

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 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 83/18

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
15º período de sesiones, Roma, 4-15 de julio de 1983

INFORME DE LA 15ª REUNION DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Bergen, Noruega, 3-8 de mayo de 1982

S

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 15ª reunión en Bergen, Noruega, del 3 al 8 de mayo de 1982, por invitación del Gobierno de Noruega. Ocupó la presidencia el Dr. O.R. Braekkan, de Noruega.
 2. Dio la bienvenida a los participantes el Sr. Viggo Jan Olsen, Director General Adjunto de Pesca, quien hablando en nombre del Director General de Pesca, Sr. H. Rasmussen y del Ministro de Pesca, Sr. T. Listau, hizo una breve reseña de lo realizado por el Comité, que ha terminado sus trabajos sobre trece normas importantes y ocho códigos de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Subrayó que todo ello se ha conseguido sólo gracias a la competencia y participación de expertos de todo el mundo y deseó al Comité éxito en las normas y códigos de prácticas que va a examinar en la reunión presente.
 3. El Presidente dio la bienvenida asimismo a los participantes de la República Popular del Congo, que asisten por primera vez a una reunión del Comité.
 4. Asistieron a la reunión delegaciones y observadores de los 32 países siguientes: Alemania (Rep. Fed. de), Argentina, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Congo (Rep. Dem.), Cuba, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Filipinas, Finlandia, Francia, India, Irlanda, Islandia, Italia, Japón, México, Noruega, Nigeria, Nueva Zelandia, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, República Arabe del Yemen, Suecia, Suiza, Tailandia, Uruguay y Sudáfrica (observadores).
- Estuvieron presentes observadores de las organizaciones internacionales siguientes: Association des industries de poisson de la CEE (AIPCEE), Asociación de Químicos Analistas Oficiales (AOAC), Instituto Internacional de Refrigeración (IIR) y Marinalg International.

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

APROBACION DEL PROGRAMA

5. El Comité aprobó el programa con una ligera modificación con el fin de debatir un punto que había sido planteado por el observador de Sudáfrica en relación con una enmienda propuesta a la Norma del Codex para las langostas congeladas rápidamente (CAC/RS 95-1978). El Comité se mostró también de acuerdo con una propuesta de la delegación de Noruega de formar un grupo de trabajo para examinar las definiciones sobre defectos de espinas, etc., en las normas para filetes de pescado congelados rápidamente en general, cuando considere la armonización de las Normas del Codex para esos productos.

NOMBRAMIENTO DE RELADORES

6. A propuesta del Presidente fueron designados relatores para esta reunión el Sr. I.M.V. Adams (Reino Unido) y la Srta. F. Soudan (Francia).

DECLARACION DEL REPRESENTANTE DE LA OMS

7. El representante de la OMS, interviniendo en nombre de su organización, manifestó su agradecimiento al Gobierno de Noruega por actuar de huésped de la reunión.
8. El Director General de la Organización Mundial de la Salud, Dr. Mahler, durante su discurso inaugural del 14º período de sesiones de la Comisión en Ginebra había subrayado una vez más la gran importancia que atribuía la OMS a la labor de la

Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS. En el informe de dicho período de sesiones (ALINORM 81/39, Apéndice II) se ha publicado el texto completo de su alocución.

9. Diferentes programas de la Organización (Salud pública veterinaria, Programa de inocuidad de los alimentos, Programa sobre enfermedades diarreicas, Nutrición, Programa internacional de inocuidad de las sustancias químicas) intervenían en las actividades de higiene de los alimentos, que comprenden "las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano" (Cuarta edición del Manual de Procedimiento de la CCA, 1976).

10. A lo largo del año último, el Servicio de Salud Pública Veterinaria, junto con la FAO, había proseguido sus actividades orientadas a las necesidades de los países en desarrollo. Concretamente, la Misión Mixta FAO/OMS visitó Rwanda y Kenya, donde se le informó de las técnicas locales de matanza y de la higiene de la carne en condiciones rurales. Hubo una serie de conversaciones con las autoridades veterinarias y médicas nacionales de dichos países y la Misión se interesó, en particular, por la preparación de directrices para el diseño y construcción de mataderos sencillos en condiciones difíciles. Estaban ya en preparación dichas directrices y se esperaba que dentro de unos pocos meses estuviese ya pronto su primer borrador.

11. El Servicio de Salud Pública Veterinaria de la OMS había publicado dos directrices prácticas, una sobre Vigilancia, Prevención y Control de la Equinococosis/Hidatidosis, y otra sobre los Riesgos para la salud humana relacionados con los animales en las zonas urbanas; se estaban preparando muchas otras directrices.

12. El Dr. Halstead había preparado un primer borrador de la guía de la OMS sobre Parálisis Tóxica por ingestión de mariscos (PSP = Paralytic Shellfish Poisoning). El propósito que con esta guía se persigue es el prevenir los brotes resultantes de la PSP; figuran en ella datos sobre la importancia que para la salud pública tiene este envenenamiento, las propiedades químicas y físicas de las toxinas y los principios para la organización de la vigilancia, la prevención y el control.

13. Se había distribuido la guía recabando comentarios en todo el mundo; los planes son de publicarla este año.

14. En Ginebra se celebraría (1-4 de junio) una breve consulta para elaborar el primer borrador de la Guía sobre la Salmonelosis (Su prevención y control). En la guía se atendería especialmente a la descontaminación de los piensos, incluida la harina de pescado.

15. Muchos representantes de los países en desarrollo de la región del Mediterráneo, así como autoridades médicas y veterinarias, asistieron a la Consulta de Expertos de la OMS sobre Coordinación intersectorial en materia de programas de higiene de los alimentos, que se celebró en Lisboa del 16 al 18 de noviembre de 1981. Esta reunión, organizada por el Centro del Control de Zoonosis en el Mediterráneo, destacó la gran importancia del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos y declaró que satisfacía de lleno las exigencias de los representantes de los países en esta reunión.

16. De acuerdo con la decisión adoptada en su 11ª reunión por el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves, se tuvo en Ginebra del 17 al 18 de marzo de 1981 una consulta oficiosa de la OMS sobre la revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos Cárnicos Elaborados.

17. El proyecto de código revisado, en el que se había incorporado el concepto de los puntos de control críticos para el análisis de riesgos, se había traducido al español y francés y enviado para recabar comentarios. El código volvió a ser examinado por el Comité del Codex en octubre de este año.

18. El Servicio había mantenido estrechos contactos con la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para Alimentos. Este año, la Comisión celebró su segunda reunión anual en Suiza; en esa ocasión debatió la revisión del Libro 29 (Toma de muestras para el análisis microbiológico). Se preveía la publicación en 1983 de un nuevo texto de este libro.

19. En relación con los criterios microbiológicos para los alimentos, había salido en español, francés e inglés el Informe del Grupo de Trabajo FAO/OMS sobre Especificaciones Microbiológicas para la leche en polvo y las aguas minerales naturales (Washington, 1980).

20. El Grupo de Trabajo enmendó el documento sobre los Principios generales para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para alimentos, al que luego dio el toque final el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en

su 17ª reunión (ALINORM 81/13) y que aprobó la Comisión en su 14º período de sesiones. El documento estaba ya listo y se decidió incluirlo en la edición futura del Manual de Procedimiento de la Comisión y, atendiendo también a la necesidad urgente de disponer del mismo, se acordó que se preparase al mismo tiempo por separado y se distribuyese cuanto antes a los países.

21. Por lo que respecta a las especificaciones microbiológicas para camarones congelados precocidos, el Comité había pedido a los gobiernos de los Estados Miembros que reuniesen los datos necesarios sobre los límites numéricos de los criterios propuestos, tanto a nivel de producción (sólo en las factorías de que haya constancia que producen de conformidad con las disposiciones higiénicas del Código pertinente de Prácticas) como, a ser posible, en el punto de importación.

22. Siete gobiernos habían hecho llegar sus observaciones pero lamentablemente no se habían aplicado siempre los requisitos concretos exigidos, por lo que se hacía difícil su resumen y comparación. No obstante, el Sr. S. Garret (EE.UU.), Director del Laboratorio Nacional del Servicio de Pesquería Marina, había proporcionado, por cuenta de la FAO y la OMS, un magnífico análisis y resumen de los datos recibidos, que se discutiría en el curso de la reunión.

23. La OMS ha proseguido sus actividades de capacitación en materia de higiene de los alimentos. Al comienzo de este año (del 12 al 13 de enero de 1982) tuvo lugar en Zeist la segunda consulta oficiosa sobre capacitación posgraduada en microbiología de los alimentos. En la actualidad, la Organización estaba coordinando cuatro cursos sobre esta materia en la Universidad de Surrey, Reino Unido, en el Instituto Pasteur de Lille, Francia, en el Centro de Colaboración FAO/OMS para Investigación y Capacitación en Higiene de los Alimentos y Zoonosis (Berlín occidental), y en el Instituto de Tecnología de los Alimentos de Zeist, Países Bajos.

24. Durante el debate que se desarrolló con los Directores de los cursillos arriba citados, se insistió en que se incluyera una explicación de las actividades del Codex Alimentarius en el programa de los cursillos y que se introdujera a los alumnos no sólo en la labor general llevada a cabo en este campo sino también en los Códigos de Prácticas de Higiene del Codex y en sus normas, especificaciones microbiológicas, etc.

25. En 1981, el Servicio de Salud Pública Veterinaria coordinó activamente los cursillos de capacitación para alumnos de países en desarrollo organizados en Moscú, URSS, participando también en ellos. En concreto, se dio una conferencia sobre la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con una explicación minuciosa de los objetivos y alcance de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius.

26. El Centro de Colaboración FAO/OMS había publicado ya el primer informe sobre el Sistema europeo de vigilancia de la OMS, de que disponía ya el Centro de Colaboración FAO/OMS para la Investigación y Capacitación en Higiene de los Alimentos y Zoonosis, Instituto de Medicina Veterinaria (Robert von Ostertag Institute), Thielalle 88/92, Berlín (occidental).

27. Del informe del 14º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (29 de junio a 10 de julio de 1981) cabía obtener una información más completa sobre las actividades de la OMS en el campo de la higiene de los alimentos (especialmente por lo que se refiere al Programa de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos y el Programa internacional de inocuidad de las sustancias químicas).

DECLARACION DEL REPRESENTANTE DEL DEPARTAMENTO DE PESCA DE LA FAO

28. El representante del Departamento de Pesca de la FAO informó al Comité de las actividades de la Dirección de Industrias Pesqueras que se habían desplegado desde la última reunión. Sus labores se habían centrado en los dos años últimos en impartir capacitación sobre tecnología pesquera y control de la calidad. Se han organizado cursillos sobre estos temas en Lima (Perú, 1980), Georgetown (Guyana, 1981) y Manila (Filipinas, abril de 1982). Con el apoyo siempre del DANIDA se iban a organizar otros cuatro cursillos en Africa (3) y Asia (1) dentro de los dos años próximos.

29. Se preparaban constantemente ayudas visuales y filminas sobre salazón y venta al menudeo de pescado en los países tropicales, que se pueden obtener de la FAO. Se estaban elaborando otras filminas sobre ahumado y secado artesanal.

30. Durante la Consulta Técnica de la FAO sobre utilización de las capturas incidentales en la pesca de camarones, celebrada en Georgetown (Guyana) en octubre de 1981, se examinaron los problemas de la manipulación y el aprovechamiento de las capturas incidentales comestibles en la pesquería del camarón. Se había trazado una estrategia para el aprovechamiento de esas capturas, que podía verse en la Circular de Pesca de la FAO No. 747.

31. En vista del resultado satisfactorio de INFOPECSA, el Proyecto Regional de la FAO de Mercadeo pesquero para América del Sur, se ha establecido un proyecto análogo para Asia con su sede en Kuala Lumpur (Malasia). Su nombre completo es "Servicio de Información y Asesoramiento de mercadeo para productos pesqueros en la región del Asia/Pacífico", abreviado en INFOFISH.

32. Ha habido un notable aumento de importancia en los Programas Cooperativos Regionales de la FAO en Tecnología Pesquera. Se habían organizado programas para Asia, Africa y América del Sur con la finalidad de coordinar los programas de investigación e intensificar la cooperación entre instituciones que operan dentro de los países en desarrollo en el campo de la tecnología pesquera. En el ámbito de esos programas se habían celebrado dos reuniones. Primero, la Consulta de Expertos de la FAO sobre Tecnología Pesquera en Africa, celebrada en Casablanca (Marruecos) del 7 al 11 de julio de 1981, y en segundo lugar el Simposio sobre producción y almacenamiento de pescado seco, que se celebró en conjunción con la 5ª reunión del Grupo de Trabajo de la CPIP sobre Tecnología y Mercadeo Pesqueros, en Sarang (Malasia) del 2 al 5 de noviembre de 1982.

33. Se informó al Comité de las nuevas publicaciones que se podían obtener de la FAO. Se trataba de: Guidelines for Chilled Fish Storage Experiments ("Guía para experimentos de almacenamiento de pescado refrigerado") (FIIU/T 210), Refrigerated Storage in Fisheries ("Almacenamiento refrigerado en las pesquerías") (FIIU/T 214), Planning and Engineering Data: Fresh Fish Handling ("Datos de planificación e ingeniería: manipulación del pescado fresco") (FIIU/C 735), Prevention of Losses in Cured Fish ("Prevención de pérdidas en el pescado curado") (FIIU/T 220) y Minced Fish Technology: A Review ("Tecnología del pescado picado: Reseña") (FIIU/T 221).

34. La Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO había preparado también un "Manual de referencia a los Códigos de Prácticas". Serrecopilaron once códigos de prácticas mediante la combinación de algunas partes y disposiciones comunes a todos ellos o a la mayoría. Con dicho Manual se perseguía el propósito de ofrecer al lector un conocimiento general y conciso de las disposiciones y requisitos para las varias operaciones de recolección, manipulación y elaboración del pescado. Se disponía ya de un primer borrador para que se formularan observaciones sobre cómo marchaba.

EXAMEN DE ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE, TRATADOS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DIVERSOS COMITES DEL CODEX

Comisión del Codex Alimentarius (149 período de sesiones - ALINORM 81/39)

35. La Comisión tomó nota de que tanto este Comité como el Comité sobre Higiene de los alimentos habían examinado los siguientes proyectos de Códigos de Prácticas y que no se habían recibido al respecto observaciones en el Trámite 5 del Procedimiento:

- Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado picado;
- Proyecto de Código de Prácticas para los Cangrejos.

La Comisión acordó adelantarlos al Trámite 6 del Procedimiento.

Enmiendas al Procedimiento del Codex para la elaboración de normas del Codex mundiales y regionales

36. El Comité Ejecutivo y el Comité del Codex sobre Principios Generales habían examinado un proyecto de revisión del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex. La Comisión aprobó el nuevo procedimiento (ALINORM 81/39, párrs. 157-165) y decidió que se publicara en la Quinta edición del Manual de Procedimiento.

37. Con la revisión del Procedimiento se pretendía reducir el tiempo necesario para desarrollar normas salvaguardando al propio tiempo la oportunidad de que los gobiernos de los Estados Miembros y la Comisión puedan examinar las normas y códigos y aprobarlos. En sustancia, los Trámites eran ahora 8 en lugar de 11.

38. El nuevo procedimiento hacía posible la adopción de un proyecto de norma en el Trámite 8, y así procederá el Comité al elaborar sus normas en el futuro.

Definición de "Humo"; enmiendas en el Trámite 9 al Código de Prácticas para el Pescado Ahumado

39. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), según lo solicitado por ella misma en su 139 período de sesiones, había examinado la definición de "humo" en el Código de Prácticas para el Pescado Ahumado (sección 2.23) para excluir el empleo de aserrín que contiene materias extrañas, tales como plástico.

40. El CCFA había presentado la siguiente definición enmendada a la Comisión.

41. "Humo" lo forman los productos volátiles de la combustión de la madera (incluido el aserrín) o plantas leñosas en el estado natural, excluidas la madera o las plantas que han sido impregnadas, coloreadas, engomadas o pintadas o tratadas de forma análoga. La materia prima utilizada para la creación de humo deberá estar exenta de materias extrañas, tales como el plástico. El término "humo" incluye los derivados obtenidos por condensación o absorción del humo en un líquido conveniente de calidad alimentaria. Puede prepararse un baño que dará sabor a los productos pesqueros, disolviendo una cantidad apropiada en agua potable.
42. La Comisión aprobó la definición de humo presentada por el CCFA como enmienda en el Trámite 5 al Código de Prácticas para el Pescado Ahumado.
43. El Comité observó, no obstante, que las delegaciones de la República Federal de Alemania y Austria habían expresado preocupación por la inclusión de flúidos de humo en la definición de humo y propuesto que la cuestión se plantease en la presente reunión del Comité.
44. En el breve debate que siguió, el Comité advirtió que, además de la definición de humo en la sección 2.23 existía también una definición de humo líquido en la sección 2.17.
45. La delegación de la República Federal de Alemania estimaba que debía distinguirse entre ahumado y el empleo de elementos de humo disueltos en líquidos. A su juicio, esto último no podía definirse como ahumado.
46. Se señaló asimismo a la atención del Comité una posible dificultad en cuanto a la definición de humo como aditivo alimentario pues sus elementos eran variables y no podían expresarse cuantitativamente.
47. El Comité tomó nota de que el punto esencial por lo que se refiere a la exclusión de productos extraños en la materia prima había sido tenido en cuenta ya en la nueva definición propuesta por el CCFA y aceptó el nuevo texto con una enmienda de redacción (en el texto inglés) para que diga "combustion" de la madera en lugar de "combination" y se refiera a la práctica de producir humo por calor friccional y no sólo por combustión.
48. Se acordó la modificación siguiente: "Humo lo forman los productos volátiles de la madera (incluido el aserrín) o plantas leñosas en el estado natural por combustión o fricción....etc.
49. El Comité tomó nota también de que en la Guía para el Uso inocuo de aditivos alimentarios, Segunda serie CAC/FAL 5-1979, se habían ya aprobado aromas de humo (soluciones de humo natural y sus extractos) para su empleo en sardinas y productos análogos en conserva, limitados por PCF, y que la misma recomendación se haría probablemente para otros pescados y productos pesqueros.

ASUNTOS DERIVADOS DE OTROS COMITES DEL CODEX

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

50. El citado Comité, en su 15ª reunión, tras un minucioso debate había remitido el proyecto de directrices para el marcado de las fechas, que se utilizarán en los Comités del Codex, a la Comisión, la cual lo ha aprobado luego de haberlo examinado ulteriormente en su 14º período de sesiones. También había adelantado al Trámite 6 del Procedimiento el proyecto revisado de Norma General para el Etiquetado de los alimentos preenvasados, que comprendería las disposiciones sobre marcado de fechas que derivaban de las Directrices para el marcado de fechas.

51. El CCFL convino en que se hacían necesarios varios tipos de marcado de fecha conforme se indican en las Directrices sobre el marcado de la fecha de los alimentos preenvasados. También hubo acuerdo en que se insistiera mucho en la fecha de durabilidad mínima y en que se atendiera prioritariamente siempre a este punto cuando se establecieran las normas sobre marcado de la fecha. Debería darse al CCFA una justificación, no sólo en los casos en que no se propusiese un marcado de la fecha, sino también en los casos en que no se eligiese la fecha de durabilidad mínima.

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

52. Este Comité ha efectuado en sus últimas reuniones una reclasificación y definición de los métodos de análisis del Codex. Básicamente, el concepto de métodos del Codex como métodos de referencia para su empleo en caso de controversia internacional había quedado sustituido por una clasificación de métodos como métodos de referencia analítica, definidos éstos en función de su fiabilidad, basada en el grado en que se hubieran estudiado en colaboración a los fines del Codex.

53. El CCMAS, en vista de los nuevos progresos en los métodos de análisis y teniendo en cuenta la mencionada redefinición de métodos a los fines del Codex, recomendó:

- a) que antes de la próxima reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) todos los Comités de Productos presenten un informe sobre las medidas adoptadas para actualizar todos los métodos analíticos elaborados, recomendados o aprobados por ellos antes del 1º de enero de 1979. Deberán adjuntarse detalles de todos los estudios hechos en colaboración en que se fundan tales medidas. Sobre los métodos aprobados después del 1º de enero de 1979 se presentará informe en una reunión posterior del CCMAS;
- b) que los Comités de productos presenten informes sobre todos aquellos métodos de los cuales se advierte que no necesitarán ser actualizados. Se incluyen aquí todos los casos en que no se tiene noticia de que se estén realizando nuevos trabajos sobre tales métodos, o en que los métodos anteriores o tradicionales son considerados apropiados, debiendo, en estos casos, facilitarse pruebas;
- c) que cuando se recomiende actualizar los métodos con arreglo a una edición posterior de un volumen, boletín o serie publicados, los Comités de Productos deberán asegurarse de que dicha edición posterior se refiera al mismo método y sea idéntica, salvo en las revisiones del texto; de lo contrario, deberán haberse realizado estudios en colaboración complementarios, sobre los cuales deberán presentarse informes; y
- d) que los Comités de Productos presenten también informes sobre la disponibilidad de planes de toma de muestras necesarios para el análisis de los productos que son de su competencia. Los Comités de Productos deberán presentar también informes cuando no se disponga de tales planes, o no se haya considerado necesario su uso por el momento.

54. El Comité observó que estas recomendaciones del CCMAS exigían un amplio estudio y que no podía pronunciarse en su actual reunión.

55. Para revisar los métodos haría falta designar un Grupo de Trabajo, que podría reunirse entre períodos de sesiones y preparar un documento para que lo examine el Comité en su próxima reunión.

56. El Comité tomó nota de los documentos de antecedentes CX/MAS 81/7 y CX/MAS 81/7, Add.1, preparados por Australia y en que se enumeran todos los métodos de análisis contenidos en los proyectos de normas y en las recomendaciones del Codex sobre cómo podrían revisarse los métodos de análisis, estimando que serían de gran ayuda para el Grupo de Trabajo.

Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (CCVP)

57. En su segunda reunión, el CCVP había estudiado un documento titulado "La utilización de los productos proteínicos vegetales en los alimentos y consideraciones sobre el etiquetado" (CX/VP 82/8), preparado por la delegación de Canadá, la cual señaló que el objetivo del documento era introducir algunas directrices para el empleo inocuo y apropiado de los productos proteínicos vegetales (PPV) en los alimentos. En el documento se trataba, entre otras cosas, de i) usos de los productos proteínicos vegetales para fines funcionales; ii) empleos de los productos proteínicos vegetales para aumentar el contenido de proteína utilizable; y iii) usos de productos proteínicos vegetales en sustitución de las proteínas animales en los alimentos y para su ampliación. El documento llevaba como apéndice un anteproyecto de Directrices para la utilización de los PPV en alimentos, acompañado de otro anteproyecto de Directrices para verificar la inocuidad y la calidad nutricional de los productos proteínicos vegetales. Este último consistía en un texto modificado de la Directriz del Grupo Asesor de las Naciones Unidas sobre Calorías Proteínicas (Directriz No. 6 del GAP) para la verificación preclínica de las nuevas fuentes proteínicas.

58. Las directrices para el uso de PPV en alimentos que está elaborando el CCVP eran directrices generales cuya finalidad consistía en servir de ayuda a los Comités del Codex sobre Productos que fueran a desarrollar o que probablemente desarrollarían normas para productos que contienen PPV. La intención era también que fueran de utilidad para los gobiernos de los Estados Miembros en general.

59. El CCVP acordó que se tuviesen informados sobre el desarrollo de dichas directrices al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (el Comité de la Leche) y al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. La delegación de Dinamarca indicó que se señalaran las directrices también a la atención del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves.

60. El CCVP acordó recomendar a la Comisión que las directrices se elaboren de acuerdo con el Procedimiento de trámites para la elaboración de normas del Codex y convino en considerar que las directrices se hallaban ahora en el Trámite 2. Examinó luego las directrices detalladamente y adelantó al Trámite 3 ambas directrices junto con el apéndice para verificar la inocuidad y la calidad nutricional.

61. Se informó al Comité de que el Comité de la Leche se había reunido la semana anterior a la actual reunión y había tomado nota de que el CCVP, con arreglo a sus funciones, estaba elaborando directrices para el uso de proteínas vegetales sólo, y de que el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves, de acuerdo con la Comisión del Codex Alimentarius, había iniciado sus trabajos sobre Directrices para el uso de proteínas vegetales en productos cárnicos elaborados de reses y aves. Ninguno de los dos Comités estaba estudiando el empleo de proteínas lácteas en los productos alimenticios.

62. Luego de un debate, el Comité de la Leche había decidido que estos productos necesitaban también Directrices para su empleo y acordó que se pidiese a los gobiernos que expresasen sus puntos de vista sobre si habría de efectuarse en el seno del Comité de la Leche la elaboración de estas directrices. Caso de resultar positiva la opinión de los gobiernos, se pediría a la FIL y demás órganos competentes dentro del Comité de la Leche que prepare proyectos de Directrices sobre empleo de proteínas lácteas en productos alimenticios para su examen en la próxima reunión.

63. El Comité tomó nota de que hasta ahora no se había examinado detalladamente el empleo de proteínas extrañas en el pescado y los productos pesqueros. Acordó que, caso de decidirse que se elaborasen directrices para el empleo de proteínas no ícticas en los productos pesqueros para el futuro, entonces esas directrices habrían de elaborarse en el seno del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Normas para la sal de calidad alimentaria

64. El Comité tomó nota de que el CCFA prefería elaborar una norma general para la sal de calidad alimentaria que no obste al establecimiento de otros requisitos que se consideren necesarios para determinados tipos de sales y con métodos especiales de fabricación de alimentos. La norma se hallaba actualmente en el Trámite 6 del Procedimiento del Codex. Dado que el CCFA tendría que celebrar otra reunión antes del 15º período de sesiones de la Comisión, se esperaba que ésta aprobara la norma para la sal de calidad alimentaria antes de la próxima reunión de dicho Comité.

65. El Comité recordó los debates habidos en su última reunión (ALINORM 81/18, párr. 57) y manifestó la opinión de que la norma para la sal de calidad alimentaria que elaboraba el CCFA tal vez no fuera idónea para la salazón del pescado y podría tener que modificarse. Puede que sea necesaria una calidad diversa de sal para dicha salazón.

Métodos de toma de muestras para sustancias contaminantes

66. El CCFA se hallaba elaborando ahora planes de toma de muestras para la determinación de sustancias contaminantes, según figuran en el Documento de Sala de Conferencia CX/FA 82/8. El CCFA manifestó su deseo de que todos los Comités del Codex sobre Productos formularan comentarios sobre los planes de toma de muestras.

67. El Comité aplazó el debate de los planes de toma de muestras hasta su próxima reunión, en que se tendrían a mano los comentarios que se habían solicitado de los gobiernos.

Principio de transferencia

68. La Comisión, en su 13º período de sesiones (ALINORM 79/28, párr. 155), pidió a los Comités del Codex sobre Productos que aseguraran que en todas las normas elaboradas se incluyera una referencia al Principio de transferencia según y cuando fuera apropiado y sugirió el texto exacto que debe emplearse al aplicar dicho Principio.

69. El Comité llegó a la conclusión de que lo que a él le tocaría hacer en respuesta a lo solicitado por la Comisión consistiría en un estudio atento de todas las normas que había elaborado y una decisión caso por caso sobre si se aplicaba o no el Principio de transferencia. El Comité acordó hacerlo así en su próxima reunión una vez que la Secretaría le hubiere proporcionado la documentación de base pertinente.

Directrices para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex

70. El Comité tomó nota de que el CCFA estaba desarrollando unas directrices para que las apliquen los Comités del Codex sobre Productos cuando establezcan disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas que elaboren.

Tercera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia

Enmienda a la Norma para las sardinas en conserva

71. El Comité tomó nota de la propuesta del Comité Coordinador para Asia de enmendar la norma para las sardinas en conserva de suerte que se incluya la Sardina Sardinella en su Sección 2.1(a) y acordó examinar la propuesta cuando el Comité Coordinador le facilite la información necesaria, conforme se indica en el párrafo 111 de ALINORM 79/18.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

72. Se debatió la definición del término "lote" y la necesidad de uniformar la definición de lote en los distintos códigos de prácticas pues tiene que poderse llegar a unos textos uniformes.

73. Se estimó asimismo que debía estudiarse más detenidamente el muestreo de lotes. Dado que en otros Comités se está trabajando en la definición de "lote", se acordó que la Secretaría recoja toda la información del caso proporcionando un resumen de las definiciones de "lote" y asuntos conexos para la próxima reunión del CCFH.

Notas generales

Publicación de las normas del Codex

74. El Comité tomó nota de que se estaban preparando en forma de hojas sueltas varios volúmenes de normas del Codex y que próximamente se publicarían.

Enmiendas a las normas

75. El Comité tomó nota de que en su última reunión (véase ALINORM 81/18, párrs. 43-45) se había decidido como medida económica transitoria suspender la práctica habitual de examinar las normas enmendadas en informes en la fase de adopción.

76. Se informó al Comité de que, debido a la preocupación expresada por algunos delegados de que esto repercutiera desfavorablemente en su labor, se había anulado dicha decisión. En consecuencia, en esta reunión se reanudaría el procedimiento habitual.

77. El Comité manifestó su satisfacción por esta última decisión.

Aceptaciones

78. Según se indicó en la última reunión, unos 30 países habían otorgado su aceptación a una o más de las normas del Codex para pescado y productos pesqueros. En la publicación "Resumen de las aceptaciones de normas recomendadas del Codex, municipales y regionales, y de límites máximos recomendados por el Codex para residuos de plaguicidas" (Ref. No. CAC/ACEPTACIONES, Rev. 1), que se había enviado a todos los gobiernos miembros, figuran toda clase de detalles sobre todas las aceptaciones notificadas hasta el 30 de octubre de 1978. En los informes presentados a la Comisión en sus períodos de sesiones 139 y 149 resultaba que la Argentina había notificado la aceptación con excepciones especificadas de las normas para filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente, filetes de gallineta congelados rápidamente, filetes de merluza congelados rápidamente, langostas congeladas rápidamente, camarones congelados rápidamente, sardinas en conserva y productos análogos, y había encontrado también aceptables muchos de los Códigos de prácticas, en particular los relativos a los camarones y al pescado en conserva y pescado fresco.

79. Gambia ha notificado la aceptación diferida de las Normas del Codex para los filetes de merluza congelados rápidamente, las sardinas en conserva y productos análogos congelados rápidamente.

80. Los EE.UU. había formalizado la aceptación, con excepciones especificadas, de una serie de normas sobre productos, incluido el salmón del Pacífico en conserva.

81. En su examen de las aceptaciones, la Comisión tomó nota de que en muchos países se estaba examinando diligentemente la aceptación de una amplia serie de normas del Codex y códigos de prácticas y límites máximos recomendados por el Codex para residuos de plaguicidas. Se mostró convencida de que había pruebas evidentes de que se estaban logrando progresos constantes en relación con las normas del Codex pero consideraba que los países deberían prestar más atención a las aceptaciones.

82. La Comisión recomendó, en particular, que cuando un país no pudiera otorgar su aceptación, considerara seriamente la posibilidad de permitir la libre distribución de alimentos que cumplen con las normas del Codex. Además de su notificación de aceptación, los EE.UU. habían notificado también, por ejemplo, la no aceptación, pero con la reserva de que algunos productos que se ajusten a los límites máximos internacionales recomendados podrían distribuirse bajo ciertas condiciones dentro de la jurisdicción territorial de los EE.UU.

83. De modo análogo, Canadá había indicado que no podía aceptar la Norma del Codex para el Cacao en polvo y mezclas de cacao y azúcar (CAC/RS 105-1978, enviada para aceptación en mayo de 1980), pero que los productos que cumplen con la Norma podrían distribuirse libremente en Canadá.

Establecimiento de Grupos de Trabajo

84. Además del Grupo de Trabajo mencionado en el párrafo 4, el Comité creó otros dos Grupos de Trabajo, uno para examinar los códigos de prácticas que figuraban en el programa y el Anexo al Código de Prácticas para el Pescado salado, y el otro para examinar las Especificaciones microbiológicas para los camarones. También se reunió un pequeño Grupo de Trabajo para analizar el cuadro de defectos relativos al Salmón del Pacífico en conserva.

REVISION DE LA NORMA INTERNACIONAL DEL CODEX RECOMENDADA PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7

85. El Comité examinó la citada norma según aparece en ALINORM 81/18, Apéndice II y a la vista de las observaciones de los gobiernos que figuran en el documento CX/FFP 82/3.

86. El Comité convino en que, en consonancia con el Procedimiento revisado para la elaboración de normas y códigos de prácticas del Codex (véanse párrs. 36-38), el título debiera ser ahora "Norma revisada del Codex para el Salmón del Pacífico en conserva"

Sección 3.4.4 Espinas

87. La delegación de los EE.UU. informó al Comité de que los debates habidos en las reuniones precedentes habían dado lugar a la inclusión del requisito de que "cuando haya espinas, éstas serán "blandas" porque la presencia de espinas duras podría interpretarse como indicio de una cocción insuficiente". Ahora bien, la distinción entre espinas duras y blandas dependía de una medición subjetiva.

88. La delegación de los EE.UU. comunicó que ensayos de laboratorio para medir la dureza de las espinas empleando un dianómetro Effyge mostraban que bastaba con un valor de dureza de menos de 1000 g, y propuso que en la norma se incluyera una disposición sobre verificación de la presión con dicho aparato u otro instrumento análogo de medición.

89. El Comité observó que tal vez no siempre se tuviera a mano el equipo necesario y que hasta ahora no se habían efectuado ensayos de una cierta envergadura.

90. La prueba consistente en aplastar las espinas con los dedos, aunque de carácter subjetivo, era un método razonablemente exacto y sencillo como denotan las pruebas hechas hasta ahora con el dianómetro.

91. El Comité convino en que era menester contar con más experiencia en cuanto a la verificación mediante dianómetro y que por ahora no se modificara la disposición existente.

4. HIGIENE

92. La delegación de Francia hizo la observación general de que convendría especificar los métodos de toma de muestras para verificar la calidad higiénica que se define en esta sección.

93. Otras delegaciones y el representante de la OMS aludieron a la necesidad de una elaboración apropiada para destruir los microorganismos patógenos.

94. El Comité observó que se trataba aquí de un producto al que se aplicaba el Código de prácticas de higiene para alimentos envasados poco ácidos, en el que ahora se daban directrices sobre correspondencia tiempo/temperatura para una suficiente esterilización. Se cumplían pues las condiciones necesarias de la subsección 4.3, en que se exige un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

95. El Comité convino en no introducir cambios en esta sección.

5.1 Nombre del alimento

96. 5.1.1 La delegación de Italia era de la opinión de que en el nombre del producto debiera proveerse lo necesario para distinguirlo de las especies de salmón europeo. El Comité observó, no obstante, que en el mercado había en la actualidad poco o ningún salmón envasado, por lo que no introdujo cambios en las especies de pescado enumeradas en 5.1.1.

Marcado de la fecha

97. El Comité advirtió que algunas delegaciones opinaban que el marcado de la fecha debiera incluirse en las disposiciones sobre etiquetado y que al consumidor

debiera informársele de los límites de tiempo dentro de los cuales puede venderse el producto. Otras pensaban que, como el producto tenía una gran durabilidad de diez años o más, el indicar una fecha de durabilidad mínima de poco serviría y que al consumidor se le informaría mejor si en cambio figuraba la fecha de confección.

98. El representante de la OMS, al que se sumó la delegación de la República Popular del Congo, opinaba que la fecha de elaboración podría ayudar también a identificar lotes que fueran peligrosos desde el punto de vista de la salud pública.

99. El Comité observó, sin embargo, que ese aspecto quedaba ya suficientemente atendido en 5.6 - Identificación del lote - en que se exige que cada envase lleve marcada con caracteres indelebles una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote, siendo éste el sistema efectivamente aplicado por los servicios de inspección para descubrir lotes defectuosos.

100. Varias delegaciones expresaron también la opinión de que, debido a la larga duración del producto y al no haberse demostrado la necesidad del marcado de la fecha, en esta norma no debía figurar ninguna disposición sobre marcado, pues ello añadiría al proceso de elaboración una fase más innecesaria y acarrearía al consumidor unos gastos adicionales inútiles.

101. Varias delegaciones aludieron a los reglamentos existentes en la CEE y a las decisiones de otros Comités del Codex en que se había previsto el marcado de fechas. El Comité observó que el salmón en conserva era un alimento envasado poco ácido en que normalmente no se produciría en el término de 10 a 15 años ninguna interacción entre envase y contenido. Señaló asimismo que en el texto revisado de las Directrices sobre marcado de la fecha de los alimentos preenvasados, sección 5 (Instrucciones a los Comités del Codex) figuraba la siguiente disposición:

102. "5.1 Basándose en un estudio sobre la naturaleza del alimento, los Comités del Codex determinarán el tipo de Marcado de la Fecha. Deberá considerarse en primer lugar la fecha de durabilidad mínima. Si en opinión de los Comités esta fecha no es apropiada para el producto en cuestión, dichos Comités deberán elegir entre las demás posibilidades indicadas en la sección 3. En último término, pueden decidir que no se necesita ninguna fecha."

103. Tras un debate sobre los tipos de marcado de fecha a que se refiere la sección 3 de las Directrices, el Comité advirtió que existía bastante acuerdo en que ninguna de las opciones mencionadas ofrecería información útil al consumidor de este producto y decidió no incluir forma alguna de marcado de la fecha en la norma actual.

104. Las delegaciones de Suiza y la República Federal de Alemania expresaron sus reservas respecto de esta decisión.

Contenido neto

105. El Comité observó que en opinión de la delegación de Francia la toma de muestras debe hacerse de acuerdo con los planes de muestreo indicados en CAC/RM 42-1969. La posibilidad de comparar el contenido neto medio con el contenido neto declarado en el envase podría ser de gran utilidad para el vendedor cuando, como tantas veces ocurre, es elevado el número de muestras.

106. El Comité observó que, cuando es muy pequeña la desviación de los pesos netos respecto de la norma, como sucede en los pequeños envases, puede aceptarse el promedio siempre que el fallo no sea exorbitante. Con contenidos mayores, la situación pudiera ser diversa. También se señaló que un Grupo de Trabajo del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras estaba estudiando un plan de muestreo de "aceptación moderada" para los alimentos preenvasados, pero que todavía no había terminado su labor.

107. Se decidió no introducir cambios en las instrucciones para la determinación del contenido neto.

Anexo A - Cuadro de defectos para el salmón del Pacífico en conserva

108. El Comité tuvo a disposición un cuadro revisado de defectos preparado por las delegaciones de Canadá y de los EE.UU.

109. Se observó que se habían introducido cambios importantes en el cuadro original, de los que resultaban nuevas cifras para los puntos clasificados que aparecían entre corchetes. El Comité tomó nota de la opinión del Grupo de Trabajo de que en esta reunión se diese el visto bueno al cuadro de suerte que ya en la próxima campaña conservera se pudiera llevar a cabo la comprobación de los defectos.

110. El Comité analizó brevemente la cuestión del contenido neto del envase. Observó que en la sección 6.2 se hacía referencia al contenido neto medio siempre que ninguno de los envases resultase excesivamente vacío.

111. Se informó al Comité que la práctica consistía en llenar completamente el envase de pescado, cerrarlo y cocerlo. Observó que, según la experiencia de uno de los países importadores, el llenado por defecto es cosa sumamente rara y que, cuando así ocurría, el contenido casi siempre resultaba perjudicado bajo otros aspectos.

112. Se decidió no agregar en la Norma una disposición por llenado insuficiente, aunque la última parte de la frase que aparece en 6.2 se trasladó a la sección 8.

Estado de la Norma

113. El Comité decidió agregar el nuevo cuadro de defectos propuesto a la Norma y retener ésta en el Trámite 6 de modo que pudiera ensayarse el cuadro de defectos en la próxima temporada conservera e informar de los resultados en su próxima reunión.

114. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de Trabajo por la revisión que había hecho del cuadro de defectos.

Proyecto de Norma propuesto para los bloques de filetes de pescado y carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente, en el Trámite 3

115. El Comité tuvo a disposición, para su examen, el antedicho proyecto de Norma que figura en ALINORM 81/18, Apéndice III, y las observaciones de los gobiernos contenidas en los documentos CX/FFP 82/4 y en el Documento de Sala de Conferencias CX/FFP 82/4-1 y CX/FFP 82/4-2.

1. AMBITO DE APLICACION

116. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el ámbito de aplicación de la Norma debía ampliarse para prever el empleo de pescado tanto blanco como azul. El Comité observó que, mientras el ámbito de aplicación en su texto actual no excluía el empleo de pescado azul, el cuadro de defectos de la Norma (Anexo D) sólo era aplicable al pescado blanco.

117. El Comité también observó que, aunque en la actualidad no existía un comercio internacional apreciable de bloques a base de pescado azul, lo pudiera haber en un futuro próximo, y consideró si se debían elaborar dos normas distintas para el pescado blanco y el pescado azul, respectivamente. El Comité opinó que, llegado el momento, la elaboración de un nuevo cuadro de defectos que pudiera aplicarse al pescado azul bastaría a los fines deseados, pues el texto en su forma actual se aplicaría a ambos tipos de pescado. Aunque, técnicamente hablando, era posible la preparación de bloques de filetes de pescado azul congelados rápidamente, se estimaba que no existía todavía bastante experiencia en materia de elaboración del pescado azul para su empleo en bloques congelados.

118. El Comité examinó las intenciones que se perseguían al incluir en el ámbito de aplicación la frase "destinados a la ulterior elaboración". Reconoció que el proporcionar los bloques en paquetes al consumidor no podía considerarse como una ulterior elaboración. El Comité tomó nota de que el producto se destinaba a la ulterior elaboración industrial pero acordó, no obstante, dejar el texto inalterado.

2.1 Definición del producto

119. Algunas delegaciones estimaban que la definición del producto habría de ampliarse incluyendo las especies de pescado que pudieran permitirse en la Norma, y mencionaron la Norma para las Sardinias en Conserva donde el Comité se pronunció en ese sentido. Sin embargo, en este caso el Comité fue de la opinión de que la inclusión de especies de pescado en la Norma restringiría su desarrollo para aplicarla al empleo de otro pescado en la confección de bloques, por lo que acordó no incluir especies de pescado en la definición del producto.

120. Al Comité le resultaba difícil hacer una definición apropiada del término "trozo", pero convino en que por "trozo" se entendía una parte integrante de los filetes. Acordó suprimir las palabras "y trozos de pescado de tales filetes" de 2.1 a) y sustituir (en el texto inglés pues en el español no ha lugar) la palabra "sections" por "pieces" en 2.1 b) y suprimir también aquí la frase "cortados de dichas lonjas para facilitar el envasado".

2.3 Presentación

121. El Comité observó que actualmente se comerciaban internacionalmente y en grandes cantidades bloques de filetes con piel y sin espinas y consideró la posibilidad de una cuarta presentación de los filetes en la forma de "con piel y sin espinas", lo que se resolvió reestructurando el párrafo conforme a la sugerencia del Reino Unido.

122. Tailandia informó al Comité de que, como sólo elaboraba pescado pequeño, le resultaba difícil cumplir la norma de un 25-30% de carne de pescado picada distribuida uniformemente en el bloque (en la forma de presentación para filetes y pescado

picado) y propuso que ese porcentaje se elevara a 35. Muchas delegaciones, en cambio, expresaron la opinión de que la proporción de carne de pescado picada se redujera al 25% en lugar de la cifra actual del 30% que figura en la Norma. Se dijo que así se satisfaría la aceptación del producto por parte del consumidor, cosa ya bien establecida gracias a investigaciones sobre las preferencias del consumidor que se han prolongado por unos dos años. Se afirmó también que la preparación de bloques con más del 25% de pescado picado determinaba alteraciones en las características físico-químicas de los bloques y podría crear problemas de índole técnica.

123. El Comité acordó suprimir la referencia a las categorías de filetes y que el etiquetado de esas categorías quedara comprendido en la sección 6. En consecuencia, el texto revisado de las subsecciones 2.3(2)i y 2.3(2)ii diría así:

2.3(2)i En proporciones que no contengan más del 25% m/m de carne de pescado picada distribuida uniformemente en el bloque.

2.3(2)ii Otras proporciones que contengan más del 25% m/m de carne picada de pescado.

124. Al pronunciarse en este sentido, el Comité advirtió que había diferencias si se comparaba con el Código para la carne de pescado picada pero no modificó su decisión pues todavía no se había adoptado éste último.

125. El Comité acordó añadir una nueva disposición 2.3(4) "Otras presentaciones" para dar cabida a nuevas formas que pudieran darse en el comercio internacional en un futuro próximo.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

126. El Comité acordó suprimir en la definición de la materia prima (3.1) la frase "o trozos de filetes" pues ya se encuentra en la definición del producto (2.1(b)).

3.2 Ingredientes facultativos

127. La delegación de los Países Bajos señaló que la inclusión de cloruro de sodio como ingrediente facultativo en la Norma puede plantear problemas pues el empleo de sal no se permitía en otras normas de filetes de pescado (por ej., filetes congelados rápidamente de bacalao, eglefino y gallineta). No obstante esto, el Comité expresó la opinión de que prácticamente no había problema dado que el cloruro de sodio era sólo un ingrediente facultativo y a su presencia ya se refería suficientemente la sección sobre etiquetado (véase 6.2.1).

128. La delegación de España propuso que se incluyeran como ingredientes facultativos azúcares como glucosa, en dosis que podrían variar del 2 al 5% (según el tipo de pescado utilizado y la aceptación del consumidor). Informó al Comité que ese azúcar que se añade podría impedir la pérdida y la degradación de la calidad de la proteína en los bloques congelados rápidamente. Análoga propuesta hicieron también las delegaciones de los Países Bajos y Portugal que señalaron que podría emplearse como solución de inmersión una solución mixta de cloruro de sodio y azúcar. Con todo, el Comité estimó que el añadir azúcares podría reducir la calidad proteínica del producto y consideró difícil el justificar la aceptación inmediata de la propuesta. El Comité convino en examinar la propuesta de España en su próxima reunión, partiendo para ello de las observaciones enviadas por escrito para justificar la inclusión de azúcares como ingrediente facultativo. La delegación de Finlandia solicitó que se opinara sobre el empleo de almidón como ingrediente.

3.3 Producto final

129. Las delegaciones de los Países Bajos y de la República Federal de Alemania informaron al Comité que los bloques debieran ser razonablemente regulares no sólo en forma sino también en peso, y propusieron que el término "espinas" que aparece en 3.3.1 se matizase con las palabras "excepto espinas branquiales para productos no designados como sin espinas", para que así haya uniformidad con el cuadro de defectos.

130. El Comité decidió, sin embargo, dejar inalterado el texto actual hasta que se conozca el resultado de los debates en el Grupo de Trabajo sobre Armonización de los Cuadros de Defectos, y haya tenido la oportunidad de apreciar las consecuencias de los cambios sugeridos. Aceptó la propuesta de Nueva Zelanda de modificar la parte final de 3.3.1 para que diga "parásitos, escamas y cuando sea apropiado piel y espinas".

Sección 3.3.4

131. Algunas delegaciones estimaban que con la metodología de que actualmente se dispone resultaba difícil determinar la cantidad de pescado picado en el bloque con una exactitud del 5% y sugirieron que se suprimiese la sección. Si el tamaño de la muestra fuera pequeño, las desviaciones respecto de la Norma pudieran ser de hasta un 10% o más. Sin embargo, algunas delegaciones estimaron que podía conseguirse una exactitud del 5% si para su determinación se utilizaran unidades de

muestra de un peso mínimo de 4 kg sacadas de cada bloque que haya de verificarse.

132. El Comité expresó su opinión de que era necesario que los métodos se ajustasen a las normas y acordó recabar las observaciones de los gobiernos sobre si la metodología actual para la determinación del pescado picado en un bloque ofrecía una exactitud del 5% o menos y, en caso afirmativo, en qué condiciones.

133. El Comité dejó entre corchetes el texto de un 5% m/m.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

134. El Comité se mostró de acuerdo con la presentación de los aditivos alimentarios por separado para i) filete de pescado y ii) pescado picado. De la lista se suprimió como aditivo el galato de etilo pues no había sido aprobado por el JECFA. De la lista de aditivos para el pescado picado se suprimió también el isoascorbato de sodio y se sustituyó por el ácido ascórbico - o sus sales de sodio o potasio. Otros dos espesantes, el carrageenan y la metilcelulosa se agregaron a los que se indican para su empleo sólo en bloques de pescado picado.

135. El Comité consideró como ingrediente facultativo los azúcares (actualmente en el Código de Prácticas para el Pescado picado pero como aditivos alimentarios) y no estuvo de acuerdo en su inclusión en la presente norma.

136. El Comité hizo notar que había incluido todos los fosfatos como agentes fijadores del agua y acordó remitir este punto al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para solicitar su opinión acerca del nombre de clase sugerido.

137. El Comité convino en que i) era menester tener una información suficiente sobre las razones técnicas para el empleo de aditivos alimentarios propuestos como fijadores del agua y espesantes, y ii) habrían de solicitarse datos de los gobiernos sobre disposiciones relativas a aditivos alimentarios para el pescado picado.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

138. El Comité observó que Francia, en sus observaciones por escrito, había propuesto que se agregara un punto, el 5.2 c), que dijese "no contendrá ninguna biotoxina". En la reunión, la delegación de Francia puso también en tela de juicio lo dispuesto en 5.2 b) en que se exige que los productos "estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud", pues la presencia de cualquier parásito es cosa poco deseable. +

139. El Comité hizo notar que la presencia de parásitos acarrearía fuertes sanciones en el cuadro de defectos (Anexo D.6). Admitió que era difícil distinguir entre los dos tipos de defectos de parásitos pero decidió dejar inalterados tanto la sección 5.2 b) como el Anexo D pues aquélla hacía posible el control de parásitos nocivos cuando se disponía de métodos adecuados de verificación y el Anexo permitía el control de todos los parásitos visibles.

140. En lo tocante a la cuestión de la presencia de biotoxinas, el Comité hizo notar que eran dos los aspectos a tener en cuenta, a uno respondía en cierto grado la necesidad expresada en las secciones 5.1 y 5.2 de unas prácticas de fabricación correctas cuando, por ejemplo, el pescado mal almacenado puede dar lugar a la descomposición del producto, incluida la histamina. El otro aspecto se refería a las toxinas constitutivas del pescado, que la delegación de Francia propuso incluir en una nueva sección, la 5.2 d); se trataba de biotoxinas que se producen en algunas especies y que podrían representar un peligro para la salud si se mezclan con pescado comestible en bloques congelados rápidamente.

141. Se señaló que también este aspecto estaba comprendido en la sección 3, Factores esenciales de composición y calidad, donde se exigía que la materia prima (filetes o carne de pescado) "sean de calidad tal que puedan venderse frescos para el consumo humano".

142. El Comité convino en que así quedaban ya bien reguladas la naturaleza y calidad del pescado necesario y decidió no agregar otras disposiciones en Higiene y Manipulación. Acordó asimismo señalar este debate a la atención del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6. ETIQUETADO

6.1.1 Nombre del alimento

143. El Comité acordó que el alimento se designe con el nombre de "bloques de x y" de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en el que se distribuye el producto.

144. El Comité tomó nota de que estaba en marcha la elaboración de un proyecto de directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor y estimó que, aunque aún se hallaba en una fase inicial de preparación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, tales Directrices constituían una referencia más adecuada que la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969). Acordó, por consiguiente, modificar la introducción a la sección y suprimir la nueva referencia que a dicha Norma se hace en la Sección 6.2.1.

Caja exterior

145. Algunas delegaciones opinaban que esta expresión, que salía en varias disposiciones de esta sección, era demasiado restringida pues podía interpretarse que excluye otros envases como las bandejas. Hubo propuestas de que se eliminase la expresión en toda la sección. Tras un ligero debate se observó que en el proyecto de directrices propuesto para el etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor se empleaba la expresión "contenedores de flete".

146. Se decidió emplear esta expresión en las disposiciones y ponerla entre corchetes en espera de los trabajos ulteriores que sobre las directrices desarrollará el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, que se reunirá durante la semana siguiente a la reunión actual. Respecto a la sección 6.1.5, el Comité tomó nota de las observaciones de las delegaciones de la República Federal de Alemania y del observador de Sudáfrica y acordó colocar la disposición entre corchetes y eliminar la referencia a pescado fileteado. Se señaló a la atención de los gobiernos dicha disposición para que formularan sus observaciones.

147. Nueva Sección 6.8 Marcado de identificación y documentos pertinentes.

148. A propuesta de la delegación de los EE.UU., el Comité decidió agregar esta sección. Tras un debate se propuso el texto siguiente para su inclusión entre corchetes en las secciones: "La información exigida en 6.1-6.6 podrá suministrarla el nombre del alimento y la identificación de la clave y darse sólo en los documentos pertinentes siempre que dicha clave pueda identificarse claramente con ayuda de estos documentos".

Marcado de la fecha

149. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Productos congelados rápidamente había realizado un amplio estudio sobre el marcado de fechas en los alimentos congelados rápidamente, incluidos algunos productos pesqueros, y había decidido no implantar por ahora el marcado de fechas.

7. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

150. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que, como el glaseado no se empleaba actualmente para los tipos de bloques de pescado regulados por la norma, se debía suprimir la sección 7.2.2 "Determinación del contenido neto de los productos glaseados". Pudieran usarse provechosamente en lugar del glaseado buenos materiales de envasado que inhiban la deshidratación y la oxidación durante la manipulación y el almacenamiento. Pero el Comité, observando que los filetes de arenque suelen glasearse y no están excluidos de la Norma, acordó retener la disposición 7.2.2 y estudiar la elaboración de un método adecuado para la determinación del glaseado. La delegación de Francia informó al Comité de que en su país se estaba desarrollando una metodología para determinar el glaseado y convino en proporcionar al Comité los resultados del estudio para su examen en su próxima reunión.

151. El Comité aceptó una propuesta presentada por la delegación de los EE.UU. sobre las cantidades de material que deben emplearse para el examen organoléptico y físico, propuesta que se introdujo como sección 7.3. En dicha propuesta se definía la cantidad de material que debe emplearse para el examen físico y organoléptico de los bloques de pescado congelados rápidamente. Como el peso de los bloques de pescado que se comercian internacionalmente variaba mucho, el Comité prefirió que la cantidad de material necesario para determinar el porcentaje de pescado picado y otros elementos se expresase en peso real más bien que en proporción del bloque. El Comité observó que se obtenían resultados bastante seguros si, al determinar el porcentaje de pescado picado, se empleaban bloques que pesaran al menos 4 kg, y convino en modificar la propuesta estadounidense, en consecuencia, apareciendo en el informe la cifra entre corchetes.

152. El Comité observó que el empleo de muestras mayores del bloque para examinar los defectos físicos repercutiría considerablemente en los cuadros de defectos presentados en los Anexos C y D y propuso que el Grupo de Trabajo sobre armonización de los cuadros de defectos en las Normas del Codex para Filetes de Pescado los estudiase con objeto de sugerir un nuevo cuadro de clasificación. El Comité convino en que dicho Grupo de Trabajo podría también revisar la definición de defectos que aparece en el Anexo B.

153. El Comité acordó suprimir las Secciones 7.2.3, 7.2.4, 7.2.5 y 7.2.6 por resultar redundantes al incorporarse la nueva Sección 7.3 Cantidades para el examen físico y organoléptico. En la Norma se incluyeron las nuevas Secciones 7.4 Determinación del contenido neto de los productos glaseados (Método a desarrollar) y 7.5 Determinación de proporciones de pescado fileteado y picado en los bloques congelados rápidamente (Método a desarrollar). Por lo que respecta a la Sección 7.5, la Delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención el anexo E en el que ya se había introducido el método por ella propuesto en la 14ª reunión para que los gobiernos formularan sus observaciones. El Grupo de Trabajo del WEFIA había ensayado dicho método en su reunión de abril en Ymuiden y lo había considerado práctico.

Estado de la Norma

154. El Comité retuvo la Norma en el Trámite 3 del procedimiento del Codex.

Proyecto de Norma para barritas o porciones de pescado empanadas o rebozadas y congeladas rápidamente

155. El Comité tuvo a su disposición, para su examen, el proyecto de Norma (ALINORM 81/18, Apéndice IV) y las observaciones de los gobiernos que figuran contenidas en CX/FFP 82/5 y Documentos de Sala de Conferencias CX/FFP 82/5-1 y CX/FFP 82/5-2.

1. AMBITO DE APLICACION

156. El Comité observó que la materia prima principal para las porciones de pescado estaba constituida por los bloques de carne de pescado congelados rápidamente y que como la Norma que se estaba elaborando incluía los filetes naturales de pescado, estuvo de acuerdo con la propuesta del Reino Unido de revisar el ámbito de aplicación de suerte que diga así:

157. "Esta norma se aplica a las barritas y porciones de pescado congeladas rápidamente, cortadas de bloques de carne de pescado congeladas rápidamente o preparadas a base de carne de pescado, empanadas o rebozadas, separadamente o mezcladas, que están crudas o parcialmente cocinadas y destinadas directamente al consumo humano sin ulterior elaboración".

158. Esta revisión del ámbito de aplicación para que quede excluido de la Norma el filete natural de pescado, empanado o rebozado, dio pie a un debate en el Comité sobre si convendría elaborar una norma aparte para el filete natural de pescado, empanado o rebozado. El Comité convino en elaborar una norma, caso de que surgiera esa necesidad.

2.1 Definición del producto

159. La Delegación de la República Federal de Alemania propuso que se incluyera información sobre la preparación de las barritas de pescado, pero el Comité no se pronunció al respecto y quedó el texto inalterado. Para coherencia del texto en 2.1.2, se han insertado en el inglés (no aplicable al español) las palabras "Fish sticks" delante de "(fish fingers)".

2.2 Requisitos mínimos para las proporciones de carne de pescado

160. El Comité observó que eran tres los parámetros, 1) peso, 2) dimensión física y 3) naturaleza de la materia, cruda o elaborada, que influían considerablemente en los requisitos sobre proporciones de la carne de pescado en el producto. El Comité convino en diferenciar los productos, según lo indicado en 2.2 en base a la naturaleza de la materia, en dos clases, i) productos crudos y ii) productos parcialmente cocinados, y propuso un mínimo del 60 y del 50%, respectivamente, para las proporciones de carne de pescado presente en los productos. La Delegación de la República Federal de Alemania expresó una reserva respecto de esta decisión.

161. El Comité hizo notar que la disposición sobre requisitos mínimos para las proporciones de la carne de pescado debería hallarse en la Sección 3 Factores esenciales de composición y calidad, y acordó pasarla a 3.2.1 Producto final.

2.4 Presentación

162. El Comité acordó mantener esta Sección en su forma actual y fue de la opinión de que no era necesario incluir cifras de porcentaje de peso declarado del producto final ya que esto se regularía en las disposiciones sobre etiquetado.

3.1.1 El Comité convino en modificar el texto de "carne de pescado o carne de pescado picada" en "filetes o carne de pescado picada".

3.1.2 Revestimiento

163. El Comité observó que el alcance del texto de esta Sección era demasiado vasto y acordó substituir las palabras "materias adecuadas" por "ingredientes adecuados" y remitir a la Sección 4 (aditivos alimentarios).

3.1.3 Grasa de freir

164. Se señaló a la atención del Comité el párrafo 127 del informe de su 14ª reunión, donde accedió a la propuesta de la República Federal de Alemania de enmendar la Sección 3.1.3 de suerte que dijera lo siguiente:

165. "La grasa (aceite) empleada en la operación de freir será apta para el consumo humano y para dar al producto final las características deseadas":

166. La delegación de Nigeria aludió al problema que plantea la aceptación de productos que contienen grasa de animal (manteca de cerdo) en su país, situación que también se daba en muchos países del Medio Oriente, y expresó su opinión de que, si se empleaba grasa de cerdo, debería indicarse así en la etiqueta. El Comité hizo observar que el problema de la grasa animal en los productos era de carácter general y que estaba siendo objeto de debate en diversos Comités del Codex sobre Productos. La falta de procedimientos analíticos para la determinación específica de la grasa de cerdo en los alimentos aumentaba las dificultades de aplicación, si se incluían en el texto algunas cláusulas obligatorias sobre la indicación de este tipo de grasa en la etiqueta. Podría resolverse el problema hasta un cierto punto con disposiciones sobre etiquetado como las existentes en las normas que ha elaborado el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves. El Comité era de la opinión que el problema de la grasa de cerdo en los alimentos era un problema que encontraban muchos de los Comités del Codex sobre Productos y acordó que la cuestión se remitiera a la Comisión de suerte que pueda dar algunas directrices. Pudiera solventarse mediante la aceptación con excepciones especificadas.

Sección 3.2.1

167. Algunas delegaciones fueron de la opinión de que, como no se podía medir la deshidratación excesiva (quemaduras de congelación), debía suprimirse la cláusula 3.2.1 d). Una delegación afirmó que el defecto expresado en 3.2.1 d) era de fácil detección y medición. Portugal sugirió que el problema podía resolverse incluyendo la cláusula en 3.2.3.

168. El Comité tomó nota del debate pero acordó dejar la lista tal como estaba.

3.2.6 Ingredientes facultativos

169. Se amplió la lista de ingredientes facultativos para incluir la harina de cereal, la harina de papa y el cloruro de sodio.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

170. El Comité convino en modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en i) la carne de pescado y ii) el pescado picado a fin de ajustarlas a las disposiciones relativas a los Bloques de pescado congelados rápidamente.

171. El Comité convino en ampliar las levaduras, 4.5, para comprender los carbonatos, bicarbonatos y carbamatos de sodio, potasio y amonio.

172. Muchas delegaciones expresaron su oposición a la inclusión de colorantes artificiales caso de ser realmente necesario usar colorantes. Algunas delegaciones señalaron que el producto de que se trata era a menudo tratado con colorantes para reforzar su atractivo organoléptico, lo cual era práctica corriente en la industria. El Comité hizo observar que el empleo de colorantes era de carácter autolimitativo, influido por i) la aceptabilidad y ii) el costo, y recomendó que la dosis máxima para estas disposiciones sobre aditivos estuviese limitada por las PCF.

173. El Comité tomó nota del error de transcripción respecto de la dosis máxima para el alginato de sodio en el producto y corrigió la cifra de suerte que diga 2,5 g/kg. La goma de xanthan tenía una baja ingesta diaria aceptable. El Comité observó que la dosis de la goma propuesta para la carne de pescado y el pescado picado era de 5 g/kg y convino en reducir la dosis por lo que se refiere a los revestimientos para rebozar y empanar a 5 g/kg en lugar de la cifra de 10 g/kg que figura ahora. Se suprimió el punto 4.11.16 por estar ya comprendido en 4.11.9. Como consecuencia de la modificación efectuada en la norma sobre bloques, se han tratado de igual forma los aditivos en el pescado picado.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

174. El Comité acordó incluir la referencia al Código de Prácticas para el Pescado Picado en la Sección 5.3. En 5.3.1 debe decir CAC/RCP 1-1969, Rev. 1.

6. ETIQUETADO

Sección 6.1.2

175. El Comité hizo notar que en el producto podían emplearse muchas especies de pescado y que sería difícil obligar a que se incluya en la etiqueta la referencia a las especies, o mezcla de especies. El Comité acordó substituir en el texto inglés (no aplicable al español) el verbo "shall" por "may" y quitar los corchetes.

Sección 6.1.6

176. El Comité observó que por inadvertencia se omitió la sección 6.1.6 y acordó su reintroducción.

177. La Sección 6.1.6 diría así:

"Los productos preparados a base de pescado crudo al que no se han quitado las espinas branquiales se indicarán así en la etiqueta cerca del nombre del alimento".

6.7 Marcado de la fecha

178. El Observador del Instituto Internacional de Refrigeración informó al Comité que en el caso de la mayor parte de los alimentos congelados era evidente que el control del tiempo de almacenamiento era mucho menos importante que la temperatura como factor para determinar la calidad. Por ese motivo, el destacar excesivamente el tiempo transcurrido desde la fecha de la congelación inicial, del envasado final o de la exposición para la venta al por menor como resultaría de estampar la fecha correspondiente, raras veces sería técnicamente útil y podría inducir a engaño al consumidor a menos que se mantenga una temperatura apropiada del producto. Por estas y otras razones, había surgido un consenso de opinión en el sentido de que el marcar la fecha de duración en exposición era contraproducente para los alimentos congelados. Se mantendría mejor la calidad controlando la temperatura de almacenamiento a lo largo de toda la cadena de frío puesto que la mayoría de los productos tienen una larga vida práctica de almacenamiento a -18°C o temperaturas inferiores.

179. Algunas delegaciones opinaban que debía incluirse alguna forma de marcado de la fecha. Pero el Comité acordó que no hacía falta tal cosa para las barritas o porciones de pescado empanadas o rebozadas congeladas rápidamente.

6.7 Condiciones de almacenamiento y marcado de la fecha

180. El Comité acordó que en la Sección 6.7 figurara el texto siguiente:

181. "Habrán de darse condiciones adecuadas de almacenamiento".

Nueva Sección 6.8

Instrucciones para la cocción

182. El Comité observó que el producto podría estar crudo o parcialmente cocido. Expresó la opinión de que en la etiqueta deberían haber instrucciones sobre cocción, y acordó que en esta Sección figurase el texto siguiente: "En la etiqueta se incluirán instrucciones sobre cocción".

7. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

7.1 Toma de muestras para examen destructivo

183. El Comité observó que toda la cuestión de la toma de muestras estaba siendo objeto de examen por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y acordó dejar el texto en su forma actual y examinarlo en su próxima reunión, cuando se disponga de los resultados del examen que efectuará este último Comité.

7.2 Examen organoléptico

184. El Comité observó que las instrucciones sobre cocción dadas en la etiqueta, en que se ofrecía información al consumidor para la preparación del producto, podían variar, por lo que estimó que hacía falta un método estándar que ayude a los inspectores de alimentos a examinar la calidad del producto. En cambio, algunas delegaciones opinaban que debían seguirse en todos los casos las instrucciones sobre cocción dadas por los fabricantes. El Comité convino en que se mantenga el método de cocción, basado en un procedimiento elaborado por la AOAC y reproducido en el Anexo A, y que se soliciten las observaciones de los gobiernos a este respecto.

Anexo A - Procedimiento de cocción

185. El Comité observó que las condiciones para la freidura con aceite dependían sólo de la profundidad de la capa de aceite empleado, y acordó suprimir la referencia al diámetro y tipo de sartén para las porciones crudas de pescado empanadas, según sigue:

186. Las instrucciones para la freidura con poco aceite dirían así "utilícese una sartén con unos 6 mm (1/4") de aceite; a una temperatura media de 175°C (350°F) fríase el producto durante 10 minutos, dándole vuelta una sola vez".

187. Las instrucciones para la freidura con mucho aceite dirían a su vez: "utilícese una sartén honda con 5 cm (1 7/8") de aceite. Caliéntese previamente el aceite hasta alcanzar los 175°C (350°F) y fríase el producto durante 5 minutos". La República Federal de Alemania hizo notar que la freidura debía proporcionar también una calidad cuscurrente y un color uniforme.

El Comité acordó que hacía falta otro método de cocción alternativo al método AOAC 18.003 (1980) y convino en que se incluyese, para su examen, el método mencionado por la República Federal de Alemania en CX/FFP 82/5.

Anexo B

188. El Comité acordó suprimir el adverbio "claramente" de las Secciones: Olor y sabor (estado frito) y Textura (en estado frito).

189. El Comité acordó que la definición de espinas se modificase para ponerla en consonancia con la decisión del Grupo de Trabajo.

190. El Comité expresó su opinión de que se examinase todo el Anexo B a la luz de los comentarios del Grupo Especial de Trabajo y acordó hacerlo así en su próxima reunión, o antes de ella, una vez se hayan recibido las observaciones de los gobiernos.

Anexo C

191. El Comité convino en examinar ambas partes del cuadro de defectos en su próxima reunión, o con anterioridad a ella, teniendo en cuenta el Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre armonización de los cuadros de defectos del componente íctico en las Normas del Codex, y mejorar también la terminología presente en el texto, después de que se tengan las observaciones de los gobiernos. Se incluiría una sección sobre deshidratación de barritas y porciones.

Estado de la Norma

192. El Comité decidió retener en el Trámite 3 del Procedimiento la Norma según aparece en el Apéndice IV.

EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE CODIGOS DE PRACTICAS

193. Tal como lo solicitó el Comité, un Grupo Especial de Trabajo integrado por miembros de las delegaciones de Canadá, Dinamarca, Finlandia, Irlanda, Islandia, Países Bajos, Sudáfrica y un representante de la FAO, Sr. Z.S. Karnicki (Relator), se reunió bajo la presidencia del Sr. C.J. McGrath (Irlanda). El Grupo examinó los diversos proyectos de códigos de prácticas indicados, a la luz de las observaciones ya recibidas, o formuladas por las diversas delegaciones representadas.

Código de prácticas para el pescado picado, ALINORM 81/18, Apéndice VII

194. El Grupo de Trabajo, constituido por representantes de Canadá, Dinamarca, Irlanda, Noruega, Países Bajos, Sudáfrica y la FAO, examinó el Código a la luz de las observaciones recibidas de Francia, Reino Unido y Sudáfrica, y que fueron adoptadas por el Grupo de Trabajo salvo por lo que se refiere a los puntos siguientes.

1. AMBITO DE APLICACION

195. No se aceptó la propuesta de Sudáfrica de que se substituyese la expresión "Pescado picado" por las de "carne separada" o "carne desmenuzada". El Grupo de Trabajo estimó que la denominación sugerida comportaba una descripción más precisa del producto. Ante la aceptación universal hasta la fecha de la denominación "Pescado picado" y el gran acervo de literatura que ya hay sobre el producto bajo ese nombre, se consideró poco cuerdo cambiarlo a estas alturas. Así las cosas, el Grupo de Trabajo decidió remitir la cuestión al Comité y recomendar que no se acepte la modificación de nombre propuesta por Sudáfrica.

196. Al propio tiempo se reconoció que la definición de "Pescado picado" en el Código se modifique de suerte que se tenga en cuenta la observación hecha por Sudáfrica y el Grupo de Trabajo acordó recomendar que la definición que aparece en 2.22 de la página 2 se revise de forma que diga así:

"2.22 "Pescado picado", carne de pescado producida por separación mecánica de la carne de las espinas y piel del pescado, o por trituración, con la consiguiente pérdida de la estructura integral."

197. Además, se aceptó la propuesta hecha por Francia de modificar el ámbito de aplicación del Código para referirse a las disposiciones del mismo aplicables a la "carne" de crustáceos y moluscos pero especificando "carne separada de" crustáceos y moluscos. La propuesta de la delegación del Reino Unido de que las palabras "de los alimentos" y "del alimento", que aparecen respectivamente en 2.12 y 2.13 de la página 2, se substituyan por "del pescado" quedó también aceptada pero enmendada de forma que diga "del pescado como alimento".

198. El Grupo de Trabajo no aceptó que fuera necesario definir qué se entiende por "congelado rápidamente" y "congelado profundamente", términos que aparecen en 2.19 de la página 2, según había propuesto la delegación del Reino Unido, pues estimaba que no hacían falta tales definiciones si se tiene en cuenta la de "proceso de congelación", que concordaba con la ya adoptada e incorporada en el Código Internacional recomendado de Prácticas para el pescado congelado.

199. Tampoco se aceptó la propuesta de modificar el nombre "almacén frigorífico" por "almacén refrigerado" en 2.17, página 2, habida cuenta de la aceptación de la expresión "almacén frigorífico" en el Código Internacional revisado de Prácticas para el pescado congelado.

200. El Grupo de Trabajo consideró el problema señalado por la delegación del Reino Unido y que se plantea en 4.1.3.13 (página 9) y también en 4.4.5.2 (página 20). En ambos casos se hace referencia al empleo de aditivos que no figuran enumerados como permitidos en el proyecto de Norma. Se acordó, por consiguiente, remitir la cuestión al Comité recabando sus orientaciones, con la recomendación de que en el caso de 4.1.3.13 la dificultad puede superarse modificando el título en la forma siguiente:

4.1.3.13 TODOS LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACION DEL PESCADO PICADO SE ALMACENARAN EN LUGARES SECOS Y DE MODO QUE NO SE PUEDAN CONTAMINAR

201. Se decidió no hacer modificación alguna en 4.1.3.13 y modificar en 4.4.5.2 el texto que figura en las líneas sexta y séptima de este párrafo (página 20) de suerte que diga así:

"Se podrán corregir estos cambios añadiendo ingredientes o aditivos alimentarios apropiados".

202. Se aceptó la propuesta de la delegación del Reino Unido de modificar el texto de 4.2.6 (página 10) y se efectuó el siguiente cambio en el texto de la última frase del párrafo:

"No se recomienda que la solución circule de nuevo. Cuando eso se haga necesario, entonces la solución se filtrará, pasterizará y enfriará antes de volverla a utilizar."

203. El Grupo de Trabajo aceptó la recomendación de la delegación del Reino Unido de que en 4.2.9, página 10, se establezca que los almacenes frigoríficos deben estar provistos de termómetros indicadores pero estimó que, además de dotarlos de termómetros registradores, se debe recomendar encarecidamente que se tengan en cuenta consideraciones prácticas al aplicar las disposiciones del Código de Prácticas en algunos países.

204. Se aceptó la propuesta de las delegaciones de Francia y del Reino Unido de cambiar de lugar el último párrafo de 4.4.1.2, página 15, colocándolo en otro epígrafe más propio y se sugirió que se agregase a 4.4.1.6, página 16.

205. No se aceptó la propuesta de la delegación del Reino Unido de omitir parte del texto de 4.4.2.2, página 16; en cambio, se aceptó la modificación que propuso para 4.4.2.3, página 17. Se decidió asimismo ampliar el texto para tener en cuenta una situación no prevista, según sigue:

"Cuando el pescado haya de almacenarse en condiciones de temperatura ambiente harán falta cantidades mucho mayores de hielo de acuerdo con la temperatura ambiente que haya y es indispensable reponer el hielo de vez en cuando."

206. No se convino en la necesidad de modificar el texto de 4.4.2.12, página 18, según sugería Sudáfrica pero se aceptó agregar un párrafo para dar solución al problema previsto por este país, según sigue:

"Al operador del separador debe dársele instrucciones de descartar el pescado que observe infestado claramente por parásitos."

207. El Grupo de Trabajo señaló asimismo que las cuestiones concretas que se planteaban en este examen del Código de Prácticas respecto de las cuales se recaba del Comité que se manifieste, eran la propuesta de Sudáfrica de que se cambie la expresión "pescado picado" por "pescado separado" o "pescado desmenuzado", y la propuesta del Grupo de Trabajo de salvar la dificultad de referirse a aditivos no enumerados omitiendo el mencionarlos por nombre en las secciones específicas del Código.

208. El Comité tomó nota de lo siguiente:

209. El Observador de Sudáfrica, conocida la motivación de la propuesta del Grupo de Trabajo, accedió a retirar su sugerencia de cambiar la denominación de "pescado picado".

4.1.3.13 Todos los ingredientes alimentarios empleados en la preparación del pescado picado se almacenarán en lugares secos y de modo que no puedan contaminar.

4.4.5.2 Omitase la última frase de esta Sección; substitúyase "azúcares, alcoholes polivalentes y polifosfatos" por "ingredientes o aditivos alimentarios apropiados".

Estado del Código

210. El Comité acordó adelantar al Trámite 8 este Código.

Proyecto de Código de Prácticas propuesto para los cangrejos, en el Trámite 7

211. Este Código fue examinado por los Representantes de Dinamarca, Canadá, Finlandia, Irlanda, Noruega, Países Bajos, Sudáfrica y la FAO teniendo en cuenta las observaciones recibidas del Gobierno de Francia en relación con el punto 4.7.9.

212. Se acordó adoptar la propuesta francesa cambiando ligeramente la redacción del texto propuesto según sigue:

"En el caso de que para tener los cangrejos se empleen depósitos viveros instalados en tierra, habrá de proveérseles de un sistema de oxigenación del agua."

213. No se han recibido observaciones de los gobiernos sobre si deben mantenerse los corchetes que lleva la Sección c del punto 5.4.2.6.2 de la página 26.

214. El Comité tomó nota de que en el Ambito de aplicación del Código se había omitido la propuesta de Nueva Zelanda formulada en la última reunión del Comité de incluir el cangrejo nadador rojo, Nectocarcinus, y el cangrejo nadador común, Ovalipes catharus. Se acordó remediar esta omisión. 1/

215. A propuesta de los EE.UU., el Comité acordó eliminar los corchetes en 5.4.2.6.2 c).

Estado del Código

216. El Comité acordó adelantar el proyecto de Código de Prácticas para los cangrejos al Trámite 8 del Procedimiento.

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PROPUESTO PARA PRODUCTOS DE PESCADO REBOZADOS Y/O EMPANADOS Y CONGELADOS CX/FFP 79/18 REVISION 2

217. Este proyecto fue examinado por los Representantes de Dinamarca, Finlandia, Irlanda, Islandia, Países Bajos, Noruega, Sudáfrica y la FAO a la luz de las observaciones recibidas de Francia, Nueva Zelanda y Polonia.

218. Se reconoció la validez de los puntos de vista manifestados por Francia y Nueva Zelanda: la primera sobre la necesidad de un documento aparte y más pormenorizado sobre el control de calidad para su aplicación general a los productos pesqueros y Nueva Zelanda sobre la superelaboración del texto relativo a los requisitos de control de la calidad y los consiguientes efectos excesivamente costosos.

219. Tras atento examen, el Grupo de Trabajo decidió refundir la Sección 4.5 entre corchetes y propuso para las Secciones 4.6 y 4.7 un elenco revisado y algo más preciso de los requisitos básicos para asegurar la calidad. Se admitía que se trataba del primer Código de Prácticas examinado por el Comité en que se dictaminaría sobre componentes y procesos alimentarios aparte de los relativos al pescado exclusivamente. Por ello se hicieron los cambios pertinentes en la nomenclatura del texto y se recalcaron algunos requisitos esenciales mínimos.

220. Se distribuyó, para información del Comité, el texto revisado propuesto, que quedó aprobado.

221. El Grupo de Trabajo convino con la propuesta de la delegación de Francia de que sería preferible que todo el asunto del control o de la seguridad de la calidad fuera objeto de un documento aparte, que sería de aplicación universal a la producción pesquera. Un documento de este tipo permitiría que la cuestión fuera examinada de forma general en todos los Códigos de Prácticas más bien que en un código que trata de un determinado producto como en el caso que nos ocupa. El Comité no se mostró favorable a esta propuesta debido a la dificultad prevista en prever todas las posibles situaciones en un documento.

Estado del Código

222. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento el Código de Prácticas propuesto para los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados.

223. El Grupo de Trabajo, a la vista de las observaciones recibidas del Gobierno de Irlanda, examinó el proyecto de Código de Prácticas propuesto para el pescado salado (ALINORM 78/18A, Apéndice X), con especial atención a la propuesta contenida en el documento CX/FFP 73/13, de abril de 1979.

1/ Tras un examen más a fondo de la taxonomía de las dos especies mencionadas, Nueva Zelanda ha convenido en que no es necesaria su adición en la Sección sobre Ambito de aplicación.

224. Este documento titulado "Ejemplos de métodos objetivos para medir y determinar la calidad del producto final" fue preparado por la Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO para información del Comité, fruto de un examen de la propuesta formulada por Finlandia de que el Código de Prácticas para el pescado salado lleve un Anexo titulado "Ejemplos de métodos objetivos para medir y determinar la calidad del producto final durante un almacenamiento prolongado del pescado salado".

225. Durante la elaboración del proyecto de Código de Prácticas para el pescado salado, Finlandia había señalado a la atención la conveniencia de incluir en el Código un método objetivo para medir y determinar la calidad final del pescado salado y se brindó a preparar una propuesta de un anexo al Código.

226. El Comité aceptó dicha propuesta y ha sido Finlandia la que ha preparado el documento que se halla ahora a la vista del Comité. Sin embargo, había habido nuevos cambios en la propuesta original. La intención entonces era que el anexo propuesto tuviera aplicación general al pescado salado pero, a solicitud de Finlandia, habría de aplicarse ahora sólo al arenque salado.

227. El Grupo de Trabajo observó que las observaciones de Islandia denotaban una clara disparidad de puntos de vista sobre los parámetros propuestos por Finlandia. Esas divergencias fueron corroboradas por las de los que se ocupaban del asunto en Dinamarca y las Faroes. Partiendo de los comentarios hechos en la reunión del Grupo de Trabajo sobre las muchas variaciones posibles del producto derivadas de las exigencias concretas de los diversos clientes, se vió claramente que sería sumamente difícil elaborar un método objetivo para determinar la calidad del producto final que sea de aplicación universal al arenque salado exclusivamente más bien que al pescado salado en general. Estando así las cosas, el Grupo de Trabajo estimó que la propuesta debía aplazarse.

228. Al propio tiempo se consideró oportuno señalar a la atención del Comité el hecho de que la propuesta original de Finlandia había provocado gran interés por el tema entre los científicos de los centros de investigación de Dinamarca e Islandia, que ahora se están ocupando de estudiar científicamente los diversos aspectos de este asunto, lo cual podría dar lugar, en su día, a que se desentierre la propuesta. Los trabajos hasta ahora efectuados serían de gran utilidad para la industria.

229. El Comité se mostró de acuerdo con este punto de vista.

230. El Comité manifestó su reconocimiento al Grupo de Trabajo y a su Presidente por la labor tan valiosa realizada con los Códigos de Prácticas.

Informe del Grupo de Trabajo sobre criterios microbiológicos para los camarones precocidos y congelados

231. Tal como lo solicitó el Comité, un Grupo Especial de Trabajo, integrado por miembros de las delegaciones de Canadá, Cuba, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, India, Islandia, Noruega, Reino Unido y Tailandia, un representante del Instituto Internacional del Frío y un representante de la OMS (Dr. A. Koulikovskii), se reunió para proseguir el examen del tema arriba indicado, incluida la recolección de datos y demás cuestiones pertinentes derivadas de las recomendaciones hechas en la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 81/18, párrs. 185 a 188). El Grupo examinó la recomendación de la Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS (1977) sobre Especificaciones Microbiológicas para los camarones precocidos y congelados, junto con el Informe de la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 81/13, párr. 33) y los principios generales expuestos en el Apéndice II (ALINORM 81/13).

232. El Grupo de Trabajo examinó los datos proporcionados por siete países: Canadá, Estados Unidos, Islandia, Noruega, Reino Unido y Tailandia en respuesta a la Carta Circular CL 1981/12 FFP, que solicitara la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 81/13, párrs. 176-188). Dichos datos correspondían a más de 25 000 muestras microbiológicas.

233. El Grupo llegó a la conclusión de que en este estadio, más que especificaciones orientativas o normas obligatorias, lo más apropiado serían directrices orientativas para elaborar criterios microbiológicos sobre camarones precocidos y congelados de suerte que puede atesorarse más experiencia en la aplicación del Código de Prácticas.

234. El Grupo recomendó asimismo que la Comisión FAO/OMS del Codex siga de cerca la aplicación de las directrices a lo largo de los tres años próximos y que formule entonces una recomendación respecto de la conveniencia de transformarlas en una especificación de producto final. Las directrices microbiológicas de carácter orientativo y práctico se habrían de aplicar en el establecimiento de producción, tras la elaboración del producto, para vigilar la higiene. Con tales directrices se pretendía orientar al fabricante y con el propósito de que sirvan para el control oficial.

235. El Grupo de Trabajo estimó que la forma en que se interpretasen y aplicasen las directrices en el comercio internacional revestiría una gran importancia, y que esto debe hacerse de acuerdo con los principios generales para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (ALINORM 81/13, Apéndice II), aprobados por el 14º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (1981).

236. El Grupo de Trabajo señaló a la atención la necesidad de análisis microbiológicos para determinar el cumplimiento de las mencionadas directrices; los análisis se efectuarían a nivel de producción para así poder detectar cuanto antes los casos en que no se respeta el Código de Prácticas para los camarones (CAC/RCP 17-1978), adoptar medidas rectificadoras y reducir al mínimo la cantidad del producto que no se ajusta a ellas.

237. Los Estados Unidos sugirieron que las directrices para el Staphylococcus aureus fuera $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 100$, pero se convino generalmente en que los procedimientos de enumeración normales, basados en los recuentos de placas de colonias, no podían determinar con precisión cantidades tan bajas como 10 o incluso 100 por g. No se recomendaban los procedimientos de laboratorio basados en los métodos de probabilidad debido a sus limitaciones bien conocidas. Los Estados Unidos estimaban que las directrices para Salmonella eran demasiado tolerantes y propusieron $n = 30$, $c = 0$, $m = 0$. Pero a todos los demás miembros del Grupo de Trabajo les preocupaban los costos que suponía el muestreo destructivo de 30 unidades de producto.

238. El Grupo de Trabajo se mostró de acuerdo con las recomendaciones de la Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre Especificaciones Microbiológicas para los alimentos de que la inclusión de un criterio microbiológico para Escherichia coli no ayuda mayormente a decidir si se cumple el Código de Prácticas.

239. Por último, el Grupo de Trabajo se mostró de acuerdo con todos los criterios microbiológicos, menos uno, para los camarones precocidos y congelados, elaborados por la Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos. El Grupo de Trabajo redujo el número de aceptación para c) Staphylococcus aureus de 2 a 1 en reconocimiento de la condición de estos criterios como directrices orientativas más bien que especificaciones orientativas para el producto final. El Grupo recomendó que al Código de Prácticas para los Camarones vayan anexas las directrices microbiológicas siguientes:

Bacterias aerobias mesófilas

$n = 5$ $c = 2$ $m = 10^5$ $M = 10^6$

Staphylococcus aureus

$n = 5$ $c = 1$ $m = 500$ $M = 5\ 000$

Salmonella

$n = 5$ $c = 0$ $m = 0$

240. El Representante de la OMS señaló a la atención de los participantes la gran importancia que para la salud pública tienen los trabajos que se llevan a cabo para la elaboración de los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos, sobre todo a los alimentos listos para el consumo como los camarones cocidos y congelados.

241. Informó al Comité que los principios generales para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para alimentos (ALINORM 81/13), aprobados por el 14º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (1981), proponían dos tipos de criterios orientativos o consultivos: la especificación microbiológica para productos terminados, con el objetivo de aumentar la seguridad de que se han observado las disposiciones del Codex relativas a la higiene, y la directriz microbiológica, aplicada en el establecimiento, en un punto determinado, durante la elaboración o después, con objeto de vigilar la higiene. Esta última se destina a orientar al fabricante.

242. En relación con estas definiciones, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, en su 13ª reunión (1979) y un Grupo Especial de Trabajo sobre esta materia (1980) examinaron los criterios microbiológicos para los camarones cocidos y congelados como especificaciones para el producto terminado.

243. El que el Grupo Especial de Trabajo actual haya modificado la definición de esos criterios de "especificación para el producto terminado" a "directrices microbiológicas" podría, a juicio de dicho Representante, repercutir desfavorablemente en la aplicación extensiva de los criterios a los camarones precocidos y, por ende, de las disposiciones higiénicas pertinentes del Código. En cambio, las directrices tenían por objeto servir de recomendaciones sencillas para el fabricante sobre cómo vigilar la higiene a nivel de postelaboración.

aplicación de la Norma que abarca el pescado perteneciente a las familias de pescados gadiformes.

257. Algunas delegaciones propusieron que en la definición del producto se incluyeran otras especies además de las Gadidae y Merluccidae que pertenezcan a la familia de pescados gadiformes; el Comité no pudo adoptar ninguna medida al respecto por falta de información específica. Acordó que se solicitase de los gobiernos esa información y sobre todo de los países que exportan e importan ese tipo de productos.

258. El Comité hizo notar que la Norma no contenía un cuadro de defectos y acordó que se preparase uno.

259. Las observaciones que sobre la Norma había recibido el Comité hasta ahora se limitaban a las de México y Sudáfrica. Así las cosas, el Comité no pudo avanzar mucho en el examen de la Norma y convino en que se necesitarían más observaciones, especialmente de países exportadores e importadores de este producto.

260. El Comité acordó anexar las observaciones a la Norma recibidas de México y Sudáfrica (Apéndice V), retenerla en el Trámite 3 y enviarla a los gobiernos solicitando sus ulteriores observaciones.

Armonización de los cuadros de defectos en las Normas del Codex para filetes de pescado congelados rápidamente: Armonización de las Normas del Codex para los filetes de pescado congelados rápidamente y bloques de filetes de pescado y carne de pescado picada, y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente

261. El Comité tuvo a la vista los informes de los Grupos de Trabajo, ambos bajo la presidencia del Sr. H. Houwing (Países Bajos).

262. El Presidente, al hacer la presentación de los informes, señaló que la elaboración de los cuadros de defectos representaban el punto de vista de consumidores, inspectores y productores. Los cuadros de defectos seguían necesitando ser estudiados más a fondo por el Comité y por los gobiernos miembros.

263. En cuanto a la cuestión de cómo mejor abordar las Normas sobre filetes que ya se han publicado como Normas del Codex, el Comité acordó que el informe del Grupo de trabajo se añada como anexo a este informe de suerte que los gobiernos puedan examinar los cuadros de defectos y presentar las observaciones del caso. Oportunamente, antes de la próxima reunión del Comité, el Grupo de Trabajo se reuniría de nuevo para volver a examinar los cuadros de defectos a la luz de las observaciones de los gobiernos. Se acordó asimismo que el Grupo de Trabajo mencionado en el párrafo 27 estudie los cuadros de defectos que figuran en la actual Norma para barritas o porciones de pescado empanadas y rebozadas.

264. El Comité observó que, si en su próxima reunión se consideraban satisfactorios los cuadros enmendados, podrían entonces presentarse a la Comisión para su aprobación en el Trámite 8 del Procedimiento.

265. El Comité acordó proceder de forma análoga por lo que respectaba a la propuesta de armonización de los cuadros de defectos en los proyectos de Normas del Codex para los bloques de pescado y para las barritas y porciones de pescado y la anexión también al informe. Se entendía que la Norma para los bloques de pescado se hallaba en una fase todavía temprana de elaboración y que se examinaría por entero en la próxima reunión.

266. Se adjuntan al Informe como Apéndice II los informes de los Grupos de Trabajo.

267. El Comité agradeció a los Grupos de Trabajo la valiosa contribución que habían hecho a la labor del Comité.

Bloques congelados de pescado entero, sin cabeza y eviscerado

268. El Comité tuvo a la vista un documento de antecedentes sobre la posibilidad de elaborar una norma para los productos citados y un esquema de la misma que aparece en ALINORM81/18, Apéndice VI. También dispuso de las observaciones de los gobiernos en CX/FFP 82/15.

269. El Comité observó que en las cinco observaciones recibidas de Finlandia, Francia, Islandia, México y Suecia había un consenso claro a favor de elaborar dicha norma. Tras un breve debate se decidió solicitar de nuevo la opinión de los gobiernos sobre la conveniencia de desarrollar la norma y examinar la cuestión más a fondo en la próxima reunión.

Código de Prácticas para concentrados de pescado de calidad alimentaria

270. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FFP 82/14 en que se resumen los debates que antes había habido en el 13º período de sesiones de la Comisión y en reuniones anteriores del Comité. En dicho documento figuran también Especificaciones

244. Recordó también al Comité que la cuestión del establecimiento de directrices microbiológicas a los fines del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias fue examinada a fondo por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su última reunión (ALINORM 83/13, párr. 114), en la que se llegó a la conclusión de que "el fabricante debe definir su plan de muestreo a efectos microbiológicos y fijar límites que aseguren que se alcancen, como mínimo, y a ser posible se mejoren, los límites fijados en las especificaciones microbiológicas para el producto terminado".

245. El Representante de la OMS estimaba, por consiguiente, que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos debería resolver en última instancia la cuestión de la índole de los criterios microbiológicos para los camarones precocidos y congelados (especificación o directrices microbiológicas para el producto terminado).

246. En el debate que siguió, el Comité observó que había discrepancia de opiniones dentro del Grupo de Trabajo sobre si debían desarrollarse las especificaciones y directrices para el producto terminado como había acordado en un principio el Comité (véase ALINORM 79/18, párr. 127).

247. Se había llegado a un consenso en cuanto a proponer Directrices y no Especificaciones para el producto terminado porque una mayoría del Grupo había convenido en que las Directrices servirían óptimamente a los fines de los países productores que quieran satisfacer los requisitos de los países importadores. Reconociendo que las Directrices deberían ser más rígidas que las Especificaciones para el producto terminado, el Grupo había hecho más severos los requisitos para el Staphylococcus aureus reduciendo c de 2 a 1. De esa forma esperaba que, luego de un trienio de ensayos, se dispondría de suficiente información para introducir las Especificaciones aplicables al producto terminado.

248. El Comité observó que varias delegaciones opinaban que convenían las Especificaciones para el producto terminado mientras que algunas otras opinaban distintamente.

249. El Comité recalcó que tanto las Especificaciones para el producto terminado como las Directrices tenían carácter consultivo y, al aceptar las recomendaciones del Grupo de Trabajo, hizo notar que ahora las analizaría el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para una decisión final sobre la materia. La delegación de Tailandia advirtió que, de no haber una especificación para el producto terminado, la cifra aplicable al Staphylococcus aureus volvería a pasar de 1 a 2.

250. El Comité agradeció al Grupo la valiosa aportación que había hecho a la labor del Comité.

Datos microbiológicos para la carne de cangrejo

251. El Comité observó que no se le habían proporcionado datos en su reunión actual y decidió solicitarlos de nuevo en una ulterior Circular cuando se elaborase finalmente a través del Procedimiento del Codex el Código de Prácticas para los cangrejos.

Código de Prácticas para los cefalópodos

252. El Comité tuvo a la vista la propuesta para el citado Código de Prácticas (CX/FFP 82/11), preparado por el Departamento de Pesca de la FAO. Tras un breve debate se decidió enviar el Código en el Trámite 3 del procedimiento a los gobiernos recabando sus observaciones.

Proyecto de Norma propuesto para pescado seco salado (Klippfish) de las familias de pescados gadiformes

253. El Comité hizo notar que acometió la elaboración de la norma para el pescado seco salado (klippfish) de las familias de pescados gadiformes para responder a las peticiones hechas por Perú y Brasil al Comité en su 13ª reunión.

254. El Comité convino en que no hacía falta modificar el título de la Norma pues ambas familias, Gadidae y Merluccidae, quedaban comprendidas en la expresión de familias de pescados gadiformes.

255. El Comité observó que se comercian internacionalmente muchas variedades además del klippfish seco y salado y examinó si convenía ampliar el ámbito de aplicación de la Norma para incluir esos tipos de pescado. Se consideró, sin embargo, que no sería prudente hacerlo pues la inclusión de otras clases de pescado que variarían ampliamente en sus características de composición plantearían problemas insuperables de estandarización.

256. El Comité reconoció que el producto salado y seco de las familias de pescado gadiformes consistía en un artículo tradicionalmente perfectamente definido que se comerciaba internacionalmente y convino en mantener tal como está el ámbito de

microbiológicas para este tipo de producto, preparadas por el Grupo Científico de la IAFMM en cooperación con la FAO, así como las especificaciones para concentrados proteínicos de pescado del tipo B, elaboradas por el Grupo Asesor de Proteínas y Calorías de las Naciones Unidas (GAP).

271. El Comité observó que se trataba de productos ampliamente utilizados y aceptados en Asia sudoriental. La delegación de Tailandia informó al Comité de que en este país había campo para los CPP del tipo B y que en varios países vecinos se despertaba un interés cada vez mayor. En Tailandia, se habían realizado ensayos de aceptabilidad con pescado danés secado con tambor, comparándolo con CPP del tipo B proveniente de Noruega. Los resultados han demostrado que, al incorporarse ambos productos a los platos tradicionales tailandeses, habían tenido gran aceptación con cierta preferencia por el primer producto, que es más costoso. Sin embargo, el nivel de aceptación variaba según las características socioeconómicas, los niveles de ingresos y los hábitos alimentarios del grupo encuestado.

272. Se expresó la esperanza de emplear las capturas incidentales de pesquerías de arrastre con 0,8 a 0,9 millones de toneladas anuales en Tailandia para su transformación en productos alimenticios apetitosos y baratos.

273. Actualmente se estaban efectuando ensayos de aceptabilidad a base de emplear las capturas incidentales como materia prima tanto para el pescado secado con tambor como para los CPP del tipo B. Los experimentos proseguían y se esperaba que para finales de este año estuviesen ultimados los resultados. El precio de los CPP del tipo B era la mitad más barato que el pescado secado con tambor.

274. Lo que se pretendía era no sólo emplear los CPP del tipo B para la población de las zonas rurales como complemento proteínico sino también como ingrediente principal en la preparación de alimentos.

275. Existían asimismo muchas variedades de condimentos producidos en Tailandia empleando los CPP como ingrediente parcial.

276. El Comité tomó nota de que, a juicio de la delegación de Tailandia, hacía falta un Código de Prácticas de Higiene para la elaboración de los productos así como especificaciones microbiológicas y de composición para el producto final. El Observador de la IAFMM informó al Comité de que, según los avances hasta ahora hechos, no sería posible elaborar un Código de Prácticas de Higiene.

277. El Comité hizo notar también que, aunque en la región del Sudeste asiático se empleaban cada vez más estos productos, todavía no se disponía de cifras sobre producción, comercio y consumo.

278. Se acordó aplazar ulteriormente el examen de un posible Código de Prácticas de Higiene para los citados productos hasta que se puedan presentar al Comité datos más completos.

Otros asuntos

Residuos de plaguicidas en el pescado y productos pesqueros

279. El Representante del Departamento de Pesca de la FAO señaló a la atención del Comité el empleo cada vez mayor que en los países tropicales se hace de los plaguicidas para impedir la infestación del pescado seco o seco-ahumado y productos pesqueros por los insectos.

280. Pudieran presentarse situaciones virtualmente peligrosas en que se han empleado plaguicidas sin guía alguna. Teniendo en cuenta el riesgo que puede acarrear el producto para el consumidor potencial se propuso remitir el problema al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas con el objeto de examinar la situación actual y la elaboración, si cabe, de las directrices pertinentes.

281. Aunque en la mayoría de los casos se emplearan plaguicidas reconocidos como seguros, hacía falta más información sobre su eficacia y los residuos en el pescado o productos pesqueros tratados. También era menester elaborar los límites máximos admisibles para los plaguicidas recomendados.

282. Se indicó al Comité que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había creado ya un Grupo de Trabajo para examinar, entre otras cosas, los problemas peculiares que entraña el empleo de plaguicidas en países tropicales.

283. La delegación de Nigeria se mostró de acuerdo en que este problema exigía especial atención y que se debería someter a la consideración del citado Grupo de Trabajo.

Envenenamiento por histamina (Scombridae)

284. El Representante de la OMS informó al Comité que en la Organización existía preocupación por el número cada vez mayor de casos de envenenamiento histamínico causado por productos pesqueros, pero que, al no ser ese envenenamiento una enfermedad notificable, en la OMS existía escasa información sobre la incidencia del mismo y las medidas para su control.

285. Varias delegaciones informaron al Comité de que en sus países existía esa información.

286. El Comité acordó publicar una Circular solicitando que se transmitieran datos a la OMS. Observó también que esos datos interesarían también al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y que este Comité debe examinarlos.

Manual de referencias a los Códigos de Prácticas para pescado y productos pesqueros

287. El Comité quiso que quedara constancia de que el citado documento (véase también párr. 34), aunque en forma alguna sustituía a los Códigos de Prácticas preparados por el Comité, servía de material de referencia valioso, y manifestó su agradecimiento al Departamento de Pesca por haberlo preparado.

Propuesta de enmienda de la Norma del Codex para langostas congeladas rápidamente

288. El Comité tomó nota de que el Observador de Sudáfrica había formulado una propuesta por escrito para modificar el cuadro de defectos que aparece en el Anexo C-1, Cuadro I, de la citada Norma, en el que se atribuían cuatro puntos bajo defectos graves por "Supresión incompleta del intestino", también en el caso de langostas enteras congeladas.

289. El Comité reconoció que esto creaba una incongruencia en la Norma por cuanto la aplicación de estos puntos significaría que gran parte de las langostas enteras congeladas que actualmente se comercian a nivel internacional quedarían descalificadas por esos puntos.

290. El Comité convino en recomendar que se agregue una nota de pie de página en el sentido de que esos cuatro defectos graves no se aplican al producto cuando se presentan en la forma denominada de "entero" (Sección 2.3.1).

Trabajos futuros

291. La delegación de Nigeria informó al Comité que el pescado seco sin sal (estocafís) importado de Islandia, Noruega y otros países constituía parte importante del comercio internacional de pescado en Nigeria y que, en su opinión, era necesario elaborar normas del Codex para controlar la calidad y seguridad de esos productos que tanto se comercian internacionalmente y cuyas importaciones a Nigeria sólo ascendían a más de 115 000 toneladas métricas.

292. El Comité convino en que, debido a su denso volumen de trabajo, no estaba en condiciones de prestar atención de inmediato a la elaboración de una norma de ese tipo. Las delegaciones de Islandia y Noruega le informaron que ya se estaban cotejando los trabajos realizados sobre la información pertinente recogida siguiendo esa pauta. Estas mismas delegaciones quedaron en mantener informados a Nigeria y al Comité de toda ulterior novedad en la preparación de normas y demás medidas de control que se apliquen.

Normas del Codex para los camarones en conserva

293. El Comité tomó nota de la observación de la delegación de Suecia de que en la citada norma no había cuadro de defectos, pero decidió no pronunciarse por ahora al respecto.

Fecha y lugar de la próxima reunión

294. El Comité tomó nota de que en la Comisión había tenido lugar un debate sobre la posibilidad de celebrar en el futuro un período de sesiones en un país en desarrollo. Atendiendo a los problemas administrativos que ello entrañaría, es poco probable que afecte al lugar de celebración de la próxima reunión, que con toda probabilidad se desarrollaría en Bergen. La fecha exacta se decidiría de acuerdo entre la Secretaría y las autoridades noruegas.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

F. Forte
Consejero Económico
Embajada Argentina
Stockholm
Sweden

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.H. Dean
Director
Fish Exports Standards
Fisheries Division
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T. 2600
Australia

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Akerstraat 1
B-8400 Oostende
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A. Lima Rodrigues
Ed. Venancio 2000 B1 60
STRV-SUL 3º Andar Sala 15
Division of Inspection of
Fish and Fishery Products
DIPOA
Ministry of Agriculture
Brasilia
Brazil

CANADA

R.M. Bond
Assistant Director
Inspection and Technology Branch
Fisheries and Oceans Canada
Department of Fisheries and Oceans
Ottawa, K1A OE6
Canada

CANADA (Cont.)

B.J. Emberley
Chief
Inspection, Coordination and Enforcement
Inspection and Technology Branch
Department of Fisheries and Oceans
Ottawa K1A OE6
Canada

W.G. Gushue
Product Inspection Supervision
Inspection Branch
Department of Fisheries and Oceans
301-326 Howe Street
Vancouver, B.C. V6C 2A5
Canada

F.H. Allen
Chief
Inspection Division
Scotia-Fundy Region
Department Fisheries and Oceans
P.O. Box 550
Halifax N.S.
Canada

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

R. Mills
Regional Quality Assurance
Specialist
Inspection and Technology Branch
Department of Fisheries and Oceans
St. John's
Newfoundland
Canada

CONGO

N. Bemba
Direction Pêche Maritime
B.P. 543
Chef du Bureau de Contrôle et
d'Orientation Pêches
Direction générale
Pointe Noire
République Populaire du Congo
Congo

CONGO (Cont.)

B. N'Telossamou
Chef de Service de la Planification
Ministère Industrie et Pêche
Direction générale de Pêche
Brazzaville
République Populaire du Congo

CUBA

M. Blanco
Director de Normalizacion y
Control de la Calidad
Ministerio de Industrias Pesqueras
La Habana
Cuba

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
Postbox 2111
DK-1014 Copenhagen K
Denmark

A. Birch
Deputy Director
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
Postbox 2111
DK-1014 Copenhagen K
Denmark

J. Chr. Mørkøre
Head of Department
Hygienic Institute, Fisheries Department
FR-3800 Thorshavn
Faroe Islands (via Denmark)

M. Pryds
Head of Laboratory
Den Kongelige Grønlandske Handel
Strandgate 100
DK-1004 Copenhagen K
Denmark

J. Sieverts
Director
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 37-39
DK-2200 Copenhagen N
Denmark

DENMARK (Cont.)

DANEMARK
DINAMARCA

M. Nielsen
Principal
Ministry of Fisheries
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Eeva Eklund
Head of Biochemical Section
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo 15
Finland

Dr. M. Kiesvaara
Research Officer
Technical Research Centre of Finland
Food Laboratory
Biologinkuja 1
02150 Espoo 15
Finland

P. Valkeisenmäki (M.Sc.)
Valio Finnish Co-operative
Dairies' Association
Box 390
00101 Helsinki 10
Finland

FRANCE
FRANCIA

Dr. F. Soudan
Chef de Service à l'Insiée
Institut Scientifique et Technique de
Pêches Maritimes
B.P. 1049
44037 Nantes
France

Y. Lagouin
Chef du Bureau des Produits de la Pêche
au Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire
Ministère de l'Agriculture
75732 Paris Cedex 15
France

N. Zylbermann
Inspecteur Ministère de la Consommation
44 Boulevard de Grenelle
75015 Paris
France

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H. Hesse
Diplom Volkswirt
Bundesministerium Für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Postfach
D-5300 Bonn
Federal Republic of Germany

Dr. N. Antonacopoulos
Wissenschaftlicher Direktor
Bundesforschungsanstalt Für
Fisheries/Federal Research
Center for Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50
Federal Republic of Germany

Dr. K. Gerigk
Director and Professor
Federal Health Office
Post Box D-1000, Berlin 33
Federal Republic of Germany

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche
Hochseefischerei GmbH
Klussmannstrasse 3
D-2850 Bremerhaven 1
Federal Republic of Germany

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Dr. G. Valdimarsson
Chief of Microbiological Division
Icelandic Fisheries Laboratories
Skúlagata 4
Reykjavik
Iceland

H. Einarsson
Director
Iceland Freezing Plants Corporation
Adalstræti 6
Reykjavid
Iceland

INDIA
INDE

D.C. Majumdar
Director
Export Inspection Council
Pragati Tower
Rajindra Place
New Delhi
India

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector of Fisheries and Fisheries
Engineer
Department of Fisheries and Forestry
Agriculture House 6E
Kildare Street
Dublin 2
Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

G. Giordano
Ministero Sanità
D.G.I.A.N.
00144 Roma EUR

L. Lestini
A.I.I.P.A.
Via Paolo di Domo 3/A
Rome

JAPAN
JAPON

S. Yokoyama
Technical Adviser
Japan Frozen Foods Inspection Corporation
6-4-2 Chome Shiba Daimon
Minato-Ku
Tokyo
Japan

K. Bito
Director Fisheries Processing Section
Fisheries Marketing Division
Fishery Agency
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo
Japan

MEXICO
MEXIQUE

J. Orozco de Gortari
Alfonso Reyes 30
06140 Mexico, D.F.
Mexico

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

K. Büchli
Ministry of Public Health and
Environmental Protection
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam
Netherlands

D. Tielenius Kruythoff
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK
The Hague
Netherlands

M.J.M. Alofs
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever N.V.
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam
Netherlands

H. Houwing
Institute for Fishery Products (TNO)
Dokweg 37
1976 CA IJmuiden
Netherlands

NEW-ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

A.I. McKenzie
Veterinary Attaché
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y 4TQ
United Kingdom

NIGERIA

G.O. Baptist
Acting Director
Food and Drugs Administration
and Laboratory Services
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat, Ikoyi
P.M.B. 12515, Lagos
Nigeria

NIGERIA (Cont.)

O. Adeiton Aribisala
Assistant Chief Scientific Officer
Food and Drugs Administration
and Laboratory Services
Federal Ministry of Health
Ikoyi Secretariat
P.M.B. 12515 Lagos
Nigeria

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan^{*}
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 4285
N-5013 Nygårdstange-Bergen
Norway

S. Skilbrei
Director of Division
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

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

J. Gjerde
Chief of Section
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

R. Jørgensen
Director
The Official Norwegian Quality
Control Institute for Canned
Fish Products
P.O. Box 329
4001 Stavanger
Norway

B. Strømme Svendsen
Counsellor
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
Oslo 1
Norway

* Chairman, Président, Presidente

NORWAY (Cont.)

NORVEGE
NORUEGA

I. Larsen
Counsellor
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
Oslo 1

J. Race
Chief of Section
Norwegian Codex Alimentarius Committee
P.O. Box 8139 Dep.
Oslo 1
Norway

P.D. Iversen
Counsellor
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

S. Størkson
Counsellor
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

Ø. Lie
Technical Director
Fronor Norwegian Frozen Fish Ltd.
P.O. Box 3057 - Elisenberg
Oslo 2
Norway

J. Fredriksen
Chief of Laboratory
Nestlé-Findus A/S
9600 Hammerfest
Norway

J. Muri
Director
Norwegian Export Committee
for Fresh Fish
P.O. Box 348
6001 Alesund
Norway

T. Kvande Pettersen
Manager
Industrial Laboratories Ltd.
Storkaia 4
6500 Kristiansund N
Norway

P. Haram
Chief of Section
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
Oslo 1
Norway

N. Farstad
Fisheries Counsellor
Royal Norwegian Embassy
Washington, D.C.
U.S.A.

PHILIPPINES
FILIPINAS

G. Guevara
Chief
Fisheries Utilization Division
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
8600 Quezon Boulevard
Quezon City
Philippines

PORTUGAL

L. Torres
Director
Instituto Portugues de Conservas de Peixe
Avenida 24 de Julho 76
1200 Lisboa
Portugal

A. Moutinho
Rue Suiedade
Farmaceutice 39
Institut de Qualidad Alimentar
Lisboa
Portugal

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

E.R. Sanchez-Solis
Fondo Regulación & Organización del Mercado
de los Productos de la Pesca y Cultivos
Marinos
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Estebanez Calderón 3
Madrid 20
Spain

F. Montalvo Martinez
Jefe Servicio Alimentos Origen Animal
Direccion Gen. Salud Pública
Ministerio Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18
Madrid
Spain

SPAIN (Cont.)

ESPAGNE
ESPAÑA

J. Gonzalez Casal
Sub-Director General Pesca
Ruiz de Alarcon-1
Madrid 14
Spain

A. Moral
Investigador Científico del Instituto del
Frío (CSIC)
Ciudad Universitaria
Madrid 3
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Sjöqvist (Ph.D.)
The National Food Administration
Box 622
751 26 Uppsala
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Alimentarius
Bundesamt für Gesundheitswesen
c/o Lebensmittelkontrolle
Haslerstrasse 16
CH 3008 Berne
Switzerland

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
THAILANDIA

Bung-on Saisithi
Director
Fishery Technological Development Division
Department of Fisheries
Rajadamnoen Ave.
Bangkok 10120
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

W.D. Knock
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
London SW1P 2AE
United Kingdom

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
London SW1P 2AE
United Kingdom

Dr. H.C. Murrell
Medical Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY
United Kingdom

Dr. R.J. Gilbert
Director
Food Hygiene Laboratory
Central Public Health Laboratory
Colindale Avenue
London NW9 5HT
United Kingdom

B.F. Smith
Assistant to Superintendent Chemist DGST(N)
Empress State Building
Lillie Road
London SW6 1TR
United Kingdom

M.A. Cockerill
U.K.A.F.F.P.
Birds Eye Walls Ltd.
Station Ave.
Walton-on-Thames
Surrey
United Kingdom

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

J.R. Brooker
National Marine Fisheries Service
U.S. Department of Commerce
Washington, D.C. 20235
U.S.A.

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

E. Spencer Garrett
National Marine Fisheries Service
Seafood Quality and Inspection Laboratory
P.O. Drawer 1207
Pascagoula, MS. 29567
U.S.A.

Dr. F. King
National Marine Fisheries Service
Gloucester Laboratory
Emerson Avenue
Gloucester, MA. 01930
U.S.A.

T. Moreau
National Marine Fisheries Service
Northeast Inspection Office
P.O. Box 1188
Gloucester, MA. 01930
U.S.A.

T. Quinn
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204
U.S.A.

L. Beacham
National Food Processors Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

G. Cox
Cox and Cox Associates
12006 Auth Lane
Silver Spring, MD 20902
U.S.A.

R.E. Martin
National Fisheries Institute
1101 Connecticut Avenue
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

D. Kershaw
The Gorton Group
327 Main Street
Gloucester, MA. 01930
U.S.A.

H. Symons
American Frozen Food Institute
1700 Old Meadow Road
Suite 100
McLean, VA. 22101

URUGUAY

E. Morales
Director
Division Industrias Pesqueras
Instituto Nacional de Pesca
Constituyente 1497
Montevideo
Uruguay

YEMEN, Arab Rep.
YEMEN, Rép. Arabe du
YEMEN, Rep. Arabe del

Loulou Hussain Abdul-Kader
Chairman Fisheries Corporation
Hodeidah
P.O. Box 4404
Yemen Arab Republic

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

S.P. Malherbe
Director
Department of Biological Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria 0001
South Africa

G.J. Joubert
Principal Food Scientist
Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria 0001
South Africa

M.J. McGregor
Technical Development Manager
Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd.
P.O. Box 52
Saldanha 7395
South Africa

T.C. Bennet
Divisional Development Manager
IRVIN and JOHNSON LTD
P.O. Box 4804
Capetown
South Africa

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

A.I.P.C.E.E.

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche
Hochseefischerei GmbH
Klussmannstrasse 3
D 2850 Bremerhaven 1
(Fed. Rep. of Germany)

A.O.A.C.

Dr. F.J. King
Association of Official
Analytical Chemists
1111 North Nineteenth St.
Suite 210
Arlington, VA 22209
U.S.A.

I.I.R.

H.W. Symons
Director
Technical and Research Service
American Frozen Food Institute
1700 Old Meadow Road
Suite 100 McLean Virginia 22102
U.S.A.

MARINALG INTERNATIONAL

Ø. Skaugrud
Protan A/S
P.O. Box 420
N-3001 Drammen
Norway

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

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

Z.S. Karnicki
Fishery Industry Officer
Fishery Industries Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WHO

Dr. A. Koulikovskii
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

REVISION PROPUESTA

NORMA DEL CODEX PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

(CAC/RS 3-1969, Rev. 1)
(retenida en el Trámite 6)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al salmón del Pacífico en conserva en su propio jugo con o sin aceite de salmón. No se aplica a las especialidades en las que el salmón constituye sólo una porción del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El salmón del Pacífico en conserva es el producto:

- preparado con las especies siguientes: Oncorhynchus nerka
Oncorhynchus kisutch
Oncorhynchus tshawytscha
Oncorhynchus gorbuscha
Oncorhynchus keta
Oncorhynchus masou
- envasado en recipientes herméticamente cerrados; y
- tratado térmicamente para impedir la deterioración y ablandar las espinas.

2.2 Presentación

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

2.2.1 Tipos

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

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

2.2.2 Formas de envasado.

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

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

2.2.2.3 Salmón picado - es el salmón desmenuzado o picado.

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

2.2.3 Otras presentaciones

Se permitirá cualquier otra forma de presentación, a condición de que:

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El producto se preparará con pescado sano y limpio que pertenezca a una de las especies enumeradas en la subsección 2.1, y puede ser fresco o congelado y será de calidad conveniente para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Sal

3.2.2 Aceite - aceite de salmón comestible equiparable en color, viscosidad y sabor al aceite que se presenta de un modo natural en el producto.

3.3 Elaboración

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

3.4 Producto final

3.4.1 Aspecto

- i) La lata estará debidamente llena de pescado.
- ii) El producto que contenga la lata consistirá en pescado del aspecto y color característico de la especie, elaborado y envasado de la manera indicada en la sección 2.2.2.
- iii) El aceite y el líquido que se desprendan durante la elaboración serán los normales y característicos de la especie envasada.
- iv) El producto estará prácticamente exento de contusiones, manchas de sangre, aganchaduras, colores anormales o vísceras y razonablemente exento de trozos de piel suelta o de escamas caídas.
- v) En el caso del envasado ordinario, las secciones del pescado se colocarán de manera que las superficies cortadas queden aproximadamente paralelas a la base del recipiente y el lado de la piel paralelo a las paredes del mismo. Los envases ordinarios estarán razonablemente exentos de trozos transversales y trozos o secciones de vértebras transversales a la base de la lata.

3.4.2 Olor y sabor

El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, y estará exento de olores y sabores objetables de cualquier clase.

3.4.3 Textura

El pescado deberá tener la textura característica de la especie.

3.4.4 Espinas

Cuando haya espinas, éstas serán blandas (véase también sección 2.2.2.2).

3.4.5 Materias extrañas

El producto estará exento de materias extrañas.

3.5 Defectos y tolerancias

Se considera "defectuoso" todo envase que no se ajuste a la definición ni a los factores de calidad que se establecen en la presente norma, salvo las tolerancias definidas en el Anexo A.

4. HIGIENE

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

4.2 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a. estarán exentos de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento;

b. estarán exentos de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

4.3 Los productos con un pH en equilibrio superior a 4,6 deberán haber recibido en su elaboración un tratamiento térmico capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

4.4 Para cumplir los requisitos anteriores, se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de acuerdo con los códigos siguientes:

- i) las secciones aplicables del Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969);
- ii) Código Internacional recomendado de prácticas para el pescado en conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) Proyecto de Código de Prácticas de higiene para alimentos envasados poco ácidos

5. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas [previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos]

5.1 Nombre del alimento

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

<u>Especies</u>	<u>Denominación</u>
Oncorhynchus nerka	Salmón rojo
Oncorhynchus kisutch	Salmón plateado
Oncorhynchus tshawytscha	Salmón real
Oncorhynchus gorbuscha	Salmón rosado
Oncorhynchus keta	Salmón Keta
Oncorhynchus masou	Salmón japonés

5.1.2 Deberán declararse en la etiqueta la presentación y la forma de envasado descritos en las secciones 2.2.1 y 2.2.2, con la excepción de la presentación de tipo ordinario (2.2.1.1) y el envasado ordinario (2.2.2.1), cuya declaración es innecesaria.

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

5.2 Lista de ingredientes

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

5.3 Contenido neto

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

5.4 Nombre y dirección

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

5.5 País de origen

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

5.6 Identificación del lote

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

* Nota de la Secretaría: Parece ser innecesaria la referencia a la sección 3.2(c).

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

6.1 Toma de muestras para examen destructivo

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

6.1.1 Examen organoléptico

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

6.2 Determinación del contenido neto

El contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que representa un lote.

Procedimiento

- 1) Pésese el envase cerrado.
- 2) Abrase el envase y viértase el contenido. Lávese el envase, cúbrese y séquese con un papel o pano absorbente.
- 3) Pésese el envase vacío, incluida la tapa.
- 4) Réstese el peso del envase vacío del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante se considerará como el contenido neto.

7. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

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

8. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de esta norma relativos a factores de composición y calidad esenciales del contenido neto, cuando el número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación (o) del plan de muestreo correspondiente (NCA-6,5) de los Planes de toma de muestras de los alimentos preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969) y cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al contenido neto declarado, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

ANEXO A

CUADRO DE DEFECTOS PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

<u>Descripción del defecto</u>	<u>Categorías de defectos</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>A. Aspecto</u>			
Líquido turbio	-	-	1
Llenado transversal	-	-	1
Aspecto descuidado	-	-	1
<u>B. Espina dura</u>	Defectuoso		
<u>C. Olor o sabor</u>			
Olor y sabor claramente objetables	Defectuoso		
<u>D. Color de la carne</u>			
Especies mixtas en una misma lata	-	-	1
Color pálido anormal para la especie	-	-	1
<u>E. Alteración del color de la piel</u>			
Marcas al agua de leves a medianas	-	-	1
Marcas al agua extensas	-	2	-
<u>F. Confección</u>			
Partes de cabezas, colas o aletas, cada caso	-	-	1
Piel desprendida, cada superficie completa de 5 cm ²	-	-	1
Escamas, cada 5 a 10 escamas sueltas	-	-	1
Cada 5 escamas más	-	-	1
Partes de vísceras, cada caso	-	2	-
<u>G. Textura</u>			
Carne de pescado pulposa	Defectuoso		
Carne de pescado blanda	-	-	1
Carne apanalada	-	2	-
<u>H. Magulladuras y manchas de sangre</u>			
Que afectan hasta un 10% por peso del contenido		-	1
Que afectan a un 10% o más por peso del contenido		2	-
<u>I. Materias extrañas</u>	Defectuoso		
<u>Unidad defectuosa</u>			
Se considerarán defectuosos los envases que tengan los siguientes :			
<u>Puntos clasificados como :</u>			
Graves :	defectuoso		
Mayores:	[6]		
Mayores + menores	[8]		

ALINORM 83/18
APENDICE III

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO Y CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADOS RAPIDAMENTE

(Devuelto al Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- a) Los bloques congelados rápidamente son masas de forma rectangular o de otro tipo, uniforme de filetes o pescado picado o una mezcla de filetes y carne de pescado picada preparados con:
 - i) una sola especie, o
 - ii) una mezcla de especies de características organolépticas análogas.
- b) Se entiende por filetes las lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas.
- c) La carne de pescado picada empleada en la fabricación de bloques consistirá en partículas de tejido muscular esquelético que se han separado de las espinas y la piel y están esencialmente exentas de ellas.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de forma que se pase rápidamente la zona de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que la temperatura del producto haya alcanzado un nivel que garantice que la temperatura, en el centro térmico, no es inferior a -18°C (0°F) después de lograda la estabilización térmica. El producto deberá mantenerse en condiciones tales que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución hasta el momento de su venta final inclusive. Está permitida la práctica reconocida de elaboración ulterior de la materia cruda intermedia congelada rápidamente, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida.

2.3 Presentación

El producto se presentará en bloques de pescado, en las formas siguientes:

- a) Filetes y pescado picado
 - i) En proporciones que no contengan más del 25% m/m de carne de pescado picada distribuida uniformemente en el bloque
 - ii) Otras proporciones que contengan más del 25% m/m de carne picada de pescado
- b) Pescado picado
- c) Otras presentaciones

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los bloques congelados rápidamente se prepararán con filetes o carne picada de pescado bien escurridos, que sean de calidad tal que puedan venderse frescos para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

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

3.3 Producto final

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

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

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

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

3.3.4 El porcentaje de pescado picado en el bloque, como se dispone en el párrafo 6.1.5 y se determina en el párrafo 7.2.6, será exacto hasta un [5% m/m] del contenido neto de pescado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Para filetes de pescado sólo

4.2 Agentes fijadores del agua (para prevenir las pérdidas por goteo)

Dosis máxima en el producto final

- 4.2.1 Monofosfato, monosódico, o monopotásico (ortofosfato de Na o K)
- 4.2.2 Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)
- 4.2.3 Trifosfato pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfato de Na, K o Ca)
- 4.2.4 Polifosfato sódico (hexametáfosfato de Na)

5 g/kg expresados en P₂O₅, solos o mezclados

4.2.5 Alginato de sodio

5 g/kg

4.3 Antioxidantes

- 4.3.1 Acido ascórbico o sus sales de sodio o potasio 1 g/kg, expresado en ácido ascórbico
- 4.3.2 Galato de propilo, galato de octilo y dodecilgalato) 100 mg/kg solos o mezclados

4.4 Además, solamente para la carne de pescado picado:

- 4.5 Agentes fijadores del agua (para prevenir las pérdidas por goteo)
- 4.5.1 Alginato de sodio 5 g/kg

		<u>Dosis máxima en el producto final</u>
4.6	<u>Antioxidantes</u>	
4.6.1	Acido ascórbico o sus sales de sodio o potasio	1 g/kg expresado en ácido ascórbico
4.6.2	Galato de propilo, galato de octilo y dodecilgalato	100 mg/kg solos o mezclados
4.6.3	Acido cítrico o sus sales de Na o K	1 g/kg
4.7	<u>Agentes espesantes</u>	
4.7.1	Goma guar)
4.7.2	Goma de algarrobo)
4.7.3	Pectina)
4.7.4	Carboximetilcelulosa, sal sódica) 5 g/kg solos o mezclados
4.7.5	Goma xantán)
4.7.6	Carragenina)
4.7.7	Metilcelulosa)

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

5.2 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a. estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b. estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c. no contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.3 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con los códigos siguientes: el Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 1), el Código de prácticas recomendado para el pescado congelado (CAC/RCP 16-1978) y el Código de prácticas recomendado para el pescado picado (CX/FFP 79/4, Rev. 1, que se está elaborando)

6. ETIQUETADO

Además del proyecto de directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El alimento se designará con el nombre de "bloques de yx" de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en el que se distribuye el producto, donde "y" será el nombre común de la especie o especies envasadas y "x" la forma de presentación del bloque (fileteado, picado, fileteado más picado). Cuando en un bloque se emplee más de una especie, los nombres de las especies podrán indicarse también cerca del nombre del alimento.

6.1.2 Los bloques preparados con filetes sin piel y/o sin espinas se denominarán como tales.

6.1.3 Los bloques preparados a partir de filetes "con piel" se denominarán como tales en el [contenedor de flete] y se podrán denominar como bloques sin espinas cuando se hayan quitado todas.

6.1.4 Además, en la etiqueta del [contenedor de flete] aparecerá la palabra "congelado" o "congelado rápidamente" según la costumbre del país en el que se distribuye el producto, para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la sección 2.2.

6.1.5 Para los productos a los que se hace referencia en 2.3(2)(ii), en la etiqueta se indicarán las proporciones relativas de pescado picado o fileteado que contiene el bloque.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En el [contenedor de flete] deberá figurar una lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones.

6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el [contenedor de flete] en el sistema métrico (unidades del "Système International") o el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según lo requiera el país en que se distribuya el alimento.

6.3.2 Cuando se trate de productos glaseados, el contenido neto se referirá al peso del producto con exclusión del glaseado.

6.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse en el [contenedor de flete] la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

6.5 País de origen

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

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

6.6 Identificación del lote

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

6.7 Instrucciones de almacenamiento

En los contenedores de flete deberán indicarse claramente las instrucciones relativas al almacenamiento.

6.8 Marcado de identificación y documentos pertinentes

La información exigida en 6.1-6.6 podrá suministrarla el nombre del alimento y la identificación de la clave y darse sólo en los documentos pertinentes siempre que dicha clave pueda identificarse claramente con ayuda de estos documentos.

7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

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

7.1 Toma de muestras

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

7.2 Examen organoléptico y físico

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

7.2.1 Peso

El peso neto (excluido el material de envasado o el revestimiento de protección) de cada bloque de muestra se determinará en estado congelado.

7.3 Cantidades de material para examen físico y organoléptico

La cantidad de material que se utilizará para el examen físico y organoléptico será la siguiente:

- i) bloque entero - En estado congelado
 - peso neto
 - deshidratación
 - irregularidad
 - glaseado
- ii) [al menos 4 kg] - En estado descongelado
 - % picado
 - defectos físicos
 - sensorio - olor a crudo
- iii) 250 gramos - En estado cocido
 - olor
 - sabor
 - textura

7.4 Determinación del contenido neto de los productos glaseados (Método a elaborar)

7.5 Determinación de proporciones de pescado fileteado y picado en los bloques congelados rápidamente a partir de mezclas de filetes y carne picada

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" un bloque que no cumpla los requisitos de la Sección 3.3.1 ó 3.3.2 ó 3.3.3 ó 3.3.4.

9. ACEPTACION DE LA CALIDAD DEL LOTE

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

ANEXO "A"

METODOS DE COCCION

Los procedimientos siguientes se basan en el calentamiento del producto hasta la temperatura interna de $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F). Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y equipo empleado. Si se quiere determinar el tiempo de cocción, cocer otra muestra y con un dispositivo de medir la temperatura determinar la interna.

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

- a) Por cocción al horno - Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una chapa plana o en una cazuela plana poco profunda. Calentar en un horno ventilado y precalentado a 204°C (400°F) hasta que la temperatura interna del producto llegue a $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).
- b) Por cocción al vapor - Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo en un recipiente tapado. Calentar hasta que la temperatura interna del producto llegue a $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).
- c) Cocción en bolsas - Colocar el producto en una bolsa de plástico resistente al agua hirviendo y cerrar herméticamente. Meter la bolsa y el contenido en agua hirviendo y cocer hasta que la temperatura interna del producto llegue a $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).

ANEXO "B"

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

Deshidratación (quemadura del congelador)

(A) Deshidratación profunda

Pérdida excesiva de la humedad de la superficie del bloque que se ve claramente en la superficie del producto, penetra por debajo de la superficie, y no puede eliminarse fácilmente por raspado.

(B) Deshidratación moderada

Pérdida de la humedad de la superficie del bloque que enmascara el color, pero no penetra en la superficie y puede eliminarse fácilmente por raspado.

Irregularidad del bloque

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

Espinas

Toda espina cuyo tamaño sea superior al especificado en los Anexos C y D. Toda espina cuyo perfil máximo pueda meterse en un rectángulo de [10 x 3] mm no se considerará como espina para los fines de clasificación como defecto.

Toda espina cuyo perfil máximo sobresalga de un rectángulo de [40 x 10] mm se considerará como "espina crítica".

Toda espina cuyo perfil máximo no pueda meterse en un rectángulo de [10 x 3] mm, pero que pueda introducirse en un rectángulo de [40 x 10] mm, se considerará como defecto de espina.

Coágulos de sangre y alteración del color

A. Bloques de filetes

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

B. Bloques de pescado picado

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

Aletas o partes de aletas

A. Bloques de filetes

Toda aleta o parte de aleta (dos o más radios unidos por una membrana).

B. Bloques de pescado picado

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

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

A. Bloques de filetes

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

B. Bloques de pescado picado

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

Parásitos

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

Escamas

A. Filetes con piel

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

B. Filetes sin piel

Cada unidad completa de 5 escamas sueltas.

Olor y sabor

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

Textura

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

Visceras

Toda porción de los órganos internos.

Materias extrañas

Toda materia que no proceda del pescado o que no esté permitida por la Norma.

Proporción de pescado picado

El porcentaje declarado de pescado picado en un bloque, como se dispone en el párrafo 6.1.6 y se determina en el párrafo 7.2.6 será exacto hasta un []% del contenido neto de pescado.

ANEXO "C"

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

<u>Descripción del defecto</u>	<u>Clasificación</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>EN ESTADO CONGELADO (bloque de muestra)</u>			
<u>1. Deshidratación</u>			
a) Intensa			
i) > 5% de la superficie	6	-	-
ii) < 5% de la superficie	-	4	-
b) Moderada, > 5% de la superficie	-	-	1
<u>2. Irregularidad del bloque</u>			
a) Pérdida de 2-5% - por peso o número mínimo de unidades afectadas	-	-	1
b) Pérdida de 5-10% - por peso o número mínimo de unidades afectadas	-	2	-
c) Cada pérdida adicional de 10% - por peso o número mínimo de unidades afectadas	-	2	-
<u>EN ESTADO DESCONGELADO (unidad de muestra de 1 kg (o 2 libras) o bloques de menos de 10 kg)</u> (unidad de muestra de 2 kg para bloques de más de 10 kg)			

	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
3. <u>Color</u>			
a) anormalmente oscuro	6	-	-
b) más oscuro que el color característico	-	2	-
4. <u>Espinas</u>			
a) Bloques no designados como "sin espinas" - cada <u>espina</u> , exceptuadas las branquiales > 5 mm en cualquier dimensión o cada grupo de tales espinas en una superficie de 3 cm ²	-	2	-
b) Bloques designados como "sin espinas" - cada <u>espina</u> > 5 mm en cualquier dimensión	2	-	-
c, <u>alternativamente:</u>			
a) Bloques no designados como "sin espinas" - cada <u>espina</u> , excluidas las branquiales > 15 mm de longitud o > 1/3 mm de diámetro o cada grupo de tales espinas en una superficie de 3 cm ²	-	2	-
b) Bloques designados como "sin espinas" - cada <u>espina</u> > 15 mm de longitud o > 1/3 mm de diámetro	2	-	-
5. <u>Coágulos de sangre y alteración del color</u>			
a) Cada <u>coágulo</u> > 5 mm en cualquier dimensión	-	2	-
b) Cada <u>alteración del color</u> importante de 3-10 cm ²	-	-	1
c) Más de 10 cm ² , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	-	-	1
6. <u>Aletas y partes de aletas, en cada caso</u>	-	2	-
7. <u>Piel y membrana</u>			
a) Bloques sin <u>piel</u>			
i) Cada trozo de <u>piel</u> > 3 cm ² << 10 cm ² o cada trozo de <u>membrana negra</u> > 5 cm ² a 10 cm ²	-	1	-
ii) Más de 10 cm ² , cada trozo adicional completo de 5 cm ²	-	-	1
b) Bloques con <u>piel</u>			
i) Cada trozo de <u>membrana negra</u> > 5 cm ² << 10 cm ² o > 2	-	1	-
ii) Más de 10 cm ² , cada trozo adicional completo de 5 cm ²	-	-	1
8. <u>Escamas</u>			
a) Filetes con piel sin <u>escamas</u>			
i) Cada superficie de <u>escamas</u> de > 3 cm ² << 10 cm ²	-	-	1
ii) Más de 10 cm ² de <u>escamas</u> , cada superficie adi- cional completa de 5 cm ²	-	-	1
b) Filetes sin <u>piel</u> Cada unidad completa de 5 <u>escamas</u> sueltas	-	-	1
9. <u>Vísceras</u> - cada caso	2	-	-
10. <u>Parásitos</u> - cada caso	2	-	-
11. <u>Materias extrañas</u> - cada caso	6	-	-
12. <u>Material de envasado</u>	2	-	-
<u>EN ESTADO COCIDO (submuestra de 100 g (4 onzas))</u>			
13. <u>Color</u> o sabor claramente objetables	6	-	-
14. <u>Textura</u>			
a) La carne es decididamente esponjosa, correosa, pastosa, gelatinosa o dura	6	-	-
b) La carne es moderadamente esponjosa, correosa, blanda o dura	4	-	-

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO
EMPANADAS O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE

Devuelto al Trámite 3

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las barritas y porciones de pescado congeladas rápidamente, cortadas de bloques de carne de pescado congelados rápidamente o preparadas a base de carne de pescado, empanadas o rebozadas, separadamente o mezcladas, que están crudas o parcialmente cocinadas y destinadas directamente al consumo humano sin ulterior elaboración.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Por barrita de pescado se entiende el producto que, incluido el revestimiento, pesa no menos de 20 g (0,7 onzas) ni más de 50 g (1,8 onzas) y tiene una forma tal que su longitud es, por lo menos, el triple de su anchura máxima. Cada barrita tendrá, como mínimo, 10 mm de espesor.

2.1.2 Por porción de pescado se entiende el producto, distinto del comprendido en 2.1.1, incluido el revestimiento de cualesquiera forma y tamaño, con exclusión de las barritas.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de forma que se pase rápidamente la zona de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que la temperatura del producto haya alcanzado un nivel que garantice que la temperatura, en el centro térmico, no es inferior a -18°C (0°F) después de lograda la estabilización térmica. El producto deberá mantenerse en condiciones tales que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución hasta el momento de su venta final inclusivo. (Véase también el documento CX/FFP 79/8, Código de prácticas para los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados). Está permitida la práctica reconocida de elaboración ulterior de la materia cruda intermedia congelada rápidamente, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida.

2.3 Presentación

- (i) Barritas de pescado crudas empanadas
- (ii) Porciones de pescado crudas empanadas
- (iii) Barritas de pescado empanadas parcialmente cocinadas
- (iv) Porciones de pescado empanadas parcialmente cocinadas
- (v) Barritas de pescado rebozadas parcialmente cocinadas
- (vi) Porciones de pescado rebozadas parcialmente cocinadas
- (vii) Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación siempre que:

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

Los ingredientes, cuando sea apropiado, deberán ajustarse a la norma pertinente del Codex.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

3.1.1 Pescado

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

3.1.2 Revestimiento

El revestimiento empleado se preparará con ingredientes adecuados para el consumo humano (véase también Sección 4).

3.1.3 Grasa de freír (aceite)

La grasa (aceite) empleada en la operación de freír será apta para el consumo humano y para dar al producto final las características deseadas.

3.2 Producto final

3.2.1 Requisitos mínimos para las proporciones de carne de pescado

Porcentaje del peso declarado del
producto final

i) Productos crudos	60
ii) Productos parcialmente cocidos	50

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

- a) sean de tamaño razonablemente uniforme (a menos que en la etiqueta se declare la diversidad de tamaños);
- b) se separen fácilmente en piezas sueltas;
- c) estén exentas de materias extrañas;
- d) estén exentas de deshidratación excesiva (quemaduras de congelación)
- e) estén razonablemente exentas de piezas rotas, agrietadas o dañadas;
- f) estén razonablemente exentas de alteraciones de color.
- g) estén razonablemente exentas de excesiva grasa (aceite).

3.2.3 El revestimiento deberá ser razonablemente completo y tener un color razonablemente uniforme.

3.2.4 El contenido de pescado del producto deberá estar:

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

[Nota: El texto de la sección 3.2.3 deberá estar en armonía con el proyecto de norma propuesto para los bloques de pescado congelados rápidamente.]

3.2.5 El producto deberá estar exento de olores, sabores y textura objetables. Si el producto se presenta bajo el nombre de una especie, el olor, sabor y textura, y el color de la carne deberán ser los característicos de la especie o mezclas de especies que se utilicen.

3.2.6 Los productos, en las diversas formas de presentación, deberán ajustarse a las definiciones y factores esenciales de calidad estipulados en esta norma, sujetos a los márgenes de tolerancia establecidos en el Anexo C.

3.3 Ingredientes facultativos

Espicias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, harinas de cereales, harina de papa y cloruro de sodio, aceites de especias. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano y estar exentos de sabores, aromas u olores anormales.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (para filetes de pescado solamente)
Dosis máxima en el producto final

4.1 Agentes fijadores del agua (prevención de pérdidas por goteo)

- 4.1.1 Monofosfato monosódico o monopotásico)
(ortofosfato de Na o K))
4.1.2 Difosfato tetrasódico o tetrapotásico) 5 g/kg expresados en P_2O_5 , solos
(pirofosfato de Na o K)) o mezclados
4.1.3 Trifosfato pentasódico o pentapotásico)
o cálcico (tripolifosfato de Na, K o Ca))
4.1.4 Polifosfato sódico (hexametafosfato de Na))
4.1.5 Alginato de sodio 2,5 g/kg

4.2 Antioxidantes

- 4.2.1 Acido ascórbico, sales de sodio o potasio 1 g/kg expresado como ácido
ascórbico
4.2.2 Galato de propilo, galato de octilo y 100 mg/kg solos o mezclados
dodecilgalato

Además, sólo para la carne de pescado picada

4.3 Agentes fijadores del agua (prevención de pérdidas por goteo)

4.4 Antioxidantes

- 4.4.1 Acido ascórbico, sales de sodio o potasio 1 g/kg expresado como ácido
ascórbico
4.4.2 Galato de propilo, galato de octilo y 100 mg/kg, solos o mezclados
dodecilgalato
4.4.3 Acido cítrico y sus sales de Na y K 1 g/kg

4.5 Agentes espesantes

- 4.5.1 Goma guar)
4.5.2 Goma de algarrobo)
4.5.3 Pectina)
4.5.4 Carboximetilcelulosa de sodio) 5 g/kg solos o mezclados
4.5.5 Goma de xanthan)
4.5.6 Carragenina)
4.5.7 Metilcelulosa)

Aditivos alimentarios en los revestimientos para rebozar y empanar

4.6 Levaduras Dosis máxima en el revestimiento
para empanar o rebozar

- 4.6.1 Fosfato monocálcico)
4.6.2 Fosfato dicálcico)
4.6.3 Fosfato de aluminio y sodio)
4.6.4 Pirofosfato ácido de sodio) Limitada por PCF
4.6.5 Carbonatos de sodio, potasio y amonio)
4.6.6 Bicarbonatos de sodio, potasio y amonio)
4.6.7 Carbamatos de sodio, potasio y amonio)

4.7	<u>Acentuadores del sabor</u>	<u>Dosis máxima en el revestimiento para empanar o rebozar</u>
4.7.1	Glutamato monosódico	Limitada por PCF
4.8	<u>Agentes acidificantes</u>	
4.8.1	Acido láctico) 1 g/kg del producto final, expresado
4.8.2	Acido cítrico o sus sales de Na y K) como ácido láctico o cítrico
4.9	<u>Colorantes</u>	
4.9.1	Bija 75120)
4.9.2	Beta caroteno 75130)
4.9.3	Otros carotenos)
4.9.4	Azogeratinina o Rojo 2G/18050 *)
4.9.5	Caramelo) Limitada por PCF
4.9.6	Tartracina 19140)
4.9.7	Amarillo ocaso, FCF 15985)
4.9.8	Rojo 40)
4.9.9	Ponceau 4R 16255)
4.10	<u>Agentes espesantes</u>	
4.10.1	Goma guar)
4.10.2	Goma de algarrobo)
4.10.3	Carragenina) 5 g/kg, solos o mezclados
4.10.4	Goma de xanthan)
4.10.5	Pectinas) 2,5 g/kg
4.10.6	Alginato de sodio)
4.10.7	Hidroxipropil celulosa)
4.10.8	Hidroxipropil metilcelulosa)
4.10.9	Metiletilcelulosa) 5 g/kg solos o
4.10.10	Carboximetilcelulosa sódica) mezclados
4.11	<u>Agentes emulsionantes</u>	
4.11.1	- Monostearato o lactilata de glicerilo) 5 g/kg del producto
4.11.2	- Esteroil-2 lactato de sodio o) final solos o mezclados
4.11.3	- Lecitina, mono y diglicéridos)
4.12	<u>Almidones modificados químicamente</u>	
4.12.1	- Almidones tratados con ácidos (incl. dextrinas amarillas y blancas)	} Limitada por PCF
4.12.2	- Almidones tratados con álcalis	
4.12.3	- Almidones blanqueados	
4.12.4	- Adipato de dialmidón, acetilado	
4.12.5	- Dialmidón glicerol	
4.12.6	- Dialmidón glicerol, acetilado	
4.12.7	- Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
4.12.8	- Fosfato de dialmidón	
4.12.9	- Fosfato de dialmidón, acetilado	
4.12.10	- Fosfato de dialmidón, hidroxipropil	
4.12.11	- Fosfato de dialmidón, fosfatado	
4.12.12	- Fosfato de monoalmidón	
4.12.13	- Almidón oxidado	
4.12.14	- Acetato de almidón	
4.12.15	- Hidroxipropil almidón	

* No aprobado aún por el JECFA

5. HIGIENE Y MANIPULACION

- 5.1 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:
- estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - no contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

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

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

- las secciones aplicables del Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 1).
- el Código de prácticas (recomendado) para el pescado congelado (CAC/RCP 16-1978)

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

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

6.1.2 En la etiqueta podrá incluirse, además, una referencia a la especie o mezclas de especies.

6.1.3 Deberá figurar además en la etiqueta la expresión "congelado rápidamente" o "congelado según la costumbre en el país de venta para describir el producto sometido a los procesos de congelación definidos en la subsección 2.2.

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

6.1.5 En la etiqueta podrá indicarse si el producto ha sido preparado con carne de pescado picada, filetes de pescado o una mezcla de ambos.

6.1.6 Los productos preparados a base de pescado crudo al que no se han quitado las espinas branquiales se indicarán así en la etiqueta cerca del nombre del alimento.

6.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse, por orden decreciente de proporciones y empleando denominaciones genéricas cuando proceda, una lista completa de los ingredientes. Se aplicarán las subsecciones 3.2(b) y 3.2(o) de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969)

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

6.6 Identificación del lote

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

6.7 Condiciones del almacenamiento

Habrán de darse informaciones sobre condiciones adecuadas de almacenamiento.

6.8 Instrucciones para la cocción

En la etiqueta se incluirán las instrucciones para la cocción.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

7.1 Toma de muestras para examen destructivo

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

7.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico será efectuado únicamente por personas calificadas.

7.3 Determinación del contenido neto

El peso neto (excluido el material de cobertura) de cada muestra representativa de un lote se determinará en estado congelado. La veracidad del contenido neto declarado se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que representa un lote.

7.4 Estimación de la carne de pescado

El contenido de carne de pescado se estimará de acuerdo con el método 18.002 de la A.O.A.C. (13ª Edición, 1980) o un método alternativo en preparación.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

8.1 Se considerará "defectuosa" toda unidad de muestra del producto que no cumpla los requisitos de la sección 3.2.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos del producto final y de peso de esta Norma, cuando el número total de "defectuosos", clasificados de acuerdo con el Anexo C, no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente de los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969) y cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

ANEXO "A"

MÉTODOS DE COCCIÓN DE LAS BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO CONGELADAS
RÁPIDAMENTE - EMPANADAS O REBOZADAS

La muestra congelada deberá cocerse antes de la evaluación organoléptica, según las instrucciones de cocción que figuren en el paquete. Cuando tales instrucciones no se den, o no pueda obtenerse el equipo necesario para cocer las muestras según las instrucciones, la muestra congelada se cocerá según el método (o métodos) aplicable que se indica más abajo:

Los siguientes métodos se basan en el procedimiento 18.003 de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales (13ª Edición, 1980). Consiste en calentar el producto hasta una temperatura interior de $\pm 70^{\circ}\text{C}$ (160°F). Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y el equipo empleados. Para determinar el tiempo de cocción, cuézase otra muestra, utilizando un dispositivo para medir la temperatura, con objeto de determinar la temperatura interna.

Los procedimientos que se indican más abajo, las conversiones entre las unidades métricas y grados F, pulgadas u onzas, se han redondeado para facilitar la medición. Son aceptables ligeras variaciones en estas unidades, en tanto que el producto se caliente hasta alcanzar una temperatura interior de $\pm 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).

BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO PARCIALMENTE COCIDAS (de cualquier tamaño o forma)

Procedimiento de cocción

Distribuir el producto uniformemente sobre una plancha plana o una sartén plana poco profunda. Calentar en un horno ventilado, precalentar a 200°C (400°F) hasta que la temperatura interna del producto alcance 70°C (160°F).

BARRITAS CRUDAS DE PESCADO EMPANADAS (Peso de cada barrita según se define en la Sección 2.1.1)

Freidura con poco aceite

Viértase aceite líquido o hidrogenado para cocinar hasta alcanzar una profundidad de 3 mm ($1/8$ de pulgada) en una sartén. El aceite deberá estar caliente antes de echar el producto. Freir el producto durante 8 minutos, dándole vuelta una sola vez.

Freidura con mucho aceite

Utilícese una sartén honda y viértase 5 cm ($1\ 7/8$ de pulgada) de aceite. Caliéntese previamente el aceite hasta alcanzar una temperatura de 180°C (360°F) y freir el producto durante cuatro minutos.

Asado a la parrilla

Colóquese el producto uniformemente sobre la base de la plancha de la parrilla. Asar el producto durante 10m, dándole la vuelta una sola vez durante el tiempo de asado y ajustar el calor si fuese necesario.

PORCIONES DE PESCADO CRUDO EMPANADAS (El peso de cada porción no debe ser menor de 50 g (1,8 onzas) y no superior a 70 g (2,5 onzas))

Freidura con poco aceite

Viértase aceite líquido o hidrogenado para cocinar en una sartén hasta alcanzar aproximadamente una profundidad de 6 mm ($1/4''$). A una temperatura media de 175°C ($350\ \text{F}$) fríase el producto durante 10 minutos, dándole vuelta una sola vez.

Freidura con mucho aceite

Utilícese una sartén honda con 5 cm (1 7/8") de aceite. Caliéntese previamente el aceite hasta alcanzar 175°C (350°F) y fríase el producto durante cinco minutos.

Método alternativo de cocción

Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y el equipo empleado; para productos empanados/rebozados habrá de conseguirse también un color uniforme y una calidad cuscurrente en el revestimiento. La cocción consiste en calentar el producto hasta una temperatura interior de +70°C (de acuerdo con el Método 18.003) (13ª edición, 1980). Se les deberá dar vuelta dos veces, a -5°C y +40°C, respectivamente. Para fijar los tiempos de cocción y vuelta, fríase una muestra más, empleando un medidor de temperatura para determinar la temperatura interior. Para conseguir las condiciones normales de cocción, el producto, antes de freirlo, deberá llevarse a -18°C, más o menos.

Freidura con poco aceite

Viértase aceite líquido o hidrogenado/grasa de sabor neutro en una sartén, a ser posible con una temperatura regulable termostáticamente. La grasa fundida con unos 3 mm de espesor deberá precalentarse a 170°C antes de echar el producto (por ej., se apaga la luz de control cuando se alcanza la temperatura prevista, pero sin echar las muestras hasta que se vuelva a encender la luz, para pasar a la fase de calentamiento de la sartén).

Ejemplos

Las barritas de 30 g (8,5 x 2,4 x 1,5 cm) tardan unos 6 minutos en freirse y debe dárseles vuelta al cabo de 1,5 y 4 minutos, respectivamente. Las porciones de pescado de 100 g (10 x 6 x 1,8 cm) tardan 12 minutos y debe dárseles vuelta a los 3 y 8 minutos, respectivamente.

ANEXO "B"

DEFINICION DE DEFECTOS DE LAS BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO CONGELADAS RAPIDAMENTE - EMPANADAS O REBOZADAS

Presencia de un número excesivo de partículas sueltas de revestimiento

Una cantidad excesiva de migas sueltas en un envase.

Grasa (aceite) excesiva

Cantidades perceptibles de aceite que hayan manchado el interior y hayan empapado el envase.

Facilidad de separación

Después de sacarlas del envase en estado congelado, las unidades deberán poderse separar fácilmente mediante un ligero movimiento ejercido con la mano, sin dañar y sin que se quede pegado material del envase a las superficies. El revestimiento que quede dañado, o las unidades del producto que se rompan como resultado de la separación ejerciendo una ligera presión con la mano, se considerarán defectuosos.

Tamaño uniforme

La falta de uniformidad en el tamaño, que se aplica a dos tipos de presentación, 2.3(i), 2.3(iii) y 2.3(v), puede ser debida a una operación de cortado del bloque del pescado inadecuada o no uniforme. Para las barritas de pescado, la uniformidad en el tamaño consiste en la diferencia entre la longitud y el ancho combinados entre las barritas más largas y las más cortas en una unidad de muestra. Respecto a las porciones de pescado, la uniformidad en el tamaño consiste en la diferencia en la superficie entre la porción más grande y la más pequeña en una unidad de muestra.

Roturas

Se entenderá por producto roto aquel que se ha separado en dos o más piezas.

Grietas

Se entiende por grieta una rotura en el revestimiento mayor de 10 mm que penetra hasta la carne.

Dañadas (que no estén rotas o dañadas)

El producto dañado es aquel que ha sido aplastado o magullado o mutilado en cualquier otra forma en una medida que afecta materialmente a su aspecto.

Alteración del color del revestimiento

Color de diferentes barritas o porciones sensiblemente diferente al de la mayoría.

Defectos en el revestimiento (no como resultado de la facilidad en la separación)

- (i) Unidades empanadas crudas o parcialmente fritas - cualquier unidad que tenga más del 15 por ciento de la superficie desprovista de revestimiento.
- (ii) Unidades rebozadas - cualquier unidad que tenga más de 2 cm² de superficie desprovista de revestimiento.

Olor y sabor - (estado frito)

Cualquier sabor u olor que sea objetable, por ejemplo, rancio o putrefacto.

Textura - (en estado frito)

Cualquier textura de la carne de pescado que sea objetable, por ejemplo, esponjosa, o correosa, o pulposa, o gelatinosa, o arenosa, o dura.

Materias extrañas

Se entiende por materias extrañas cualquier material que no sea el material empleado en el envasado, que no proceda del pescado o del revestimiento.

Carne descolorida (estado frito)

El color de la carne de pescado que no sea natural respecto a la especie de pescado empleada, pero no se incluyen los coágulos de sangre, membranas negras, piel o escamas que se evalúan aparte.

Espinas

Cualquier espina que exceda de los tamaños que se especifican en el Anexo "C". Toda espina cuyo perfil máximo pueda ajustarse dentro de un rectángulo de (10 x 3)mm no se considerará como espina, para los fines de clasificación como defecto. Se considerará como "espina crítica" cualquier espina cuyo perfil máximo sobresalga de un rectángulo que mida (40 x 10)mm. Toda espina cuyo perfil máximo no pueda metarse en un rectángulo de (10 x 3)mm, pero que pueda introducirse en un rectángulo de (40 x 10)mm se considerará como defecto de espina.

Coágulos de sangre

Todo coágulo de sangre mayor de 5 mm en cualquier dimensión.

Membranas negras (pared ventral)

Todo trozo de membrana negra (pared ventral) mayor de 1,5 mm en cualquier dimensión.

Parásitos

Todo parásito con un diámetro capsular mayor de 3mm, o todo parásito no encapsulado, mayor de 1 cm de longitud, o toda infestación parasítica que sea objetable en virtud de su color o cualquier otra característica.

Piel (no se aplica a las formas de presentación de pescado con piel)

Todo trozo de piel mayor de 1 cm².

Escamas

Superficie total de escama, o escamas, con un área mayor de 1 cm².

Vísceras

Cualquier parte de los órganos internos.

ANEXO "C"

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

UNIDAD DE MUESTRA

Quando el peso de cada barrita o porción de pescado sea:

Una unidad de muestra consiste en este número de barritas o porciones de pescado.

Menos de 50 g (1,8 onzas)	10
Más de 50 g (1,8 onzas)	5

Consúltese el plan de toma de muestras para los alimentos preenvasados para determinar el tamaño de la muestra.

- (i) Para envases que contienen menos de 10 barritas (50 g cada una, o menos), tómese un número suficiente de envases para obtener 10 barritas.
 - (ii) Para los envases que contienen menos de 5 porciones de pescado (50 g cada una o mayor) tómese un número suficiente de envases para obtener 5 porciones.
-

Defecto	Unidad de medida 10 - barritas) 5 - porciones) de envases	Clasificación de defectos			
		Grave	Mayor	Menor	
A. ENVASE FINAL					
Estado congelado					
1.	<u>Presencia de un exceso de revestimientos sueltos</u>	Más de 0,75 por ciento de la cantidad declarada del contenido - cada envase - -	-	-	2
2.	<u>Excesiva cantidad de grasa o aceite</u>	Cada envase afectado con manchas o empapado de aceite en todo el envase	-	-	1
3.	<u>Facilidad de separación</u>	Más del 40% de las barritas o porciones de un envase no pueden separarse a mano	defectuosa	-	-
		20-40% de las barritas o porciones pueden separarse a mano con dificultad	4	-	-
Defecto	Unidad de medida 10 - barritas) 5 - porciones) de envases	Clasificación de defectos			
		Grave	Mayor	Menor	
4.	<u>Uniformidad de tamaños</u>				
(a)	Barritas de pescado - la diferencia en la longitud y ancho combinados entre la barrita más larga y la más corta	Más de 20 mm	-	-	2
		Más de 10 mm y hasta 20 mm	-	-	1
(b)	Porciones de pescado - la diferencia de superficie entre la porción mayor y la más pequeña	Más del 20% de la diferencia en la superficie	-	-	2
		10-20% de la diferencia de la superficie	-	-	1
5.	<u>Rotas</u>				
-	Separadas en dos o más pedazos	Más del 20% de las barritas, o más del 40% de las porciones	defectuosa	-	-
-	Aplastadas o magulladas	20-40% porciones o 10-20% barritas	4	-	-

6.	<u>Agrietadas</u>				
-	Toda grieta mayor de 10 mm que penetre hasta la carne	Más del 20% de las barritas o 40% de las porciones	-	2	-
7.	<u>Dañadas</u>				
	Malformadas o dañadas o mutiladas en cualquier otra forma	10-20% barritas o 20-40% porciones	-	-	2
8.	<u>Alteración del color (revestimiento)</u>				
-	Color negro o marrón muy oscuro	En una o más barritas o porciones del envase afectado	defectuosa	-	-
-	Color de algunas barritas o porciones sensiblemente diferente al de las otras	Más del 20% de las barritas o 40% de las porciones del envase descolorido	-	-	2
9.	<u>Defectos de revestimiento</u>				
(a)	Barritas empanadas o parcialmente cocidas	Más del 20% de las barritas afectadas	defectuosa	-	-
		10-20% afectadas	[4]	-	-
(b)	Barritas rebozadas	Más de 2 cm ² de la superficie de cada barrita	-	[2]	-
(c)	Porciones de pescado empanadas o parcialmente cocidas	Más del 40% de las porciones afectadas	defectuosa	-	-
		20-40% afectado	[4]	-	-
(d)	Porciones rebozadas	Más de 2 cm ² de la superficie de cada porción	-	[4]	-

<u>Contenido de Pescado</u>				
B.	Estado cocido	(Conjunto de 10 barritas o 5 porciones -- con el revestimiento quitado)		
	<u>Olor /sabor</u>	Cualquier barrita/porción evidentemente desagradable	Grave defectuosa -	Mayor -
1.	<u>Olor /sabor</u>	Cualquier barrita/porción evidentemente desagradable	defectuosa -	-
2.	<u>Textura</u>	Cualquier barrita/porción evidentemente esponjosa, correosa, pulposa, dura	defectuosa -	-
		Cualquier barrita/porción moderadamente esponjosa, correosa, dura, pulposa	4	-
3.	<u>Espinas</u>			
	Espina crítica	10 x 3 mm, pero menos de 40 mm x 10 mm	-	<u>4</u> -
		40 mm x 10 mm, en cualquier otra dimensión	defectuosa -	-
4.	<u>Carne descolorida</u> (carne que no tenga el color natural de la especie)	Descoloración de más del 20% de las barritas, 40% de las porciones del pescado	defectuosa -	-
		10-20% de las barritas	4	-
		20-40% de las porciones	-	-
5.	<u>Coágulos de sangre</u>			
-	Mayores de 5 mm en cualquier dimensión	- En cada caso	-	2 -
6.	<u>Membranas negras</u> (pared ventral)			
-	Mayores de 1,5 mm en cualquier dimensión	- En cada caso	-	2 -
7.	<u>Parásitos</u>			
	Todo parásito con un diámetro capsular de más de 3 mm, o un parásito no encapsulado y mayor de 1 cm de longitud, o un parásito que sea objetable por su color o por cualquier otra característica	- En cada caso	4	-
8.	<u>Piel</u>			
	Trozos mayores de 1 cm ²	- En cada caso	-	2 -

Contenido de pescado

B.	Estado cocido	(Conjunto de 10 barritas o 5 porciones - con el revestimiento quitado)			
9.	<u>Escamas</u>				
-	Superficie total de más de 1 cm ²	- En cada caso	-	2	-
10.	<u>Materias extrañas</u>				
	(toda materia distinta del material de envasado, que no proceda del pescado o del revestimiento, o no esté permitida por la Norma)	- En cada caso	6	-	-
	Material de envasado	- En cada caso	-	4	-
11.	<u>Vísceras</u>				
	(cualquier parte de los órganos internos)	- En cada caso	-	2	-

N.B. Cuando dos o más defectos aparezcan en una sola barra o porción solamente se tendrá en cuenta el más grave.

UNIDAD DEFECTUOSA

Deberá considerarse defectuoso todo envase que tenga:

- (a) Más de 4 puntos por defectos clasificados como graves, o
- (b) Más de 12 puntos por defectos clasificados como mayores, o
- (c) Más de 14 puntos por defectos en las clasificaciones de conjuntos (incluidos los defectos menores), o
- (d) Más de 12 puntos por defectos clasificados como graves + mayores, o
- (e) Más de 12 puntos por defectos clasificados como graves + menores, o
- (f) Más de 14 puntos por defectos clasificados como menores, o
- (g) Más de 14 puntos por defectos clasificados como mayores + menores.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PESCADO SECO SALADO (KLIPPFISH)
DE LAS FAMILIAS DE PESCADOS GADIFORMES

1. Ambito de aplicación

Esta norma se aplica al pescado seco salado de las especies que se definen más adelante y se ofrecen para el consumo sin ulterior elaboración.

2. Descripción

2.1 Definición del producto

Por pescado seco salado se entiende el producto obtenido de pescado

- a) de las especies pertenecientes a las familias Gadidae y Merluccidae.
- b) que haya sido eviscerado, descabezado, seccionado o fileteado, lavado, salado y secado. Todas las partes del pescado deberán haber logrado un equilibrio de sal y agua antes del secado.

2.2 Definición del proceso

El pescado destinado al salado y secado deberá someterse a uno de los procedimientos de salado definidos en la sección 2.2.1 y a uno, o a ambos, de los procedimientos de secado definidos en 2.2.2. Cuando se secciona el pescado se hace un corte en línea recta cerca de uno de los lados de la espina dorsal desde el cuello hasta la aleta de la cola.

2.2.1 Salazón

- a) Salazón en seco (salazón en pila) es el procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal de calidad alimenticia y en apilar el pescado de tal manera que se escurra el exceso de salmuera resultante.
- b) Salazón en húmedo (salmuerado) es el procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal de calidad alimenticia y se conserva en recipientes impermeables en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída de los tejidos del pescado. Se saca después el pescado del recipiente y se apila de manera que se escurra la salmuera resultante.

2.2.2 Secado

- a) Secado natural - el pescado se seca exponiéndolo al sol y al viento.
- b) Secado artificial - el pescado se seca mediante aire caliente en un secador.

2.3 Presentación

El pescado seco salado se presentará con o sin membrana negra (pared ventral), con o sin escamas, en una de las formas siguientes.

2.3.1 Pescado seccionado - pescado seccionado y exento de las dos terceras partes anteriores, aproximadamente, de la espina dorsal.

2.3.2 Pescado seccionado con la espina dorsal entera - pescado seccionado y con la espina dorsal intacta.

2.3.3 Filetes - pescado seccionado y dividido longitudinalmente en dos partes, y exento de aletas, espinas de aletas, cola, espinas de los oídos, (espinas del cuello) y toda la espina dorsal.

2.3.4 Filetes semideshuesados - pescado seccionado y dividido longitudinalmente en dos partes, y exento de aletas, espinas de aletas, y todas las espinas excepto las branquiales.

2.3.5 Filetes sin espinas - pescado seccionado y dividido longitudinalmente en dos partes, y exento de aletas, espinas de aletas, cola y todas las espinas, incluso las branquiales.

2.3.6 Cortes - pescado seccionado o filetes cortados transversalmente en trozos bastante regulares.

2.3.7 Otras formas de presentación. Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que:

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

2.3.8 Cada uno de los envases deberá contener sólo una de las formas de presentación de una única especie de pescado.

3. Factores esenciales de composición y calidad

3.1 Materia prima

El pescado seco salado se preparará con pescado sano de las especies designadas, que sea de calidad tal que pueda venderse fresco para el consumo humano.

3.2 Sal

La sal empleada para la producción de pescado seco salado será limpia y no usada previamente, exenta de materias extrañas y cristales extraños, no deberá presentar señales visibles de contaminación con suciedad, aceite, sentina, otras materias extrañas, y cumplirá los requisitos establecidos en el Anexo A de la presente norma.

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

El pescado seco salado no deberá estar completamente agrietado, desgarrado o roto, ni deberá tener la pared ventral descompuesta por la acción del hígado, la bilis o el contenido de las vísceras. No deberá estar completamente prensado, ni mostrar señales graves de putrefacción del hígado, quemaduras graves producidas durante el proceso de secado, ni pruebas evidentes de moho halófilo (pardo) ni señales visibles de bacterias halófilas rojas (color rosa).

3.3.2 Olor

El pescado seco salado deberá tener el olor característico del producto y estar exento de cualquier olor objetable.

4. Aditivos Alimentarios

(Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios).

4.1 Sustancias conservadoras

Acido sórbico y sus sales de calcio, sodio y potasio

Dosis máxima

Solución de 1 g/kg para tratamiento superficial solamente,
0,6 mg/cm² de la superficie del producto

5. Higiene y manipulación

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

- i) Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969).
- ii) Código internacional recomendado de prácticas para el pescado fresco (CAC/RCP 9-1976).
- iii) Código internacional recomendado de prácticas para el pescado salado (en preparación - ALINORM 78/18A, Apéndice X).

5.2 En la medida compatible con las prácticas de fabricación correctas, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

5.3 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a) estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) no contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. Invasado

Los recipientes para el pescado seco salado deberán ser limpios y secos y proteger las cualidades organolépticas, y de otro tipo, características del producto, durante el almacenamiento y el transporte. No deberá transferir al producto ningún olor, sabor, color extraño ni ninguna otra característica extraña.

7. Etiquetado

(Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos)

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto que se declare en la etiqueta deberá ser "pescado seco salado", o "klippfish" o cualquier otra denominación, de acuerdo con la ley y costumbre del país en que haya de distribuirse el producto. Además, en la etiqueta deberá aparecer junto al nombre del producto, la especie de pescado de la que deriva el producto.

7.1.2 Tratándose de formas de presentación distintas de las descritas en la sección 2.3.1 relativa al "pescado seccionado", la forma de presentación se declarará junto al nombre del producto, de conformidad con las subsecciones 2.3.2 a 2.3.6, según proceda. Si el producto se conforma a lo estipulado en la subsección 2.3.7, la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del alimento, palabras o frases adicionales tales que impidan que se confunda o induzca a error al consumidor.

7.2 Contenido neto

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

7.3 Nombre y dirección

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

7.4 País de origen

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

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

7.5 Identificación del lote

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

8. Métodos de toma de muestras, examen y análisis

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

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Toma de muestras para defectos visibles y organolépticos

Para las disposiciones detalladas en la sección 3.3 de la presente norma, la toma de muestras se realizará de conformidad con los Planes de toma de muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.1.2 Toma de muestras para el peso neto

Se realizará de conformidad con los Planes de toma de muestras de la FAO/OMS para la determinación del peso neto (en preparación).

8.2 Examen de los efectos físicos y evaluación organoléptica

La evaluación organoléptica y física del producto será efectuada únicamente por personas calificadas.

9. Clasificación de defectuosos

Se considerará "defectuosa" toda unidad de muestra del producto que no cumpla los requisitos de las secciones 3.3.1 o 3.3.2.

10. Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos del producto final y de peso de la presente norma cuando:

- a) El número total de "defectuosos" según se definen en la sección 9 de esta norma, no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente de los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969), y
- b) el contenido neto medio de todos los recipientes, determinados por los planes de muestreo correspondientes para el contenido neto, no sea inferior al contenido neto declarado (planes de toma de muestras para el contenido neto todavía por elaborar).

ANEXO A

Especificaciones para la sal empleada en la producción de pescado salado en seco de las especies Gadidae

1. La sal empleada en la producción de pescado seco salado deberá ajustarse a las "especificaciones del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimenticia" que está preparando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

No obstante, se aplicarán las disposiciones adicionales que figuran a continuación en las secciones 2 y 3 para la sal empleada en la producción de pescado salado en seco de las especies Gadidae.

2. Composición

2.1 Materia seca total 96%, como mínimo

2.2 Calcio 3 g/kg, como máximo, expresados como Ca.
Magnesio 1 g/kg, como máximo, expresado como Mg.

3. Contaminantes

Cobre 0,1 mg/kg, como máximo, expresado como Cu.
Hierro 10 mg/kg, como máximo, expresados como Fe.

RESUMEN DE LAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS
PROYECTO DE NORMA PARA PESCADO SECO SALADO GADIFORME

MEXICO

- i) Se propone que se indiquen los niveles de humedad y sal en el producto.
- ii) Sección 2.2.2b). No hace falta el secado artificial; debe emplearse aire caliente.
- iii) Sección 3.3.1. Debe quitarse el hígado.
- iv) Deben estudiarse especificaciones para la sal de grano grueso que se emplea en esos procesos.

SUDAFRICA

2.1 Cláusula 2.1 b) Definición del producto. En este párrafo, tal como está ahora redactado, no entra el pescado pequeño sin descabezar, secado y salado. Por consiguiente, se propone el siguiente texto:

"b) que haya sido eviscerado y que haya sido, o no, descabezado, seccionado o fileteado, y luego lavado, salado y secado. Todas las partes del pescado deberán haber logrado un equilibrio de sal y agua antes del secado".

2.2 Cláusula 2.2.1 Salazón. Proponemos que se incluya un tercer método de salazón según sigue:

"c) Salmuerado es el procedimiento en el que el pescado se coloca en un recipiente hermético, inmerso en una salmuera saturada. Para que la salmuera se mantenga saturada podrá añadirse más sal. Se saca después el pescado del recipiente y se apila en una superficie de construcción higiénica de suerte que la salmuera pueda escurrir".

2.3 Cláusula 2.2.2 b) Secado artificial. Proponemos que después de las palabras "en un secador" se añadan estas otras: "de temperatura y humedad regulables".

2.4 Cláusula 3.2 Sal. En esta cláusula debe establecerse que la sal debe ser anhalófila.

2.5 ANEXO A - ESPECIFICACIONES PARA LA SAL EMPLEADA EN LA PRODUCCION DE PESCADO SALADO EN SECO DE LAS ESPECIES GADIDAE

2.5.1 El límite para el cobre (0,1 mg/kg) es demasiado riguroso. Por lo que nos consta, un máximo de 2,5 mg/kg de cobre se suele aceptar como normal para la sal de consumo humano. Nuestra especificación normal para la sal de consumo humano fija un contenido máximo admisible de cobre de 2,5 mg/kg. Nos sorprendería que incluso la sal en vacío tuviera un contenido de cobre tan bajo como 0,1 mg/kg como máximo.

2.5.2 Debe especificarse un número máximo de halófilos por gramo de sal o su completa ausencia, según decida la reunión.

- - - - -

ALINORM 83/18

APENDICE VI

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE ARMONIZACION DE LOS CUADROS DE DEFECTOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FILETES DE PESCADO (TEMA 14 DEL PROGRAMA) Y BLOQUES DE FILETES DE PESCADO (TEMA 6 DEL PROGRAMA)
5-6 de mayo de 1982

El Grupo de Trabajo se remitió al proyecto de Norma propuesto para los bloques de filetes de pescado y carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente (ALINORM 81/18, Apéndice III) y al documento de sala de conferencia para la 15ª reunión, titulado "Informe del Grupo de Trabajo sobre Armonización de los Cuadros de defectos en las normas del Codex para filetes de pescado, 3-4 de mayo de 1982, Tema 14 del programa".

El Grupo de Trabajo examinó las propuestas formuladas para armonizar las definiciones de defectos, sus descripciones y los puntos negativos que aparecen en el proyecto de norma propuesto para los bloques de filetes de pescado y carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado, con la correspondiente armonización de asuntos análogos en las normas del Codex para filetes de pescado.

En el Grupo de Trabajo estuvieron representadas las delegaciones y los observadores siguientes:

<u>Nombre</u>	<u>País</u>
H. Houwing	Países Bajos
R.E. Mills	Canadá
M. McGregor	República de Sudáfrica
W. Krane	República Federal de Alemania
J. Fredriksen	Noruega
H. Blokhuis	Noruega
T.J. Moreau	EE.UU.
F.J. King	EE.UU.
G. Valdimarsson	Islandia
Hjalte Einarsson	Islandia
M.A. Cockerill	Reino Unido
T. Quinn	EE.UU.

De Presidente actuó el Sr. H. Houwing (Países Bajos) y de Relatores el Dr. F.J. King (EE.UU.) y el Sr. R.E. Mills (Canadá).

El resultado de los debates del Grupo de Trabajo va adjunto al presente informe como propuesta de anexos revisados al proyecto de norma propuesto para bloques de filetes de pescado y carne de pescado picada, y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente (ALINORM 81/18, Apéndice III).

El defecto físico de espina fue objeto de examen a fondo desde el punto de vista de un consumidor (rechazo de la espina en general y de la espina dañina), un productor y un inspector. La presentación hecha por el Grupo de Trabajo constituye un compromiso entre estos tres puntos de vista.

En el debate que hizo el Grupo sobre aletas y partes de aletas intervinieron consideraciones análogas.

Al hablar de defecto de espina y defecto de aleta se mencionaron tres estilos; se trata de formas de presentación, NO se pretende que sean niveles de calidad. El Grupo de Trabajo sugiere que estas tres formas de presentación se inserten, en su momento, en el cuerpo de una norma revisada.

Las formas de presentación para las espinas y aletas son:

Forma 1. En filetes sin espinas que se presentan como enteramente sin espinas según la legislación o costumbre del país en que se vende.

Forma 2. En filetes de los que se han quitado las espinas, incluidas las branquiales. El producto podrá presentarse como sin espina, deshuesado, con las espinas quitadas, limpio, u otra expresión según la legislación o la costumbre del país en que se vende para denotar que está razonablemente libre de espinas.

Forma 3. En filetes de los que se han quitado las espinas menos las branquiales. El producto podrá presentarse con la indicación pertinente según la ley o la costumbre del país en que se vende.

El Grupo de Trabajo observó que el peso neto, la deshidratación, la irregularidad del bloque y el glaseado se determinan partiendo del estado congelado. Tomó nota de que el peso neto se regula en 7.2.1 y el glaseado en 7.2.2 del proyecto de norma propuesto en lugar de en sus anexos.

El Grupo de Trabajo hizo notar que el defecto "pequeños trozos" en las normas de filetes como la norma para filetes de merluza, no tiene cabida apropiada en una norma para bloques de filetes.

Por lo que respecta al tamaño de una unidad de muestra, el Grupo de Trabajo decidió emplear todo un bloque de pescado para su examen en el estado congelado, 50 por ciento de un bloque o un mínimo de 4 kg para su examen en el estado descongelado, y una submuestra de al menos 500 g para el examen en el estado cocido.

Para armonizar la cantidad de carne de pescado tomada de bloques de pescado que se emplea para el examen en el estado descongelado con la unidad de muestra de 1 kg recomendada para las normas de filetes de pescado, el Grupo de Trabajo propuso puntos negativos sobre la base de 1 kg en los Anexos "C" y "D". El número de puntos negativos obtenido en el estado descongelado (dividiendo el total de puntos negativos por el peso de la unidad de muestra en kilogramos) se agrega al número de puntos negativos determinado en el estado congelado (bloque entero) sobre la base de la deshidratación y la irregularidad. Luego se parte del total de puntos negativos alcanzado para decidir si el bloque es aceptable respecto de las tolerancias máximas admisibles especificadas para cada especie.

En cuanto al defecto "color" del Anexo "C", el Grupo de Trabajo observó que no está definido en el Anexo "B". Es posible que se aplique únicamente a mezclas de bloques de filetes y pescado picado. También puede que se aplique a colores oscuros anormales no comprendidos en el defecto "Coágulos de sangre y alteración del color". El Grupo de Trabajo decidió eliminar este defecto de "color" y sugerir que los gobiernos hagan observaciones sobre esta decisión.

Por lo que se refiere al defecto de espina, el Grupo de Trabajo se preguntó si las dimensiones empleadas para las normas de filetes deben ser las mismas para los bloques de pescado. Recomienda a los gobiernos que formulen sus observaciones al respecto.

El Grupo de Trabajo considera que todos los cuadros presentados en los Anexos se hallan entre corchetes y pide al Comité que invite a los gobiernos a hacer sus comentarios.

ANEXO "B"

"Definición de los defectos de bloques de filetes y carne picada de pescado congelados rápidamente"

Deshidratación (quemadura del congelador)

i) Deshidratación profunda

Pérdida excesiva de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que se ve claramente en la superficie del producto, penetra por debajo de la superficie, y no puede eliminarse fácilmente por raspado.

ii) Deshidratación moderada

Pérdida de humedad de la superficie de la unidad de muestra que enmascara el color, pero no penetra en la superficie y puede eliminarse fácilmente por raspado.

Irregularidad del bloque

Los huecos, las bolsas de aire, las bolsas de hielo, irregularidad de los bordes, magulladuras, ángulos desiguales y falta de uniformidad de la forma, que darían por resultado la pérdida de producto después de cortarlo, se estiman determinando el número de unidades de 25 g (una onza) que podría quedar afectado. Para estimar la pérdida del producto, la unidad de 25 g (1 onza) tendrá las dimensiones siguientes: 10 x 2,5 x 1,6 cm (4 x 1 x 5 pulgadas).

Espinas (incluidas las branquiales y los radios sueltos de aleta)

Defecto de espina

Por defecto de espina se entenderá la espina o parte de espina que tenga 10 mm o más de largo o 2 mm o más de diámetro axial. Pero no se considerará defecto una espina de menos de 5 mm de largo si su diámetro o anchura axial es menor de 3 mm.

Espina crítica

Toda espina, incluida la de aleta, cuyo perfil máximo no pueda meterse en un rectángulo, sobre una superficie sólida plana con 40 mm de largo y 10 mm de ancho.

Véase el Anexo "F" sobre métodos de medición.

Aletas o partes de aletas

i) Bloques de filetes

(Dos o más espinas unidas a la membrana, con inclusión de espinas internas o externas, o ambas, en grupo).

Aletas y fragmentos de aletas

(Radios exteriores o interiores de las aletas, reunidos en grupo de 2 o más por membrana).

ii) Bloques de pescado picado

No aplicable; aparece como espina o membrana, o ambas cosas.

Coágulo de sangre y decoloración (incluidas magulladuras)

i) Bloques de filetes

- Todo grupo o masa de sangre coagulada mayor de 5 mm en cualquier dimensión.
- Toda alteración importante del color, incluso magulladuras, parda, amarillenta y depósitos de melanina, que tenga más de 3 cm².

ii) Bloques de pescado picado
Todo grupo o masa de sangre coagulada o cualquier parte cuyo color haya cambiado de manera sensible y que no sea característico de las especies empleadas.
Piel, membrana (pared ventral), escamas y médula espinal

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

ii) Bloques de pescado picado
Todo trozo de piel, membrana (blanca o negra), escama o médula espinal fácilmente perceptible.

Parásitos

Véase Anexo "C" sobre procedimientos para detectar parásitos.

Cada parásito de diámetro capsular de más de 3 mm o un parásito no encapsulado y mayor de 1 cm de longitud.

Cada parásito de diámetro capsular de menos de 3 mm o un parásito no encapsulado y menor de 10 mm de longitud.

Una infestación de parásitos puede reconocerse por su color, su efecto en el ablandamiento de la carne de pescado o por otros indicios.

Escamas

i) Filetes con piel - sin escamas.

Toda superficie de escamas de más de 3 cm² y hasta 10 cm² inclusive. Más de 10 cm² de escamas, cada superficie adicional completa de 5 cm².

ii) Filetes sin piel

5 a 10 primeras escamas sueltas.

Más de 10 escamas sueltas, cada unidad completa más de 5 escamas sueltas.

Olor y sabor

Todo olor en estado descongelado claramente objetable.

Todo olor o sabor en estado cocinado claramente objetable.

Textura

Toda textura que en estado descongelado o después de la cocción no sea decididamente característica de la especie, o sea pulposa, blanda, gelatinosa o dura.

Visceras

Toda porción de los órganos internos.

Materias extrañas

i) Toda materia que no proceda del pescado o que no esté permitida por la Norma, excepto la de envasado.

ii) Material de envasado.

Proporción de pescado picado

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

ANEXO "C"

Cuadro de defectos de bloques congelados de filetes de pescado y mezclas de filetes y carne de pescado picada

Nota: El examen de los bloques de pescado que contienen una mezcla de filetes y de carne de pescado picada requiere el empleo de este Anexo para los filetes y del Anexo "D" para la carne de pescado picada.

Descripción del defecto

Puntos negativos

Luego del examen final de una unidad de muestra en el estado descongelado, convertir el resultado obtenido en unidades de kilogramos dividiendo en total de puntos negativos por el número de kilogramos de la muestra examinada.

EN ESTADO CONGELADO (bloque completo de unidad de muestra)

- | | | |
|----|---|------------|
| 1. | <u>Deshidratación</u> | |
| | a) Profunda | |
| | i) Más del 10% de la superficie | Defectuosa |
| | ii) Más del 1% y hasta el 10% inclusive de la superficie | 4 |
| | b) Moderada | |
| | i) Más del 10% de la superficie | 2 |
| 2. | <u>Irregularidad del bloque</u> - por número mínimo de unidades afectadas | |
| | a) Pérdida de 2-5% | 1 |
| | b) Pérdida de >5-10% | 2 |
| | c) Cada pérdida adicional del 10% | 2 |

EN ESTADO DESCONGELADO (50% de un bloque de muestra o un mínimo de 4 kg)

- | | | |
|----|--|------------|
| 3. | <u>Espinas, aletas, parte de aleta y radio suelto de aleta</u> | |
| | a) Bloque de filetes Forma 1 | |
| | cada espina independientemente del tamaño | 8 |
| | cada espina crítica | Defectuosa |
| | b) Bloque de filetes Forma 2 | |
| | cada defecto de espina | 2 |
| | cada espina crítica | Defectuosa |
| | c) Bloque de filetes Forma 3 | |
| | cada defecto de espina | 2 |
| | cada espina crítica | Defectuosa |
| 4. | <u>Coágulos de sangre y alteración del color</u> (inclusive magulladuras) | |
| | a) Cada <u>coágulo</u> de más de 5 mm en cualquier dimensión | 2 |
| | b) Cada <u>alteración de color</u> importante de al menos 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive | 4 |
| | c) Más de 10 cm ² , cada superficie adicional completa de 5 cm ² | 2 |
| 5. | <u>Piel y membrana</u> | |
| | a) Bloques sin piel | |
| | i) Cada caso de piel y membrana negra mayor de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive | 4 |
| | ii) Cada caso adicional completo de 5 cm ² | 2 |
| | b) Bloques con piel | |
| | i) Cada trozo de membrana negra mayor de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive | 4 |
| | ii) Cada caso adicional completo de 5 cm ² | 2 |
| 6. | <u>Escamas</u> | |
| | a) Filetes con piel sin escamas | |
| | i) Cada superficie de escamas mayor de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive | 2 |
| | ii) Más de 10 cm ² de escamas, cada superficie adicional completa de 5 cm ² | 2 |
| | b) Filetes sin piel | |
| | i) 5 a 10 primeras escamas sueltas | 2 |
| | ii) Más de 10 escamas sueltas, cada unidad adicional completa de 5 escamas sueltas | 2 |
| 7. | <u>Vísceras</u> | |
| | Cada caso | 8 |

<u>Descripción del defecto</u>	<u>Puntos negativos</u>
8. <u>Parásitos</u>	
i) Cada parásito grande según definición	4
ii) Cada parásito pequeño según definición	2
iii) Infestación de parásitos	
Cada filete infestado	8
9. <u>Materias extrañas</u>	
i) Salvo material de envasado, cada caso	Defectuosa
ii) Material de envasado, cada caso	2
10. <u>Olor</u> (crudo) claramente objetable	Defectuosa
11. <u>Textura</u> (cruda) claramente objetable	Defectuosa
<u>EN ESTADO COCIDO</u> (empléese submuestra de 500 g (1 libra) por lo menos)	
12. <u>Olor o sabor</u>	
Claramente objetables	Defectuosa
13. <u>Textura</u>	
La carne es decididamente esponjosa, correosa, pastosa, gelatinosa o dura	Defectuosa
<u>Tolerancia máxima admisible de defectos</u>	
El <u>total</u> de puntos negativos calculado por kilogramo se redondeará al entero más próximo.	
Se considerará defectuosa una unidad de muestra cuando los puntos negativos suman más de [20] para especies de la familia Gadidae (bacalao, eglefino y merluza) y [32] para especies de la familia Scorpaenidae (pescado rojo) o del orden de los Pleuronectiformes (peces planos).	

ANEXO "D"

CUADRO DE DEFECTOS PARA BLOQUES CONGELADOS DE CARNE DE PESCADO PICADA

<u>Descripción de defectos</u>	<u>Puntos negativos</u>
<u>EN ESTADO CONGELADO</u> (De muestra sirve el bloque entero)	
1. <u>Deshidratación</u>	
a) Profunda	
i) Más del 10% de la superficie	Defectuosa
ii) Más del 1% y hasta el 10% inclusive de la superficie	4
iii) Mediana, más del 10% de la superficie	2
2. <u>Irregularidad del bloque</u>	
a) Pérdida de 2-5% - por número mínimo de unidades afectadas	1
b) Pérdida de >5-10% - por número mínimo de unidades afectadas	2
c) Cada pérdida adicional del 10% - por número mínimo de unidades afectadas	2
<u>EN ESTADO DESCONGELADO</u> (50% de un bloque de muestra o un mínimo de 4 kg)	
3. <u>Espinas</u>	
Cada defecto de espina	2
Cada espina crítica	Defectuosa
4. <u>Coágulos de sangre, alteración del color, piel, membrana, escama, médula espinal</u>	
a) 10-25 casos	2
b) 26-40 casos	4
c) más de 40, cada 15 casos adicionales	2
5. <u>Parásitos</u> - cada caso	4
6. <u>Materias extrañas</u>	
i) Salvo material de envasado, cada caso	Defectuosa
ii) Material de envasado - cada caso	2

<u>Descripción de defectos</u>	<u>Puntos negativos</u>
7. <u>Olor</u> (crudo) claramente objetable	Defectuosa
8. <u>Textura</u> (cruda) claramente objetable	Defectuosa
<u>EN ESTADO COCIDO</u> (submuestra de al menos 500 g)	
9. <u>Olor y sabor</u> - claramente objetable	Defectuosa
10. <u>Textura</u> - claramente objetable	Defectuosa

Tolerancia máxima admisible de defectos

El total de puntos negativos calculado por kilogramo se redondeará al entero más próximo.

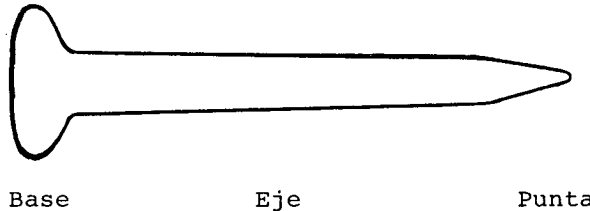
Se considerará defectuosa una unidad de muestra cuando los puntos negativos sumen más de (20).

ANEXO "F"

Medición del defecto de espina

Definición del diámetro axial

Ilustración

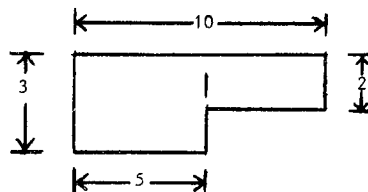


Descripción:

Por diámetro axial se entiende la anchura máxima de una espina medida por encima de su base y por debajo de su punta.

Métodos de medición de espinas que se sugieren para determinar los defectos.

- 1ª opción Medir las dimensiones con un calibre y una regla, un micrómetro o instrumento equivalente.
- 2ª opción Trazar paralelas en un trozo de papel para señalar las dimensiones máximas admisibles.
- 3ª opción Trazar un rectángulo en una superficie sólida plana que tenga las dimensiones máximas admisibles.
- 4ª opción Trazar una figura en una superficie sólida plana que tenga las dimensiones máximas admisibles. Por ejemplo:



ANEXO "E"

Procedimiento al trasluz para la detección de parásitos

Para detectar los parásitos se coloca una muestra en una hoja acrílica de 5 mm de espesor de un 45% de traslucidez, e iluminada con una fuente luminosa de 1 500 lux, situada a 30 cm de la hoja.

La infestación de parásitos puede detectarse por este procedimiento al trasluz, por examen visual o por cualquier otro método idóneo.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE ARMONIZACION DE LOS CUADROS DE DEFECTOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FILETES DE PESCADO - 3-4 de mayo de 1982

En el Grupo de Trabajo estuvieron representados las delegaciones y los observadores siguientes:

<u>Nombre</u>	<u>País</u>
M. McGregor	República de Sudáfrica
T.C. Bennett	República de Sudáfrica
Jan Fredriksen	Noruega
J. Gjerde	Noruega
H. Blokhus	Noruega
M.A. Cockerill	Reino Unido
W. Krane	República Federal de Alemania
R.E. Mills	Canadá
H. Houwing	Países Bajos
Srta. F. Soudan	Francia
F.J. King	EE.UU.
Arne Sjöqvist	Suecia
Hjalte Einarsson	Islandia

De Presidente del Grupo de Trabajo actuó el Sr. H. Houwing (Países Bajos) y de relator el Dr. F.J. King (EE.UU.).

El Grupo de Trabajo examinó propuestas de armonización de las definiciones de defectos, sus descripciones y puntos negativos en cuatro normas actuales del Codex para filetes de pescado congelados: bacalao/eglefino, gallineta, peces planos y merluza. En el Anexo se presentan los resultados de ese examen. En los párrafos que siguen se resumen las consideraciones relativas a defectos específicos.

El defecto físico de espina fue objeto de examen a fondo desde el punto de vista de un consumidor (rechazo de la espina en general y de la espina dañina), un productor y un inspector. La presentación hecha por el Grupo de Trabajo constituye un compromiso entre estos tres puntos de vista.

En el debate que hizo el Grupo sobre aletas o partes de aletas intervinieron consideraciones análogas.

Al hablar del defecto de espina y defecto de aleta se mencionaron tres estilos. Se trata de formas de presentación, NO de niveles de calidad. El Grupo de Trabajo sugiere que estas tres formas de presentación se inserten, en su momento, en el cuerpo de una norma revisada.

Las formas de presentación para las espinas y aletas son:

Forma 1: En filetes sin espinas que se presentan como enteramente sin espinas según la legislación o costumbre del país en que se vende.

Forma 2: En filetes de los que se han quitado las espinas, incluidas las branquiales. El producto podrá presentarse como sin espina, desespinado, con las espinas quitadas, limpio, u otra expresión según la legislación o la costumbre del país en que se vende para denotar que está razonablemente libre de espinas.

Forma 3: En filetes de los que se han quitado las espinas menos las branquiales. El producto podrá presentarse con la indicación pertinente según la ley o la costumbre del país en que se vende.

El Grupo de Trabajo tenía conciencia de que el defecto físico de filetes dentados y rasgados aparece en la norma para filetes de merluza pero no en las otras normas para filetes. Se percataba de que este defecto puede ocurrir como resultado de problemas de la máquina de fileteado, o debido a la condición biológica del pescado y también por la necesidad de recortar los filetes para eliminar parásitos, coágulos de sangre y otras alteraciones del color y suprimir los cortes en V. Por otra parte, el Grupo de Trabajo se preguntó cómo medir este defecto, por lo que pidió al Comité que invitara a los gobiernos a formular observaciones.

Tras examinar estos defectos específicos, el Grupo de Trabajo agregó las tolerancias máximas admisibles al cuadro de defectos para cada norma. Por reconocer de que se habían introducido varios cambios en este Cuadro, el Grupo de Trabajo colocó entre corchetes las tolerancias máximas admisibles, persiguiendo con ello el invitar a los gobiernos a enviar sus observaciones.

El Grupo de Trabajo considera también que el cuadro completo presentado en los Anexos está entre corchetes y pide al Comité que invite a los gobiernos a formular observaciones al respecto.

PROPUESTA DE ARMONIZACION DE CUADROS DE DEFECTOS RECOMENDADOS EN LAS NORMAS PARA
FILETES DE BACALAO/EGLEFINO, GALLINETA, PECES PLANOS Y MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE

PROYECTO DE INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ARMONIZACION

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ EGLEFINO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
<u>Deshidratación (quemadura del congelador)</u>					
i) Deshidratación profunda Pérdida excesiva de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que se ve claramente en la superficie del producto, penetra por debajo de la superficie, y no puede eliminarse fácilmente por raspado	Más del 10% de la superficie Más del 1% hasta el 10% inclusive de la superficie	Defectuosa 4	Defectuosa 4	Defectuosa 4	Defectuosa 4
ii) Deshidratación moderada Pérdida de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que enmascara el color, pero no penetra en la superficie y puede eliminarse fácilmente por raspado.	Más del 10% de la superficie	2	2	2	2
<u>Materias extrañas</u>					
i) Toda materia que no proceda del pescado o que no esté permitida por la norma, excepto la del envasado	Cada caso	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa
ii) Material de envasado	Cada caso	2	2	2	2
<u>Vísceras</u>					
Toda porción de los órganos internos	Cada caso	8	8	8	8

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ EGLEFINO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
<u>Membranas negras (pared ventral)</u> (NO incluye membranas blancas)	Cada caso mayor de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	4	4	4	4
	Cada superficie adicional completa de 5 cm ²	2	2	2	2
<u>Espinas (incluidas las branquiales y los radios de las aletas)</u> <u>Para las formas de presentación 1, 2 y 3</u> Por defecto se entenderá la espina o parte de espina que tenga 10 mm o más de largo o 2 mm o más de diámetro axial. Pero no se considerará defecto una espina de menos de 5 mm de largo si su diámetro o anchura axial es menor de 3 mm.	<u>Forma 1</u> Cualquier defecto de espina Espina crítica	8 Defectuosa	8 Defectuosa	8 Defectuosa	8 Defectuosa
	<u>Forma 2</u> Cualquier defecto de espina Espina crítica	2 Defectuosa	2 Defectuosa	2 Defectuosa	2 Defectuosa
<u>Sólo para la forma de presentación 1</u> Pequeña espina en una unidad de muestra que no se considera defecto en las formas 2 ó 3 <u>Grado crítico de defecto de espina</u> (vale para todas las formas). Cada espina cuyo perfil máximo NO pueda meterse en un rectángulo, sobre una superficie sólida plana con 40 mm de largo y 10 mm de ancho (400 mm ²). No comprende espinas branquiales de cualquier tamaño en la Forma 3.	<u>Forma 3</u> Cada espina, excluidas las branquiales	2	2	2	2
	Espina crítica, excluidas las branquiales	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa
<u>Aletas o partes de aletas</u> (dos o más espinas unidas a la membrana, con inclusión de espinas internas o externas, o ambas, en grupo)	<u>Forma 1</u> Cada aleta o parte de grupo de aletas de 3 cm ² o menos				

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ EGLEFINO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
<u>Parásitos</u>	Parásitos o infestación de parásitos detectados por el procedimiento al trasluz. Todo parásito o infestación de parásitos detectable en una hoja acrílica de 5 mm de espesor de un 45% de traslucidez, e iluminado con una fuente luminosa de 1 500 lux situada a 30 cm de la hoja				
Cada parásito de diámetro capsular mayor de 3 mm, o cada parásito sin encapsular y mayor de 10 mm de longitud (>3 mm o >10 mm de longitud)	Cada caso	4	4	4	4
Cada parásito de diámetro capsular mayor de 3 mm o cada parásito sin encapsular y menor de 10 mm de longitud (>3 mm o <10 mm de longitud)	Cada caso	2	2	2	2
Infestación de parásitos	Detectada por el procedimiento al trasluz o por otros medios apropiados. Cada filete afectado	-	-	-	8
<u>Magulladuras</u>					
Sangre difusa que causa una clara alteración del color, rojiza, parda o grisácea	Cada caso >3 cm ² - <10 cm ²	4	4	4	4
	Cada superficie adicional completa de 5 cm ²	2	2	2	2
<u>Decoloración</u>					
Alteración del color notablemente intensa producida por depósitos de melanina, manchas de bilis, manchas de hígado u otras causas	Cada caso 3 cm ² - 10 cm ²	4	4	4	
	Cada superficie adicional completa de 5 cm ²	2	2	2	
<u>Coágulos de sangre</u>					
Todo grupo o masa de sangre coagulada	Cada caso >5 mm en cualquier dimensión	2	2	2	2

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ EGLEFINO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
<u>Aletas y fragmento de aletas</u> (Radios exteriores o interiores de las aletas, reunidos en grupos 2 o más por membrana)	Cada caso Sobre 3 cm ² , cada superficie adicional completa de 3 cm ² Cada caso adicional	4	4	4	4
	<u>Formas 2 y 3</u> Cada caso	4	4	4	4
	Cada caso adicional	2	2	2	2
<u>Escamas</u>	<u>Filetes con piel - sin escamas</u> Cada superficie de escamas > 3 cm ² - < 10 cm ² Más de 10 cm ² de escamas, cada superficie adicional completa de 5 cm ²	2	2	2	2
	<u>Filetes sin piel</u> 5 a 10 primeras escamas sueltas Más de 10 escamas sueltas, cada unidad completa más de 5 escamas sueltas	2	2	2	2
		2	2	2	2
		2	2	2	2
<u>Olor y sabor</u> Olor objetable en estado descongelado Olor o sabor objetable en estado cocinado	Todo olor que sea claramente objetable	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa
	Todo olor o sabor que, después de cocinado, sea claramente objetable	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa
<u>Textura</u> Toda textura que en estado descongelado o después de cocinado no sea característica de la especie	Que no sea decididamente característica de la especie, o sea pulposa, blanda, gelatinosa o dura	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa	Defectuosa
<u>Piel (filetes sin piel)</u> NO comprende capas subcutáneas (plateadas)	Cada caso > 3 cm ² - < 10 cm ² Más de 10 cm ² , cada superficie adicional completa de 5 cm ²	4	4	4	4
		2	2	2	2

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ EGLEFINO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
Trozos pequeños (no se aplica a los filetes cortados de bloques) Todo trozo de filetes que pese menos de 30 g	Si la unidad de muestra procede de un envase de 1 kg o más, cada trozo que exceda de uno	4	4	4	4
	Si la unidad de muestra procede de un envase de menos de 1 kg, cada trozo que exceda de uno por envase	4	4	Nota: Por trozo pequeño se entiende todo trozo menor de 25 g 4	4
Filetes dentados o rasgados Bordes longitudinales notables y excesivamente irregulares	Cada caso	-	-	-	-
Se considerará defectuosa una unidad de muestra cuando los puntos negativos sumen más de		(20)	(32)	(32)	(20)

Nota: Definición del diámetro axial

Ilustración:



Descripción:

Por diámetro axial se entiende la anchura máxima de una espina medida por encima de su base y por debajo de su punta.

Nota: Métodos de medición de espinas que se sugieren para determinar los defectos:

1ª opción

Medir las dimensiones con un calibre y una regla, un micrómetro o instrumento equivalente.

2ª opción

Trazar paralelas en un trozo de papel para señalar las dimensiones máximas admisibles.

3ª opción

Trazar un rectángulo en una superficie sólida plana que tenga las dimensiones máximas admisibles.

4ª opción

Trazar una figura en una superficie sólida plana que tenga las dimensiones máximas admisibles.

