IPPA)
Institut Européen des Industries de la Gomme de Caroube (INEC)
Marinalg International

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

ELECCION DE RELADORES

4. A propuesta del Presidente se eligieron relatores para el periodo de sesiones al Sr. I.M.V. Adams (Reino Unido) y a la Srta. F. Soudan (Francia).

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

5. Se aprobó el programa con pequeñas modificaciones del orden de deliberación de los temas.

DISCURSO DEL REPRESENTANTE DE LA OMS

6. El representante de la OMS expuso las actividades de interés de su Organización. La segunda Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos se celebró en marzo de 1977 en Ginebra. Preparó un proyecto de principios generales para la formulación de criterios microbiológicos para los alimentos, con objeto de incluirlo en el Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius. Desde entonces este proyecto ha sido aprobado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que también convino en que debería pedirse a los gobiernos que hicieran observaciones con objeto de que el Comité Ejecutivo hiciera recomendaciones a la Comisión (ALINORM 78/13A, párr. 60).
7. El proyecto de Principios generales para la formulación de criterios microbiológicos para los alimentos, define tres clases de criterios: (1) "Normas microbiológicas" obligatorias para las normas; (2) "Especificaciones microbiológicas" de naturaleza asesora para los códigos de prácticas; y (3) "Orientaciones microbiológicas" para usarlas de no existir normas o código de prácticas para el alimento de que se tratara.
8. Al considerar su labor futura, la Consulta preparó una lista de los alimentos dignos de especial consideración. Entre sus 13 puntos están: "Carne de cangrejo congelada precocinada", "Bogavante congelado precocinado y materias afines", que podrían consumirse sin calentarlos y "Productos pesqueros" (pescado fresco y congelado, productos pesqueros congelados, rebozados y empanados) que se tienen que someter a tratamiento térmico antes de consumirlos.
9. La segunda Consulta de Expertos se ocupó más a fondo de la cuestión de las especificaciones microbiológicas para camarones congelados precocinados y llegó a la conclusión de que eran necesarias. Preparó recomendaciones detalladas relativas a Staphylococcus aureus, salmonella y bacterias aerobias mesófilas para presentarlas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, con objeto de que pudieran examinarse con vistas a su incorporación en el código de prácticas correspondiente. En su reunión de agosto-septiembre de 1977, el Comité sobre Higiene de los Alimentos aprobó estas propuestas (véase también el párrafo 14).
10. Ha entrado en vigor el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Vigilancia de la contaminación de los alimentos y piensos. Trece países han acordado obtener datos sobre ciertos alimentos y contaminantes seleccionados de gran prioridad.
11. Está adelantada la preparación de un nuevo programa de vigilancia para combatir e impedir las infecciones e intoxicaciones de que son vectores los alimentos en Europa que se iniciaría en 1978.
12. Se volvió a señalar a la atención del Comité los servicios facilitados por el Programa de Virología de los alimentos de la OMS. Se ha creado un enorme banco de datos sobre virus y alimentos y un sistema que permite obtener rápidamente información específica. Se invitó a los interesados en este servicio a comunicar con la OMS (higienista de los alimentos, VPH). La OMS ha publicado dos folletos: "Guía de la higiene de los mariscos" y "Aspectos microbiológicos de la higiene de los alimentos".
- EXAMEN DE ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE, TRATADOS POR DIVERSOS COMITES DEL CODEX
- (i) Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (11^o período de sesiones - junio 1977 - ALINORM 78/12)
13. El Comité fue informado de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había aplazado la aprobación de aditivos como se proponía en la norma para camarones congelados rápidamente (CAC/RS 91-1976) y para carne de cangrejo en conserva (CAC/RS 90-1976) para los cuales se había dado justificación (ALINORM 78/12, párrs. 79-80).
14. Se pusieron en conocimiento del Comité varias actividades del Comité de Aditivos Alimentarios, entre ellas especificaciones para la sal de mesa, una norma general para alimentos irradiados y un código de prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas en el tratamiento de alimentos. El Comité también tomó nota de la propuesta del Comité sobre Aditivos Alimentarios acerca de las consideraciones para acelerar la tramitación de las aprobaciones que se había sometido a la consideración de la Comisión.
- (ii) Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (14^o período de sesiones - agosto-septiembre 1977 - ALINORM 78/13).
15. El Comité fue informado de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había completado su trabajo acerca del Código de Practicas de Higiene para los moluscos.

También se le comunicó que progresaba el trabajo sobre el código de prácticas de higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez y que se habían hecho planes para armonizar las definiciones empleadas en diversos documentos del Codex. El Comité tomó nota del cambio efectuado en las disposiciones relativas a higiene de los productos pesqueros congelados rápidamente.

NUEVO EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PARA MERLUZA CONGELADA RAPIDAMENTE

16. El Comité examinó el citado proyecto de norma, que aparece en ALINORM 78/18, apéndice IV a la vista de las observaciones recibidas de gobiernos (CX/FFP 77/14).

Producto final - Aspecto (3.3.1.3)

17. El Comité acordó que el producto final debería estar exento en general de trozos de filetes pequeños, que pesaran menos de 30 g, y que no sería viable determinar si tal pieza se había adicionado para ajustar la masa. La disposición se enmendó en este sentido. Se retuvo la referencia a la subsección 6.1.1, que estipula, con ciertas limitaciones, el etiquetado de los envases de filetes cortados de bloques.

Aditivos alimentarios (4)

18. El Comité acordó incluir en todas las normas una lista de las dosis máximas de aditivos en g/kg o mg/kg (según que la dosis sea superior o inferior a 1 000 mg/kg) respectivamente, en vez de hacerlo como % m/m.

Higiene y manipulación (5)

19. El Comité observó que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había modificado ligeramente la estipulación cambiando las palabras "nocivas para el hombre" a "que puedan representar un peligro para la salud".

Cocción - por freidura en mucha grasa (7.3.3)

20. El Comité acordó suprimir las referencias a este procedimiento, por no ser aplicable al producto de que se trata.

Anexo "A" - Deshidratación

21. Se acordó suprimir la referencia a una superficie mínima afectada por el defecto en las definiciones de los defectos "deshidratación profunda" y "deshidratación poco profunda" ya que esto está comprendido en el cuadro de defectos (anexo B), que no se ha modificado.

Anexos "A" y "B" - parásitos

22. Se observó que en la definición de parásitos había una cláusula general que comprende infestaciones consideradas objetables. Varias delegaciones manifestaron la opinión de que la cláusula no era lo bastante específica y que de acuerdo con la norma para filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente (CAC/RS 50-1971) era necesaria una referencia al color como particularmente objetable.

23. Otras delegaciones manifestaron que en el caso de la merluza hay ciertos parásitos que no se distinguen fácilmente por el color, que influyen en la textura del producto por su acción proteolítica. Opinaban que no sería correcta una referencia al color objetable, que la actual redacción de la norma era completa y que debería retenerse.

24. Después de un prolongado debate, el Comité decidió finalmente añadir una referencia al color como ejemplo y clasificar el defecto como mayor (2 puntos) en vez de grave.

Anexo "B" - Espinas

25. En sus observaciones escritas presentadas a la reunión, el observador de Sudáfrica hizo notar la actual clasificación de espinas, que considera que todavía permiten ciertas de ellas a las que podría objetar el consumidor. Sudáfrica propuso que una espina inaceptable debería definirse como una sola espina de más de 15 mm de longitud o de más de un tercio de milímetro de diámetro.

26. Algunas delegaciones respaldaron esta opinión. Se señaló además que había una disparidad entre las definiciones de espinas en diversas normas preparadas por el Comité.

27. Después de un prolongado debate, el Comité acordó dejar la cláusula en su forma actual y aceptar una oferta de la delegación del Reino Unido de preparar a tiempo para la próxima reunión un documento en el que se examinarían de nuevo los cuadros de defectos relacionados con las espinas en las formas de pescado congelado rápidamente, en particular las espinas en filetes designados como sin espinas. Ese documento se basaría en encuestas efectuadas entre los consumidores del Reino Unido y en los resultados que se obtuvieran en otros países.

Anexos "A" y "B" - Trozos pequeños y uniformidad del tamaño

28. El Comité decidió distinguir entre las definiciones de trozos pequeños y las de uniformidad del tamaño y enmendó los textos de los anexos "A" y "B" en consecuencia.

Anexo "B" - Cuadro de defectos por géneros

29. El Comité tomó nota de la opinión de algunas delegaciones de que en el cuadro de defectos debería hacerse una distinción entre Merluccius y Urophycis, pero se consideró que tal separación no era necesaria.

Anexo "B" - Tamaño de la muestra para la cocción (en estado cocido)

30. El Comité acordó no detallar el tamaño de la muestra empleada para las pruebas organolépticas. Se creyó que sería suficiente fijar los requisitos de temperatura mínima para el tratamiento térmico.

Situación de la norma relativa a filetes de merluza congelados rápidamente

31. El Comité acordó pasar la norma al trámite 8 del Procedimiento para que la considerara la Comisión en su 12º período de sesiones, aunque la cuestión de las espinas no se había decidido. Creía que se trataba de una disposición horizontal que influía en varias normas y que en el futuro se podría hacer la enmienda correspondiente. El documento revisado forma el apéndice II de este informe.

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

32. El Comité examinó el proyecto de norma propuesto, contenido en el documento ALINORM 78/18, apéndice III, a la vista de las observaciones de los gobiernos que figuran en el documento CX/FFP 77/13 y addendum I.

Ambito de aplicación (1)

33. El Comité examinó si el requisito de un contenido mínimo de pescado del 50 por ciento se refiere al peso neto o al contenido comestible. Se acordó que es de aplicación al contenido neto del envase.

Definición del producto (2.1.1)

34. El Comité acordó suprimir de la norma las cinco especies que previamente aparecían entre corchetes bajo "caballa".

Filetes y trozos enteros (2.2.1.2 - 2.2.1.3)

35. Se acordó que ambas subsecciones deberían referirse a pescado "con y sin piel".

Fibra o fibras (2.2.1.8)

36. El Comité aprobó un nuevo texto que dice: "Trozos de la subdivisión natural de tejido muscular de pescado sin piel ni espinas en los que se ha mantenido la estructura muscular".

Raspado, desmenuzado o picado (2.2.1.9)

37. Algunas delegaciones creían que otras descripciones bajo formas de pescado envasado comprendían el picado y que por tanto esta sección era innecesaria. Otras delegaciones señalaron que productos definidos en la norma como raspado o desmenuzado se encontraban en el mercado y que la subsección debería mantenerse en su forma actual. El Comité aceptó esta opinión.

Medios de cobertura (2.2.2)

38. Tras algunas deliberaciones, el Comité acordó que además del medio de cobertura "aceite comestible con propio jugo" debería añadirse otra forma de presentación que dijera: "propio jugo con aceite comestible adicionado" que de esta manera comprendería los productos de la subsección 7.2.

Peso del pescado escurrido (composición del producto final) (3.5.1)

39. El Comité examinó un método para determinar el peso lavado y escurrido de envases con salsa que había propuesto la delegación de la República Federal de Alemania en el documento CX/FFP 77/12.

40. El Comité tomó nota de que las cifras demuestran que el método da resultados que se pueden reproducir y acordó que debería darse a los gobiernos la oportunidad de emplearlo colaborativamente. Por tanto se acordó incluirlo en la sección "Métodos de análisis y toma de muestras" de la norma (nuevo 8.4.3) y también incluir una disposición

sobre "peso del pescado escurrido" (3.5.1) para los tres grupos principales de medios de cobertura.

41. El Comité deliberó con cierta amplitud las cifras del peso escurrido en los tres tipos de medio de cobertura. Acordó que en el caso de las coberturas líquidas se habían puesto límites al peso escurrido, mientras que en el de las salsas y otros medios de cobertura el límite mínimo se aplicaba al peso lavado y escurrido. También acordó incluir las cifras de porcentajes entre corchetes. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de la República Federal de Alemania por su valiosa labor.

Aspecto (3.5.2.3)

42. El Comité acordó añadir al texto relativo a la cobertura de la lata las palabras siguientes ... "y medio de cobertura de acuerdo con la clase de conserva".

Aditivos alimentarios (4)

43. El Comité tomó nota de que todos los aditivos alimentarios incluidos en la lista habían sido examinados y aprobados o aprobados temporalmente por el Comité sobre Aditivos Alimentarios en su 11º período de sesiones (1977), en el entendimiento de que las dosis máximas indicadas para los agentes espesantes y gelatinizantes se aplicaban al medio de cobertura y al producto final. Se propuso que se especificaran los distintos almidones modificados empleados. Se observó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había distinguido entre almidones modificados tratados químicamente y los preparados enzimáticamente, considerándose los primeros como aditivos alimentarios y los segundos como ingredientes de los alimentos. En la norma se incluyó una lista de almidones modificados tratados químicamente. Se pidió a los gobiernos que indicaran qué sustancias se empleaban, y en qué dosis, en sus países.

44. El Comité aceptó también la adición de goma xantano y acordó que se empleara una dosis máxima de 10 g/kg en el medio de cobertura y otra de 20 g/kg (en el medio de cobertura solamente) cuando se combinara con los otros agentes espesantes.

Higiene y manipulación (5)

45. El Comité acordó añadir una referencia al código de prácticas de higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez, que había avanzado recientemente al trámite 5 del procedimiento, en el 14º período de sesiones del Comité del Codex de Higiene de los Alimentos (ALINORM 78/18A, apéndice VI).

Pesos y medidas (6)

46. El Comité decidió enmendar la disposición como consecuencia de su decisión anterior respecto a la diferencia entre peso escurrido y lavado y escurrido. Se suprimió el texto entre corchetes y se añadió una referencia a los métodos.

Etiquetado (7.1.4)

47. El Comité acordó que, de acuerdo con su decisión anterior (véase el párr. 38), se añadiera otro medio de cobertura para "jugo propio con aceite comestible adicionado" y que también debería incluirse una disposición relativa a los productos en los que el contenido en agua exudada no excediera del 12 por ciento.

Contenido neto (7.4)

48. Se deliberó si la disposición debería comprender el contenido neto y el contenido en peso escurrido y si estas disposiciones deberían ser obligatorias. Algunas delegaciones opinaban que para los alimentos que, en general, se envasaban en un medio líquido que normalmente se desechaba, debería ser obligatorio que llevaran una aclaración del peso escurrido del alimento, como se menciona en la norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos envasados (CAC/RS 1-1969, subsección 3.3(b)).

49. Otras delegaciones opinaban que debido a la existencia de problemas técnicos aún sin resolver relativos a los métodos para determinar el peso escurrido, el texto debería ser opcional en estos momentos. El Comité se manifestó de acuerdo con esta opinión y dio disposiciones en la subsección 7.4.2 para la declaración opcional de peso escurrido y del peso lavado y escurrido.

Marcado

50. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre el etiquetado de alimentos había preparado orientaciones para marcar la fecha de alimentos preenvasados, para uso del Comité del Codex sobre Productos, que serían sometidas a la consideración de la Comisión en su próximo período de sesiones. Se acordó esperar la decisión de la Comisión sobre las orientaciones.

Cálculo y expresión de peso escurrido y del lavado y escurrido de caballa y jurel (nuevo 8.4.4)

51. El Comité decidió que en conformidad con su decisión de incluir un método para la determinación del peso lavado y escurrido en la sección "Métodos de análisis y toma de muestras" la subsección anterior debería contener el cálculo y expresión de los resultados del peso lavado y escurrido.

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

Cortes y recortados

52. El Comité tomó nota de que algunas delegaciones opinaban que los defectos de "partes de las vísceras" deberían ser cuantificados antes de imponer sanciones. El Comité fue informado de que el Grupo de Expertos que se había reunido en Copenhague (CX/FFP 76/4) había examinado esta cuestión y señalado las dificultades de cuantificar las vísceras.

53. El Comité también tomó nota de que en los productos de jurel con piel había escudetes y acordó de que solamente deberían aplicarse sanciones en el caso de los duros por ser desagradables.

Trozos no característicos

54. La delegación del Reino Unido manifestó que en su opinión esta definición tenía que ser revisada, puesto que en su forma actual no podían rechazarse las latas de filetes o trozos de filete que no tenían más del 25 por ciento de fibras o trozos de pescado desintegrados. Observó de manera general que en éste y otros cuadros de defectos el producto podría ser muy correoso o contener muchos trozos de pescado desintegrado sin que la lata se clasificara como defectuosa. Por tanto, podría ser preferible enmendar la definición de una unidad defectuosa a "4 o más" en la categoría grave. El Comité acordó que se modificase la redacción de la definición, para aclarar que el defecto "trozos no característicos" se refería solamente a filetes y trozos de filete y añadir una categoría, "más de 25% a 35%" a la cual se adjudicarían 4 puntos graves y otra categoría "más de 35%" que recibiría los suficientes puntos graves para ser clasificada como defectuosa. Los cambios se pusieron entre corchetes.

Textura

55. El Comité acordó añadir una definición a estados apanalados de importancia, en la que se asignarían cuatro puntos graves, como para el pescado limpio y las rodajas.

Aguas exudadas

56. En conformidad con los cambios que se habían efectuado en las disposiciones "medios de cobertura" (2.2.2) y "pesos y medidas" (6), el Comité acordó modificar la definición para distinguir entre el contenido en agua en "pescado envasado en aceite" y "pescado envasado en aceite con su propio jugo" y también incluir entre corchetes un defecto para "salsas cortadas".

Cuadro de defectos - Pescado limpio y trozos de pescado en diversos medios de cobertura (Anexo B)

57. Exceptuada la definición de trozos no característicos que no se modificó, el Comité hizo enmiendas análogas a las que había acordado con respecto al cuadro de defectos de filetes, migas y fibras.

Situación de la norma de caballa y jurel en conserva

58. El Comité avanzó la norma al trámite 5 del Procedimiento. La norma revisada forma el apéndice III de este informe.

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

59. El Comité examinó de nuevo el proyecto de norma que figura en el apéndice II de ALINORM 78/18, teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos (CX/FFP 77/11 y adendo 1). En su reunión anterior el Comité había acordado no examinar la norma en conjunto, sino circunscribir sus deliberaciones a puntos específicos respecto a los cuales se habían pedido observaciones de los gobiernos (ALINORM 78/18, párr. 65).

Ambito de aplicación (1)

60. Se señaló que el límite mínimo del 60% de pescado en los productos que van a ser comprendidos en la norma estaba relacionado con la tradicional conserva de sardina en

aceite, mientras que la norma presente comprendía también otras formas de envase para los cuales se consideraba apropiado un límite más bajo del 50%. Esta propuesta encontró cierta oposición. Finalmente, el Comité decidió fijar un mínimo de 50% de pescado en el contenido neto.

Definición del producto (2.1.1)

61. Se acordó que se revisaran los nombres de las especies en la lista teniendo en cuenta las recomendaciones hechas por el Departamento de Pesca de la FAO.

62. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de la India al efecto de que Sardinella longiceps se incluyera en la lista de especies a las que se aplica la norma. Se señaló que en el 11º período de sesiones del Comité, se había discutido la inclusión de especies en la lista que define el producto (ALINORM 78/18, párrs. 37 y 71) y que se habían fijado determinados criterios a los que había que ajustarse para proponer especies a ser incluidas en la norma. Se invitó a la delegación de la India a que facilitara la información necesaria para que a su debido tiempo la examinara el Comité.

Formas de pescado envasado (2.2.1)

63. El Comité tomó nota de que el Comité en general opinaba que el número mínimo de pescados en una lata debería estar relacionado con el peso del pescado y/o el volumen de la lata. Se señaló que en la sección de etiquetado (6.3.2) se dejara un margen para la declaración facultativa del número de pescados. Se mencionaron las dificultades técnicas de asegurar que una lata de volumen dado contiene un número específico de pescados. Otras delegaciones opinaban que este problema podría solucionarse fijando límites, como se ha hecho en otras normas formuladas por el Comité.

64. El Comité en general opinaba que estos problemas relacionados con las sardinas y productos afines se habían examinado a fondo en varias reuniones anteriores y que para facilitar el progreso debería mantenerse inalterada la actual disposición relativa a "Formas de pescado envasado" que requiere que una lata contenga por lo menos dos pescados. Se acordó que en la sección de etiquetado debería dejarse un margen para la declaración facultativa de los límites.

Factores esenciales de composición y calidad (3)

65. El Comité tomó nota de que esta sección no contenía disposiciones relativas al peso escurrido. Examinó una propuesta para incluir requisitos análogos a los ya efectuados para la caballa y el jurel en conserva. Por otro lado, el Comité también observó que los requisitos podrían ser distintos debido a la diversa naturaleza de los productos y que en la actualidad no poseía datos y métodos para determinar el peso escurrido de estos productos. Se creía que la inclusión de una disposición al efecto en la norma retardaría gravemente su progreso. Por tanto, el Comité decidió abstenerse de incluir en este momento una disposición sobre el peso escurrido. Cuando se poseyera más experiencia, el asunto podría volver a examinarse.

Aditivos alimentarios (4)

66. La delegación de Polonia opinaba que deberían mencionarse los almidones modificados químicamente y que en su país no se permitía el empleo de aromas de ahumado. La delegación de Argentina manifestó su oposición al empleo de CMC en estos productos.

Higiene y manipulación (5)

67. El Comité acordó que también se incluyera una referencia al Código de prácticas de higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez como uno de los códigos que podría emplearse como pauta para la preparación y manipulación del producto.

Cuadro de defectos (Anexo A)

68. Se debatieron extensamente varias de las definiciones del cuadro. En particular se examinó la cuestión de los defectos del pescado en latas que se llenan mecánicamente. Algunas delegaciones opinaban que el cuadro de defectos debería ajustarse de manera que comprendiera los defectos causados por este tipo de elaboración. Por otro lado, se señaló que las máquinas podrían y deberían ajustarse de manera que cumplieran los requisitos de la norma en vez de hacerlo de la otra manera. El Comité aceptó esta opinión y no hizo modificaciones en el cuadro de defectos, excepto pequeñas enmiendas de redacción.

69. La delegación de Perú expresó reservas en cuanto a la aplicación de las definiciones en el actual cuadro de defectos para "roturas ventrales" y "pescado roto o con grietas", en las latas que solamente contuvieran dos pescados. En tales casos, un defecto del 45% o menos del pescado en una lata significaría en la práctica que un pescado de cada dos era defectuoso en cuyo caso todo el contenido podría considerarse como defectuoso.

Situación de la norma para las sardinas y productos análogos en conserva

70. El Comité acordó pasar la norma al trámite 8 del Procedimiento para someterla a la consideración de la Comisión en su 12º período de sesiones. La norma revisada figura en el apéndice IV de este informe. La delegación de los EE.UU. manifestó su agradecimiento al Presidente del Comité por su aportación a la preparación de la norma.

71. La delegación de la República Federal de Alemania expresó sus reservas en cuanto al paso de la norma para las sardinas y productos análogos al trámite 8 del Procedimiento. A su juicio, la norma en su forma actual, sin definiciones claras de las coberturas de líquido y de salsa - que eran productos de composición esencialmente distinta - no podrían utilizarse como un instrumento para el comercio internacional y protección del consumidor.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO BLANCO CONGELADOS RAPIDAMENTE EN EL TRAMITE 4

72. Durante el período de sesiones se facilitó al Comité un documento preparado por la delegación del Reino Unido: "Proyecto de norma propuesto para bloques de filetes de pescado, carne de pescado congelada y mezclas de filetes y pescado picado". Se trataba de una versión revisada del documento original: "Proyecto de norma propuesto para bloques de filetes de pescado blanco y carne de pescado blanco picada congelados rápidamente" (CX/FFP 77/3) en el que se habían incorporado varias observaciones de gobiernos.

Generalidades

73. El Comité examinó de nuevo si la elaboración de esta norma se justificaba por razones de protección del consumidor y estímulo de las prácticas equitativas del comercio internacional. Algunas delegaciones opinaban que como estos productos se destinaban a otra elaboración, el consumidor debería ser protegido normalizando el producto final.

74. Por otro lado, la mayoría de las delegaciones juzgaba que existían importantes factores que tenían que regularse en la preparación de bloques de pescado, por ejemplo, los requerimientos higiénicos, que deberían estar sometidos al control intermedio. Varias delegaciones también señalaron la importancia del comercio internacional en estos productos y que en algunos casos los bloques podrían ser el producto final. El Comité acordó proceder con la elaboración de la norma.

Título y ámbito de aplicación (1)

75. Se observó que se habían efectuado cambios importantes en el título y ámbito de aplicación del documento revisado, en el sentido de que ya no se limitaban a especies descritas como pescado blanco.

76. El Comité fue informado de que debido a la escasez actual de pescado blanco, se investigaban otras especies para preparar bloques congelados y que el cambio anterior se había efectuado para dar más flexibilidad a la aplicación de la norma. También se tomó nota de que es posible tecnológicamente elaborar pescado pelágico y demersal. La delegación de los EE.UU. señaló que existen métodos para medir el color de los bloques. El Comité acordó aceptar el título y ámbito de aplicación revisados.

Definición del producto (2.1)

77. Como está definido el producto, se pueden preparar bloques de una mezcla de especies. El Comité creía que tales mezclas deberían tener propiedades organolépticas análogas y enmendó la definición en este sentido. La delegación de Islandia opinaba que los bloques sólo deberían prepararse con una especie.

Presentación (2.4)

78. Después de algunas deliberaciones, se acordó adoptar lo que en cuanto a la presentación proponía la delegación de los EE.UU. en sus observaciones por escrito y añadir una referencia a los filetes de pescado sin piel.

79. Se observó que para una de las formas de bloques se había fijado un límite al contenido en pescado picado. Parece ser que para estas clases de bloques conviene adicionar una cierta cantidad de pescado picado para llenar las cavidades. También se observó que el empleo económico de material a granel podría crear cantidades variables de pescado picado que se podrían incorporar en los bloques. El Comité acordó no fijar límites y ponerlo entre corchetes para que los gobiernos pudieran presentar datos aplicables de su propia producción y métodos de estimar, ya que la proporción tendría que indicarse en la etiqueta.

Materia prima (3.1)

80. Se señaló que la disposición requiere que los filetes y trozos estén bien escurridos para preparar bloques compactos, pero el cumplimiento de este requisito es difícil de determinar.

Aditivos alimentarios (4)

81. Algunas delegaciones propusieron adiciones a la lista de aditivos alimentarios para su uso en la parte de pescado picado. En particular, el observador de Sudáfrica señaló que el pescado picado estaba expuesto a desnaturalizarse en el frigorífico y en algunos casos se deterioraba mucho antes que los bloques de filetes intactos. Por ejemplo, la merluza picada de un bloque congelado a -18°C sólo tarda unos tres meses en ponerse correosa, perder su capacidad de ligar agua y enranciarse, a menos que se trate convenientemente.

82. Se ha demostrado que el alginato sódico $[5 \text{ g/kg}]$ contribuye a impedir que se deteriore la textura. También se ha demostrado que contribuyen a impedir el enranciamiento las sales de sodio o potasio del ácido cítrico $[1 \text{ g/kg}]$ o los galatos de etilo y propilo $[0,01 \text{ g/kg}]$ y el iso-ascorbato sódico (eritorbato sódico) $[3 \text{ g/kg}]$.

83. La delegación argentina opinaba que tecnológicamente no se había justificado el empleo de difosfato tetrapotásico, pirofosfato potásico, trifosfato pentapotásico y ascorbato potásico para filetes de merluza congelados rápidamente.

Etiquetado - instrucciones para el almacenamiento

84. El Comité estudió si se deberían dar instrucciones para el almacenamiento de los productos comprendidos en la norma. Se señaló que el almacenamiento y transporte de bloques congelados rápidamente difieren en algunos aspectos de los productos congelados rápidamente destinados al consumo directo. Se pidió a los Gobiernos que hicieran observaciones específicas sobre la necesidad de dar instrucciones para el almacenamiento y su clase.

Examen (7.2)

85. El Comité acordó cambiar el título y el texto para que dijera "Evaluación organoléptica y física".

Defectos

86. El Comité observó que se tenían que hacer algunos cambios en el cuadro de defectos, varios de los cuales eran de redacción; otros basados en cambios que se habían efectuado en otras normas que eran de aplicación al presente cuadro de defectos. Se acordó cambiar los tipos de bloques examinados a cuatro estilos, desde filetes hasta pescado picado en vez de agruparlos por familias de peces.

Situación de la norma de bloques de filetes de pescado blanco, de carne de pescado picada y de mezclas de filetes y de carne picada congelados rápidamente

87. El Comité devolvió la norma al trámite 3 del Procedimiento para que los gobiernos hicieran más observaciones. La norma revisada constituye el apéndice V de este informe. El Presidente expresó su gratitud a la delegación del Reino Unido por su ayuda en la revisión del documento.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE REVISAR LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

88. En el 11^o período de sesiones del Comité, las delegaciones de Canadá y los EE.UU. se comprometieron (ALINORM 78/18, párr. 159) a informar en el actual período de sesiones sobre la necesidad de revisar la norma internacional recomendada para el salmón del Pacífico en conserva (CAC/RS 3-1969).

89. La delegación de Canadá propuso que se revisara la norma citada (CX/FFP 77/20 - documento de la sala de reuniones) señalando que como había sido una de las primeras elaboradas por el Comité, convenía actualizarla y darle el formato y redacción actualmente empleados en las normas de productos pesqueros más recientes. Se dieron algunas disposiciones nuevas y se efectuaron cambios ajustados a la norma de conservas de salmón del Pacífico. Además, la descripción del producto se fijó bajo cuatro epígrafes para que se pudiera incluir una tolerancia de los defectos y una manifestación de aceptación del lote.

90. Se observó en particular que las revisiones propuestas tocaban a las secciones y subsecciones siguientes: Ambito de aplicación (1); Otras presentaciones (2.2.3); Elaboración (3.3); Producto final - Aspecto (3.4.1); Defectos y tolerancias (3.5); Lista de ingredientes (5.2); País de origen (5.5) y Aceptación del lote (8).

91. El Comité expresó su agradecimiento a las dos delegaciones por el trabajo efectuado y acordó que una revisión mejoraría sensiblemente la norma. Se acordó oficialmente proponer al Comité que en su próximo período de sesiones revisara la norma de salmón del Pacífico en conserva.

Situación del documento

92. Si la Comisión accediera a hacer suya la recomendación de este Comité, se pediría a los gobiernos que hicieran observaciones en el trámite 3 de la norma revisada, antes del próximo período de sesiones del Comité. El documento revisado es el apéndice VIII de este informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA BARRITAS DE PESCADO EMPANADAS Y TROZOS DE PESCADO EMPANADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

93. El Comité tenía ante sí el citado proyecto de norma propuesto (CX/FFP 77/4) que era una revisión hecha por la delegación del Reino Unido de un documento que había preparado para el período de sesiones de 1975 del Comité (CX/FFP 75/8) y un resumen de las observaciones de los gobiernos (CX/FFP 77/10).

94. Al presentar el documento, la delegación del Reino Unido señaló que el proyecto de norma propuesto dejaba al Comité que examinase las formas de presentación y aditivos alimentarios que deseara incluir. También indicó que al examinar la norma presente, se tomara en consideración el proyecto de norma propuesto para bloques de filetes de pescado congelados rápidamente, para que no se contradijeran sus disposiciones.

Título y ámbito de aplicación (1)

95. Varias delegaciones opinaban que la norma debería ampliarse para que comprendiera productos rebozados. La delegación del Reino Unido manifestó que para incluir tales productos sería necesaria una norma revisada parcialmente. El Comité tomó nota de que aunque no es grande el actual volumen del comercio internacional de productos rebozados, el mercado se ampliaba y la norma tendría que ser formulada de manera que se anticipase en todo lo posible a la evolución futura de estos productos muy afines. La delegación de los EE.UU. presentó a los reunidos un documento sobre la actual tecnología en este sector.

96. El Comité decidió tomar en consideración los productos rebozados, alteró el título y el ámbito de aplicación en consecuencia e hizo posible que se enmendara el texto de la norma siempre que fuera necesario colocando las referencias a los productos empanados entre corchetes.

Descripción (2)

97. Después de algunas deliberaciones, el Comité acordó hacer una lista de las clases de productos comprendidos en la norma, bajo el nuevo título "Requisitos para la proporción de carne de pescado" (2.2), dejando los requisitos del porcentaje de contenido en pescado para que los gobiernos hicieran observaciones y para pasar los requisitos de porcentaje bajo la definición del producto 2.1.1 a los productos apropiados en el nuevo 2.2, pero entre corchetes como una indicación para los gobiernos.

Ingredientes facultativos (3.2)

98. El Comité tomó nota de que los ingredientes eran para usarlos en el rebozo solamente. Acordó incluir en la lista productos a base de cereales y soja.

Producto entero (3.3.1)

99. El Comité acordó que el término "exceso de grasa" no era lo bastante preciso y advertir a los gobiernos para que hicieran propuestas de un texto más exacto.

Aditivos alimentarios (4)

100. Se decidió relacionar la dosis máxima de aditivos alimentarios con el producto final ya que en la práctica no podrían separarse el rebozo y el pescado. El Comité acordó reducir la dosis máxima de fosfatos de 5 g/kg a 3 g/kg (expresado como P_2O_5) tomando en consideración los requisitos mínimos sugeridos para proporciones de carne de pescado en el producto y también acordó pedir a los gobiernos que hicieran observaciones concretamente sobre la dosis propuesta.

Estado de la norma para barritas y porciones empanadas /o rebozadas/ de pescados congelados rápidamente

101. El Comité decidió devolver el proyecto de norma propuesto al trámite 3 del procedimiento. La norma revisada constituye el apéndice VI de este informe.

102. El Comité observó que, en esta fase, la norma requería muchas enmiendas. También tomó nota de una declaración de la delegación de los EE.UU. al efecto de que su país estaba dispuesto a hospedar un grupo de trabajo que podría encargarse de toda la revisión de la norma propuesta y también, de permitirlo el tiempo, del Código de Prácticas correspondiente.

103. El Comité acordó que el grupo de trabajo debería estar formado por especialistas de Alemania, (Rep. Fed de), Canadá, Dinamarca, Francia, EE.UU., Islandia, Japón, Noruega, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Sudáfrica y Suiza.

NUEVO EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA BOGAVANTES CONGELADOS RAPIDAMENTE EN EL TRAMITE 7

104. El Comité tenía ante sí la norma citada (ALINORM 78/18, apéndice V) y las observaciones de los gobiernos (CX/FFP 77/15), así como un cuadro de defectos revisado, preparado durante el período de sesiones por un pequeño grupo de trabajo formado por representantes de Australia, EE.UU., Nueva Zelanda y Sudáfrica. Se tomó nota de que en su período de sesiones anterior, el Comité (ALINORM 78/18, párr. 137) había acordado examinar solamente la definición de defectos y el cuadro de defectos.

105. El grupo de trabajo informó que, en su opinión, otro método de obtención de muestras, análisis y examen podría ser aplicable a formas de presentación "entero, abierto con cabeza" (6.1.2(ii)) y "cola" (6.1.2(iii)) de manera que se pudieran determinar los defectos físicos sin necesidad de hacer un examen destructivo descongelando el producto. Propuso que la unidad de muestra podría ser un bogavante abierto o su cola. Los defectos se esbozaron en una propuesta de nuevo cuadro de defectos.

106. El Grupo de trabajo también recomendó que la toma de muestras de lotes para el examen del producto debería hacerse de acuerdo con los planes de muestreo para alimentos preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RS 42-1969) (NAC - 6,5) y que toda unidad de muestra sometida a examen físico no destructivo como se menciona en el cuadro de defectos propuesto, no se clasificara como defectuosa pero que de haber obtenido más de dos puntos por defectos clasificados como grave, mayor o menor por separado o combinado, debería someterse a análisis destructivo como se dice en el cuadro de defectos I del anexo C.

107. El Comité aceptó el nuevo plan de toma de muestras para efectuar exámenes físicos no destructivos y acordó incorporarlo en la norma para que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis pueda aplicar esta solución a los productos de mayor valor.

Sabor y olor objetables - Anexo C-1

108. El Comité acordó distinguir entre productos crudos y cocidos asignando una sanción de 4 y 6 puntos respectivamente.

Color anormal de la carne - Anexo C-II

109. El Comité acordó referirse a descoloración clara y oscura en vez de hacerlo a las manchas amarillas y oscuras como en la actualidad.

Textura - Anexo C-II

110. Varias delegaciones opinaban que la textura áspera o fibrosa y pulposa o gelatinosa eran graves defectos por lo que el Comité decidió asignarles sanciones de 4 y 6 puntos respectivamente.

Clasificación numérica de los defectos - anexos C-I, II y III

111. El Comité tomó nota de que existían posibles situaciones en las que la adición de puntos de sanción no tendrían el resultado apetecido. El Comité decidió remediarlo enmendando la disposición (b) del límite de defectos en los tres cuadros de defectos. Se señaló que los cuadros de defectos se habían ensayado en la práctica y en general se consideraban satisfactorios. El Comité decidió no hacer otros cambios en los cuadros, pendiente del nuevo examen del principio de la clasificación numérica empleado en general en los cuadros de defectos.

Situación de la norma para bogavantes congelados rápidamente

112. El Comité pasó el proyecto de norma al trámite 8 del Procedimiento. La norma con los cuadros de defectos revisados constituye el apéndice VII de este informe.

DECLARACION DEL REPRESENTANTE DEL DEPARTAMENTO DE PESCA DE LA FAO

113. El representante del Departamento de Pesca de la FAO puso en conocimiento del Comité el programa de labores sobre utilización y comercialización de pescado. Destacó la necesidad de aplicar los códigos de prácticas a la industria pesquera y reseñó las

actividades del Departamento, iniciadas o previstas, para asesorar los países en desarrollo sobre la obtención de buena calidad y en la organización de cursos de capacitación regionales, así como en la preparación de material para estos últimos.

114. Esbozó las iniciativas del Departamento en la institución de programas cooperativos regionales sobre investigaciones de tecnología pesquera, orientados hacia el reforzamiento de las instituciones nacionales de los países en desarrollo y a llenar ciertas lagunas en los conocimientos de la tecnología de la manipulación y elaboración de pescado en zonas tropicales y la reducción de las pérdidas de pescado después de la captura.

115. Los programas iniciados en la región del indo-Pacífico serían examinados en un Simposio sobre utilización, tecnología y mercadeo de pescado que se celebraría en Manila en marzo de 1978. Se elaborarán programas de trabajo conjuntos para países africanos en un seminario de tecnólogos pesqueros superiores que se celebrará en Dakar del 10 al 18 de octubre de 1977, patrocinado por el Organismo Canadiense de Desarrollo Internacional (CIDA).

116. Se confiaba que una consulta técnica sobre la industria de la merluza sudamericana que se celebró del 24 al 28 de octubre de 1977 en Montevideo daría por resultado una mayor colaboración entre tecnólogos pesqueros de la región. También se confiaba iniciar en 1978 medidas colaborativas en el Caribe dentro de la estructura del proyecto de desarrollo pesquero FAO/PNUD en el área de la WECAFC (Comisión de Pesca para el Atlántico centro-occidental).

117. El representante del Departamento de Pesca también destacó la necesidad de utilizar en todo lo posible y para el consumo humano directo los recursos pesqueros subexplotados. Inicialmente el programa de la FAO se concentraría en la utilización de peces pelágicos pequeños, que podrían rendir suministros adicionales de alimento equivalentes al actual consumo de pescado de todo el mundo. Se trataba de aumentar la contribución de los productos pesqueros en los programas de ayuda alimentaria.

118. El Comité tomó nota del programa del Departamento de Pesca en el sector de la utilización y mercadeo del pescado y de lo que hacía para aplicar los códigos de prácticas en los países en desarrollo. La Secretaría acordó preparar índices de materias para las versiones publicadas de los códigos y examinar las posibilidades de mejorar la presentación de estos documentos. Se trataría de mejorar la edición de los códigos que todavía tenía que examinar técnicamente el Comité.

119. Debería investigarse si existía necesidad de un código de prácticas para la manipulación y elaboración de cefalópodos y la Secretaría se comprometió a preparar una reseña de esta materia.

120. El Comité fue informado de la labor realizada por la FAO en colaboración con especialistas nacionales e internacionales sobre la taxonomía de especies empleadas comercialmente, que debería dar por resultado listas de especies aceptadas internacionalmente. El Comité tomó nota con satisfacción de estas actividades para armonizar la taxonomía y empleo de los nombres de peces internacionalmente. Se mencionó que en el pasado el Comité había empleado mucho el diccionario multilingüe de peces y productos pesqueros de la OCDE.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA PESCADO AHUMADO EN EL TRAMITE 4

121. Como lo había solicitado el Comité, un grupo de trabajo ad hoc formado por miembros de las delegaciones de Alemania (Rep. Fed. de), Canadá, Dinamarca, Estados Unidos de América, Finlandia, India, Irlanda, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, y representantes de la FAO y la OMS, bajo la presidencia del Dr. J.J. Doesburg (Países Bajos) y con el Sr. C.J. McGrath (Irlanda) como relator, había examinado el proyecto de código de prácticas para pescado ahumado (CX/FFP 77/6). El grupo de trabajo tomó nota de las enmiendas hechas al Código por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 14º período de sesiones (Agosto/septiembre 1977), que se le habían comunicado verbalmente.

122. El Grupo se manifestó de acuerdo con las recomendaciones del Comité sobre Higiene de los Alimentos, con la salvedad de que se reorganizaran algunas partes del texto y también convino que se incorporasen algunos temas adicionales que el Grupo consideraba necesarios para esclarecer el significado desde el punto de vista tecnológico.

123. Se enmendó el texto de la disposición aplicable (4.4.4.8) para destacar la necesidad de que los productos ahumados se enfríen rápidamente al salir del horno, para eliminar la posibilidad de crear condiciones que podrían estimular la proliferación de microorganismos perjudiciales. Para evitar que Clostridium botulinum contaminara productos envasados, particularmente el pescado o productos pesqueros ahumados ligeramente salados (4.4.5.2) o productos envasados al vacío y gas (4.4.5.3), el grupo de trabajo

acordó que ambas disposiciones deberían incluir una recomendación al efecto de que se indique en la etiqueta la fecha e instrucciones para el almacenamiento.

Situación del Código de Prácticas para pescado ahumado

124. El Comité se expresó de acuerdo con las recomendaciones del grupo de trabajo de pasar el proyecto de código de prácticas para pescado ahumado al trámite 5 del Procedimiento y también acordó proponer a la Comisión que se omitieran los trámites 6 y 7. El Código revisado se publica por separado como documento ALINORM 78/18A, apéndice IX.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA PESCADO SALADO EN EL TRAMITE 4

125. El mismo grupo de trabajo (véase el párr. 121) también examinó el citado código (CX/FFP 77/5) a la vista de las observaciones de los gobiernos (CX/FFP 77/19, documento N° 5/1977). También examinó el Código para asegurarse de que concordaba con los ya preparados.

126. El grupo reorganizó y revisó algunas partes del documento e hizo algunas adiciones para esclarecer el significado de varias recomendaciones. En general fue posible incluir las enmiendas propuestas por los gobiernos miembros.

127. El grupo tomó nota con especial interés de la propuesta hecha por la delegación de Finlandia al efecto de que el Código contuviera métodos más objetivos para determinar y medir la calidad del producto final. Esa delegación se comprometió a preparar un anexo al Código, describiendo tales métodos para determinar la calidad de productos de pescado salado durante un almacenamiento prolongado. Algunos miembros del grupo creían que estos métodos eran más convenientes para incorporarlos en una norma que en un código de prácticas.

128. El grupo acordó que este anexo debería someterse a la Dirección de Pesca de la FAO para enero de 1978, con objeto de que lo revisara. Posteriormente podría incluirse como anexo del código de prácticas para pescado salado.

Higiene del personal

129. El grupo también puso en conocimiento del Comité la siguiente recomendación, hecha por la delegación de los EE.UU. para incorporar en la disposición sobre higiene del personal (5.3.9): "Toda persona que tenga pelo y/o barba largos deberá llevar una redcilla u otra cobertura conveniente para asegurar que los productos no se contaminen por cabellos caídos o caspa". El grupo juzgó que ésta era una cuestión de la que debería ocuparse el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

Especificaciones para la sal

130. Se acordó pedir al Comité sobre Aditivos Alimentarios que tomara en consideración los requisitos especiales de la industria del curado de pescado al preparar las especificaciones para la sal.

Situación del código para pescado salado

131. El Comité acordó pedir al Comité sobre Higiene de los Alimentos que examinara las disposiciones relativas a higiene y pasara el código al trámite 5 del Procedimiento. El código revisado se publica por separado como documento ALINORM 78/18, apéndice X.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PROPUESTO PARA LOS BOGAVANTES, LANGOSTAS Y ESCILAROS EN EL TRAMITE 4

132. A petición del Comité, un grupo de trabajo extraoficial formado por representantes de Alemania (Rep. Fed.de), Australia (relator), Canadá, Dinamarca, EE.UU. (Presidente), India, Irlanda, Islandia, Nueva Zelanda, Países Bajos y Reino Unido (Presidente), junto con representantes de la OMS y la FAO, examinó el proyecto de código de prácticas propuesto para bogavantes y especies afines (CX/FFP 76/16) teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos (CX/FFP 77/16). El grupo de trabajo propuso que se hicieran dos modificaciones importantes:

- (i) al título, suprimiendo "y especies afines", para que diga: "Proyecto de código de prácticas propuesto para bogavantes";
- (ii) disponer el uso de aditivos alimentarios, de manera que el código se ajuste al Código de prácticas para camarones (4.4.5).

133. Se hicieron pequeñas modificaciones consistentes en añadir algunas observaciones tecnológicas y armonizando en conformidad con las recomendaciones del Código de Prácticas internacional para el pescado fresco (CAC/RCP 9-1976).

134. La delegación de los EE.UU. recomendó que se redujera la temperatura mínima del agua caliente de la que debería disponerse constantemente durante la elaboración; también se comprometió a presentar a su debido tiempo la propuesta al Comité de Higiene de los Alimentos.

135. El Comité aceptó una recomendación del grupo al efecto de que se pida a los gobiernos que examinen la elaboración de características microbiológicas para productos a base de langosta listos para el consumo, con objeto de incluirlas en el Código y facilitar tal información al Comité sobre Higiene de los Alimentos.

136. En conformidad con la medida tomada en el 11^o período de sesiones, con respecto a la traducción al español y francés del título de la norma para bogavantes, langostas y escilaros congelados rápidamente (ALINORM 78/18, párr. 113), el Comité acordó que se mantuviera el título actual del Código en ambos idiomas. También decidió que a este efecto se incluyera una nota al pie en la versión inglesa.

Situación del Código para bogavantes, langostas y escilaros

137. El Comité decidió pasar el Código al trámite 5 del Procedimiento. El Código revisado se publica como documento separado, ALINORM 78/18A, apéndice XI.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PROPUESTO PARA CAMARONES EN EL TRAMITE 4

138. A petición del Comité, el mismo grupo de trabajo que se había ocupado del código para bogavantes, langostas y escilaros (párr. 132) también examinó el citado proyecto de código propuesto, tomando en consideración las recomendaciones hechas por el Comité sobre Higiene de los Alimentos en su 14^o período de sesiones (ALINORM 78/13A, párr. 69-72). El Comité fue informado de que sólo se habían hecho pequeñas modificaciones en el Código.

Situación del Código para camarones

139. El Comité se expresó de acuerdo con el Comité sobre Higiene de los Alimentos en que se pasase el Código al trámite 5 del Procedimiento, para que lo examinase la Comisión, con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7. El Código revisado se publica por separado como documento ALINORM 78/18A, apéndice XII.

140. El Comité también se expresó de acuerdo con la recomendación del Comité de Higiene de los Alimentos de que a su debido tiempo se añadan al Código las especificaciones microbiológicas para camarones cocidos sin caparazón y congelados y listos para el consumo. El Comité tomó nota de que las especificaciones microbiológicas se habían pasado al trámite 5 y que en su día se pediría a los gobiernos que hicieran observaciones sobre ellas.

OTROS ASUNTOS

Código de Prácticas para pescado en conserva

141. La delegación de Noruega propuso que el citado Código se hiciera concordar con el Código de Prácticas de Higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez. El Comité decidió que se realizara el trabajo después que se concluyera el Código para alimentos envasados de bajo punto de acidez.

Indicación de la fecha

142. El Comité había sido informado de que el Grupo de expertos mixto CEPE/Codex Alimentarius sobre Normalización de alimentos congelados rápidamente había discutido la indicación de la fecha respecto a las conclusiones del grupo de trabajo ad hoc sobre control de la temperatura y la calidad de alimentos congelados rápidamente.

143. Se tomó nota de que no se dispone de suficiente información sobre las relaciones entre el tiempo y la temperatura del producto antes de la venta al consumidor y de la calidad de ese producto. Por estas razones el grupo creyó que no estaba en condiciones de llegar a conclusiones sobre la necesidad de indicar la fecha de los alimentos congelados rápidamente ni del método que sería más conveniente.

144. Se señaló que los productos pesqueros en particular dependen de una buena manipulación en toda la cadena del frío y de una relación regulada tiempo/temperatura para asegurar que un producto es de buena calidad. Se acordó seguir de cerca la evolución.

Uso del español

145. La delegación de Argentina, expresándose también en nombre de otras delegaciones de habla española, manifestó que a su juicio la gran representación de delegados de países de habla española al período de sesiones del Comité justificaba la interpretación simultánea al español, por ser uno de los idiomas de trabajo del Comité.

146. El Presidente se expresó de acuerdo con la opinión de la delegación, que se la comunicaría al Gobierno de Noruega.

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

147. Se informó al Comité de que en el bienio 1978/79 sólo habría una reunión del Comité. La fecha del próximo período de sesiones se fijó provisionalmente para abril/mayo de 1979.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS (1977)

Norma/código	Trámite	A cargo de	Documento	Párrafos aplicables	Puntos específicos (párrs.)
1. Salmón del Pacífico en conserva (véase también el punto 16 a continuación)	9	Gobiernos	CAC/RS 3-1969 Rev.1		
2. Salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 36-1970		
3. Camarones en conserva	9	Gobiernos	CAC/RS 37-1970 Rev.1		
4. Filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 50-1971		
5. Filetes de gallineta congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 51-1971		
6. Atún y bonito en conserva en agua o aceite	9	Gobiernos	CAC/RS 70-1974		
7. Carne de cangrejo en conserva	9	Gobiernos	CAC/RS 90-1976		
8. Filetes de peces planos congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 91-1976		
9. Camarones congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 92-1976		
10. Filetes de merluza congelados rápidamente	8	12 ^a CAC	ALINORM 78/18A,II	16-31	27
11. Bogavantes congelados rápidamente	8	12 ^a CAC	ALINORM 78/18A,VII	104-112	
12. Sardinas y productos afines en conserva	8	12 ^a CAC	ALINORM 78/18A,IV	59-70	
13. Caballa y jurel en conserva	5	12 ^a CAC/	ALINORM 78/18A,III	32-58	40,41,43,54-57
14. Bloques de filetes de pescado y carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne picada congelados rápidamente	3	13 ^a FFP	ALINORM 78/18A,V	72-87	79-84
15. Barritas y trozos de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	3	13 ^a FFP	ALINORM 78/18A,VI	93-103	96,97,99,100
- Informe del Grupo de Trabajo y norma revisada		13 ^a FFP	CX/FFP 79/... 1/		102, 103
16. Salmón del Pacífico en conserva (nueva redacción, véase también punto 1 supra)	(3)	12 ^a CAC/	ALINORM 78/18A,VIII	88-92	91
17. Examen del principio de la clasificación numérica empleada en los cuadros de defectos		13 ^a FFP	CX/FFP 79/...1/		111
18. Código de prácticas para el pescado fresco	9	Gobiernos	CAC/RCP 9-1976		
19. Código de prácticas para el pescado en conserva	9	Gobiernos	CAC/RCP 10-1976		
20. Código de prácticas para el pescado congelado	8	12 ^a CAC	CX/FFP 77/8		
21. Código de prácticas para el pescado ahumado (revisado)	5(8)	12 ^a CAC	ALINORM 78/18A,IX2/	121-124	124
22. Código de prácticas para camarones (revisado)	5(8)	12 ^a CAC	ALINORM 78/18A,XII2/	138-140	140
23. Código de prácticas para el bogavante y especies afines	5	12 ^a CAC/	ALINORM 78/18A,XI2/	132-137	135
24. Código de prácticas para el pescado en salazón	5	15 ^a FH	ALINORM 78/18A,X2/	125-131	
25. Examen de los métodos para medir y determinar la calidad del producto final		15 ^a FH			
26. Código de prácticas para bloques de pescado desmenuzado	-	13 ^a FFP	CX/FFP 79/... 1/		127
27. Código de prácticas para cangrejos	-	15 ^a FH/	CX/FFP 79/... 1/		
28. Código de prácticas para productos pesqueros empanados y rebozados	-	13 ^a FFP	CX/FFP 79/... 1/		
- Informe del Grupo de Trabajo y código revisado		13 ^a FFP			
29. Código de prácticas higiénicas para moluscos 3/	8	12 ^a CAC	ALINORM 78/13A,III		

1/ Se distribuirá oportunamente. 2/ Se publicará por separado. 3/ Preparado independientemente por el Comité de Higiene de los Alimentos.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

L.J. Genta
Commercial Counsellor
Argentina Embassy
Box 14039
104 40 Stockholm 14
Sweden

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

F.A.L. Connell
Australian Fishing Industry Council
P.O.Box 23
Geraldton, Western Australia 6530

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ph. Dubois
Inspecteur veterinaire
Ministère de la santé publique
Inspection du commerce des viandes
Quartier Vésale
1010 Bruxelles

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

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

P.A.L. de Aguiar
Member-CNNPA
Rua Consolacao 896
P.O.Box 8220
Sao Paulo

C.A. Zinkan
Veterinary
Ed. Ariston 3^o
Dipoa-Dipes
S.C.S.
Brasilia

CANADA

R.M. Bond
A/ Director
Inspection and Technology Branch
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
580 Booth St.
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. Poirier
Chief of Inspection
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
901, Cap Diamant
P.O.Box 15, 500
Quebec GIK 7X7

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

D.D. Wilson
Chief of Inspection
Dept. of Fisheries & Environment
- Pacific Region
1090 West Pender Street
Vancouver, B.C.V6E2P1

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

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

J. Mørkøre
Director, Veterinary Department
Heilsufroedilig Starvsstova
Debesartrød
DK-3800 Torshavn
Faroe Islands

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

J. Sieverts
Civilengineer
Bornholms Konservesfabrik A/S
Sigurdsgade 37-39
DK-2200 Copenhagen N.

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. vet.med. Kalevi Salminen
Head of Food Bureau
National Board of Trade and
Consumer Interests
Haapaniemenkatu 4 B
00530 Helsinki 53

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

Heikki Pitkänen
Chief Inspector
Ministry of Agriculture and Forestry
Department of Fisheries and Game
Hallituskatu 3
00170 Helsinki 17

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
Chef du Bureau "Produits de la Pêche"
Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire
Ministère de 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

GERMANY Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép.f.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
Wissenschaftl. Direktor
Fed. Research Centre for Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50

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

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

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

J. Gudmundsson
Director
State Fish Inspection and
quality Control Service
Hátún 4 A
Reykjavik

S. Dadason
Chief of Division
Production Engineering
Icelandic Freezing Plants Corporation
Adalstræti 6
Reykjavik

J. Ögmundsson
Chief Canning Quality Control
Iceland Fisheries Laboratories
Skúlagata 4
Reykjavik

H. Thorsteinsson
Chief Quality Control
Federal of Cooperative Societies
Fish Products Division
Samband-House
Reykjavik

INDIA
INDE

Dr. K.P. Shrivastava
Joint Director
Marine Products Export Development
Authority, Ministry of Commerce
Govt. of India
P.Box No. 1708
Cochin-682 016

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

M. Dorgan
Fisheries Engineer
Dept. of Agriculture and Fisheries
Agriculture House 6E
Kildare St.
Dublin 2

JAPAN
JAPON

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

A. Mitsuishi
Director
Japan Frozen Foods Inspection Corporation
1-9-4, Yuraku-Cho
Chiyoda-ku, Tokyo

H. Yoshida
Director Shimizu Office
The Japan Canned Food Inspection
Association
No.1-39 Himode-cho Shimizu-city
Shizuoka Pref.

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Dr. M. de Bouayad
Chef de la division technologie et
contrôle des produits de la pêche
Institut sc. des Pêche
Rue de Tiznit BP. 21
Casablanca

A. Barouti
Division Normalisation OCE
45 Av des F.A.R.
Casablanca

M. Loubbardi
Ingénieur
17, Avenue du Lhare
Casablanca

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

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

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products/TNO
Dokweg 37
P.O.Box 103
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

J.J. Rolfes
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. N.E. Jarman
General Manager
Fishing Industry Board
P.O.Box 9232
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

S. Skilbrei
Director
Norwegian Government Quality Control
Service for Fish and Fishery Products
Directorate of Fisheries
P.O.Box 185
N-5001 Bergen

x) Chairman - Président - Presidente

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

J. Fredriksen
Chief Chemist
Nestle Findus
9600 Hammerfest

Jan Gjerde
Chief of Section
Central Laboratory
Directorate of Fisheries
P.O.Box 185
N-5001 Bergen

F. Hansen
Manager
Fishing Boat Owners' Association
Keiser Wilhelmsgt.60
N-6001 Ålesund

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

K.A. Jensen
Asst. Director
Norwegian Herring Fishermen's
Association
Slottsg.3
N-5000 Bergen

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. H.R. Pimentel
Technical Manager
Empresa Pública de Certificaciones
Pesqueras del Perú
P.O.Box 271
Callao (4)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

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

Z. Kwapiszewski
Central Board of Fisheries
Odrowaza 1
Szczecin 71-420

J. Zalewski
Deputy chief
Fish Technology Laboratory
Sea Fisheries Institute
Al. Zjednoczenia 1
Gdynia 81-345

PORTUGAL

Dr. L. Torres
Secretaria de Estado das Pescas
Instituto Portugues Conservas de
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

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

J. Fernandez Espinosa
Jefe Servicio Inspection-y-Normalizacion
Ministerio de Comercio
Paseo Castellane 16
Madrid-1

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. K. Borg
Assistant
National Food Administration
Box 622
S-75126 UPPSALA

J. Eriksson
Secr. of Organisation
Swedish West Coast Fishermen's Federation
P.O.Box 4092
S-400 40 GÖTEBORG

G. Liljegren
Food Technologist
Svenska Konservkontrollen
S-40040 Göteborg

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne

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

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Ms. S. Gongsakdi
Secretary
National Codex Alimentarius Committee
Department of Science
Rama VI Street
Bangkok 4

UNITED ARAB EMIRATES
EMIRATS ARABES UNIS
EMIRATOS ARABES UNIDOS

H. Abdallah Salman
Undersecretary
Ministry of Agriculture & Fisheries
P.O.Box 1509
Dubai

M. Said Al-Harthiy
Director
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture & Fisheries
P.O.Box 1509
Dubai

A. Abdulla Buhumeid
Fisheries Credit Officer
Ministry of Agriculture & Fisheries
P.O.Box 1509
Dubai

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D. Stoker
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
LONDON SW1P 2AE

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
LONDON SW1P 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

M. Jacob
Rm A 322
Department of Health and
Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY

A.G.R. Mckay
Quality Control Manager
Bath Street
Fraserburgh
Aberdeenshire AB 4, 5 DY,

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

L.G. Mitchell
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
LONDON SW1P 2AE

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

T.J. Billy
Chief, Seafood Quality and
Inspection Division
National Marine Fisheries Serv.
US. Dep. of Commerce NOAA
WASHINGTON D.C. 20235

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

Richard Cano
Food and Drug Administration
Protein & Cereal Products Branch
HFF416
200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204

J.W. Farquhar
Vice President
Research & Technical Services
American Frozen Food Institute
1700 Old Meadow Road
McLean, Virginia 22101

Fritz Jermann
Director, Research and Quality Control
Bumble Bee Seafoods
P.O.Box 60
Astoria, Oregon 97103

Dr. Fred J. King
National Marine Fisheries Service
Northeast Fisheries Center
Emerson Avenue
Gloucester, Massachusetts 01930

Max Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods Inc.
582 Tuna Street
Terminal Island, California 90731

C.L. Stinson, Jr.
Treasurer
Stinson Canning Company
Prospect Harbor, Maine 04669

J.L. Warren
Executive Director
Maine Sardine Council
470 North Main St.
P.O.Box 337
Brewer, Maine 04412

E.D. Wood
President
Shoreline International Inc.
P.O.Box 1165
Brandon, Florida 33511

URUGUAY

S. Mattos Avallone
Asesor - INAPE
Julio Herrera 1475
Montevideo

O. Fernandez
Departamento de Tecnologia - INAPE
Julio Herrera 1475
Montevideo

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.

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

A.O.A.C.

Richard Cano
Food and Drug Administration
Protein & Cereal Products Branch
HFF416
200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204

INTERNATIONAL ASSOCIATION
OF PECTIN PRODUCERS (IPPA)

A. Overeem
Director General
Institut Européen des Industries
de la Pectine
P.O.Box 61138
den Haag
The Netherlands

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES
DE LA GOMME DE CAROUBE (INEC)

A. Overeem
P.O.Box 61138
den Haag
The Netherlands

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
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

J. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. W. Krone
Senior Fishery Industry Officer
(Fish Utilization)
FAO
Fishery Industries Division
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

L.G. Limpus
Fishery Industry Officer
(Processing Standards)
FAO
Fishery Industries Division
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

PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(pasado al trámite 8)

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 (0°F). 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 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)

5 g/kg, expresados en P_2O_5 , solos o mezclados

Antioxidante

Ascorbato de potasio o sodio

1 g/kg 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 que puedan representar un peligro para la salud
- b. estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; 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

Los métodos de muestreo, examen y análisis que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje.

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 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 coléquese 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 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.
- ii) Deshidratación poco profunda
Pérdida de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que altera el color, 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 se reconozca a tiempo por inspección, p. ej., por su color oscuro.

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)

cada trozo de 30 g o menos

Uniformidad del tamaño (no se aplica a productos cortados de bloques)

Cada trozo cuando haya más de uno por envase de más de 30 g, pero menos de la mitad del tamaño medio de los filetes de la muestra.

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, \rightarrow 10 cm ²	-	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</u> notable > 3 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de <u>decoloración</u> notable, 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) Filetes con piel			
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) Filetes sin piel			
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) Filetes con piel sin escamas			
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) Filetes sin piel			
Cada unidad completa de 5 <u>escamas</u> sueltas	-	-	1
8. <u>Aletas o partes de aletas</u>			
(a) Filetes con piel - cada <u>aleta</u> o <u>parte de aleta</u>	-	-	1
(b) Filetes presentados como sin espinas y/o sin piel, cada <u>aleta</u> o <u>parte de aleta</u>	-	2	-
9. <u>Espinas</u>			
(a) Filetes que no se presentan como sin espinas - cada <u>espinas</u> , distinta de las espinas branquiales, > 5 mm en cualquier dimensión o cada <u>conjunto</u> de tales espinas dentro de una superficie de 3 cm ²	-	2	-
(b) Filetes que se presentan como sin espinas - cada <u>espinas</u> , > 5 mm en cualquier dimensión	2	-	-
10. <u>Trozos pequeños</u> (no aplicable a trozos cortados de bloques) Cada trozo de < 30 g	-	2	-
11. <u>Uniformidad del tamaño</u> (no aplicable a trozos cortados de bloques)			
Cada uno de los demóstrosos pequeños que se definen en An. A	-	2	-
12. Olor - claramente objetable	5	-	-
EN ESTADO COCIDO (submuestra de 100 g)			
1. Olor y sabor claramente objetables	5	-	-
2. Textura			
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 LA CABALLA Y EL JUREL EN CONSERVA
(pasado al Trámite 5)

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 neto de la lata.

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>
Scombridae	Carangidae
Scomber	Trachurus
	Decapterus

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 con piel o sin ella 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 Nigas - trozos de forma irregular.

2.2.1.8 Fibras - trozos de la subdivisión natural de carne sin piel ni espinas en los que se mantiene la estructura muscular del pescado.

2.2.1.9 Raspado, desmenuzado o picado - pescado desmenuzado 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 El propio jugo, o salmuera o agua, con adición de aceite comestible
- 2.2.2.4 Aceite comestible con el propio jugo
- 2.2.2.5 Aceite comestible
- 2.2.2.6 Salsa
- 2.2.2.7 Escabeche con o sin vino
- 2.2.2.8 Aspí (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 escudetes 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, freírse 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 escurrido o lavado escurrido

El peso escurrido (envase líquido) o el peso lavado y escurrido del pescado (envase en salsa) no deberá ser inferior al porcentaje siguiente % (m/m) de la capacidad de agua del envase, cuando el medio de cobertura sea:

- aceite comestible [70] %
- propio jugo; salmuera o agua; propio jugo o salmuera o agua con aceite comestible adicionado; aceite comestible con jugo propio; escabeche; aspí [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 y de medio de cobertura de acuerdo con la clase de envase (véase 3.5.1).

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 ha sido aprobada (E), temporalmente aprobada (TE) o está sujeta a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Situación</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	E	2,5 g/kg) Aprobado (Ali-norm 78/12, par. 69 y Ap. III, G.1) 20 g/kg (total) en el medio de cobertura	
- Pectinas	TE	2,5 g/kg		
- Agar agar) solos o mezclados	E) 20 g/kg		
- Carragenina				E
- Goma guar				E
- Goma de algarrobo	TE			
- Acido alginico en forma de alginatos de calcio, potasio y sodio	E			
- Goma de xantán	-	10 g/kg		
<u>Almidones modificados (químicamente)</u>				
Almidones tratados con ácidos (incl. dextrinas amarillas y blancas, Almidones tratados con álcalis almidones blanqueados Adipato de dialmidón, acetilado Dialmidón glicerol Dialmidón glicerol, acetilado Hidroxipropil dialmidón glicerol	Fosfato de dialmidón Fosfato de dialmidón, acetilado Fosfato de dialmidón, hidroxipropil Fosfato de dialmidón, fosfatado Fosfato de monoalmidón Almidón oxidado Acetato de almidón Hidroxipropil almidón		solos o en combinación 60 g/kg en el medio de cobertura	

Agentes acidificantes:

	<u>Situación</u>		<u>Dosis máxima en el producto final</u>
- Acido acético	E) Limitada por las PCF) Aprobado ALINORM 78/12 párr. 69 y Ap. III, G.1
- Acido cítrico	E		
- Acido láctico	E		

Aditivo

Dosis máxima en el producto final

Aromas naturales, por ejemplo	
- Aceites de especias)	Limitada por las PCF
- Extractos de especias)	(TE ALINORM 76/12, Ap. II, 3.112.1)
Aromas de ahumado (soluciones naturales	Limitada por las PCF
de ahumado y sus extractos)	(TE 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 Recomendado para el pescado en conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) el Código de Prácticas Recomendado para el pescado ahumado (CAC/RCP 16-1976)
- iv) el Código de Prácticas de Higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez

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 de equilibrio 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.

El peso escurrido (envases líquidos) o el lavado y escurrido (envases con salsa) del pescado se determinará con los métodos especificados en la sub-sección 8.4.

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 8% en el caso de envases en aceite o del 12% en el de aceite más propio jugo, se denominará el producto "envasado en aceite con el propio jugo" o "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 2.2.2.1-2.2.2.8.

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, pueden llevar una declaración del peso escurrido de caballa o jurel.

7.4.3 La caballa o el jurel envasados en aceite o salsa pueden llevar una declaración del peso escurrido (envase líquido) o de lavado y escurrido (envase en salsa) de la caballa o el 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 ANÁLISIS 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 pano 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 escurrido y lavado escurrido de caballa o jurel en relación con la capacidad de agua del envase

El peso escurrido y lavado 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 2,5 por 2,5 o 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 Procedimiento para envases en salsa y con ingredientes facultativos (peso lavado escurrido)

(i) Véase 8.4.2

(ii) Después de abrirlo inclínese el envase y lávese primero la salsa de cobertura y a continuación todo el contenido con agua caliente del frigo (aprox. 40°C (104°F)) empleando una botella de lavado (p.ej. plástico) en el tamiz circular tarado.

(iii) Lávese el contenido del tamiz con agua caliente hasta que no quede salsa adherida, donde sea apropiado [] y quítense los ingredientes facultativos con una pinza (especias, hortalizas, frutas). Inclínese el envase en un ángulo de 17° a 20° y déjese que la caballa o el jurel se escurra durante dos minutos a partir del momento que ha terminado el lavado.

(iv) Quitar el agua que se adhiere al fondo del tamiz con una toalla de papel. Pésese el tamiz que contiene la caballa o el jurel lavado y escurrido.

Los resultados del análisis de laboratorio del propuesto "Procedimiento del peso lavado y escurrido" se han distribuido en el documento CX/FFP 77/12, Método para la determinación del peso lavado escurrido. Texto comunicado por la República Federal de Alemania.

8.4.4 Cálculo y expresión del peso escurrido o lavado escurrido del jurel o caballa

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 o lavado escurrido

m_w = capacidad de agua del envase tal como se determina en la subsección 8.4. .

8.4.5 Determinación de la capacidad de agua del envase

Procedimiento

- 1) Elíjase un envase exento de todo daño
- 2) Lávese, séquese y pése 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 pése 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 CABALLA Y JUREL EN CONSERVA
filetes, migas y fibras 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	-
Escudillos (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 negra</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 (sólo trozos y filetes)</u>			
<u>Migas, u otra carne de pescado desintegrada, separadas</u> <u>claramente de los filetes o trozos de filetes</u> <u>(expresadas en % del material de sólidos de pescado escurrido)</u>			
Más de 35% [6]	-	-	-
Más de 25% [a 35%]	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 desmemzables utilizando el pulgar y el dedo índice)	-	2	-
[Tejido con bastante aspecto de panal]	[4]	-	-
<u>Agua exudada (cobertura de aceite solamente)</u>			
<u>Contenido en agua (expresado en % del contenido neto del envase)</u>			
<u>(a) pescado envasado en aceite</u>			
> [8] %	[4]	-	-
> [6 - 8] %	-	[2]	-
<u>(b) pescado envasado en aceite con su propio jugo</u>			
> [12] %	[4]	-	-
> [10 - 12] %	-	[2]	-
<u>Separación de salsas</u>			
<u>Salsa separada en sólido y líquido (excepto aceite)</u>			
intensa (global)	-	2	-
parcial (aspecto desagradable)	-	-	1
<u>Materia extraña</u>			
	6	-	-
<u>Unidad defectuosa</u>			
<u>Deberá considerarse defectuosa una unidad de muestra si tiene:</u>			
<u>Puntos clasificados como Caballa y jurel en aceite Otras coberturas de caballa y jurel</u>			
Graves	> 4		> 4
Graves + mayores	> 8		> 6
Graves + mayores + menores	> 10		> 8

CUADRO DE DEFECTOS PARA CABALLA Y JUREL EN CONSERVA
Pescado limpio y cortes en diversos medios de cobertura

Definición del defecto	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
<u>Cortes, recortado y eviscerado</u>			
Partes de cola (salvo en pescado pequeño) y/o de cabeza	-	-	1
Escudetes (jurel)	-	-	1
Cantidad excesiva de vísceras y/o alimentos (uno o más pescados sin eviscerar)	4	-	-
Cantidad pequeña de vísceras y/o alimentos (salvo en pescado pequeño y cortes sin abrir el vientre)	-	2	-
<u>Trozos no característicos</u>			
Cada trozo pequeño más $\lceil 2 \rceil$	-	-	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)			
(a) pescado envasado en aceite			
$> \lceil 8 \rceil \%$	$\lceil 4 \rceil$	-	-
$> \lceil 6-8 \rceil \%$	-	$\lceil 2 \rceil$	-
(b) pescado envasado en aceite con jugo propio			
$> \lceil 12 \rceil \%$	$\lceil 4 \rceil$	-	-
$> \lceil 10-12 \rceil \%$	-	$\lceil 2 \rceil$	-
<u>Separación de salsas</u>			
Salsa separada en sólido y líquido (excepto aceite)			
intensa (global)	-	2	-
parcial (aspecto desagradable)	-	-	1
<u>Materia extraña</u>	6	-	-
<u>Unidad defectuosa</u>			

Deberá considerarse defectuosa una unidad de muestra si tiene más puntos de los especificados a continuación:

Puntos clasificados como	Caballa y jurel en aceite	Otras coberturas de jurel y caballa en aceite	Otras coberturas de caballa y jurel
Grave	4	4	4
Grave + mayor	10	8	6
Grave + mayor + menor	14	12	10

PROYECTO DE NORMA PARA LAS SARDINAS
EN CONSERVA Y PRODUCTOS ANALOGOS
(Pasado al Trámite 8)

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 el pescado constituya menos del 50% m/m del contenido del envase.

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)

Sardinops melanosticta, neopilchardus, ocellata, sagax o caerulea

Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, o maderensis

Clupea harengus

Clupea antipodum, bassensis, o fuegensis

Sprattus sprattus (Clupea sprattus)

Hyperlophus vittatus

Fluvialosa viaminghi

Etrumeus microps

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.

<u>Aditivo</u>	<u>Situación</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	E	2,5 g/kg	} Aprobado ALINORM 78/12, párr. 69 y Apéndice III, G.1 (total) en el medio de cobertura
- Pectinas	} solos o en combinación	2,5 g/kg	
- Almidones modificados		E	
- Agar agar	E	} 20 g/kg	
- Carragenina	E		
- Goma guar	TE		
- Goma de algarrobo	E		
- Ácidos algínicos y sus sales de calcio, potasio y sodio	E		
- Goma xantán	-	10 g/kg	
Agentes acidificantes:			
- Ácido acético	E	} Limitada por las PCF	} Aprobado ALINORM 78/12, párr. 69 y Apén. III, G.1
- Ácido cítrico	E		
- Ácido láctico	E		

Aromas naturales, por ejemplo

- Aceites de especias
- Extractos de especias

Limitada por las PCF

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).
- iv) el Código de Prácticas de Higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez (ALINORM 78/13, Apén. VI)

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) "Sardinas" (que se reservará exclusivamente para Sardina pilchardus (Walbaum)); o
- (ii) "Sardinas 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.

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 Espicias, 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

Los siguientes aditivos en las sardinas y productos análogos en conserva han sido aprobados (E), temporalmente aprobados (TE) o están sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

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

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.

ANEXO A

CUADRO DE DEFECTOS PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS

DEFINICION DEL DEFECTO	CLASIFICACION		
	Grave	Mayor	Menor
<u>Eliminación de la cabeza</u>			
Cabeza incompletamente eliminada			
a) un envase que contenga más de 10 pescados	-	2	-
- más del 20 por ciento del pescado	-	-	1
- hasta el 20 por ciento del pescado	-	-	1
b) un envase que contenga 10 o menos pescados	-	2	-
- más de 2 pescados	-	-	1
- 2 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).		

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 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 ANÁLISIS 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) Pése 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) Pése 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.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO Y CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADOS RAPIDAMENTE
(devuelto al trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los bloques de carne de pescado coherente congelados rápidamente, preparados a partir de filetes o carne picada o una mezcla de filetes y pescado picado destinados a la elaboración ulterior.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

a) Los bloques congelados rápidamente son masas de forma rectangular u otra uniforme de filetes y trozos de pescado coherentes, de tales filetes o pescado picado o una mezcla de filetes y carne de pescado picada preparados con:

- i) una sola especie, o
- ii) una mezcla de especies de características organolépticas análogas.

b) Los filetes empleados en la fabricación de bloques serán lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

c) La carne de pescado picada empleada en la fabricación de bloques consistirá en partículas de tejido muscular esquelético que se han separado de las espinas y la piel y esencialmente están exentas de ellas.

2.2 Definición del proceso

El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se anuncian 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 lograrse la estabilización térmica, el producto haya alcanzado en el centro térmico una temperatura de -18°C (0°F). El producto estará a la temperatura lo bastante baja para mantener la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de su venta final. Está permitida la práctica reconocida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones reguladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida, como se ha definido.

2.3 Instrucciones para el almacenamiento

En los paquetes se indicará claramente cómo se tienen que conservar desde el momento de la compra al minorista hasta el de su empleo, así como instrucciones para la descongelación y cocción.

2.4 Presentación

El producto se presentará de las formas siguientes:

a) Los bloques de una sola especie de pescado se componen de:

- 1) Filetes:
 - i) Con piel
 - ii) Sin piel, comprendidos aquéllos a los que se ha quitado una delgada capa de carne.
- 2) Filetes y trozos de filetes:
 - i) Con piel
 - ii) Sin piel, incluidos aquéllos a los que se ha quitado una delgada capa de carne.
- 3) Filetes, trozos de filetes y pescado picado. Tales bloques no contendrán más de pescado picado.
- 4) Pescado picado.

b) Los bloques de especies de pescado mezcladas se componen de:

- 1) Filetes
 - i) Con piel
 - ii) Sin piel incluidos aquéllos a los que se ha quitado una delgada capa de carne.
- 2) Filetes y trozos de filetes:
 - i) Con piel
 - ii) Sin piel incluidos aquéllos a los que se ha quitado una delgada capa de carne.

3) Filetes y trozos de filetes y pescado picado. [Tales bloques no contendrán más de [X] pescado picado.]

4) Pescado picado.

2.5 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 bloques congelados rápidamente se prepararán a partir de filetes o trozos de filetes o carne picada de pescado bien escurrido, de tal calidad como para ser aptos para el consumo en fresco.

3.2 Ingredientes facultativos

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

3.3 Producto final

3.3.1 Los bloques serán de forma regular y tendrán un color razonablemente uniforme característico de la especie o mezcla de especies y estarán exentos de materias extrañas. Estarán razonablemente exentos de vísceras, aletas o trozos de aletas, carne de color muy diverso del normal, magulladuras, coágulos de sangre, membranas (pared ventral), parásitos, espinas, escamas y cuando sea apropiado piel (véanse los anexos B, C y D).

3.3.2 Los bloques estarán exentos de deshidratación profunda que oculta el color normal, no puede eliminarse fácilmente por raspado y cubre más del 5 por ciento de la superficie de un bloque.

3.3.3 Después de la cocción al vapor, al horno o hervirlo como se indica en el Anexo A, el producto:

- a) tendrá el sabor y olor característicos de la especie o mezclas de especies y estarán exento de sabores y olores desagradables y
- b) tendrá una textura característica de la especie o mezcla de especies envasadas y no será esponjoso, gomoso, blando, gelatinoso, correoso o arenoso (véanse los Anexos B, C y D).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivo

Dihidrogén-ortofosfato de sodio
(Fosfato sódico, monobásico)
Dihidrogén-ortofosfato de potasio
(Fosfato potásico, monobásico)
Difosfato, tetrasodio o tetrapotasio
(Pirofosfato de Na o K)
Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o cálcico
(Tripolifosfatos de Na o K o Ca)
Polifosfato sódico
(Hexametafosfato Na)

ascorbato, sales de sodio

Dosis máxima

5 g/kg del producto final expresados en P₂O₅, solos o mezclados

1 g/kg del producto final expresado en ácido ascórbico

Para pescado picado

Alginato sódico
Etil y propil galato
Acido cítrico y sales de Na o K
Iso-ascorbato de Na (eritorbato)

5 g/kg
0,01 g/kg
1 g/kg
3 g/kg

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con: Código de Prácticas Internacional recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y Código de Prácticas /Recomendado/ para el pescado congelado [.....]/.

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 que puedan representar un peligro para la salud;
- b. estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c. no contendrá sustancias que deriven 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 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 se designará como "x y bloques" de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en el que se distribuye el producto, "y" será el nombre común de la especie o especies envasadas y "x" será la forma de presentación del bloque (fileteado, picado, fileteado más picado). Cuando en un bloque se emplee más de una especie los nombres de las especies pueden aparecer, como una alternativa, en la proximidad del nombre del alimento.

6.1.2 Los bloques preparados con filetes sin piel y/o espinas se designarán como tal.

6.1.3 Los bloques preparados a partir de filetes "con piel" se designarán como tal en la caja exterior y se podrán designar como sin espinas cuando se hayan quitado todas.

6.1.4 Además, en la etiqueta de la caja exterior aparecerá la palabra "congelado" o "congelado rápidamente" según la costumbre del país en el que se distribuye el producto, con objeto de describir un producto sometido al proceso de congelación descrito en la sección 2.2.

6.1.5 Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la subsección 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.

6.1.6 La etiqueta indicará las proporciones relativas de pescado picado o fileteado incorporado en el bloque.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En la caja exterior 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 alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenido neto

6.3.1 Se indicará el contenido neto, en peso, en la caja exterior, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois o en ambos sistemas según las disposiciones del país en que se distribuya el alimento.

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 en la caja exterior la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

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 caja exterior 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. METODOS DE 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 toma de muestras para los alimentos preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

7.2 Examen organoléptico y físico

Las muestras tomadas para el examen organoléptico y físico deberán ser evaluadas por personas calificadas en la materia.

7.2.1 Peso

El peso neto (exclusivo del material de envasar o revestimiento protector) de cada bloque de muestra se determinará en estado congelado.

7.2.2 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. 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 pése 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).

7.2.3 Deshidratación (quemadura del congelador) - Se examinarán todos los bloques de muestra para comprobar que cumplen lo dispuesto en la sección 3.3.2.

7.2.4 Defectos físicos - De cada bloque de muestra que pese hasta 10 kg se sacará una unidad de muestra que pese por lo menos 1 kg (o dos libras); si pesa más de 10 kg la muestra deberá pesar por lo menos 2 kg (4 libras). Además, para los bloques de pescado picado y para los que contengan filetes y pescado picado la unidad de muestra deberá obtenerse sacando por lo menos cuatro muestras de diversos lugares del interior del bloque para formar la muestra de 1 ó 2 kg/. A continuación la unidad de muestra se examinará para ver si cumple con los requisitos de la sección 3.3.1 (véanse anexos B, C y D). La unidad de muestra se descongelará colocándola en una bolsa de plástico y sumergiéndola en un baño de agua en movimiento a la temperatura máxima de 21°C (70°F). La descongelación completa del producto se determina apretando suavemente la bolsa hasta que no se siente un núcleo duro o cristales de hielo, teniendo cuidado de no estropear la textura del pescado. La muestra pesada exactamente (por lo menos 1 kg o 2 kg) se distribuye uniformemente hasta una altura dada (digamos de 1 cm) en una bandeja horizontal. Se cuentan y anotan los defectos visibles en la superficie del pescado sin perturbar los trozos de éste en la bandeja y se expresan por kilogramo de muestra.

7.2.5 Evaluación sensorial - El examen del olor, sabor y textura se hará con una submuestra cocida de por lo menos 100 g (o 4 onzas) de cada bloque de muestra; la submuestra se cocerá de una de las maneras detalladas en el anexo A.

7.2.6 La proporción de carne picada en bloques preparados a partir de mezclas de filetes y carne picada se determinará descongelando todo el bloque (como en 7.2.4), separando los filetes de la carne picada y pesando cada uno por separado.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" un bloque que no cumpla los requisitos de la sección 3.3.1 o 3.3.2 o 3.3.3.

9. ACEPTACION DE LA CALIDAD DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma para el producto final cuando el número total de "defectuosos" en una muestra no sea superior al índice de aceptación del plan de muestreo correspondiente.

- - - - -

ANEXO "A"

METODOS DE COCCION

Los procedimientos siguientes se basan en el calentamiento del producto hasta la temperatura interna de $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°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 con un dispositivo de medir la temperatura determinar la interna.

Córtense de la muestra 3 porciones, cada una de cerca de 10 x 7,5 x 1,2 cm (4 x 3 x 0,5 pulgadas).

- a) 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 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).
- b) 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 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).
- c) Cocción en bolsas - Colocar el producto en una bolsa de plástico resistente al agua hirviendo y cerrar herméticamente. Meter la bolsa y el contenido en agua hirviendo y cocer hasta que la temperatura interna del producto llegue a $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).

ANEXO "B"

DEFINICION DE LOS DEFECTOS DE BLOQUES DE FILETES Y CARNE PICADA DE PESCADOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

Deshidratación (quemadura del congelador)

A. Profunda

Pérdida excesiva de la humedad de la superficie del bloque que enmáscara el color característico y no puede eliminarse fácilmente por raspado.

B. Moderada

Pérdida de la humedad de la superficie del bloque que enmáscara el color y puede eliminarse fácilmente por raspado.

Irregularidad del bloque

Las bolsas de hielo, irregularidad de los bordes, magulladuras, ángulos desiguales y falta de uniformidad de la forma que daría por resultado la pérdida de producto después de cortarlo, se estiman determinando el número de unidades de 25 g (una onza) que podría quedar perjudicado. Para estimar la pérdida del producto, la unidad de 25 g (1 onza) tendrá las dimensiones siguientes: 10 x 2,5 x 1,6 cm (4 x 1 x $\frac{5}{8}$ de pulgada).

Espinas

Toda espina cuyo tamaño sea superior al especificado en el anexo "C" y el "D". Las espinas escapulares no se cuentan como defecto en bloques de filetes de pescado que no designan como sin espinas.

Coágulos de sangre y cambio de color

A. Bloques de filetes

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

B. Bloques de pescado picado

Todo grupo o masa de sangre coagulada o cualquier parte cuyo color haya cambiado de manera sensible y que no sea característico de las especies empleadas.

Aletas o partes de aletas

A. Bloques de filetes

Toda aleta o parte de aleta (uno o más radios).

B. Bloques de pescado picado

No es aplicable - aparece como espina y/o membrana.

Piel, membrana (pared ventral), escamas y médula espinal

A. Bloques de filetes

- i) En el caso de bloques de filetes sin piel cada trozo de piel de más de 3 cm² hasta 10 cm² inclusive y posteriormente cada superficie adicional completa de 5 cm².
- ii) En el caso de bloques de filetes con piel, o sin ella cada trozo de membrana del bloque (pared ventral) de más de 5 cm² hasta 10 cm² inclusive y después cada superficie adicional de 5 cm².

B. Bloques de pescado picado

Todo trozo de piel, membrana (blanca o negra), escama o médula espinal.

Parásitos

Cada parásito de diámetro capsular de más de 3 mm o un parásito no encapsulado y mayor de 1 cm de longitud o un parásito que se reconoce fácilmente al inspeccionar, por ejemplo, debido a su color oscuro.

Escamas

A. Filetes con piel

- i) Toda superficie de escamas de más de 3 cm² y hasta 10 cm² inclusive y cada superficie adicional completa de 5 cm².
- ii) Cada unidad completa de 5 escamas sueltas.

B. Filetes sin piel

Cada unidad completa de 5 escamas sueltas.

Olor y sabor

Todo olor o sabor que sea claramente objetable después de la cocción, por ejemplo, rancio o contaminado.

Textura

Toda textura que después de la cocción sea claramente objetable, por ejemplo, esponjosa, correosa, pulposa, gelatinosa, arenosa o dura.

Visceras

Toda porción de los órganos internos.

Materia extraña

Toda materia que no proceda del pescado.

Proporción de pescado picado

El porcentaje declarado de pescado picado en un bloque, como se dispone en el párrafo 6.1.6 y como se determina en el párrafo 7.2.5 será exacta hasta [] % del contenido neto de pescado.

ANEXO "C"

PROYECTO DE CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS DE BLOQUES CONGELADOS DE FILETES DE PESCADO /Y MEZCLAS DE FILETES Y CARNE DE PESCADO PICADA/

Descripción del defecto	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
<u>EN ESTADO CONGELADO</u> (bloque de muestra)			
1. Deshidratación			
a) Intensa			
i) más del 5% del área	6	-	-
ii) menos del 5% del área	-	4	-
b) Moderada, más del 5% del área	-	-	1
2. Irregularidad del bloque			
a) Pérdida de 2-5% - por peso o número de unidades afectadas	-	-	1
b) Pérdida de 5-10% - por peso o número de unidades afectadas	-	2	-
c) Cada pérdida adicional de 10% - por peso o número de unidades afectadas	-	2	-
<u>EN ESTADO DESCONGELADO</u> (unidad de muestra de 1 kg (o 2 libras) o bloques de menos de 10 kg) (unidad de muestra de 2 kg para bloques de más de 10 kg)			
3. Color			
a) anormalmente oscuro	6	-	-
b) más oscuro que el color característico	-	2	-
4. Espinas			
a) Bloques no designados como sin espinas - cada espina, exceptuadas las escapulares, de más de 5 mm en cualquier dimensión o cada grupo de tales espinas dentro de un área de 3 cm ²	-	2	-
b) Bloques designados como sin espinas - cada espina de más de 5 mm en cualquier dimensión	2	-	-
o, alternativamente:			
a) Bloques no designados como sin espinas - cada espina, excluidas las escapulares, de más de 5 mm de longitud o de más de un tercio de milímetro de diámetro, o cada grupo de tales espinas en un área de 3 cm ²	-	2	-
b) Bloques designados como sin espinas - cada espina de más de 15 mm de longitud o de más de 1/3 mm de diámetro	2	-	-
5. Coágulos de sangre y alteración del color			
a) Cada coágulo de más de 5 mm en cualquier dimensión	-	2	-
b) Cada alteración del color importante de 3-10 cm ²	-	-	1
c) Más de 10 cm ² , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
6. Aletas y partes de aletas, en cada caso	-	2	-
7. Piel y membrana			
a) Bloques sin piel			
i) Cada trozo de piel de más de 3 cm ² a 10 cm ² o cada trozo de membrana negra de más de 5 cm ² a 10 cm ²	-	1	-
ii) Más de 10 cm ² , cada trozo adicional completo de 5 cm ²	-	-	1

	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
b) Bloques con piel			
i) Cada trozo de membrana negra de más de 5 cm ² a 10 cm ²	-	1	-
ii) Más de 10 cm ² , cada trozo adicional completo de 5 cm ²	-	-	1
8. Escamas			
a) Filetes con piel sin escamas			
i) Cada superficie de escamas de > 3 cm ² < 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de escamas, cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
b) Filetes sin piel			
Cada unidad completa de 5 escamas sueltas	-	-	1
9. Vísceras - cada caso	2	-	-
10. Parásitos - cada caso	2	-	-
11. Materia extraña - cada caso	6	-	-
<u>EN ESTADO COCIDO</u> (submuestra de 100 g (ó 4 onzas))			
12. Color y sabor claramente objetables	6	-	-
13. Textura			
a) La carne es definitivamente esponjosa, correosa, pastosa, gelatinosa o dura	6	-	-
b) La carne es moderadamente esponjosa, correosa, blanda o dura	4	-	-

ANEXO "D"

PROYECTO DE CUADRO PROPUESTO DE DEFECTOS DE BLOQUES DE CARNE DE PESCADO
PICADA CONGELADA

<u>Descripción del defecto</u>	<u>Clasificación</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>EN ESTADO CONGELADO</u> (Bloque de muestra)			
1. Deshidratación			
a) Intensa			
i) más del 5% del área	6	-	-
ii) menos del 5% del área	-	4	-
b) Moderada, más del 5% del área	-	-	1
2. Irregularidad del bloque			
a) Pérdida de 2 a 5% - en peso o número de las unidades afectadas	-	-	1
b) Pérdida de 5 a 10% - en peso o número de las unidades afectadas	-	2	-
c) Cada pérdida adicional del 10% - por peso o número de las unidades afectadas	-	2	-
<u>EN ESTADO DESCONGELADO</u> (unidad de muestra de 1 kg (2 libras) o bloques de menos de 10 kg) (unidad de muestra de 2 kg o bloques de más de 10 kg)			
3. Color			
a) anormalmente oscuro	6	-	-
b) más oscuro que el color característico	-	2	-
4. Espinas			
Cada espina de más de 5 mm o, como alternativa: $\sqrt{\text{Cada espina de más de 15 mm de longitud o de más de 0,5 mm de diámetro}}$	2	-	-
5. Coágulos de sangre, alteración del color, piel, membrana, escamas, médula espinal			
a) de 10 a 25 casos	-	-	1
b) de 26 a 30 casos	-	2	-
c) más de 40 casos, cada caso adicional de 15	-	2	-
6. Parásitos - cada caso	-	2	-
7. Materia extraña - cada caso	6	-	-
<u>EN ESTADO COCIDO</u> (submuestra de 100 g (4 onzas))			
8. Olor y sabor claramente objetables	6	-	6
9. Textura			
La carne es claramente objetable	6	-	-
<u>Tolerancias máximas para los defectos (a ser preparado)</u>			

Clasificación puntos	Bloques de filetes	Bloques de filetes, trozos de filetes y pescado picado	Bloques de pescado picado	Bloques de filetes y trozos de filetes
Grave				
Mayor				
Grave + Mayor + Menor				

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS
O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE
(devuelto al trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las barritas y porciones de pescado empanadas y rebozadas, congeladas rápidamente, elaboradas a base de carne de pescado y destinadas directamente al consumo sin ulterior elaboración.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Por barritas empanadas (o rebozadas) y porciones empanadas (o rebozadas) de pescado congelado rápidamente se entiende el producto - crudo o precocinado - constituido por carne de pescado que ha sido rebozado y puede tener una capa exterior de migas de cereales.

2.1.2 Por barrita de pescado se entiende el producto que pesa no menos de 25 g (0,9 onzas) y no más de 50 g (1,8 onzas) y que tiene una forma tal que su longitud no supera el triple de su anchura máxima. Cada barrita (incluido el rebozado) no tendrá menos de 10 mm de espesor.

2.2 Requisitos para las proporciones de carne de pescado

i) Barrita cruda empanada	$\left[\frac{50}{\quad} \right]$	%
ii) Porción de pescado cruda empanada	$\left[\frac{60}{\quad} \right]$	%
iii) Barrita precocida	$\left[\frac{\quad}{\quad} \right]$	%
iv) Porción de pescado precocida	$\left[\frac{\quad}{\quad} \right]$	%
v) Barrita de pescado rebozada y precocida	$\left[\frac{\quad}{\quad} \right]$	%
vi) Porción de pescado rebozada y precocida;	$\left[\frac{\quad}{\quad} \right]$	%

2.3 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, 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 condiciones tales que 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 de los productos, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

$\left[\frac{2.4}{\quad} \right]$ Presentación

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

3.1.1 Pescado

Las barritas y porciones de pescado empanadas o rebozadas congeladas rápidamente deberán prepararse utilizando filetes de pescado o carne de pescado picada, o mezcla de unos y otros, de especies comestibles que sean de tal calidad que puedan venderse frescas para el consumo humano. La materia prima podrá hallarse en forma de bloques.

3.1.2 Empanado

El empanado empleado se preparará con materias aptas para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos de empanado

- 3.2.1 Cloruro sódico
- 3.2.2 Levadura en polvo
- 3.2.3 Productos lácteos
- 3.2.4 Aceites y grasas comestibles
- 3.2.5 Azúcar
- 3.2.6 Sólidos de huevo
- 3.2.7 Cereales
- 3.2.8 Productos de soja

3.3 Producto final

3.3.1 Producto entero

Una vez abierto el envase, éste deberá estar razonablemente exento de partículas del empanado o escarchado sueltas y deberá contener barritas o porciones de pescado que:

- a) sean de tamaño razonablemente uniforme (a menos que en la etiqueta se declare la diversidad de tamaños);
- b) se preparen fácilmente en piezas sueltas;
- c) estén exentas de materias extrañas;
- d) estén exentas de deshidratación excesiva (quemaduras de congelación) que no puedan eliminarse fácilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados;
- e) estén razonablemente exentas de piezas rotas, agrietadas o dañadas;
- f) estén razonablemente exentas de alteraciones de color;
- g) estén razonablemente exentas de demasiada grasa.

3.3.2 Después de cocerlo el producto deberá tener el color, sabor, olor y textura característicos y deberá estar exento de olores, sabores y textura desagradables. El color de la carne debe ser el característico de la especie o mezcla de especies.

3.3.3 Rebozado

El rebozado deberá estar razonablemente exento de roturas (inclusive grietas), grumos, rebordos, aplastamiento o porosidades. Deberá ser razonablemente uniforme de color y espesor.

3.3.4 Contenido de pescado

El contenido de pescado del producto deberá estar:

- a) razonablemente exento de órganos internos;
- b) razonablemente exento de espinas, aletas o partes de aletas;
- c) razonablemente exento de carne con el color alterado, coágulos de sangre, membranas negras, parásitos, piel y escamas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final, incluido el rebozo</u>
Agentes contra pérdidas por goteo:	
- Ortofosfato biácido sódico (fosfato sódico monobásico y ortofosfato biácido potásico (fosfato potásico monobásico))	} 3 g/kg del producto final expresados en P ₂ O ₅ , solos o mezclados
- Difosfato, tetrasódico o tetrapotásico (Pirofosfato de Na o K)	
- Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o calcio (tripolifosfato de Na, K o Ca)	
- Polifosfato sódico (Hexametafosfato de Na)	
- Almidones naturales	
- Almidones modificados	[]
Antioxidantes:	
- Ascorbato sódico	1 g/kg del producto final expresado en ácido ascórbico
Aromas naturales:	
- Especies y aceites y extractos de especias (por elaborar)	[]
Agentes acidificantes:	
- Acido cítrico	[]
Colorantes permitidos:	
(por elaborar)	
Gomas comestibles:	
(por elaborar)	
Sales emulsificantes:	
(por elaborar)	

5. HIGIENE Y MANIPULACION

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

- i) las secciones aplicables del Código Internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)
- ii) el Código de Prácticas (recomendado) para pescado congelado [.....]

5.2 En cuanto lo permitan las prácticas correctas de fabricación el producto estará exento de materias objetables.

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

- a. estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b. estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c. no contendrá sustancias que deriven 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, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento deberá ser "barritas de pescado empanadas", "porciones de pescado empanadas", "barritas de pescado rebozadas" o "porciones de pescado rebozadas" según corresponda, u otro nombre específico empleado de acuerdo con la ley y costumbre del país en que se venda el producto y de modo que no se induzca a error al consumidor.

6.1.2 En la etiqueta podrá incluirse, además, una referencia a la especie o mezcla [tipo (por ejemplo "bacalao" o "pescado blanco" según proceda)] de especies.

6.1.3 Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado rápidamente" o "congelado" según la costumbre en el país de venta para describir el producto sometido a los procesos de congelación definidos en la subsección 2.3.

6.1.4 Cuando el envase contenga productos cuyo tamaño no sea razonablemente uniforme, deberá indicarse así claramente en la etiqueta.

6.1.5 En la etiqueta deberá indicarse si las barritas o porciones están preparadas con pescado picado, pescado entero o ambos; habrán de indicarse las proporciones correspondientes de cada elemento.

6.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse, por orden decreciente de proporciones y empleando denominaciones genéricas cuando proceda, una lista completa de los ingredientes. Se aplicarán 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

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, como lo requiera el país en que se venda el alimento.

6.4 Nombre y dirección

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

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

En cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en claro, la empresa productora y el lote.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

7.1 Toma de muestras para examen destructivo

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

7.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico será efectuado únicamente por personas calificadas. Cuando así proceda, la muestra se cocerá antes de la evaluación organoléptica por el método indicado en el Anexo A.

7.3 Peso neto

El peso neto (excluido el material de cobertura) de cada muestra representativa de un lote se determinará en estado congelado.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo producto que no responda a los requisitos de la sección 3.3.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos del producto final cuando el número de "defectuosos", clasificados de acuerdo con la sección 8, no sea superior al número de aceptación (c) del plan correspondiente de muestreo (NAC-6,5) de los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (CAC/RM 42-1969).

ANEXO A

MÉTODOS DE COCCION

BARRITAS DE PESCADO

Freidura en poca grasa

Colóquense dos onzas de grasa en una sartén de 8 pulgadas de diámetro. La grasa fundida tendrá un espesor de 1/8 de pulgada aproximadamente. La grasa deberá estar caliente antes de poner en la sartén las barritas de pescado. Fríase el producto por espacio de 8 minutos y désele vuelta una sola vez.

Freidura en mucha grasa

Empléese una sartén de aluminio de 9 pulgadas para mucha grasa y pónganse 1 7/8 pulgadas de grasa (aproximadamente 3 1/4 pintas de aceite). Caliéntese la grasa hasta 180°C (360°F) y fríase el producto por espacio de 4 minutos.

Emparrillado

Caliéntese la parrilla a todo fuego, regulándolo luego a fuego mediano. Colóquese después el producto de forma pareja sobre la plancha. Asese el producto por espacio de 10 minutos, dándole vuelta sólo una vez y regulando el fuego según convenga.

PORCIONES DE PESCADO

Freidura en poca grasa

Colóquense 4 onzas de grasa en una sartén de 8 pulgadas de diámetro para conseguir un espesor de grasa de 1/4 de pulgada. Fríase el producto a fuego mediano por espacio de 10 minutos, dándole vuelta una sola vez.

Freidura en mucha grasa

Empléese una sartén de aluminio de 9 pulgadas para mucha grasa y pónganse 1 7/8 pulgadas de grasa (aproximadamente 3 1/4 pintas de aceite). Caliéntese la grasa hasta 175°C (350°F) y fríase el producto por espacio de 5 minutos.

ANEXO B

CUADRO DE DEFECTOS PARA LAS BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS
CONGELADAS RAPIDAMENTE

DEFECTO	UNIDAD DE MEDIDA	CLASIFICACION		
		Grave	Mayor	Menor
A. ENVASE ENTERO				
1. <u>Presencia de partículas de empanado o escarchado sueltas</u>	Grave: más del 20% de barritas o porciones afectadas Ligera: 10-20% de barritas o porciones afectadas	-	2	-
		-	-	1
2. <u>Tamaño uniforme</u>				
a) Barritas de pescado: diferencia en el largo y ancho combinados entre las barritas más largas y las más cortas	Más de 20 mm Más de 10 mm sin pasar de 20 mm	-	2	-
		-	-	1
b) Porciones de pescado: diferencia de superficie entre la porción mayor y la más pequeña	Más de la superficie media de la porción 10-20% de la superficie media de la porción	-	2	-
		-	-	1
3. <u>Fácil separación</u>	Más del 40% de las barritas o porciones de un envase no puede separarse a mano 20-40% de las barritas o porciones pueden separarse a mano con dificultad	6	-	-
		4	-	-
4. <u>Roturas</u> - separadas en dos o más pedazos	Más del 40% de las barritas o porciones 20-40% 10-20% 5-10%	6	-	-
		4	-	-
		2	-	-
		-	2	-
5. <u>Grietas</u> - una grieta superior a 10 mm que penetra en la carne	Más del 50% de las barritas o porciones 20-50%	2	-	-
		-	2	-
6. <u>Barritas o porciones dañadas además de las rotas o agrietadas</u>	Más del 40% de las barritas o porciones del envase están aplastadas, deformadas, magulladas o estropeadas de algún modo 20-40% 10-20% 5-10%	6	-	-
		4	-	-
		2	-	-
		-	2	-
7. <u>Alteración del color</u> - color negro o marrón muy oscuro - color de algunas barritas o porciones sensiblemente diferente del de las otras	En una o más barritas o porciones del envase afectado Más del 20% de las barritas o porciones del envase afectado 10-20%	6	-	-
		2	-	-
		-	2	-

DEFECTO	UNIDAD DE MEDIDA	CLASIFICACION Grave Mayor Menor		
<p>8. <u>Defectos de empanado</u> - Más del 15% de la superficie de las barritas o porciones desprovistas de empanado</p>	<p>Más del 30% de las barritas o porciones del envase afectado 10-20% 5-10%</p>	<p>6 4 2</p>	<p>- - -</p>	<p>- - -</p>
B. CONTENIDO DE PESCADO				
<p>1. <u>Espinas</u> (Capaces de perforar o herir el paladar después de cocido el producto)</p>	<p>Una espina por cada 250 g de pescado en el envase - Cada caso</p>	<p>6</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>2. <u>Carne de color alterado</u> (Carne no del color natural de la especie)</p>	<p>Alteración del color de más del 20% del contenido de pescado del envase 10-20% 5-10%</p>	<p>6 4 2</p>	<p>- - -</p>	<p>- - -</p>
<p>3. <u>Aletas</u> (parte de aleta consiste en dos o más rayos unidos por membrana)</p>	<p>Una aleta o parte de aleta por cada 250 g de pescado del envase - Cada caso</p>	<p>2</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>4. <u>Coágulos de sangre</u> - mayores de 5 mm en cualquier dimensión</p>	<p>Un coágulo de sangre por cada 250 g de pescado en el envase - Cada caso</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>
<p>5. <u>Membranas negras</u> (pared ventral) mayores de 5 mm en cualquier dimensión</p>	<p>Un trozo por cada 250 g de pescado en el envase - Cada caso</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>
<p>6. <u>Parásitos</u> Cada parásito con un diámetro capsular de más de 3 mm o un parásito no encapsulado mayor de 1 cm de longitud, o un parásito que es objetable por su color o por cualquier otra característica</p>	<p>Cada parásito por 250 g de pescado en el envase - Cada caso</p>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>7. <u>Piel</u> trozos mayores de 1 cm²</p>	<p>Un trozo por cada 250 g de pescado en el envase - Cada caso</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>
<p>8. <u>Escamas</u> superficie total de más de 1 cm²</p>	<p>Un trozo por cada 250 g de pescado en el envase - Cada caso</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>
<p>9. <u>Materias extrañas</u> (toda materia no proveniente del pescado o del empanado, o no permitida por la norma)</p>	<p>Cada caso por 250 g de pescado en el envase</p>	<p>6</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>10. <u>Vísceras</u> (cualquier parte de los órganos internos)</p>	<p>Cada caso por 250 g de pescado en el envase</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>
<p>11. <u>Exceso de grasa</u></p>	<p>[]</p>	<p>[]</p>		

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 por defectos clasificados como mayores; o
- c) más de 14 puntos por defectos en las clasificaciones combinadas (incluidos los defectos menores).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL BOGAVANTE, LA LANGOSTA
Y EL ESCILARO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(Pasado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los bogavantes, langostas y escilaros, sus colas y carne crudos o cocidos, congelados rápidamente y destinados al consumo directo. 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 lo bastante altas para coagular las proteínas de la superficie.
- (ii) "cocidos" - calentados 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, después de prepararlo, 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 E, 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>Salas</u>		<u>Dosis máxima en el producto final</u>
Trifosfato, pentasódico o pentapotasico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca) Polifosfato de sodio (hexametafosfato de Na)	} solos o mezclados	} 5 g/kg expresados en P ₂ O ₅
<u>Sustancias conservadoras</u>		
Sulfito, bisulfito o metabisulfito de sodio o potasio	} para utilizarse sólo en el pro- ducto crudo so- los 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 lo requiera el 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 en 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 Toma de muestras para el examen físico no destructivo

Este método de toma de muestras, análisis y examen puede ser aplicable a las formas de presentación 6.1.2 (ii) y 6.1.2 (iii) cuando los defectos físicos mencionados en el Cuadro de Defectos III del Anexo C pueden determinarse sin examen destructivo por descongelación del producto. La unidad de muestra será un bogavante abierto o una cola de bogavante.

La toma de muestras del lote para el examen del producto se hará 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).

El lote (N) comprenderá el total de unidades, abiertas o colas, y se calculará multiplicando el total de envases en el lote por el número medio de unidades en cada envase. El número de unidades de muestra (n) y el número de aceptación (c) procederán de los Planes de Toma de Muestras, pero se relacionarán con los números dados para el lote de mayor magnitud siguiente. El número de envases de los que se obtendrán estas unidades de toma de muestras se fijará de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras y será igual al tamaño de muestra recomendado que se aplicaría a la partida mayor siguiente, por encima del número efectivo de envases que formaran el lote, si el envase se hubiera considerado como la unidad de toma de muestras.

Además, una unidad de muestra (párrafo 7.1(i) *supra*) de cada envase se someterá al análisis destructivo que se indica en el Cuadro de Defectos I del Anexo C. Igualmente, cualquier unidad de muestra que se someta a examen físico no destructivo como se indica en el Cuadro de Defectos III y no se clasifique como defectuosa, pero que tenga más de 2 puntos por defectos clasificados como graves, mayores o menores, sola o junta, se someterá a análisis destructivo como se indica en el Cuadro de Defectos I del Anexo C.

Las unidades de muestra clasificadas como defectuosas después de cualquiera de los exámenes, se clasificará de tal manera al determinar si el lote reúne los requisitos del producto final de esta norma.

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

7.3 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).

7.4 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.

7.5 Examen de defectos físicos

Con la salvedad de lo dispuesto en la subsección 7.1, cada unidad de muestra se examinará como se indica en el Anexo C para determinar si tiene defectos físicos.

7.6 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 E.

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;
- 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

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-I

CUADRO DE DEFECTOS I - ENTEROS, ABIERTOS, COLA CON CAPARAZON

ANALISIS DESTRUCTIVO

Una unidad de muestra es un bogavante o una cola de bogavante o medio bogavante

<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			
- > 20% de la zona superficial	4	-	-
<u>Color anormal</u> (superficie afectada)			
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</u> (en estado cocido)			
i) áspera o fibrosa	-	2	-
ii) pulposa o gelatinosa	4	-	-
<u>Olor y sabor objetables</u> (crudos o cocidos)	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 **en las clasificaciones combinadas de grave y mayor;**
- c) más de un total de 8 puntos por defectos de las clasificaciones combinadas, incluidos los menores.

ANEXO C-II

CUADRO DE DEFECTOS II - CARNE DE LA COLA Y CARNE

ANÁLISIS DESTRUCTIVO

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	2	-
<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> (Carne cocida solamente) (5% 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:

- a) más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o
- b) más de 6 puntos por defectos **en las clasificaciones combinadas de grave y mayor; o**
- c) 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 C-III

CUADRO DE DEFECTOS III - ABIERTOS, COLA, COLA CON CAPARAZON

ANALISIS FISICO NO DESTRUCTIVO

Una unidad de muestra es medio bogavante o una cola de bogavante

<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 expuesta	-	2	-
- 20% de la zona superficial expuesta	4	-	-
<u>Color anormal (superficie afectada)</u>			
(1) ejemplares abiertos hasta 450 g (1 libra) o unidades de colas hasta 300 g (10 onzas)			
(a) 1-2,25 cm ²	-	2	-
(b) mas de 2,25 cm ²	6	-	-
(2) ejemplares abiertos de mas de 450 g (1 libra) o unidades de colas de mas de 300 g (10 onzas)			
(a) 1-2,25 cm ²	-	-	1
(b) 2,25-5 cm ²	6	-	-
(c) mas de 5 cm ²	-	2	-

Opacidad

Se considerará defectuosa una unidad de muestra que tenga:

- (a) más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o
- (b) mas de 6 puntos por defectos en las clasificaciones combinadas de grave y mayor; o
- (c) más de 8 puntos por defectos en las clasificaciones combinadas, incluidos los menores

ANEXO D

MÉTODOS DE COCCION

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.

REVISION PROPUESTA

NORMA (INTERNACIONAL RECOMENDADA) PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA
(pasado al trámite 3)

(las partes con líneas laterales indican el texto revisado)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al salmón del Pacífico en conserva en su jugo natural; no se aplica a las especialidades en las que el salmón constituye sólo una parte del contenido comestible ni a los productos que comprenden o son preparados de otras partes comestibles del salmón, como huevas o lechecillas.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El salmón del Pacífico en conserva es el producto:

- preparado con las especies siguientes:

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

- envasado en recipientes herméticamente cerrados; y

- elaborado mediante el calor para impedir la deterioración y ablandar las espinas.

2.2 Presentación

El producto se presentará en uno de los tipos o formas siguientes.

2.2.1 Tipos

2.2.1.1 Tipo ordinario consiste en salmón en conserva al que se le ha añadido sal.

2.2.1.2 Sin sal añadida consiste en salmón en conserva al que no se le ha añadido sal.

2.2.2 Formas

2.2.2.1 Envase ordinario - estará constituido por secciones de salmón cortadas transversalmente y colocadas verticalmente dentro de la lata. Las secciones se envasarán de tal forma que la superficie de los cortes sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

2.2.2.2 Salmón sin piel y sin espinas - es el salmón envasado al que se le ha quitado prácticamente toda la piel y las vértebras.

2.2.2.3 Salmón picado - es el salmón desmenuzado o picado.

2.2.2.4 Puntas de salmón - consisten en trozos pequeños de salmón.

2.2.3 Otras presentaciones

Se permitirá cualquier otra presentación a condición de que:

- i) sea lo bastante diferente de otras formas de presentación fijadas en esta norma;
- ii) reúna todos los demás requisitos de esta 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 se preparará a partir de pescado sano y limpio que pertenezca a una de las especies enumeradas en la subsección 2.1. La materia prima puede ser fresca o congelada y será de calidad conveniente para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Sal - cloruro sódico de calidad conveniente para el consumo humano.

3.2.2 Aceite - aceite de salmón comestible comparable en color, viscosidad y sabor con el aceite que naturalmente se encontraría en el producto.

4.1 En la medida compatible con las prácticas correctas de fabricación, los productos estarán exentos de materias objetables.

4.2 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;
- b. estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

4.3 Los productos con un pH superior a 4,6 en equilibrio habrán sido esterilizados de manera que se destruyan todas las esporas de *Clostridium botulinum*, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes la inhiban permanentemente otras características del producto que no sean el pH.

5. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 Nombre del alimento

5.1.1 El nombre del producto que aparezca en la etiqueta será la designación apropiada de la especie de salmón envasado, según se indica a continuación:

<u>Especie</u>	<u>Denominación</u>
<i>Oncorhynchus nerka</i>	Salmón Sokaye o salmón red
<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Salmón Coho, salmón Silver o salmón medium red
<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Salmón Spring o salmón King o salmón Chinook
<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Salmón Pink
<i>Oncorhynchus keta</i>	Salmón Chum o salmón Keta
<i>Oncorhynchus masou</i>	Salmón Cherry

5.1.2 Excepto en el caso del salmón en envase ordinario o con presentación también ordinaria, la presentación y la forma del envase deberán declararse, de conformidad con las subsecciones 2.2.1 y 2.2.2.

5.1.3 Si el producto se prepara de acuerdo con la subsección 2.2.3, la etiqueta indicará cerca del nombre del producto las palabras o frases adicionales que eviten se induzca a error o confusión al consumidor.

5.2 Lista de ingredientes

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

5.3 Contenido neto

El contenido neto deberá indicarse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système international") o avoirdupois o en ambos sistemas según la necesidad del país en que se venda el producto.

5.4 Nombre y dirección

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

5.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto si su omisión induciría a error o engaño del consumidor.

5.6 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, especie y fecha de preparación del producto.

* Nota por la Secretaría: Parece ser innecesaria la referencia a la subsección 3.2(c).

3.3 Elaboración

- Se quitará la cabeza (incluidas las bránquias), cola, aletas, escamas sueltas, vísceras y sangre; se separará la carne averiada o descolorida por causa de magulladuras o heridas pequeñas.
- El pescado se lavará escrupulosamente; la cavidad ventral se limpiará con gran cuidado para quitar sangre y vísceras.
- El pescado se envasará adecuadamente de acuerdo con la forma que se desee, en envases limpios, sin abolladuras, oxidación o costuras defectuosas.
- Los envases se cerrarán herméticamente al vacío, se esterilizarán al calor y se enfriarán.

3.4 Producto final

3.4.1 Aspecto

- i) Al abrirla la lata estará debidamente llena de pescado.
- ii) El pescado en la lata tendrá el aspecto y color característicos de la especie envasada, cuando se elabore de la manera indicada en la sección 3.3*.
- iii) El aceite y el líquido que se desprendan durante la elaboración serán los normales y característicos de la especie envasada.
- iv) El producto estará prácticamente exento de contusiones, manchas de sangre, aspecto de panal, colores anormales o vísceras y razonablemente exento de trozos de piel suelta o de escamas caídas.
- v) En el caso del envase ordinario, las secciones del pescado se colocarán de manera que las superficies cortadas queden aproximadamente paralelas a la base del recipiente y el lado de la piel paralelo a las paredes del mismo. Los envases ordinarios estarán razonablemente exentos de trozos transversales y trozos o secciones de vértebras transversales a la base de la lata.

3.4.2 Olor y sabor

El producto deberá tener el olor y sabor característicos del salmón en conserva de la especie de que se trate. No habrá olores o sabores extraños y en particular no habrá olores o sabores objetables relacionados con la descomposición.

3.4.3 Textura

El pescado deberá tener la textura característica de la especie.

3.4.4 Espinas

No habrá espinas duras.

[Secretaría: Cuando haya espinas serán blandas (véase también 2.2.2.2)]7.

3.4.5 Materias extrañas

El producto estará exento de materias extrañas.

3.5 Defectos y tolerancias

Se considerará "defectuosa" la lata que no reúna uno cualquiera de los requisitos de olor y sabor, textura, espinas y materias extrañas de las subsecciones 3.4.2, 3.4.3, 3.4.4 y 3.4.5, o uno de los tres (3) requisitos de la subsección 3.4.1 relativos al aspecto.

4. HIGIENE

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 aplicables del Código Internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969);
- ii) Código Internacional recomendado de prácticas para el pescado en conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) Proyecto de Código de Prácticas de higiene para alimentos envasados de bajo punto de acidez (ALINORM 78/13A, Apéndice VI).

* Nota por la Secretaría:

El texto correspondiente en el proyecto de norma propuesto para la caballa y el jurel en conserva dice: "El producto de una lata lo constituirá pescado de aspecto y color característicos del género elaborado y envasado de la manera indicada" (2.2.1 - Formas del pescado envasado).

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

6.1 Toma de muestras para el examen destructivo

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

6.1.1 Examen organoléptico

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

6.2 Ensayos de vacío

6.2.1 Ensayo usual de vacío

El vacío de las latas deberá comprobarse mediante el manómetro de Bourdon.

6.2.2 Ensayo especial de vacío

Cuando haya duda de que el vacío sea suficiente para poder enviar el producto a climas cálidos o a grandes alturas, las muestras del producto deberán someterse al siguiente ensayo:

Incubar 24 latas durante 24 horas a 40°C. Puede considerarse satisfactorio el vacío del producto enlatado si ninguna lata presenta hinchamiento en una de las bases ("springer") ni abombamiento en una o en ambas bases ("swell") y sólo una lata como máximo presenta deformaciones convexas ("flipper"). 1/

6.3 Determinación del contenido neto

El contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que representa un lote, a reserva de que no haya falta no razonable en ningún envase.

Procedimiento

- 1) Pésese el envase cerrado.
- 2) Abrase el envase y viértese el contenido. Lávese el envase, 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 se considerará como el contenido neto.

1/ Notas explicativas *

Los términos "springer", "swell" y "flipper" son de uso común en los países de habla inglesa. Estos términos usualmente significan lo siguiente:

- "Springer" - hinchamiento de solamente una de las bases de la lata; si se ejerce presión sobre ésta volverá a su posición normal, pero la otra base se abombará.
- "Swell" - i) (nombre) Todo recipiente con una o ambas bases abombadas debido a una presión interna moderada o fuerte.
ii) (verbo) Abombarse por presión interna, como por ejemplo, debido a los gases producidos por acción biológica o química.
- "Flipper" - Toda lata con ambas bases planas, pero que no tiene vacío suficiente para mantener las bases en su lugar y, por tanto, cualquier golpe violento hará que una de ellas se ponga convexa, pero ambas bases podrán, ejerciendo presión, recuperar su posición normal.

* Nota por la Secretaría:

Estas definiciones no son las mismas que las empleadas en el Código Internacional recomendado de prácticas para el pescado en conserva (CAC/RCP 10-1976).

7. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

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

8. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de esta norma relativos a factores de composición y calidad esenciales del contenido neto, cuando el número total de "defectuosos" no excede el índice de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente de los Planes de toma de muestras de los alimentos preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969) y cuando el contenido neto medio de todos los recipientes examinados no es inferior al contenido neto declarado.