

**comisión 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 ROME Tel. 57971 Télex:  
625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6)  
57973152-5782610

---

**ALINORM 91/16**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**19º período de sesiones**  
**Roma, 1º-10 de julio de 1991**

**INFORME DE LA 15ª REUNION DEL**  
**COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS GARNICOS ELABORADOS**  
**Copenhague, 8-12 de octubre de 1990**

Nota: En este documento se incluye la circular CL 1990/39-PMPP.

- A** : - Puntos de contacto del Codex  
- Participantes en la 15<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados  
- Organismos internacionales interesados
- DEL** : El Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias FAO, Via delie Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- Asunto** : Distribución del informe de la decimoquinta reunión del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados (ALINORM 91/16)

**PARTE A - ASUNTOS DE INTERES PARA EL 19º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

1. Proyecto de Directrices y Códigos de Prácticas en el Trámite 8 del Procedimiento

Las Directrices y Códigos de Prácticas siguientes se someten al examen de la Comisión en su 19ª periodo de sesiones, para su aprobación en el Trámite del Procedimiento.

- Proyecto de Código para la Conservación de Productos Cárnicos Curados Estables en Almacén en Envases de Venta al Consumidor Herméticamente Cerrados (párrafo 36 y Apéndice II).
- Proyecto de Directrices para el uso de Productos Proteínicos no Cárnicos en Productos Cárnicos Elaborados (párrafo 39 y Apéndice IV).

Proyectos de Normas Revisadas del Codex para:

- Carne de Tipo "Comed Beef" (Apéndice V)
- Carne "Luncheon" (Apéndice VI)
- Jamón Curado Cocido (Apéndice VII)
- Espaldilla de Cerdo Curada Cocida (Apéndice VIII)
- Carne Picada Curada Cocida (Apéndice IX)

2. Los gobiernos que deseen proponer enmiendas al Proyecto de Directrices, a las Normas y al Código de Prácticas deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 7ª ed.), remitiéndolas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, EAO, 00100 Roma, Italia, para el 30 de marzo de 1991.

3. Proyecto de Código en los Trámites 5 v 8 del Procedimiento

Se somete a la Comisión en su 19ª periodo de sesiones para su aprobación en los Trámites 5 y 8 del Procedimiento el Proyecto siguiente:

- Proyecto de Gula para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas que se utilizan en los Productos Cárnicos Elaborados (párrafo 30 y Apéndice m).

Los gobiernos que deseen presentar declaraciones acerca de las repercusiones económicas y proponer enmiendas, deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 (véase Manual de Procedimiento de la

Comisión del Codex Alimentarius, 7ª edición), remitiéndolas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia, para el 30 de marzo de 1991.

(Más adelante, se enviará una circular en la que se invitará a responder a un cuestionario sobre los tipos de productos cárnicos elaborados que circulan en el comercio internacional y los problemas y futuros aspectos relacionados con este comercio).

## Resumen y conclusiones

La 15ª reunión del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados llegó a las siguientes conclusiones durante sus deliberaciones;

- Convino en enviar a la Comisión el **Proyecto de Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas que se utilizan en los Productos Cárnicos Elaborados**, para su aprobación en los Trámites 5 y 8, con la recomendación de que se omitan los Trámites 6 y 7 (párrafo 35).
- Adelantó al Trámite 8 el Anexo D del **Código de Prácticas de Higiene para los Productos cárnicos Elaborados titulado\* "Conservación de Productos Cárnicos Curados Estables en Almacén en Envases de Venta al Consumidor Herméticamente Cerrados"** (párrafo 38).
- Acordó la definición para los **"productos proteínicos no cárnicos"** (párrafo 42).
- Adelantó al Trámite 8 el **Proyecto de Directrices para el Uso de Productos Proteínicos no Cárnicos en Productos Cárnicos Elaborados** (párrafo 56).
- Convino en señalar a la atención del CCNFSDU la nueva sección 5.2 de las Directrices para el **Uso de Productos Proteínicos no Cárnicos en Productos cárnicos Elaborados** (párrafo 55).
- Acordó esperar que el **Comité del Codex sobre Higiene de la Carne finalizara el código de Prácticas de Higiene para la Carne de Caza** (CAC/RCP 29-1983) para examinar la conveniencia de emprender nuevos trabajos sobre la utilización de la carne de caza en productos cárnicos elaborados (párrafo 58).
- Apoyó la propuesta de establecer una cifra para la relación colágeno/proteínas en la carne "luncheon" sin aglutinantes, dado que se consideraba parámetro de la calidad la determinación de la cantidad de tejido conjuntivo presente. No obstante, a falta de datos disponibles para los productos que cumplen con la Norma del Codex, el Comité no estuvo en condiciones de acordar cifra alguna (párrafo 62).
- Convino en que la cuestión del marcado de la fecha de los productos estables en almacén debía ser remitida al CCFL (párrafo 85).
- Adelantó al Trámite 8 las **Normas revisadas del Codex para los Productos cárnicos Elaborados** (párrafo 91).
- Convino en que no debía emprenderse la tarea de establecer otros valores para las **Proteínas Exentas de Grasa** (párrafo 94).
- No pudo dar un asesoramiento efectivo sobre el etiquetado de los productos análogos a los regulados por las normas para productos cárnicos elaborados, pero que no se ajustaban a los requisitos esenciales de composición (párrafo 95).
- Acordó aplazar la reunión sine die a menos que no se llegaran a identificar temas importantes para el futuro, en respuesta a una encuesta (párrafo 100).

## INDICE

	<u>Page</u>
Resumen y conclusiones	v
Introducción	1
Apertura de la reunión	1
Aprobación del programa	1
Nombramiento de relatores	1
Cuestiones de interés planteadas en el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en reuniones de otros comités del Codex	1
Actividades de la OMS de interés para el Comité	3
Examen de las aceptaciones de normas del Codex	5
Diversos métodos de decontaminación de las especias	6
Examen, en el Trámite 4, del Anteproyecto de Guía para la calidad microbiológica de las especias y hierbas aromáticas utilizadas en los productos cárnicos elaborados	6
Examen, en el Trámite 7, del Anexo D al código de prácticas de higiene para productos cárnicos elaborados, titulado "Conservación de productos cárnicos curados estables en almacén en envases de venta al consumidor	7
Examen, en el Trámite 7, del Proyecto de directrices para el uso de productos proteínicos no cárnicos normalizados en productos cárnicos elaborados	8
Examen, en el Trámite 7, de la revisión de las normas vigentes del Codex	11
Examen del Sistema para determinar la cantidad de proteínas exentas de	17
Examen de las cuestiones de etiquetado, con inclusión de una descripción de productos análogos a los regulados por las normas para productos cárnicos elaborados	18
Trabajos futuros	19
Otros Asuntos	20
Fecha y lugar de la próxima reunión	20
Saludo y despedida	20
Resumen del estado de los trabajos	21
<u>Apéndices:</u>	
Apéndice I - Lista de participantes	22
Apéndice II - Conservación de productos cárnicos curados estables en almacén en envases de venta al consumidor hermética-	27
Apéndice III - Proyecto de guía para la calidad microbiológica de las especias y hierbas aromáticas utilizadas en los	29
Apéndice IV - Proyecto de directrices para el uso de productos proteínicos no cárnicos en productos cárnicos elaborados	32
Apéndice V - Proyecto de norma del Codex para la carne tipo "Corned Beef	35
Apéndice VI - Proyecto de norma del Codex para la carne "Luncheon"	39
Apéndice VII - Proyecto de norma del Codex para el jamón curado cocido..	46
Apéndice VIII - Proyecto de norma del Codex para la espaldilla de cerdo cocido	52
Apéndice IX - Proyecto de norma del Codex para la carne picada curada	58

## **INTRODUCCION**

1. La decimoquinta reunión del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados se celebró en Copenhague del 8 al 12 de octubre de 1990, por cortesía del Gobierno de Dinamarca. Asistieron a ella representantes y observadores de 26 países y 3 organismos internacionales. En ausencia del Sr. Bent Simonsen, Presidente del Comité, la reunión fue presidida por la Sra. Karen Jensen del Servicio Veterinario, laboratorio para el Control de los Alimentos, del Ministerio de Agricultura de Dinamarca. La Sra. Jensen accedió a remitir al Sr. Simonsen los auspicios del Comité para su pronto restablecimiento. En el Apéndice I figura la lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaria.

## **APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)**

2. La reunión fue abierta oficialmente por la Sra. Inga Galamba, Jefa de División del Ministerio de Agricultura de Dinamarca. La Sra. Galamba dió la bienvenida a los participantes en nombre del Ministro danés de Agricultura, Sr. Laurits Tornaes, y destacó la importancia que su país daba a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, que tiene por objeto la promoción del comercio internacional de los alimentos, la protección del consumidor y la supresión de obstáculos técnicos al comercio.

## **APRODACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)**

3. El Comité tuvo ante sí el programa provisional de la reunión, tal como se recoge en el documento CX/PMPP 90/1. Se informó al Comité de que se habían preparado varios documentos más no incluidos en el programa provisional para que los examinara el Comité. La lista completa de los documentos se presenta en el documento CX/PMPP/Lista, distribuido como documento de sala.

4. Para facilitar el examen de los temas 6 y 7, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo, presidido por el Reino Unido y formado por representantes de los Estados Unidos, Suecia, Dinamarca, Irán, Finlandia y la República Federal de Alemania, para que examinara los documentos CX/PMPP 90/4, 90/5 y 90/5A y preparara una versión revisada del Proyecto de Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas utilizadas en los Productos Cárnicos Elaborados para que lo examinara el Comité (Apéndice III de ALINORM 89/16).

## **NOMBRAMIENTO DE RELADORES (Tema 3 del programa)**

5. El Comité nombró al Sr. K. Millar (Reino Unido) y al Sr. Jean-Christophe Tosi (Francia) relatores de la reunión.

## **CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN EL PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN REUNIONES DE OTROS COMITES DEL CODEX**

### **(Tema 4 del programa)**

6. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PMPP 90/2 y 90/2-Add.2 (documento de sala) en el que se resumían algunas cuestiones de interés planteadas en el período de sesiones de la Comisión Codex Alimentarius y en reuniones de otros Comités del Codex. El Comité tomó nota de que había varias cuestiones que se examinarían detalladamente en el marco de otros temas del programa.

### Publicación del Codex Alimentarius Revisado

7. El Comité tomó nota de que el Codex Alimentarius revisado se publicaría en el formato de hojas sueltas, en 14 volúmenes, junto con una nueva versión abreviada, en la que se recogerían, en un solo volumen, los contenidos sustanciales del Codex Alimentarius. Ya se había enviado el primer volumen a la Dirección de Publicaciones de la FAO para que lo imprimieran, y se esperaba enviar otros 3 volúmenes más en el transcurso del año. Existen ya copias del Codex Alimentarius abreviado que pueden comprarse en la Dirección de Ventas de la FAO. La Secretaría del Codex, a una con la Dirección de Publicaciones de la FAO, estaba estudiando la forma de transferir los contenidos del Codex Alimentarius a medios electrónicos para su archivo y publicación.

### Declaración relativa al empleo de aditivos alimentarios en los alimentos

8. El Comité tomó nota de las medidas tomadas por la FAO para hacer la declaración sobre el "Empleo de Aditivos Alimentarios en los Alimentos", que se tenía a disposición de todos los miembros del Codex que lo desearan (CAC/Misc 1-1989). El Comité observó al mismo tiempo que, al adoptar esa declaración, la Comisión había acordado que los países miembros se consideraran libres de utilizarla, pudiendo interpretar o modificar el texto para ajustarlo a su legislación nacional.

9. El Comité tomó nota de que, en el 18º período de sesiones de la Comisión, se había adoptado el Sistema Internacional de Numeración, que tiene por objeto proporcionar números internacionales reconocidos para identificar los aditivos alimentarios de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), y que se publicarla en el Volumen I del Codex Alimentarius Revisado.

10. El Comité tomó nota de la propuesta que hizo el Comité Coordinador para América latina y el Caribe (ALINORM 89/36, párrs. 144-145), en su sexta reunión, de elaborar una norma del Codex para las salchichas cocidas y crudas, y convino en que se examinara la necesidad de elaborar normas para las salchichas cocidas y crudas al momento de examinar los trabajos futuros (Tema 14 del programa). Se recordó al Comité que ya se habían iniciado los trabajos sobre la elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para los Embutidos Secos y Semisecos, trabajo que se suspendió posteriormente habida cuenta de que el comercio internacional de estos tipos de productos era restringido, así como de la falta de pruebas positivas de que la amplia variedad de productos que regularla el Código pudiera constituir una preocupación para la salud pública (ALINORM 81/16, párrs. 83-88).

### Especificaciones microbiológicas y planes de toma de muestras para productos cárnicos no estables

11. El Comité convino en que, al momento de examinar los trabajos futuros (Tema 14 del programa), expresara su opinión sobre la necesidad de establecer especificaciones microbiológicas y planes de toma de muestras para los productos cárnicos no estables tratados térmicamente antes de ser envasados.

### Examen de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) a los códigos de prácticas de higiene del Codex

12. Como por el momento no se hallaba en vías de elaboración ningún código de prácticas de higiene del Codex, el Comité decidió esperar a que se recibieran claras instrucciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, antes de examinar el HACCP.

### Niveles de referencia para los radionucleidos en los alimentos para su utilización en el comercio internacional

13. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 18º periodo de sesiones, había aprobado los niveles de referencia del Codex para su utilización en el comercio internacional en casos de contaminación nuclear accidental de los alimentos. El Comité tomó también nota de que la cuestión estaba todavía examinándose, dado que tal vez era posible establecer niveles para los radionucleidos en los alimentos, en casos de contaminación nuclear accidental, con carácter más permanente; además, habla que llegar a un acuerdo sobre los factores de dilución y el tratamiento de los alimentos que se consumían en pequeñas cantidades. Este tema se examinarla también en la 23ª reunión del CCEAC sobre la base de las observaciones recibidas de los gobiernos.

14. El Comité tomó nota de que de esta cuestión se interesarían la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS que se celebraría en Ginebra en noviembre de 1990 y la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Productos Químicos en los Alimentos y Comercio Alimentario, que se celebraría en Rosna en marzo de 1991.

### Actividades de la OMS de interés para el Comité (CX/PMPP 90/2 Addendum 1)

### Programa Conjunto PNUMA/FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos)

15. El Comité tomó nota de que el Programa Conjunto PNUMA/FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos constituía una de las principales actividades relacionadas con la salud del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente y de que eran 39 los países que participaban en él. los principales objetivos de este programa son:

- a) recoger y evaluar datos sobre las concentraciones de determinados productos químicos en los distintos alimentos;
- b) obtener estimaciones de la cantidad de productos químicos que se ingieren con los alimentos;
- c) proporcionar cooperación técnica a los gobiernos de los países que deseen reforzar sus programas contra la contaminación de los alimentos; y
- d) proporcionar a los Comités competentes de la Comisión del Codex Alimentarius información sobre las concentraciones de los contaminantes en relación con el establecimiento de normas del Codex.

### Consulta sobre criterios microbiológicos para los alimentos destinados a ulterior elaboración, incluida la irradiación (Ginebra, 29 de mayo - 2 de junio de 1989)

16. El Comité tomó nota de que en la Consulta del IOGFI se propusieron directrices microbiológicas para las carnes rojas (vacuno, porcino, ovino), aves de corral, pescado y mariscos, así como criterios provisionales para los condimentos a base de especias, hierbas aromáticas y hortalizas destinadas a ulterior elaboración incluida la irradiación.

17. El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 37ª reunión, observó que las propuestas de criterios microbiológicos para los alimentos destinados a ulterior elaboración requerirían que se enmendaran los códigos de prácticas vigentes, por lo que decidió pedir a los gobiernos enviaran sus observaciones sobre si había que enmendar o no los códigos vigentes. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos analizarla las observaciones recibidas.

Conferencia Internacional sobre "Aceptación. Control y Comercio de los Alimentos Irradiados"

18. El Comité tomó nota de que la conferencia Internacional que fue organizada conjuntamente por la FAO, la CMS, y el OIEA y el ITC-UNCTAD/GATT había examinado los temas de la salubridad de los alimentos irradiados, la aportación de los alimentos irradiados a la salud pública, la seguridad y el comercio internacional de los alimentos, el control de la elaboración y la aceptación de alimentos irradiados por parte de la industria y los consumidores, La Conferencia había concluido entre otras cosas que la irradiación de los alimentos tenía la capacidad de reducir la incidencia de las enfermedades que se transmiten a través de ellos.

Informe de la Consulta de la OMS sobre vigilancia sanitaria del personal manipulador de alimentos (Ginebra, 18-22 de abril de 1988)

19. El Comité tomó nota de que la Consulta había concluido el examen médico ordinario de los manipuladores de alimentos era ineficaz y por consiguiente innecesario. La cuestión se había señalado a la atención del Comité Ejecutivo en su 37ª reunión, el cual había decidido que habla que enviar una circular a los gobiernos pidiéndoles que enviasen sus observaciones al respecto, y que el tema se examinara en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Consulta de la CMS sobre aspectos de inocuidad de los alimentos en relación con la aplicación del equipo de vigilancia a base de rayos X (Neuherberg, 13-17 de noviembre de 1989)

20. El Comité tomó nota de que la Consulta había concluido que la inspección por rayos X de cargamentos alimentarios utilizando un nivel máximo de energía de 10 MeV y una dosis máxima de hasta 0.5 Grays no provocaría riesgos de tipo toxicológico o microbiológico, pérdidas de nutrientes o cambios en la calidad sensorial, ni induciría radioactividad en cantidades detectables.

Consulta de la OMS sobre el control de la salmonelosis en la agricultura (Orvieto, Italia, 9-12 de abril de 1990)

21. El Comité tomó nota de que el principal objetivo de la Consulta había sido alentar al sector agrícola, la industria cárnica y lechera, y en particular a los servicios de veterinaria de los países miembros a que se percataran de su responsabilidad frente a la protección de la salud humana contra la infección por Salmonella.

Consulta de la CMS sobre investigaciones acerca de nuevas tecnologías de matanza para reducir la contaminación cruzada (Roskilde, Dinamarca 5-8 de febrero de 1990)

22. El Comité tomó nota de que las principales tareas de la Consulta habían sido:
- a) examinar el trabajo y los planes actuales de investigación sobre tecnologías de matanza ;
  - b) determinar las condiciones y los procedimientos que facilitan y provocan la contaminación cruzada; y
  - c) buscar los medios para vigilar la contaminación y evitar o contrarrestar la contaminación cruzada.

El informe de esta Consulta se ha publicado en el documento OMS/CDS/WPH/90/87.

Consulta de la OMS sobre emergencia epidemiológica de salmonelosis proveniente de las Aves de Corral y los Huevos (Ginebra, 20 - 23 de marzo de 1989)

23. El Comité tomó nota de que la Consulta habla concluido que la mejor forma de controlar eficazmente la salmonelosis humana proveniente las aves de corral y sus productos era obtener una producción agrícola exenta de Salmonella y que la estrategia de una producción avícola controlada debía ser complementada por esfuerzos cada vez mayores para mejorar la higiene en la elaboración y preparación de los alimentos y aplicar medidas de prevención, p.ej., el calor, la irradiación y el tratamiento químico de los productos alimenticios.

**EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS (Tema 5 del programa)**

24. El Comité tomó nota de que después de su última reunión, el gobierno de Argentina había notificado la aceptación con excepciones específicas de las Normas del Codex para la Carne "Luncheon" y la Carne Picada Curada Cocida, tal como se recoge en el documento CX/PMPP 90/3. El Comité tomó nota asimismo del cuadro resumido de las aceptaciones que figura en el documento CX/PMPP 90/3A (Documento de sala).

25. La delegación de Suiza informó al Comité de que su país había aceptado 110 Normas del Codex conforme a la modalidad de libre circulación. La delegación de Polonia declaró que para finales de 1991 enviaría a la Comisión los resultados de los estudios que había realizado acerca de las aceptaciones.

26. El Comité señaló la importancia de notificar las aceptaciones de normas del Codex, pero convino en que el éxito del Codex no dependía sólo de esto. Se puso también de relieve la importancia del empleo de normas del Codex en los acuerdos comerciales entre los distintos países y en las iniciativas coordinadoras regionales emprendidas por grupos tales como la CEE. Se señaló la importancia de las normas, códigos de prácticas y los correspondientes programas de capacitación, del Codex, para los países en desarrollo, así como la posibilidad de utilizar las deliberaciones del Codex para ayudar a resolver discrepancias comerciales que se plantean en el ámbito del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio.

27. Se informó al Comité de que el aumento de las aceptaciones del Codex constituía uno de los temas previstos para su examen en la Conferencia Internacional sobre Normas que se celebraría en Roma en marzo de 1991. Se preveía que la transferencia de los aspectos demasiado detallados de las normas del Codex a los distintos códigos de prácticas del Codex se consideraría como una posible mejora. Este procedimiento fue iniciado recientemente en las normas elaboradas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros a fin de establecer normas menos específicas o de tipo recetario.

28. El Comité convino en poner los susodichos temas a la atención de la Conferencia sobre Normas Alimentarias y de la Comisión.

**DIVERSOS METODOS DE DECONTAMINACION DE LAS ESPECIAS LEGISLACION NACIONAL Y PRODUCTOS QUE REQUIEREN EL UBO DE ESPECIAS DECONTAMINADAS (Tema 6 del Programa)**

29. El Comité tomó nota de las observaciones enviadas por la República Federal de Alemania sobre este tema (véase el documento CX/PMPP 90/4) y aceptó las conclusiones del Grupo de Trabajo (véanse los párrs. 31-33) de que las disposiciones relativas a los diversos métodos de decontaminación de las especias no debían

incorporarse en el Anteproyecto de Gula para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizadas en los Productos Cárnicos Elaborados.

**EXAMEN EN EL TRAMITE 4, DEL ANTEPROYECTO DE GUÍA PARA LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LAS ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS UTILIZADAS EN LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS** (Team 7 del programa)

30. El Presidente del Grupo de Trabajo (Dr. John Wood, del Reino Unido) informó al Comité de que su Grupo había examinado las observaciones recibidas, que figuran en los documentos CX/PMPP 90/5 y CX/PMPP 90/5A, y había preparado un texto revisado de ese Anteproyecto de Guía. El Presidente del Grupo de Trabajo indicó los cambios propuestos.

Sección I: Ambito de aplicación

31. Esta sección se modificó para poner de relieve que el Proyecto de Guía se aplicaba solamente a las especias y hierbas aromáticas que requerían un tratamiento antes de ser utilizadas como ingredientes en los productos cárnicos.

Sección III: Tratamiento

32. los tratamientos que se describen en esta sección se volvieron a numerar y ordenar por razones de claridad. Se incluyeran también referencias actualizadas en las secciones 3.4.3 y 3.5. Se enmendó la sección 3.6.2 (inicialmente sección 3.5.2) para subrayar los "métodos apropiados y reconocidos".

Sección IV: criterios aplicables al producto terminado

33. Se eliminó la referencia a los límites máximos para residuos de plaguicidas, pues estos límites estaban establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Se eliminó también el límite de especificación para las esporas de bacterias aeróbicas, habida cuenta de la dificultad de armonizar esto con la gama de parámetros de conservación aplicados a los distintos productos cárnicos elaborados.

34. El Comité dió las gracias al Grupo de Trabajo por su labor y sugirió que se aportaran al texto otras modificaciones de menor importancia. El Comité convino también en señalar el Proyecto de Guía a la atención del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que lo examinara al elaborar el Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Hierbas Aromáticas.

35. El Comité convino en presentar a la Comisión el Proyecto de Guía para que lo aprobara en los Trámites 5 y 8, con la recomendación de que omitiera los Trámites 6 y 7, habida cuenta de las extensas deliberaciones que habían tenido lugar sobre este tema, así como del probable aplazamiento sine die del Comité. El Proyecto de Guía se incluye en este informe como Apéndice III.

**EXAMEN, EN EL TRAMITE 7, DEL ANEXO D AL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS, TITULADO "CONSERVACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS ESTABLES EN ALMACEN EN ENVASES DE VENTA AL CONSUMIDOR HERAMETICAMENTE CERRADOS"** (Tema 8 del programa)

36. Al examinar este tema del Programa el Comité tuvo ante sí el documento CX/PPMPP 90/6, en el que se ofrece un resumen de las deliberaciones del Comité sobre este tema, así como las observaciones recibidas en el Trámite 6. El Comité tomó nota de que la Comisión había aprobado el Anexo D en el Trámite 5 (párrs. 437-438 de ALINORM 89/40).

37. El Comité sostuvo un largo debate sobre los controles de los nitritos añadidos y residuales, así como de los niveles propuestos. Se observó, sin embargo, que las dosis y las condiciones específicas de uso de aditivos alimentarios estaban especificadas en cada una de las normas del Codex. Se convino también en que con este Anexo se trataba sólo de proporcionar parámetros que reflejaran buenas prácticas de fabricación en lo tocante a la conservación de productos cárnicos curados.

38. El Comité convino en enviar a la Comisión el proyecto de Anexo, tal como se había presentado, para que lo aprobara en el Trámite 8. Este Anexo se incluye en este informe como Apéndice II.

### **EXAMEN, EN EL TRAMITE 7, DEL PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE PRODUCTOS PROTEÍNICOS MO CÁRNICOS NORMALIZADOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS (Tema 9 del programa)**

39. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/PMPP 90/7 en el que se resumen las observaciones recibidas sobre el Anteproyecto de Directrices, y los documentos de sala CX/PMPP 90/7A 90/7B y 90/7C.

40. El Comité tomó nota de que, en el 18º periodo de sesiones de la Comisión, el Proyecto de Directrices se había devuelto al Trámite 6, a petición del Presidente del CCPMPP (ALINORM 89/40, párr. 442). El Comité observó también que, para que el Proyecto de Directrices pudiera seguir adelante en el procedimiento de trámites del Codex, era preciso examinar las siguientes cuestiones:

- i) la incorporación de la definición de productos proteínicos no cárnicos conforme a la petición del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (CCPV) ;
- ii) la incorporación de la definición de "surimi" tal como la había propuesto el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP);
- iii) la reinserción del párrafo 5.1 (iv) tal como lo habla propuesto el CCVP; y
- iv) la incorporación de una nueva sección 5.2 para establecer una clara relación con las Directrices Generales para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales en los Alimentos, tal como lo había sugerido el CCVP.

#### **Incorporación de la definición de "productos proteínicos no cárnicos"**

41. El Comité, tomando nota de las dificultades con que tropezaban los países miembros en interpretar la definición de productos proteínicos no cárnicos propuesta por la delegación de Dinamarca para que fuera examinada en el 18º periodo de sesiones de la Comisión (ALINORM 89/32, Parte VII), formó un grupo de trabajo para que resolviera este problema. En respuesta a una pregunta de la delegación de Bélgica, el Presidente declaró que las espinas no se consideraban como carne.

42. El grupo de trabajo, presidido por Dinamarca, e integrado por representantes de Australia, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Suecia, Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Francia, y EUVEPRO, propuso una definición para los productos proteínicos no cárnicos, para que la examinara el Comité; esta definición fu posteriormente enmendada y concordada como sigue:

"Productos proteínicos no cárnicos: son productos proteínicos comestibles no derivados de la carne, la carne de caza o la carne de aves, tal como han sido definidos y aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius".

43. El Comité acordó también incorporar las definiciones de los productos proteínicos de la leche (PPL) y los productos proteínicos vegetales (PPV) como ejemplos de productos proteínicos no cárnicos.

#### Ambito de aplicación

44. a fin de acoger el uso de productos proteínicos no cárnicos 'tanto definidos como normalizados, el Comité aceptó el siguiente texto revisado de la sección del Ambito de aplicación tal como lo había propuesto el grupo de trabajo:

"Proporcionar orientación para el uso de productos proteínicos no cárnicos, que estén normalizados o definidos por la Comisión del Codex Alimentarius, mediante el establecimiento de:

- i) principios para el uso apropiado de productos proteínicos no cárnicos en los productos cárnicos elaborados, y
- ii) principios para el etiquetado apropiado de productos cárnicos elaborados que contengan productos proteínicos no cárnicos".

45. El Comité convino también en que se introdujeran los cambios de consecuencia en el título y en el resto del texto, a fin de eliminar la palabra "normalizados" después de las palabras "productos proteínicos no cárnicos".

#### Principio básico

46. El Comité convino en incorporar el nuevo párrafo 3.1 propuesto por el grupo de trabajo

"En los productos cárnicos elaborados se permitirá solamente el uso de productos proteínicos no cárnicos que estén normalizados o definidos por la Comisión".

para precisar más el ámbito de aplicación. El párrafo original 3.1 se volvió a numerar como 3.2.

#### Definición de "surimi"

47. El Comité tomó nota de que la definición de "surimi" propuesta por el CCFFP aún no había sido aprobada por la Comisión y por tanto decidió no incluirla pues, una vez aprobada, quedaría regulada por la definición de producto proteínico no cárnico.

#### Reinserción del párrafo 5.1 (iv)

48. El CCVP, en su 5<sup>B</sup> reunión (ALINORM 89/30, párrs. 102-104), expresó la opinión de que la supresión del párrafo 5.1 (iv) creaba una incompatibilidad con las Directrices Generales para la Utilización (ALINORM 89/30, Apéndice H). Se observó que la supresión de ese párrafo podría dar lugar a que algunas normas del Codex carecieran de sentido, ya que no habría garantías de que la porción cárnica del producto se ajustara a la Norma del Codex aplicable, por lo que el CCVP propuso que se volviera a incorporar el párrafo

49. El Comité convino con la opinión del CCVP y volvió a incluir el párrafo.

#### Inclusión de una nueva sección 5.2 en las directrices

50. El Comité tomó nota de que el CCVP, en su 5<sup>a</sup> reunión, (ALINORM 89/30, párr. 99) había propuesto la adición de una nueva sección 5.2 en las directrices para establecer una clara relación entre las Directrices Generales para la Utilización y las directrices conexas elaboradas por el CCEMPP. En particular, esa referencia a las

Directrices Generales para la Utilización introduciría la necesidad de tomar en consideración la equivalencia nutricional cuando la proteína no cárnica normalizada sustituye parcialmente a la proteína cárnica del producto. La Comisión, sin embargo, (ALINORM 89/40. párrs 486-488) rechazó el concepto de equivalencia nutricional y propuso sustituir la expresión "equivalencia nutricional" por la de "adecuación nutricional".

51. La secretaría danesa propuso el texto siguiente para la nueva sección 5.2:

"Cuando un producto proteínico no cárnico, normalizado o definido, sustituya parcialmente a la proteína cárnica de un producto cárnico elaborado, deberá tenerse en cuenta la necesidad de la adecuación nutricional del producto final. La adecuación nutricional se define en la sección 7.2 de las Directrices Generales para la Utilización de Productos Proteínicos vegetales en los Alimentos."

52. El Comité convino en incorporar en la sección 5.2 la primera frase del texto propuesto por Dinamarca.

53. Se informó al Comité de que la Consulta Mixta FAO/OMS sobre la Determinación de la Calidad de las Proteínas recomendó utilizar el cómputo de aminoácidos corregido para tener en cuenta la digestibilidad, como parámetro de la calidad de las proteínas. Se prevé que la Comisión apruebe esta recomendación en su 19ª período de sesiones. El Comité tomó también nota de que la sección 7.2 de las Directrices Generales había que volver a redactarla, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Consulta de Expertos. Sobre la base del texto proporcionado por el observador de EUVEPRO, el Comité aceptó que se incluyera en la sección 5.2 la siguiente definición de adecuación nutricional:

"La adecuación nutricional de un producto puede definirse en función de la calidad y cantidad de las proteínas, y el contenido de minerales y vitaminas".

54. Un producto deberá considerarse nutricionalmente adecuado si:

- i) su calidad proteínica, verificada con la metodología adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius (cómputo de aminoácidos corregido para tener en cuenta la digestibilidad), es apropiada para los fines nutricionales a que se destina;
- ii) contiene una cantidad suficiente de proteínas ( $N \times 6.25$ ) así como las vitaminas y minerales que están presentes en cantidades significativas en el producto animal original, para satisfacer los fines nutricionales a que se destina".

55. El Comité convino en que había que señalar a la atención del CCNFSDU la nueva sección 5.2 de las Directrices.

#### Estado de tramitación de las Directrices

56. El Comité decidió adelantar el Proyecto de Directrices (Apéndice IV) al Trámite 8 del Procedimiento del Codex.

### **UTILIZACION DE LA CARNE DE CAZA EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS (Tema 10 del programa)**

57. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PMPP 90/8 que recoge las observaciones de los gobiernos sobre esta cuestión.

58. El Comité tomó nota de que había un interés cada vez mayor en utilizar carne de caza en los productos cárnicos elaborados. Las normas vigentes del Codex permitían solamente el uso de carne de caza obtenido de animales sacrificados en mataderos en condiciones higiénicas. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne estaba revisando el Código de Prácticas de Higiene para la Carne de Caza (CAC/RCP 29-1983), por lo que acordó esperar a que se finalizara dicha revisión para examinar la conveniencia de emprender nuevos trabajos sobre la utilización de la carne de caza en productos cárnicos elaborados. Habida cuenta de la labor que estaba realizando el Comité del Codex sobre la Higiene de la Carne, el Comité no respaldó la propuesta de la delegación de Kenya de elaborar un código de prácticas sobre la utilización de la carne de caza en los productos cárnicos elaborados.

**EXAMEN, EN EL TRAMITE 7, DE LA REVISION DE LAS NORMAS VIGENTES DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS (Tema 11 del programa)**

59. El Comité tuvo ante sí las Normas revisadas del Codex para los Productos Cárnicos Elaborados que habían sido aprobadas en el 18<sup>a</sup> periodo de sesiones de la Comisión en el Trámite 5 y adelantadas al Trámite 6 (ALINORM 89/16, Apéndices V-IX), así como las observaciones recibidas de los gobiernos sobre esas Normas, tal como figuran en los documentos CX/PMPP 90/9, 90/9 Addenda 1 y 2, las Disposiciones Revisadas de Higiene para las Normas, propuestas por el CCFH tal como se recogen en el documento CX/PMPP 90/C y los métodos de análisis para el estaño y el plomo tal como figuran en el documento CX/PMPP 90/B.

60. Para facilitar el debate, se examinaron todas las normas a la vez, sección por sección.

**Necesidad de incorporar un parámetro para la relación colágeno/proteínas en la Norma del Codex para la Carne "Luncheon"**

61. El Comité recordó los debates sostenidos en su última reunión (ALINORM 89/16, párrs. 110-113) en la que algunas delegaciones expresaron la opinión de que el bajo contenido de colágeno podía considerarse como parámetro de calidad, por lo que se mostraron favorables a que se estableciera un parámetro para la relación colágeno/proteínas en la Norma para la Carne "Luncheon". Las observaciones enviadas por Dinamarca, Portugal, Estados Unidos, Francia y Tailandia para que fueran examinadas en la presente reunión eran también favorables a que se estableciera un parámetro para la relación colágeno/proteínas. La delegación de Francia informó al Comité de que podía apoyar la cifra de 0,3 para la relación colágeno/proteínas en el caso de la carne "luncheon" sin aglutinantes. El Comité observó que para los productos con aglutinantes en los que están consentidos los despojos comestibles, esta relación sería más elevada. La delegación de Dinamarca informó al Comité de que la cifra de 0,45 parecía aceptable para un producto con aglutinantes. El observador de CLITRAVI informó al Comité de que la relación colágeno/proteínas de la carne "luncheon" que circulaba en el comercio internacional variaba en tal medida que la utilización de ese parámetro no tendría sentido.

62. El Comité tomó nota de que existía una metodología adecuada para determinar con precisión la relación colágeno/proteínas pero dudada de la utilidad de ese parámetro en los productos que contuvieran aglutinantes, los cuales podían tener otros alimentos proteínicos como ingredientes facultativos. El Comité se mostró favorable a que se estableciera una cifra para la relación colágeno/proteínas en la carne "luncheon" sin aglutinantes, dado que se consideraba parámetro de la calidad la determinación de

la cantidad de tejido conjuntivo presente. No obstante, a falta de datos disponibles para los productos que cumplen con la Norma del Codex, el Comité no estuvo en condiciones de acordar cifra alguna.

#### Sección del ámbito de aplicación para la carne tipo "corned beef"

63. La delegación de los Países Bajos propuso que deberla enmendarse la sección del ámbito de aplicación para regular los envases al por mayor para la carne tipo "comed beef" que sucesivamente se corta y se vuelve a envasar. El Comité tomó nota de que la sección vigente del ámbito de aplicación se aplicarla solamente a los productos estables en almacén y que para los productos a que hacia referencia la delegación de los Países Bajos seria preciso elaborar una norma aparte. Dado que se trataba de un producto destinado al consumidor final, el Comité acordó cambiar la expresión "en envases herméticamente cerrados" por esta otra: "vendidos en envases herméticamente cerrados".

#### Descripción del Jamón Cocido.

64. El Comité tomó nota de que se habían recibido observaciones de las delegaciones de Francia y Suiza en las que se proponía que se cambiara el ámbito de aplicación y la descripción de la Norma para el Jamón Cocido a fin de incluir también productos como los jamones cocidos con hueso. La disposición vigente en la descripción "se descartarán todos los huesos y los cartílagos, tendones y ligamentos sueltos" excluía los productos que contuvieran hueso. El Comité expresó la opinión de que los jamones cocidos con hueso constituían un producto totalmente diverso del jamón cocido y no tendría cabida en la Norma para el Jamón Cocido.

65. La delegación de Suiza propuso que se fijaran dos clases de calidades para el Jamón Curado Cocido y para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida. En una de estas dos clases se aplicarían restricciones sobre el empleo de aditivos alimentarios. La delegación de Suiza informó al Comité de que si esta propuesta no fuera aceptada Suiza no estaría en condiciones de poder aceptar la Norma del Codex para el Jamón Cocido ni para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida. La delegación de Francia informó al Comité de que, según su opinión, sería aconsejable elaborar una disposición en las Normas para el Jamón Curado Cocido y la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida para una categoría especial de productos diferenciados por factores específicos esenciales de composición y calidad, ingredientes facultativos específicos, ausencia de aditivos alimentarios específicos y contenido de carne. Se aplazó la continuación del debate de este tema a cuando se examinara el tema 12 del programa.

#### Ingredientes esenciales en la Norma para el Jamón Cocido

66. la delegación de Francia informó al Comité de que en su país se utilizaban nitratos en productos fabricados tradicionalmente por lo que propuso que se incluyeran los nitratos en la sección de la Norma relativa a los ingredientes esenciales. El Comité recordó que los nitratos se hablan incluido ya en la Norma cuando se elaboró por primera vez, pero que se hablan eliminado luego cuando se revisó, habida cuenta de que en la mayoría de las legislaciones nacionales no se permitía su uso. Por consiguiente, el Comité no apoyó la propuesta de Francia. El Comité observó que de hecho se encontraba la presencia de diversas cantidades de nitratos en el producto como consecuencia de la oxidación de los nitritos y que dichas cantidades estaban reguladas por el principio de transferencia.

67. Sobre la base de las propuestas presentadas por la delegación de Francia, el Comité convino en enmendar el ingrediente "proteínas hidrolizadas" como sigue:

"proteínas hidrolizadas aromáticas solubles en agua", y enmendar "gelatina comestible" como sigue: "gelatina de calidad alimentaria". El Comité convino en que estos cambios deberían hacerse también en otras normas que permiten el uso de proteína hidrolizada y de gelatina comestible como ingredientes facultativos. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta presentada por la delegación de Francia de calificar la "miel" para distinguir las diversas calidades de jamón, pues no se preveían variaciones de calidad en la Norma.

### Aditivos alimentarios

#### Dosis de nitritos añadidos y residuales

68. El Comité acordó que debían mantenerse las cifras tanto para los nitritos añadidos como para los residuales, dado que facilitaban información útil a los elaboradores y consumidores. El Comité tomó nota de que las disposiciones que regulaban los nitritos en la Norma para la Carne Tipo "Comed Beef" hablan sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). Las disposiciones para los nitritos estipuladas en demás normas no fueron examinadas para su aprobación por el CCEAC pues estaban todavía entre corchetes. El observador de CLITRAVI informó al Comité de que, bajo el punto de vista de la inocuidad del producto y de la salud pública, debería apoyarse la dosis de 150 mg/kg para los nitritos residuales. El Comité no apoyó esta propuesta y acordó mantener las dosis de 200 y 125 mg/kg para los nitritos añadidos y residuales respectivamente en todas las normas para productos cárnicos distintas de la norma para la carne tipo "Comed Beef", y eliminó los corchetes.

#### Acido isoascórbico

69. El Comité tomó nota de que el JECEA, en su 37<sup>a</sup> reunión, había reevaluado el ácido isoascórbico y, sobre la base de nuevas informaciones de que se disponía al respecto, asignó una IDA no especificada, por lo que se eliminaron los corchetes.

70. El Comité aceptó la propuesta de volver a fijar una dosis máxima de 500 mg/kg de ácido ascórbico en las normas para productos cárnicos distintas de la norma para la carne tipo "Corned Beef". El Comité recordó los debates sostenidos en su última reunión sobre la disposición para el ácido ascórbico en la Norma para la Carne Tipo "Corned Beef" (ALINORM 89/16, párr.95) y convino en mantener en la Norma una dosis máxima de 300 mg/kg para el ácido ascórbico.

#### Fosfatos

71. El Comité tomó nota de que el CCFAC, al examinar la posible aprobación de la disposición para los fosfatos en las normas para los PMPP, expresó la opinión de que era difícil determinar solamente los fosfatos añadidos y que la disposición debía enmendarse indicando "fosfatos", y que la dosis máxima de fosfatos debería ser de 3000 mg/kg más la cantidad de fosfatos presentes naturalmente. El Comité tomó nota del documento de sala CX/PMPP 90/9D en el que los fosfatos presentes naturalmente en la carne se expresaban en términos de proteínas. No obstante, los datos presentados por Francia demostraban que los fosfatos naturales de la carne y determinados despojos variaban de 0,4 a 0,5% expresados como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

72. El Comité, observando que la información acerca de los fosfatos añadidos resultaría útil para los elaboradores, convino en que se incluyeran disposiciones tanto para los fosfatos añadidos como para los totales (presentes naturalmente + añadidos) con una nota a pie de página en que se demostrara que los fosfatos naturalmente

presentes podían calcularse utilizando la fórmula  $0,025 \times \%$  de proteínas (calculadas como  $P_2O_5$ ). la delegación de Dinamarca se opuso a este principio de utilizar la cantidad total de fosfatos como punto de control.

#### Acentuadores del sabor

73. El Comité, tomando nota de que tanto el guanilato disódico como el inosinato disódico tenían asignadas IDA no especificadas (como es el caso también del glutamato monosódico), convino con las propuestas de las delegaciones de Suiza y Estados Unidos de aplicar una dosis máxima en el producto limitada por BPF. Esta propuesta no fue apoyada por Dinamarca.

#### Eritrosina

74. El Comité tomó nota de que el JECFA, en su 37ª reunión, reevaluó la eritrosina sobre la base de la nueva información que se le había facilitado asignándole un IDA definitiva de 0-0.1 mg/kg de peso corporal. El Comité, observando que con una ingestión de cantidades normales de carne "luncheon" o de carne picada curada cocida (100-200 g/día) no se superaría la IDA para la eritrosina, convino en mantener la dosis de 15 mg/kg. El Comité tomó nota de que el uso de colores alimentarios no estaba permitido en Bélgica, Suecia, Suiza, Polonia, Canadá y Finlandia.

#### Rojo allura

75. El Comité convino en suprimir la disposición para el rojo allura por no ser estable al calor y porque el color que se obtiene se descolora con el tiempo.

#### Contaminates Plomo

76. El Comité tomó nota de que los datos disponibles obtenidos en el marco del Programa Conjunta de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos demostraban que el contenido medio de plomo presente en los productos cárnicos elaborados era de 0,3 mg/kg y el 90 percentilo era de 0,4 mg/kg. EL Comité tomó nota de que muchos países eran favorables a los programas para reducir el contenido de plomo en los alimentos y el medio ambiente, por lo que convino en que la cifra vigente de 1 mg/kg era más bien elevada. La delegación del Reino Unido informó al Comité de que en el comercio mundial todavía se utilizaban en gran medida las latas soldadas con sutura de plomo para la Carne Tipo "comed beef," por lo que propuso que se mantuviera la dosis máxima de 1 mg/kg de plano en la Norma para la Carne Tipo "Corned Beef". El Comité acordó mantener la dosis máxima de 1 mg/kg en la Norma para la Carne "Comed Beef" y reducir a 0,5 mg/kg la dosis máxima en las demás normas. Dinamarca consideró no aceptable esa dosis de 1 mg/kg para la carne "comed beef".

#### Estaño

77. El Comité convino en mantener las dosis máximas de 200 mg/kg para los productos en envases de hojalata y de 50 mg/kg para los productos conservados en otros envases y en suprimir los corchetes.

#### Disposiciones relativas a la higiene

78. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su última reunión, había revisado varias secciones de las disposiciones para la higiene contenidas en las normas revisadas para los productos cárnicos elaborados (ALINORM 91/13, párr.46, Apéndice III) con el fin de introducir referencias significativas en los códigos de prácticas de higiene vigentes, con miras a armonizarlas con las Disposiciones Generales de Higiene (ALINORM 91/13, párr.44). El Comité

acordó incluir el texto propuesto por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

#### Disposiciones relativas al etiquetado

79. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 18<sup>s</sup> período de sesiones, por sugerencia de los Comités del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos y Principios Generales, había adoptado los procedimientos revisados de ratificación para las disposiciones sobre etiquetado estipuladas en las normas del Codex (ALINORM 9/40, párr. 266.). Estos procedimientos requerían que los Comités del Codex para Productos:

- a) incorporaran, por referencia, en las normas del Codex los textos generales adoptados por la Comisión en relación con el etiquetado y la higiene de los alimentos y consideraran solamente las peticiones de exención o exclusiones de carácter especial;
- b) establecieran textos amplios de carácter general que pudieran ser incorporados también por referencia en otros sectores, más que aprobar disposiciones de carácter individual;
- c) hicieran exclusiones o exenciones de los requisitos generales solamente en casos suficientemente justificados.

80. Sobre la base de este procedimiento simplificado, la Secretaría propuso un nuevo texto para las secciones de etiquetado de las normas revisadas del Codex para los productos cárnicos elaborados que se encuentran actualmente en el Trámite 5 y que figuran como Apéndices V a IX de ALINORM 89/16.

81. El texto propuesto incluía las secciones sobre el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación que el Comité, en su 14<sup>a</sup> reunión, había puesto entre corchetes. Para facilitar el debate de esta cuestión, se habían pedido observaciones sobre la necesidad del marcado de la fecha de los productos estables en almacén. Las observaciones recibidas de países y organismos internacionales se recogieron en el documento CX/PMPP 90/9.

#### Norma para la Carne Tipo "Corned Beef"

##### Inclusión de una disposición para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

82. El Comité acordó mantener esta disposición observando que la carne tipo "corned beef" vendida en envases herméticamente cerrados circulaba en el comercio internacional sólo en envases al por mayor.

##### Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

83. El Comité tomó nota de que la cuestión de la necesidad del marcado de la fecha para la carne tipo "corned beef" envasada, que es un producto estable en almacén, fue examinada en la 14<sup>a</sup> reunión del Comité (ALINORM 89/16, párrs. 163-167). El Comité no pudo adoptar una decisión sobre el marcado de la fecha de la carne tipo "corned beef" y acordó pedir observaciones sobre esa necesidad del marcado de la fecha de los productos estables en almacén.

84. Las delegaciones de Estados Unidos y Australia informaron al Comité de que, en su opinión, la utilidad del marcado específico de la fecha de los productos envasados estables en almacén era muy limitada. El Comité tomó nota de que existía una directiva de la Comunidad Europea que reglamentaba el marcado de la fecha de los productos

estables en almacén, por lo que acordó adoptar el siguiente texto: "Para la carne de tipo "comed beef" envasada, que es un producto estable en almacén, la fecha de duración mínima deberá declararse por año" en relación con la disposición relativa al marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación.

85. La delegación de Egipto informó al Comité de que, al reglamentar el mercado de la fecha, deberían tenerse presentes las condiciones predominantes en los climas tropicales, por lo que propuso que la duración mínima relativa a la carne tipo "comed beef" deberla declararse por mes y año. El Comité, tras observar que el problema señalado por Egipto estaba ya atendido en cierta medida en las instrucciones para la conservación, convino en remitir este tema al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de Australia de que la cuestión del marcado de la fecha de los productos estables en almacén debía ser remitido al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

#### Otras normas para productos cárnicos elaborados

##### Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

86. El Comité tomó nota de que la carne "luncheon", el jamón curado cocido, la espadilla de cerdo curada cocida y la carne picada curada cocida circulaban en el comercio internacional tanto como productos estables como no estables en almacén, por lo que reconoció que era preciso incorporar disposiciones por separado para regular el marcado de la fecha de ambos tipos de productos. El Comité observó también que en otra ocasión había definido los productos no estables en almacén como los productos cuya duración no se prevé alcance a más de 18 meses en condiciones normales de almacenamiento y venta y que las disposiciones para el marcado de la fecha de esos productos no estaban reguladas por la sección 4.7.1 de la Norma General para los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

87. De acuerdo con las decisiones tomadas para la carne tipo "corned beef", que es un producto estable en almacén, el Comité acordó incorporar la misma disposición, que dice que "la fecha de duración mínima deberá declararse por año", para todos los productos estables en almacén, a saber, la carne "luncheon", el jamón curado cocido, la espadilla de cerdo curada cocida y la carne picada cocida. Esta disposición no fue considerada aceptable por los Estados Unidos, el Canadá y Australia. Para los productos que no son estables en almacén el Comité convino en que se declarara la duración mínima por día, mes y año.

#### Métodos de análisis

##### Estaño

88. El Comité tomó nota de que el método espectrofotométrico de absorción atómica publicado en la 15<sup>a</sup> edición de "Official Methods of Analysis of the AOAC (1990)" para el estaño presente en los alimentos envasados cumplía con los criterios generales para la selección de métodos de análisis que han de incorporarse en las normas del Codex, por lo que acordó que se incluyera en todas las normas.

89. La referencia es:

Método AOAC (1990), 15<sup>a</sup> edición, para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica, 985.16.

## Plomo

90. El Comité acordó que se actualizara la referencia para la determinación del plomo con el método colorimétrico de la ditizona. La nueva referencia sería la siguiente:

Método AOAC (1990), 15ª edición, para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

## Estado de tramitación de las normas reviradas

91. El Comité acordó adelantar las normas revisadas al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véanse los Apéndices V a IX del Informe).

## **EXAMEN DEL SISTEMA PARA DETERMINAR LA CANTIDAD DE PROTEÍNAS EXENTAS DE GRASA (PEG) (Tema 12 del Programa)**

92. Como se señala en los documentos CX/PMPP 90/10 y CX/PMPP 90/10A, el Comité tomó nota de que en su reunión anterior se habían hecho propuestas referentes a una posible elaboración de valores adicionales de PEG para el jamón cocido y la espaldilla de cerdo cocida. Las delegaciones de Dinamarca, Francia y los Países Bajos acordaron elaborar un proyecto de propuesta relativo a este tema bajo la presidencia de los Estados Unidos entre reuniones del Comité. El Dr. Bill Dennis, presidente del grupo de trabajo, presentó al Comité las conclusiones del grupo.

93. El Comité tomó nota de que, si bien el grupo de trabajo había estado de acuerdo sobre la importancia de elaborar un sistema de PEG, a fin de distinguir entre los productos de jamón y de espaldilla, no llegó a un acuerdo sobre un modelo específico diverso de los propuestos. El grupo de trabajo observó que las cuestiones involucradas resultaban enormemente complejas, y entre ellas figuraban los distintos reglamentos y preferencias nacionales, los cuales dependían a su vez de las necesidades y exigencias individuales. Habida cuenta de la cantidad de tiempo y esfuerzo que se requería, y considerando la probable decisión del Comité de aplazar sine die sus reuniones, el grupo de trabajo concluyó que no estaría justificado proseguir con las deliberaciones en este sector.

94. El Comité di las gracias al grupo de trabajo por sus esfuerzos y acordó que no debía emprenderse la tarea de establecer valores para las PEG aparte de los ya aplicados en las normas.

## **EXAMEN DE LAS CUESTIONES DE ETIQUETADO, CON INCLUSIÓN DE UNA DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS ANALOGOS A LOS REGULADOS POR LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS (Tema 13 del programa)**

95. El Comité tomó nota de que, en su última reunión, se había examinado el tema del etiquetado de productos análogos a los regulados por las normas del Codex, pero que no se ajustan a requisitos como el de la composición (ALINORM 89/16, párrs. 174-178).

96. Se propusieron dos posibilidades, a saber:

- a) añadir una nota al pie de página en la sección relativa al ámbito de aplicación de la norma para ilustrar por medio de ejemplos las declaraciones calificativas que pudieran aparecer en los productos comercializados internacionalmente.
- b) incluir un anexo a la norma, en el que se informara sobre las posibles declaraciones calificativas utilizadas en diferentes países para regular los

productos que se comercializaban con el nombre de la norma del Codex, pero que no se ajustaban a los requisitos de la misma.

97. Para que la Secretaría pudiera evaluar la magnitud del problema, se redactó una circular (CL 1989/7-PMPP) pidiendo a los gobiernos y organismos internacionales interesados enviaran información sobre el uso de declaraciones calificativas para los productos cárnicos elaborados que no se ajustan a determinados requisitos de las normas del Codex. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PMPP 90/11 en el que se recogían las observaciones sobre este tema.

98. La delegación de Dinamarca informó al Comité de que tanto en el comercio nacional como en el internacional, existía una cantidad de productos que no se ajustaban a determinados requisitos esenciales de las normas del Codex en que pudiera resultar difícil para los países otorgar la aceptación completa. La delegación propuso el empleo de un logotipo del Codex en lugar de las descripciones calificativas que, en su opinión, podrían no ser entendidas por el consumidor.

99. El Comité observó que sería difícil aplicar el uso de un logotipo del Codex, por lo que convino en que tal vez la única forma de resolver el problema sería la de aplicar un etiquetado adecuado. No obstante, el Comité se dio cuenta de las dificultades que había que afrontar para recoger todas las declaraciones calificativas utilizadas. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que la industria estadounidense ha comenzado a poner en duda la base sobre la que se hacen las declaraciones calificativas. El Comité observó también que para los productos que no se ajustaban a los requisitos esenciales de composición de una norma del Codex, podría utilizarse el nombre normalizado, a condición de que estuviera adecuadamente calificado. Por consiguiente, el Comité concluyó que no estaba en condiciones de dar asesoramiento alguno que pudiera resultar eficaz.

#### **TRABAJOS FUTUROS (Tema 14 del programa)**

100. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PMPP 90/12 en el que figuraban temas para futuros trabajos propuestos en la última reunión. Tuvo también ante sí una propuesta presentada en la 6ª reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para América latina y el Caribe (CCLAC) de que se elaboraran normas para las salchichas cocidas y crudas, así como especificaciones microbiológicas y planes de toma de muestras para los productos cárnicos no estables. El hecho de que hubiera habido un debate significativo en el Comité sobre las propuestas del CCLAC fue interpretado por el Presidente como falta de apoyo del Comité para proseguir los trabajos en estos dos sectores.

101. La delegación de Suecia señaló que los temas para trabajos futuros recogidos en el documento CX/PMPP 90/12 no eran sustancialmente importantes y que algunos de ellos eran ya objeto de estudio de parte de otros Comités del Codex, o bien formaban parte de su mandato. La delegación de Suecia observó también que en las actuales deliberaciones del Codex se hacía mayor hincapié en el trabajo horizontal en contraposición a la fórmula tradicional o enfoque vertical, por lo que propuso que el Comité aplazara sine die sus reuniones.

102. La delegación de los Estados Unidos, apoyada por las de Polonia y Marruecos, se opuso al aplazamiento sine die del Comité e hizo algunas reflexiones sobre las deliberaciones del Comité como lo demostraba la excelente participación de los países miembros del Codex. Algunos países propusieron que el Comité se convocara a

intervalos más largos, lo cual aumentaría la probabilidad de tener un programa completo.

103. La delegación de los Estados Unidos propuso que el Comité debería centrar sus esfuerzos en temas generales como la evaluación de nuevos métodos de elaboración (p.ej., procesos de emulsificación) o tecnologías, su aplicación (p.ej., HACCP) y los requisitos reglamentarios. Se señaló también que una vez establecidos los requisitos reglamentarios nacionales resultaba muy difícil cambiarlos a través de organismos como el Codex. La delegación de Bélgica propuso también que el Comité examinara la conveniencia de elaborar una norma para los productos cárnico con pocas calorías, pero no estaba en condiciones de preparar un proyecto propuesta.

104. En respuesta a la propuesta hecha por la delegación de los Estados Unidos, el Comité acordó realizar una encuesta mediante una circular, para determinar los tipos y las cantidades de productos cárnicos elaborados que circulaban en el comercio internacional, así como los problemas y aspectos futuros relacionados con este comercio. Se pensó que tal vez las observaciones que se recibieran en respuesta a la circular indicarían los sectores para los trabajos futuros.

105. El Comité convino en aplazar sine die sus reuniones, a menos que se identificaran temas sustanciales para trabajos futuros en respuesta a la encuesta. Quedó entendido que la encuesta se concluiría antes de la celebración del 19<sup>a</sup> período de sesiones de la Comisión.

#### **OTROS ASUNTOS (Tema 15 del programa)**

106. El Comité no examinó ningún otro asunto

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 16 del programa)**

107. El Comité convino en aplazar sine die sus reuniones a menos que se propusiera un volumen considerable de trabajos que justificara su continuación (véase Trabajos Futuros - Tema 14 del programa). El Comité observó también que toda decisión concerniente a este tema se tomarla en el 19<sup>o</sup> periodo de sesiones de la Comisión.

#### **SALUDO DE DESPEDIDA**

108. El Comité, tras conocer que la presente reunión sería la última vez que el Dr. N. Rao Maturu (FAO) actuaría como Secretario del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados, manifestó a él y a su familia los mejores deseos de una larga y fructífera jubilación.

**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

Norma/Código	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia
Carne Tipo "Carned Beef" Envasada	8	Gobiernos	CODEX STAN 88-1981 ALINORM 91/16
Primera revisión	8	19° CAC/Gob	
Carne "Luncheon"	8	Gobiernos	CODEX STAN 89/1981
Primera revisión	8	19° CAC/Gob.	ALINORM 91/16, Apendice VI
Jamón Curado Cocido	8	Gobiernos	CODEX STAN 96/1981
Primera revisión	8		19° CAC/Gob.
Espaldilla de cerdo Curada Cocida	8	Gobiernos	CODEX STAN 97/1981 ALINORM 91/16
Primera revisión	8	19° CAC/Gob.	Apéndice VIII
Carne Picada Curada Cocida	8	Gobiernos	CODEX STAN 98/1981
Primera revisión	8		
Código de Prácticas para la Producción, Almacenamiento y Composición de la Carne y la Carne de Aves Separada Mecánicamente Destinadas a Ulterior Elaboración	8	Gobiernos	CAC/RCP 32-1983 (Vol. C)
Código de Prácticas de Higiene para Productos Cárnicos Elaborados	8	Gobiernos	CAC/RCP 13-1976 Rev.1 (1985) (Vol.C)
Conservación de Productos Cárnicos Curados Estables en Almacén en Envases de Venta al Consumidor Herméticamente Cerrados (Anexo D)	8	19° CAC/Gob.	ALINORM 91/16, Apéndice HI
Proyecto de Guía para la Calidad Microbiológica de Especies Hierbas Aromáticas Utilizadas en low Productos Cárnicos Elaborados	5 y 8	19° CAC/Gob.	ALINORM 91/16, Apéndice III
Proyecto de Directrices para el Uso de Productos Proteínicos no Cárnicos Normalizados en Productos Cárnicos Elaborados	8	19° CAC/Gob.	ALINORM 89/16, Apéndice IV

**ALINORM 91/16**

**Apéndice**

**LIST OF PARTICIPANTS**<sup>1</sup>  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

<sup>1</sup> The first person listed under countries is the head of Delegation

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Ms. Maria Teresa Delgado,  
Commercial Secretary  
Embassy of Argentine  
Kastelsvej 15  
DK-2100 Copenhagen 0, Denmark

Mr. Manuel Salvado  
Commercial and Economic Dept.  
Embassy of Argentine  
Kastelsvej 15  
DK-2100 Copenhagen 0, Denmark

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Dr. Kevin John Dunn  
Counsellor (Veterinary Services)  
Australian Mission to the EEC  
Rue Guimard 6-8  
1040 Brussels, Belgium

Dr-Robert Biddle  
Senior Assistant Director (Acting)  
Food Inspection Branch  
Australian Quarantine & Inspection  
Service  
Dept. of Primary Industries & Energy  
Canberra, Act 2600, Australia

Mr. John McCausland  
Technical Manager  
James Barnes Pty. Ltd.  
P.O. Box 738  
Wagga Wagga NSW 2650, Australia

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BELGICA**

Mr. Michel Viaene  
Inspecteur - Chef de Service  
Ministry of Public Health  
Inspection des denrées alimentaires  
Cite Administrative de l'Etat  
Batiment Vesale  
1010 Bruxelles, Belgium

Mr. M. Meyers  
1<sup>er</sup> adjoint technique  
Ministère des Affaires Economiques  
Rue du Commerce 44  
1040 Bruxelles, Belgium

**CANADA**

Dr. Ian Kirk  
Associate Director  
Agriculture Canada  
Meat and Poultry Products Division  
2255 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Canada

Mr. Robert De Valk  
General Manager  
Further Poultry Processors  
Association of Canada  
Canada

**CHINA, People's Rep. of**  
**CHINE, Rép. Pop. de**

Mr. Yang Zong Li  
Veterinary Engineer  
State Administration of Import and  
Export  
No. 12 Jianguomeiwai Street  
Beijing, China

**CZECHOSLOVAKIA**  
**TCHECOSLOVAQUIE**

Mr. Otakar Zalabsky  
Food Standards Officer  
Centre of Meat Industry  
Stephansta 63  
11201 Prague 1, Czechoslovakia

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Mr. Børge Sørensen  
Food Technologist  
Danish Meat Research Institute  
Maglegaardsvej 2  
DK-4000 Roskilde, Denmark

Mr. K. Hamfeldt Pedersen  
Food Technologist  
DAK  
DK-4000 Roskilde, Denmark

Mr. Leif Bøgh>Sørensen  
Food Technologist  
Danish Veterinary Service  
Food Control Laboratory  
Howitzvej 13  
DK-2000 Frederiksberg, Denmark

Ms. Rente Fabech  
Scientific Officer  
Ministry of Health  
National Food Agency  
Mørkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg, Denmark

**EGYPT**  
**L'EGYPTE**

Dr. Ezzat Abal E.I. Emar  
Chief of Veterinary Sector  
Ministry of Agriculture  
Elsalam Company for Broiler Production  
Cairo, Egypt

**FINLAND**  
**FINLANDE**  
**FINLANDIA**

Mr. Jorma Hirn  
Professor  
National Veterinary Institute  
P.O. Box 368  
00101 Helsinki, Finland

Mr. Pekka Pakkala  
Assistant Director  
National Food Administration  
Haapahiemmentie 4  
00530 Helsinki, Finland

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Dr. Jean-Christophe Tosi  
Vétérinaire Inspecteur  
Ministère de l'Agriculture  
Direction Générale de l'Alimentation  
175 rue du Chevaleret  
75626 Paris Cedex 13, France

Madame Marie-Noëlle Paillette  
Inspecteur de la Répression des  
Fraudes  
Ministère de l'Economie, des Finances  
et du Budget  
13 Rue Saint Georges  
75009 Paris, France

Mr. Jean-Luc Vendeuvre  
Centre Technique de la Charcuterie,  
de la Salaison et des Conserves de  
Viande  
7 Avenue du Général de Gaulle  
94700 Maisons-Alfort, France

**GERMANY, Fed. Rep. of**  
**ALLEMAGNE, Rep. Fed. d'**  
**ALEMANIA, Rep. Fed. de**

Dr. Harald Kolb  
Federal Health Office  
P.O. Box 330013  
D-1000 Berlin 33, Germany, Fed. Rep.  
of

Mr. Achim Stiebing  
Wissenschaftlicher Oberrat  
Federal Centre for Meat Research  
D-8650 Kulmbach, Germany

Dr. Bernd Mönning  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
D-5300 Bonn 1, Germany

**IRAN**

Dr. Parviz Sadrzadeh  
Ministry of Health,  
Food Control Laboratory  
Iman Khomeini Ave No. 31  
Tehran, Iran

Mr. Hormoz Zagh  
Food Technologist  
Ministry of Health,  
Food Control Laboratory  
Iman Khomeini Ave No. 31  
Tehran, Iran

Mr. Cirous Eskandari  
Food Technologist  
Ministry of Health  
Dept. for Control of Food and  
Sanitary Products  
Tehran, Iran

Dr. Bozorgmehr Vaziri  
Food Microbiologist  
Ministry of Health  
Dept. for Control of Food and Sanitary  
Products  
Tehran, Iran

**KENYA****KENIA**

Dr. Richard Stephen Kimanzi  
Chief Hygiene Officer  
Livestock Development  
Veterinary Laboratory  
P.O. Kabete, Kenya

**MEXICO****MEXIQUE****MEXICO**

Mr. Moises G.D. Delgado  
Medico Veterinario  
Siama Alimentos  
Mexico

**MOROCCO**

Bouchta Riahi  
Chef du Service de l'Hygiene  
et Inspection des denrees animales  
Direction de l'Elevage  
Ministere de l'Agriculture  
Morocco

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAISES BAJOS**

Gerrit De Peuter  
Head of Nutrition and Consumer Affairs  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 20401  
NL-2500 EK The Hague, Netherlands

Mr. Wil Groen  
Director of research and development  
COVECO N.V.  
P.O. Box 10  
NL-7390 AA Twello, Netherlands

Gerrit Koenen  
Subst. Head of Food Division  
Ministerie Van Welzyn, Volkgezondheid  
und Cultuur  
P.O. Box 5406  
NL-2280 HK Ryswyk, Netherlands

**NEW ZEALAND****NOUVELLE-ZELANDE****NUEVA-ZELANDIA**

Mr. Christopher Baddeley  
Counsellor (Veterinary Services)  
New Zealand Mission to  
the European Communities  
47-48 Bvd. du Regent  
Brussels 1000, Belgium

**PHILIPPINES**

Mr. Horacio Carandang  
Agricultural Attache  
Department of Agriculture  
Philippine Mission to the EEC  
Ave. Moliere 299  
B-1060 Brussels, Belgium

**POLAND****POLOGNE****POLONIA**

Dr. Leszek Michalowski  
Head of Veterinary Sanitary  
Inspection Division  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
Veterinary Department  
30 Wspólna str.  
00-930 Warsaw, Poland

Mr. Stanislaw Tyszkiewicz  
Professor  
Meat and Fat Research Institut  
Rakowiecka Street  
PL-02-532 Warszawa, Poland

Mr. Jan Szyborski  
Chief Expert  
Veterinary Department  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
30 Wspólna str.  
00-930 Warsaw, Poland

**SAUDI ARABIA**

Mr. Abdulmohsen Garout  
Chemist  
Saudi Arabian Standards Organization  
P.O. Box 3437  
Riyadh 11471, Saudi Arabia

Mr. Abdul Aziz Khayat  
Setting Standard  
Saudi Arabian Standard Organization  
P.O. Box 3437  
Riyadh, Saudi Arabia

**SPAIN**  
**ESPACE**  
**ESPANO**

M<sup>a</sup> O.H. De Mendosa  
Jefe se Seccion  
Secretaria Général de la Cioa  
Ministeria de Sanidad y Consumo  
Cibravo Murillo no. 4  
Madrid. Spain

Jesus Campos Amado  
Jeíe Servicio Lab. Arbitral  
Ministerio de Agricultura  
Pesco y Alimentacion  
Pased Infanta Isabel no. 1  
Madrid, Spain

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Ms. Barbro Blomberg  
Head of International Secretariat  
Swedish National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala, Sweden

Mr. Bengt Johansson  
Head of Section  
Swedish Meat Research Institute  
P.O. Box 504  
S-244 00 Kävlinge, Sweden

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mr. Pierre Rossier  
Chief International Standards  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3008 Berne, Switzerland

Mr. Jean Vignal  
Director Veterinaire  
Nestec C.S.A  
Ar. M. Nestle  
CH-1800 Vevey, Switzerland

**THAILAND**

Miss Pomprapai Ganjanarintr  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Copenhagen, Denmark

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Mr. Keith Millar  
Head of Food Composition Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House, 17, Smith SQ  
London SW1, England

Dr. John Wood  
Section Manager  
Leatherhead Food Research  
Association  
England

Dr. Mark Woolfe  
Head of Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food, Food Science Division II  
Ergon House, 17, Smith SQ  
London SW1, England

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

Mr. Bill Dennis  
Special Assistant to Deputy  
Administrator  
U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Washington D.C. 20250, USA

Mr. L.L. Cast  
Consultant  
Inspection and Management Resources  
9016 Edgewood Drive  
Gaithersburg, MD 20877, USA  
Representing:  
Western States Meat Association  
South Eastern Meat Association  
National Association of Meat Purveyors.  
American Association of Meat  
Processors

Mr. Lloyd Hontz  
Associate Director, Regulatory Affairs  
National Food Processors Association  
1401 NW Avenue, NW  
Washington D.C. 20005, USA

Mr. Marshall Marcus  
Director, Regulatory and Trade Affairs  
Protein Technologies International  
Checkerboard Square  
St. Louis, MO 63164, USA

Mr. Ellis Brunton  
Corporate Director Technical Services  
Tysons Foods Inc.  
3609 Johnson Road  
Springdale, AR 72764 USA

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES**

**CENTRE DE LIAISON DES  
INDUSTRIES  
TRANSFORMATRICES DE VIANDES  
DE  
LA COMMUNAUTE EUROPEENNE  
(CLITRAVI)**

Mr. H.W. Hesselink  
Secretary General  
CLITRAVI  
Avenue de Cortenberg 172  
1040 Bruxelles. Belgium

**EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN  
FEDERATION (EUVEPRO)**

Mr. Arnold van Hecke  
Director  
EUVEPRO  
Leuvensestraat 29  
B-1800 Vilvoorde, Belgium

**MARINALG INTERNATIONAL**

Mr. Jean-Jacques Piot, Adviser  
Marinalg International  
(World Association of Seaweeds  
Processors)  
85 Boulevard Haussmann  
F-5008 Paris, France

Mr. John Jensen  
Development  
Copenhagen Pectin Factory  
DK-4623 Lille Skensved, Denmark

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Mr. N. Rao Maturu (Secretary)  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. David H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**DANISH SECRETARIAT**

Mrs. Karen Jensen (**Acting chairman**)  
Food Control Laboratory  
Danish Veterinary Service  
Howitzvej 13  
DK-2000 Frederiksberg, Denmark

Ms. Linda Jensen  
Food Scientist  
Food Control Laboratory  
Danish Veterinary Service  
Howitzvej 13  
DK-2000 Frederiksberg, Denmark

Ms. Ulla Knudsen  
Food Scientist  
Food Control Laboratory  
Danish Veterinary Service  
Howitzvej 13  
DK-2000 Frederiksberg, Denmark

**CONSERVACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS ESTABLES EN ENVASES DE VENTA AL CONSUMIDOR HERMETICAMENTE CERRADOS**

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

(Anexo D al Código de Prácticas de Higiene para Productos Cárnicos Elaborados, CAC/RCP 13-1976, Rev. 1 (1985))

Los factores principales para la conservación de productos cárnicos curados estables en almacén, en envases herméticamente cerrados, son los siguientes: el contenido de sal y de humedad, el contenido de nitrito añadido, la contaminación microbiana de los ingredientes cárnicos y no cárnicos, el pH, el tratamiento térmico y la integridad del envase. La estabilidad en almacén se asegura mediante la termo-destrucción parcial de esporas bacterianas contaminantes y/o la inhibición posterior de las esporas supervivientes, La inocuidad del producto depende de la combinación correcta de los anteriores factores críticos.

Convencionalmente, el tratamiento térmico eficaz de un producto se expresa por  $F_0$ . Un valor de  $F_0 = 1$  equivale a 1 minuto a  $121,1^\circ\text{C}$  en el punto más frío (centro) del envase. Asimismo, un tratamiento térmico durante 10 minutos a  $111,1^\circ\text{C}$  o durante 100 minutos a  $101,1^\circ\text{C}$  equivale a  $F_0 = 1$ .

Es esencial leer este texto conjuntamente con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados, y con el Anexo A de este Código.

Los factores críticos de que se trata en este Anexo son los siguientes:

- a) Deberá verificarse periódicamente la contaminación microbiana de los ingredientes de carne cruda. Cuando los niveles medios superen las 100 esporas de bacilos mesófilos/g, se considerará esto motivo suficiente para un examen minucioso de la cadena de producción, para detectar posibles fuentes de contaminación y aplicar un tratamiento térmico más riguroso.
- b) El número de esporas mesófilas aerobias en las especias no deberá exceder de  $1 \times 10^4/\text{g}$ .
- c) El aporte de los ingredientes no cárnicos, distintos de las especias, a la contaminación de la materia prima final, deberá ser colectivamente inferior a 50 esporas mesófilas/g.
- d) Suponiendo que se cumplan los requisitos de los párrafos a) a c), las siguientes combinaciones de concentraciones de salmuera ( $\% \text{NaCl} \times 100 / (\text{NaCl} + \% \text{H}_2\text{O})$ ) y tratamientos térmicos, junto con 150 mg/kg de nitrito añadido (expresados como nitrito de sodio) y un recorrido de pH sin ajustar de 6,0-6,7 pueden servir de indicaciones orientativas amplias para la fabricación de carne "luncheon" y carne picada, jamón (y espaldilla de cerdo), y salchichas tipo Frankfurt inocuos en envases herméticamente cerrados:

Carnes "luncheon" y carnes picadas:

3,0-4,0 % de salmuera/1,0-1,5F<sub>0</sub>

4,0-4,5 % de salmuera/1,0F<sub>0</sub>

4,5-5,0 % de salmuera/0,5-1,0F<sub>0</sub>

5,0-5,5 % de salmuera/0,5F<sub>0</sub>

Jamón y espaldilla de cerdo:

3,3 % de salmuera/0,3-0,5F<sub>0</sub>

3,7 % de salmuera/0,2-0,3F<sub>0</sub>

4,0 % de salmuera/0,1-0,2F<sub>0</sub>

Salchichas:

2,5 % de salmuera/1,5F<sub>0</sub>

"Bacon" de costado pasterizado curado: Juntamente con 100 mg/kg de nitrito añadido (expresados como nitrito de sodio), el "bacon" pasterizado curado estable en almacén deberá tener una concentración mínima de la salmuera del 7 por ciento y habrá de ser calentado al menos hasta 70°C en el centro.

e) Si se han de aplicar combinaciones menos rigurosas de factores de inocuidad, éstas deberán basarse en una prolongada experiencia de la fábrica, en profundos estudios microbiológicos, y en normas de higiene para garantizar concentraciones mínimas de esporas de bacterias.

f) Quizás sea conveniente utilizar concentraciones de nitrito añadido (expresadas en nitrito de sodio) inferiores a 150 mg/kg, pero tal vez sea necesario aumentar la concentración de la salmuera y/o el proceso de calentamiento.

g) La concentración de la salmuera y la cantidad de nitrito añadido deberán controlarse cuidadosamente para tener la seguridad de que todo el lote del producto contiene como mínimo la concentración especificada para cada uno.

**PROYECTO DE GUÍA PARA LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LAS ESPECIAS Y  
HIERBAS AROMÁTICAS UTILIZADAS EN LOS PRODUCTOS CÁRNICOS  
ELABORADOS**

(En los Trámites 5 y 8 del Procedimiento)

**1. Sección I - AMBITO DE APLICACION**

- 1.1 Esta Guía se aplica a las especias y hierbas aromáticas, silvestres o cultivadas, que requieren ser sometidas a tratamiento antes de utilizarlas como ingredientes en los productos cárnicos elaborados.

Describe los métodos de tratamiento de las especias y las hierbas aromáticas, juntamente con los criterios aplicables al producto terminado que mejoren y aseguren su idoneidad para el uso en los productos cárnicos elaborados.

**2. Sección II - DEFINICIONES**

- 2.1 "Especias y hierbas aromáticas" son las partes aromáticas de las hojas, flores u otros componentes de las plantas, que se utilizan para impartir un aroma o sabor a los alimentos.
- 2.2 "Idoneidad para el uso" indica un estado en que la contaminación de las especias y las hierbas aromáticas con microorganismos que ocasionan putrefacción o problemas de salud pública se ha reducido a tal punto que las especias y las hierbas aromáticas son aceptables como ingredientes en los productos cárnicos elaborados.
- 2.3 "Descontaminación" significa la reducción, por medios físicos o químicos, de los microorganismos viables que pudieran menoscabar la idoneidad para el uso de las especias y las hierbas aromáticas.
- 2.4 "Tratamiento" significa un proceso de descontaminación de las especias y las hierbas aromáticas. Este proceso comprende las operaciones de clasificación, irradiación, exposición a sustancias químicas, extracción, tratamiento térmico, extrusión y otros métodos físicos o químicos análogos.

**3 Sección III - TRATAMIENTO**

- 3.1 El tratamiento deberá ser supervisado por personal técnicamente competente.
- 3.2 Todas las operaciones del tratamiento, incluido el envasado, deberán efectuarse sin excesiva demora y en condiciones que no menoscaben la idoneidad para el uso.
- 3.3 Los métodos de tratamiento deberán ser de tal naturaleza que las especias y las hierbas aromáticas tratadas satisfagan los criterios aplicables al producto terminado establecidos en estas Directrices.
- 3.4 Los tratamientos deberán llevarse a cabo de tal forma que afecten lo menos posible a la calidad y composición y obtengan el máximo efecto de descontaminación.
- 3.4.1 Aunque el tratamiento térmico o los procesos de extrusión puedan producir un gran efecto bactericida, no todas las especias y hierbas

aromáticas pueden exponerse a esos tratamientos sin que su sabor y color resulten perjudicados.

- 3.4.2 Cuando el tratamiento prevé el proceso de extracción, el agente extractor deberá estar aprobado para su uso en los alimentos y utilizarse de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.
- 3.4.3 Cuando se utilice la irradiación para controlar la contaminación microbiana o la infestación por insectos, este proceso deberá realizarse de acuerdo con las buenas prácticas de irradiación y de conformidad con la "Norma General del Codex para Alimentos Irradiados" (CODEX STAN 106-1983) y el "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Funcionamiento de las Instalaciones de Irradiación Utilizadas para el Tratamiento de Alimentos" (CAC/RCP 19-1979-Rev.1).
- 3.4.4 Cuando el tratamiento entrañe la exposición a sustancias químicas para el control de microorganismos (p. ej., fumigantes), ya sea en forma sólida, líquida o gaseosa, las sustancias químicas que se utilicen habrán de ser las que estén aprobadas para esta finalidad.

### 3.5 Identificación del proceso

Si las especias, hierbas aromáticas o mezclas de ambas han sido expuestas a uno de los tratamientos mencionados, el etiquetado de los envases al por mayor se efectuará de conformidad con los procedimientos pertinentes relativos a las "Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales" (CAC Manual de Procedimiento, 7a Edición, página 123).

### 3.6 Procedimientos de toma de muestras y control de la calidad

- 3.6.1 Toda instalación de tratamiento de las especias y las hierbas aromáticas deberá disponer uso de un programa de control de la calidad que garantice la inocuidad y la idoneidad para el uso de sus productos. Este programa habrá de formularse de conformidad con los principios del HACCP aplicables al proceso de tratamiento, al producto y al empleo final del producto específicos. El programa tendrá que prever el rechazo de los productos cuya idoneidad para el uso resulte menoscabada.
- 3.6.2 Los procedimientos de laboratorio que se utilicen deberán ajustarse a métodos apropiados y reconocidos para que los resultados puedan interpretarse fácilmente.

## 4. **Sección IV - CRITERIOS APLICABLES AL PRODUCTO TERMINADO**

Para la toma de muestras, el análisis y otras determinaciones, y con el fin de cumplir los criterios que se exponen a continuación para especias, hierbas aromáticas y mezclas de ambas, utilizadas con otros ingredientes alimenticios o sin ellos, y que se han tratado de acuerdo con este Proyecto de Guía, deberán utilizarse métodos normalizados:

- 4.1 Las especias y hierbas aromáticas tratadas conforme a las disposiciones de las secciones 3.4.2 y 3.4.4 deberán contener la mínima cantidad posible de residuos de las sustancias químicas o los extractores utilizados.
- 4.2 La especificación microbiológica de las especias o hierbas aromáticas tratadas deberá ser compatible con los parámetros de conservación de los productos cárnicos en que se han usado.

## **ALINORM 91/16**

### **Apéndice IV**

## **PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE PRODUCTOS PROTEÍNICOS NO CÁRNICOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS**

**(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

### **1. AMBITO DE APLICACION**

Proporcionar orientación para el uso de productos proteínicos no cárnicos, que estén normalizados o definidos por la Comisión el Codex Alimentarius, mediante el establecimiento de:

- (i) principios para el uso apropiado de productos proteínicos no cárnicos en los productos cárnicos elaborados, y
- (ii) principios para el etiquetado apropiado de productos cárnicos elaborados que contengan productos proteínicos no cárnicos.

### **2. DEFINICIONES**

Productos proteínicos no cárnicos: son productos proteínicos comestibles no derivados de la carne, carne de caza o la carne de aves, tal como han sido definidos y aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius.

Ejemplos:

Productos Proteínicos de la Leche (PPL): Para los fines de estas Directrices se entiende: los productos lácteos regulados por el Artículo 2 del Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos lácteos que tengan un contenido mínimo de proteínas del 25 por ciento (m/m) en el extracto seco magro, y que, si se designan con el nombre correspondiente a un producto lácteo regulado por una norma, se ajusten a las disposiciones de la norma aplicable.

Productos Proteínicos Vegetales (PPV): Productos vegetales que han sido elaborados de una manera que determina un aumento significativo del contenido de proteínas del producto final, y que se ajustan a las normas aplicables descritas por el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales.

### **3. PRINCIPIOS BASICOS**

3.1 En los productos cárnicos elaborados se permitirá solamente el uso de productos proteínicos no cárnicos que estén normalizados o definidos por la Comisión.

3.2 Deberá indicarse claramente en la etiqueta la presencia de productos proteínicos no cárnicos en los productos cárnicos elaborados.

A este propósito, los productos cárnicos elaborados que contengan productos proteínicos no cárnicos habrán de etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), con la salvedad de que:

- a) deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes par orden decreciente de proporciones;
- b) en la declaración de los ingredientes deberá indicarse la procedencia (p. ej., guisantes, maní), y podrá citarse el tipo de producto y la forma de elaboración (p. ej., texturada, filamentosa) de cada proteína no cárnica presente en el producto cárnico.

#### 4. EMPLEO DE PRODUCTOS PROTEÍNICOS NO CÁRNICOS PARA FINES FUNCIONALES y FACULTATIVOS

4.1 Los productos proteínicos no cárnicos podrán utilizarse para fines funcionales o como ingredientes facultativos, siempre que su empleo no dé origen a una sustitución del contenido de producto cárnico requerido por una norma de composición.

4.2 A efectos de definir los productos proteínicos no cárnicos como ingredientes funcionales o facultativos, la proporción de productos proteínicos no cárnicos deberá calcularse sobre la base del peso en seco del producto final. La proporción efectiva de empleo variará según la naturaleza del producto proteínico añadido y del producto en cuestión.

4.3 El empleo de productos proteínicos no cárnicos como ingrediente funcional o facultativo se regulará del mismo modo que otros ingredientes funcionales o facultativos que no requieren cambio alguno en el nombre del producto.

#### 5. PARCIAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS

5.1 Cuando un producto proteínico no cárnico sustituya parcialmente a la proteína cárnica de un producto cárnico elaborado, deberán aplicarse los siguientes criterios de nomenclatura:

- (i) La presencia del producto proteínico no cárnico se señalará mediante la indicación de su procedencia en el nombre del producto.
- (ii) El nombre del producto resultante deberá describir su verdadera naturaleza; no deberá inducir a error al consumidor; y permitirá que el producto resultante se distinga de los productos con que pudiera confundirse.
- (iii) Cuando la sustitución dé lugar a un contenido de proteínas cárnicas en el producto cárnico elaborado menor que el requerido por una norma del Codex o una norma nacional, no deberá utilizarse el nombre del producto cárnico elaborado normalizado como parte del nombre del producto resultante, a menos que esté calificado apropiadamente.
- (iv) Al establecer el nombre del alimento, deberán tenerse bien presentes las disposiciones de la norma del Codex o de la norma nacional.

5.2 Cuando un producto proteínico no cárnico sustituya parcialmente a la proteína cárnica de un producto cárnico elaborado, hay que tener en cuenta la necesidad de la adecuación nutricional del producto final.

La adecuación nutricional de un producto puede definirse en función de la -calidad y cantidad de proteínas, y del contenido de minerales y vitaminas.

Un producto deberá considerarse nutricionalmente adecuado si:

- i) su calidad proteínica, verificada con la metodología adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius (cómputo de aminoácidos corregido para tener en cuenta la digestibilidad), es apropiada para los fines nutricionales a que se destina.
- ii) contiene una cantidad suficiente de proteínas ( $N \times 6,25$ ), así como las vitaminas y minerales que están presentes en cantidad significativa en el producto animal original, para satisfacer los fines nutricionales a que se destina.

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE TIPO "CORNEED BEEF "**  
**(En el Trámite 8 del Procedimiento del Codex)**

1. AMBTTO DE APLICATION

Esta Norma se aplica a los productos de carne de vacuno denominados "corned beef" envasados, vendidos en envases herméticamente cerrados que han sido tratados térmicamente, después de cerrado el envase, durante el tiempo necesario para que el producto sea estable en almacén.

No se aplica a los productos cárnicos del tipo "corned beef" cuyas características de composición difieran de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCION

Se entiende por carne tipo "corned beef" la carne de vacuno picada, curada, deshuesada, que puede incluir carne de cabeza, corazón y carrillada.

El producto deberá prepararse con carne de vacuno troceada y precocinada o con una mezcla de carne de vacuno precocinada con la adición de un máximo del 5 por ciento de carne cruda de vacuno; en ambos casos, la carne deberá curarse antes o después de introducida en el envase.

El tratamiento térmico deberá aplicarse una vez cerrado el envase y deberá ser suficiente para asegurar que el producto sea estable en almacén y no represente peligro para la salud pública.

Definición complementaria

Por "envase cerrado herméticamente" se entiende todo envase completamente cerrado, e impermeable y de cualquier material apropiado, idóneo para el producto regulado por la Norma.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esencial

- carne de vacuno no curada
- ingredientes para el curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio.

3.2 Ingredientes facultativos

- sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa o jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz).

3.3 Composición

El contenido total de proteína del producto final no deberá ser menor del 21 por ciento m/m.

3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 Materia prima

La carne con que se prepare el producto deberá estar exenta de olores y sabores objetables.

#### 3.4.2 Producto final

El producto final deberá estar limpio y totalmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo y poder cortarse en lonjas, una vez enfriada.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1 Sustancias conservadoras

Dosis máxima añadida

##### 4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio

100 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final

##### 4.1.2 Nitrito de potasio y/o sodio

50 mg/kg en total, de nitrito, expresado en nitrito sódico

##### 4.1.3 Cloruro de potasio

Limitado por- las buenas prácticas de fabricación

##### 4.2 Antioxidantes

##### 4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio

300 mg/kg (expresados en ácido ascórbico, solos o mezclados)

##### 4.2.2 Acido isoascórbico y SU sal de sodio

##### 4.3 Transferencia

Deberá aplicarse la sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en el Volumen XIV del Codex Alimentarius.

#### 5. CONTAMINANTES

Nivel máximo

##### 5.1 Plomo (Pb)

1 mg/kg

##### 5.2 Estaño (Sn)

##### 5.2.1 Estaño (Sn): para productos en envases de hojalata

200 mg/kg

##### 5.2.2 Estaño (Sn): para productos 50 mg/kg en otros envases

50 mg/kg

#### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (Ref. CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1 1985)), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979, Rev. 1, 1989), del Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2) (1985) ) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1971).

- 6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de carne tipo "Corned Beef" deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y en el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y la Carne, y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.
- 6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne tipo "corned beef" serán manipuladas, almacenadas o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la carne tipo "comed beef" estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.
- 6.4 La carne tipo "corned beef" se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).
- 6.5 La carne tipo "comed beef" será tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).
- 6.6 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 4.6.8 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev.1, 1989)).
- 6.7 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente se manipularán de acuerdo con la subsección 7.7 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev.1, 1989)).

## 7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985), a excepción de la sección 5.2 (Alimentos irradiados) que no es pertinente.

### 7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser carne tipo "corned beef".

### 7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

Para la carne envasada tipo "corned beef" que es un producto estable en almacén, la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

### 7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en el envase no destinado a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la

identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta al por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

## 8. MÉTODOS DE. ANALISIS

### 8.1 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

### 8.2 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

### 8.3 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica, 985.16.

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE "LUNCHEON"**  
**(En el Trámite 8 del Procedimiento del Codex)**

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos denominados carne "luncheon" <sup>1</sup> envasados en recipientes de material adecuado.

1/ Solamente se utilizará la expresión inglesa, cualquiera que sea el idioma en que esté redactado el texto.

2. DESCRIPCION

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, como se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada.

El producto podrá o no contener aglutinantes.

El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

Definiciones complementarias

Para los fines de esta Norma:

Por despojos comestibles se entiende los despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, incluidos los pulmones (excepto cuando el animal del que proceden los pulmones haya sido escaldado por inmersión en agua caliente), pero excluidos orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria. Los despojos comestibles abarcan también la piel de aves de corral.

Por carne se entiende la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero.

Por envasado se entiende contenido en un envase fabricado con materiales que no permitan la contaminación en las condiciones normales de manipulación.

Por carne de aves de corral se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, ocas, pintadas o palomas, sacrificados en un matadero.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- carne o carne de aves de corral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles
- agua
- ingredientes de curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

### 3.2 Ingredientes facultativos

- despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar como tales;
- aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como:
  - harinas o almidones de cereales, papas o batatas;
  - pan, galletas o productos de panadería;
  - leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo, proteínas de huevo, productos de sangre desecados, productos proteínicos vegetales;
- sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz) ;
- especias, aderezos y condimentos;
- proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.

### 3.3 Composición

	<u>Producto con aglutinante</u>	<u>Producto sin aglutinante Y sin despojos comestibles-(pero que puede contener carne de corazón lengua o cabeza de mamíferos)</u>
- Contenido mínimo de carne añadida	80% <sup>1</sup>	90%
- Contenido máximo de grasa	35%	30%

<sup>1</sup> El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral.

### 3.4 Factores esenciales de calidad

#### 3.4.1 Materias primas

Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

#### 3.4.2 Producto final

El producto deberá de estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne y la carne de aves de corral deberán estar airadas de modo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Dosis máxima añadida</u>
4.1 <u>Sustancias conservadoras</u>	
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico
	<u>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</u>
4.1.2 Nitrito de potasio y/o sodio	125 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

4.1.3	Cloruro de potasio	Limitado por las buenas prácticas de fabricación
	<u>Aditivo</u>	
4.2	<u>Antioxidantes</u>	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico) solos o
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	mezclados
4.3	<u>Aromas</u>	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitadas por- las buenas prácticas de fabricación
4.4	<u>Acentuadores del sabor</u>	
4.4.1	5'-Guanilato disódico	Limitado por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico	Limitado por- las buenas prácticas de fabricación
4.4.3	Glutamato monosódico	Limitado por las buenas prácticas de fabricación
4.5	<u>Reguladores de la acidez</u>	
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitado por las buenas prácticas de fabricación
4.6	<u>Agentes de retención del agua</u>	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente mas los añadidos) <sup>1</sup>	8000 mg/kg (expresados en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos <sup>2</sup>	3000 mg/kg (expresados en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) solos o mezclados
<sup>1</sup>	Los fosfatos naturales (mg/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) se calcularán como 250 x% de proteínas.	
<sup>2</sup>	Que en el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 45" y 452.	
4.7	<u>Colores</u>	
4.7.1	Eritrosina (CI 45430) para compensar la pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg
4.8	<u>Transferencia</u>	
	Deberá aplicarse la sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en el Volumen XIV del Codex Alimentarius.	
5.	<b>CONTAMINANTES</b>	Nivel maximo
5.1	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg
5.2	Estaño (Sn)	
5.2.1	Estaño (Sn) : para productos en envases de	200 mg/kg

hojalata

5.2.2 Estaño (Sn) : para productos en otros envases 50 mg/kg

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados Ref. CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1, 1985)), cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de la Carne de Aves de Corral (Ref. CAC/RCP 14-1976), del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev.2) (1985)), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1971) y, cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1989) (Rev. 1, 1989)).

6.2 Toda la carne <sup>1</sup> empleada para la fabricación de carne "luncheon" deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y, cuando proceda, en el Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración de la Carne de Aves de Corral. La carne de mamíferos deberá haber sido inspeccionada de conformidad con el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y la Carne, y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber estado sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan impropia para el consumo humano.

<sup>1</sup> Cuando en esta sección se emplea la palabra "carne", debe entenderse que incluye la carne, los despojos comestibles y la carne de aves de corral.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne "luncheon" serán manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la carne "luncheon" estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La carne "luncheon" se envasará en recipientes herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).

6.5 Si la carne "luncheon" se somete a tratamiento térmico, antes del envasado, deberá ser envasada de tal modo que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases habrán estar limpios y, cuando proceda mostrar pruebas haber sido sometidos al vacío.

6.6 La carne "luncheon" deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

- 6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 4.6.8 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).
- 6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).

## 7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985)

### 7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser carne "luncheon".

En relación con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor, deberá declararse la presencia de aglutinantes y de despojos comestibles, así como una declaración que indique la especie del animal del cual procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

### 7.2 "Lista de ingredientes

En la lista de ingredientes deberá indicarse la especie de animales de que procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de

### 7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.3.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### 7.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta al por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

## 8. METODOS DE ANALISIS

### 8.1 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

### 8.2 Nitrito

Método recomendado; ISO/DIS 2918

### 8.3 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15<sup>a</sup> edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

### 8.4 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15<sup>a</sup> edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica, 985.16.

## **ALINORM 91/16**

### **Apéndice VII**

#### **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL JAMON CURADO COCIDO**

(En el Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

##### **1. AMBITO DE APLICACION**

Esta Norma se aplica a los productos denominados "jamón cocido" envasados en un material de envase adecuado, según se define en las subsecciones 6.4 y 6.5 más adelante.

No se aplica a los productos de jamón cocido cuyas características de composición sean distintas de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

##### **2. DESCRIPCION**

El producto deberá prepararse con carne de las patas traseras del cerdo - separadas transversalmente del resto del costado en un punto que no esté más adelante que la extremidad del hueso de la cadera. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa.

La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada.

El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5

##### **3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD**

###### **3.1 Ingredientes esenciales**

- Jamón no curado
- Salmuera, compuesta de agua y sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

###### **3.2 Ingredientes facultativos**

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz), miel
- Especias, aderezos y condimentos
- Proteínas aromáticas hidrolizadas, solubles en agua
- Gelatina de calidad alimentaria

###### **3.3 Factores esenciales de calidad**

3.3.1 **Materias primas** - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.3.2 Producto final - El producto deberá de estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de nodo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

#### 3.4 Contenido de carne

- Porcentaje medio de proteínas de carne en el producto sin grasa  $\geq$  18,0%
- Porcentaje mínimo de proteínas de carne en el producto sin grasa = 16,5% (mínimo absoluto)

(Para los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula respecto del contenido total del envase y con corrección para tener en cuenta la gelatina, en caso de que ésta se haya añadido - véase la subsección 8.4).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1 Sustancias conservadoras

##### Dosis máxima añadida

4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio

200 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

##### Dosis Máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final

4.1.2 Nitrito de potasio y/o sodio

125 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

4.1.3 Cloruro de potasio

Limitado por las buenas prácticas de fabricación

##### 4.2 Antioxidantes

4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio

500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico) solos o mezclados

4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio

##### 4.3 Aromas

4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a. las naturales definidas en el Codex Alimentarius

Limitadas por las buenas prácticas de fabricación

4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por el JECFA

##### 4.4 Acentuadores del sabor

4.4.1 5'-Guanilato disodico ) )

4.4.2 5'-Inosinato disódico ) )

4.4.3 Glutamato monosódico )

Limitado por las buenas prácticas de fabricación

##### 4.5 Reguladores de la acidez

4.5.1 Citrato de sodio

Limitado por las buenas prácticas de fabricación

##### 4.6 Agentes de retención del agua

4.6.1 Fosfatos (los presentes natural- mente más los añadidos)<sup>1</sup>

8000 mg/kg (expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos <sup>2</sup> 3000 mg/kg (expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) solos o mezclados

<sup>1</sup> Los fosfatos naturales (mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calcularán como 250 x % de proteínas.

<sup>2</sup> Que en el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 45<sup>n</sup> y 452.

#### 4.7 Espesantes

4.7.1 Agar Limitado por las buenas prácticas de fabricación

4.7.2 Carragaen

4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio

#### 4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en el Volumen XIV del Codex Alimentarius.

#### 5. CONTAMINANTES Nivel máximo

5.1 Plomo (Pb) 0,5 mg/kg

5.2 Estaño (Sn)

5.2.1 Estaño (Sn): para productos en envases de hojalata 200 mg/kg

5.2.2 Estaño (Sn) : para productos en otros envases 50 mg/kg

#### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (Ref. CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1, 1985)), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1971), del Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2) (1985) y, cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de jamón curado cocido deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y en el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y la Carne, y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y el jamón curado cocido serán manipulados, almacenados, o transportados en el establecimiento de manera que la carne y el jamón curado cocido estén protegidos contra la contaminación y el deterioro.

6.4 El jamón curado cocido se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del Código Internacional Recomendado de

Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

- 6.5 Si el jamón curado cocido se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasado de tal manera que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán estar limpios y, cuando proceda mostrar pruebas de haber sido sometido al vacío.
- 6.6 El jamón curado cocido deberá ser tratado térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).
- 6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 4.6.8 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).
- 6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).

## 7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "jamón cocido".
- 7.1.2 El nombre del producto deberá incluir, según proceda, las denominaciones siguientes:
- "con piel"
  - "en/con su jugo natural"
  - "con adición de X" respecto de la gelatina, agar, alginatos o carragaen
  - "ahumado"
  - "con adición de ahumante"
- 7.1.3 Deberá hacerse una declaración que describa con exactitud el método de preparación, elaboración o presentación de manera que se vea simultáneamente con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

### 7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

- 7.2.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

- 7.2.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.
- 7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### 7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta al por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

## 8. MÉTODOS DE ANALISIS

### 8.1 Proteínas

Método recomendado: Determinación del contenido de nitrógeno en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 937. (Factor de conversión para el nitrógeno: 6,25).

### 8.2 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

### 8.3 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

### 8.4 Corrección para tener en cuenta la gelatina añadida

Para los productos acerca de los cuales se desconozca la cantidad de gelatina añadida, se deberá restar el 0,5 por ciento de proteínas del porcentaje de proteínas referido al producto sin grasa.

### 8.5 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15<sup>o</sup> edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

### 8.6 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15<sup>a</sup> edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de la Absorción Atómica, 985.16.

## **ALINORM 91/16**

### **Apéndice VIII**

## **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA**

(En el Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

### **1. AMBITO DE APLICACION**

Esta Norma se aplica a los productos denominados "espaldilla de cerdo cocida" envasados en un material de envase adecuado, según se define en las subsecciones 6.4 y 6.5 más adelante.

No se aplica a los productos de espaldilla de cerdo cocida cuyas características de composición sean distintas de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

### **2. DESCRIPCION**

El producto deberá prepararse con carne de las patas delanteras del cerdo. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa.

La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada.

El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

### **3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE Y CALIDAD**

#### **3.1 Ingredientes esenciales**

- Espaldilla de cerdo no curada
- Salmuera, compuesta de agua y sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

#### **3.2 Ingredientes facultativos**

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz), miel
- Especias, aderezos y condimentos
- Proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua
- Gelatina de calidad alimentaria

#### **3.3 Factores esenciales de calidad**

3.3.1 Materias primas - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de una calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.3.2 Producto final - El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

### 3.4 Contenido de carne

- Porcentaje medio de proteínas de carne en el producto sin grasa 17,5%
- Porcentaje mínimo de proteínas de carne en el producto sin grasa = 16,0% (mínimo absoluto)

(Para los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula respecto del contenido total del envase y con corrección para tener en cuenta la gelatina, en caso de que ésta se haya añadido - véase la subsección 8.4).

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 Sustancias conservadoras

#### Dosis máxima añadida

#### 4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio

200 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

#### Dosis máxima calculada sobre el contenido total del Producto final

#### 4.1.2 Nitrito de potasio y/o sodio

125 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

#### 4.1.3 Cloruro de potasio

Limitado por las buenas prácticas de fabricación

### 4.2 Antioxidantes

#### 4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio

500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico) solos o mezclados

#### 4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio

### 4.3 Aromas

#### 4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius

Limitadas por las buenas prácticas de fabricación prácticas de fabricación

#### 4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por el JECFA

### 4.4 Acentuadores del sabor

#### 4.4.1 5'-Guanilato disódico ) )

#### 4.4.2 5'-Inosinato disódico ) )

#### 4.4.3 Glutamato monosódico ) )

Limitadas por las buenas prácticas de fabricación prácticas de fabricación

### 4.5 Reguladores de la acidez

#### 4.5.1 Citrato de sodio

Limitado por las buenas practicas de fabricación

### 4.6 Agentes de retención de agua

#### 4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)<sup>1</sup>

8000 mg/kg (expresados en P<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) solos o mezclados

#### 4.6.2 (Mano-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos<sup>2</sup>

3000 mg/kg (expresados en P<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) solos o mezclados

<sup>1</sup> Los fosfatos naturales (mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calcularán como 250 x % de proteínas.  
<sup>2</sup> Que en el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 45" y 452.

#### 4.7 Espesantes

4.7.1 Agar Limitado por las buenas prácticas de fabricación

4.7.2 Carragaen

4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio Dosis máxima: 10 g/kg

#### 4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en el Volumen XIV del Codex Alimentarius.

#### 5. CONTAMINANTES Nivel Maximo

5.1 Plomo (Pb) 0,5 mg/kg

5.2 Estaño (Sn)

5.2.1 Estaño (Sn): Para productos en envase de hojalata 200 mg/kg

5.2.2 Estaño (Sn): Para productos en otros envases 50 mg/kg

#### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1, 1985)), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1971), del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.2) (1985) y, cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de espaldilla de cerdo curada cocida deberá haber estado sometida a los procesos de inspección prescritos en el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y en el Código de Prácticas para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y la Carne, y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la espaldilla de cerdo curada cocida serán manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la espaldilla de cerdo curada cocida estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La espaldilla de cerdo curada cocida se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

6.5 Si la espaldilla de cerdo curada cocida se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasada de tal manera que se reduzca al mínimo la

contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán estar limpios y, cuando sea pertinente, mostrar pruebas de haber sido sometidos al vacío.

6.6 La espaldilla de cerdo curada cocida deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 4.6.8 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

## 7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "espaldilla de cerdo curada cocida".

7.1.2 El nombre del producto deberá incluir, según proceda, las denominaciones siguientes:

- "con piel"
- "en/con su jugo natural"
- "con adición de X" respecto de la gelatina, agar, alginatos o
- "ahumado"
- "con adición de ahumante"

7.1.3 Deberá hacerse una declaración que describa con exactitud el método de preparación, elaboración o presentación de manera que se vea simultáneamente con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al

### 7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.2.1 Para los productos ESTABLES en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.2.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinan a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### 7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta al por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

## 8. MÉTODOS DE ANALISIS

### 8.1 Proteínas

Método recomendado; Determinación del contenido de nitrógeno en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

### 8.2 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

### 8.3 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

### 8.4 Corrección para tener en cuenta la gelatina añadida

Para los productos acerca de los cuales se desconozca la cantidad de gelatina añadida, se deberá restar el 0,5 por ciento de proteínas del porcentaje de proteínas referido al producto sin grasa.

### 8.5 Pleno

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15<sup>a</sup> edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

### 8.6 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15<sup>a</sup> edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de la Absorción Atómica, 985.16.

## **ALINORM 91/16**

### **Apéndice IX**

## **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA**

(En el Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

### **1. AMBITO DE APLICACION**

Esta Norma se aplica a los productos denominados "carne picada" <sup>1</sup> envasados en cualquier material de envasado adecuado.

<sup>1</sup> La palabra "carne" podrá sustituirse por un término que describa el tipo o los tipos de carne utilizados.

### **2. ESCRIPCION**

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, según se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. Al menos el 50 por ciento de la carne ampliada consistirá en trozos equivalentes a carne triturada que pase por orificios de diámetro no inferior a 8 mm. Ningún trozo deberá ser mayor de 15 mm en cualquiera dimensión.

El producto podrá o no contener aglutinantes.

El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

### **Definiciones complementarias**

Para los fines de esta Norma:

Por despojos comestibles se entiende los despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, pero excluidos los pulmones, orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria. Los despojos comestibles no incluyen tampoco la piel de aves de corral.

Por carne se entiende la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero.

Por envasado se entiende contenido en un envase fabricado con materiales que no permitan la contaminación en las condiciones normales de manipulación •

Por carne de aves de corral se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, ocas, pintadas o palomas, sacrificados en un matadero.

### **3. COMPOSICION Y FACTORS ESENCIALES DE CALIDAD**

#### **3.1 Ingredientes esenciales**

- Carne o carne de aves de carral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles
- Agua
- Ingredientes de curado consistentes en sal de calidad alimentaria (cloruro de sodio) y nitrito de sodio o de potasio

### 3.2 Ingredientes facultativos

- Despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar como tales, carne de aves de corral;
- Aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como:
  - harinas, o almidones de cereales, papas o batatas;
  - pan, galletas o productos de panadería;
  - leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo, proteínas de huevo, productos de sangre desecados, productos proteínicos vegetales;
- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz) ;
- Especias, aderezos y condimentos;
- Proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.

### 3.3 Composición

	<u>Producto con aglutinante</u>	<u>Producto sin aglutinante Y sin despojos comestibles pero que puede contener carne de corazón, lengua o cabeza de mamíferos)</u>
- Contenido mínimo de carne añadida	80% <sup>1</sup>	90%
- Contenido máximo de grasa	30%	25%

<sup>1</sup> El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral

### 3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 Materias primas - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.4.2 Producto final - El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne y la carne de aves de corral deberán estar de modo uniforme y completo, curadas, y poder cortarse en lonjas.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima añadida</u>
4.1 Sustancias conservadoras	
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o sodio	200 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico
	<u>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</u>
4.1.2 Nitrito de potasio y/o sodio	125 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico
4.1.3 Cloruro de potasio	Limitado por las buenas

4.2	<u>Antioxidante</u>	prácticas de fabricación <u>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</u>
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico) solos o mezclados
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	
4.3	<u>Aromas</u>	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitadas por las buenas: prácticas de fabricación
4.4	<u>Acentuadores del sabor</u>	
4.4.1	5'-Guanilato disódico ) )	Limitado por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico ) )	
4.4.3	Glutamato monosódico ) )	
4.5	<u>Reguladores de la acidez</u>	
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitado por las buenas prácticas de fabricación
4.6	<u>Agentes de retención del agua</u>	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) <sup>1</sup>	8000 mg/kg (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) solos o mezclados
4.6.2	(Mano-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos <sup>2</sup>	3000 mg/kg (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) solos o mezclados

<sup>1</sup> Los fosfatos naturales (mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calcularán en 250 x % de proteínas.

<sup>2</sup> Que en el SIN correspondan a los números 339,340,450,451 y 452.

#### 4.7 Colores

4.7.1 Eritrosina (CI 45430) para compensar la pérdida de 15 mg/kg color (sólo para el producto con aglutinante)

#### 4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la sección 3 del Principio de Transferencia relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en el Volumen XIV del Codex Alimentarius.

### 5. CONTAMINANTES

#### Nivel máximo

5.1 Plomo (Pb)

0,5 mg/kg

5.2 Estaño (Sn)

5.2.1 Estaño (Sn): para productos en envase de hojalata 200 mg/kg

5.2.2 Estaño (Sn): para productos en otros envases 50 mg/kg

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1, 1985) ), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1971), del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 - 1969 (Rev. 2) (1985) ) y, cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).

6.2 Toda la carne <sup>3</sup> empleada para la fabricación de carne picada cocida deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y, cuando proceda, en el Código de Prácticas de Higiene para el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y de Carne, y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

<sup>3</sup> Cuando "en esta sección se emplea la palabra "carne", debe entenderse que incluye la carne, los despojos comestibles y la carne de aves de corral.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne picada curada cocida eran manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento" de manera que la carne y la carne picada curada cocida estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La carne picada curada cocida se envasará en recipientes herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

6.5 Si la carne picada curada cocida se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasada de tal modo que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán de estar limpios y, cuando proceda, mostrar pruebas de haber sido sometidos al vacío.

6.6 La carne picada curada cocida deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6." inclusive, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 4.6.8 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989) ).

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)).

## 7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "carne picada", salvo que la palabra "Carne" podrá sustituirse por un término que describa el tipo de carne utilizado, o cuando se haya utilizado más de un tipo de carne, por los nombres en orden decreciente de proporciones, p.ej., "carne de cerdo picada", "carne de cerdo y de vaca picadas"

En relación con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor, deberá declararse la presencia de aglutinantes y de despojos comestibles así como una declaración que indique la especie del animal del cual procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de

### 7.2 Lista de ingredientes

En la lista de ingredientes deberá indicarse la especie de animales de que procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

### 7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.3.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### 7.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta al por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

## 8. METODOS DE ANALISIS

### 8.1 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

### 8.2 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

### 8.3 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

### 8.4 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método espectrofotométrico de la absorción atómica, 985.16.