

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 87/18
PARTE I

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

172 periodo de sesiones

Roma, 29 de junio - 10 de julio de 1987

INFORME DE LA 17ª REUNION DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Oslo, Noruega, 5-9 de mayo de 1986

INDICE

	<u>Párrafos</u>
Introducción.....	1
Aprobación del programa.....	5-14
Nombramiento de relatores.....	15
Asuntos de interés - Informe sobre las actividades de la OMS.....	16-31
Examen de los asuntos de interés para el Comité tratados por:	
a) La Comisión del Codex Alimentarius	
b) Comités del Codex.....	32-73
Examen del proyecto de norma propuesto para los bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente en el Trámite 4.....	74-123

Examen del proyecto de norma propuesto para barritas y porciones de pescado empanadas o rebozadas y congeladas rápidamente en el Trámite 4.....	124-159
Proyecto de norma propuesto para pescado seco salado (klippfish) de la familia gádidos de peces en el Trámite 7.....	160-182
Norma para bloques congelados de pescado entero, sin cabeza y eviscerado.....	183-189
Examen de los proyectos de códigos de prácticas.....	190-205
Posibilidad de elaborar una norma para calamares y otros cefalópodos congelados rápidamente.....	206-213
Posibilidad de elaborar una norma para aletas de tiburón secas.....	214-219
Examen de la necesidad de elaborar un código de prácticas de higiene del Codex para la acuicultura.....	220-228
Especificaciones microbiológicas para la carne de cangrejo cocida congelada.....	229-232
Métodos objetivos de determinación de la calidad final del arenque salado durante el almacenamiento prolongado.....	233-237
Revisión de los métodos de análisis y toma de muestras en las normas para el pescado y los productos pesqueros.....	238-242
Inclusión del concepto de HACCP en los códigos de prácticas para productos pesqueros.....	243-247
Inclusión de <u>Ophistonema oglinum</u> (y de Sardine Sardinella) en la norma del Codex para sardinas y productos análogos en conserva.....	248-257
Orientaciones para el uso de productos proteínicos del pescado (FFP) en productos cárnicos elaborados de reses y aves.....	258-262
Otros asuntos.....	263-281
Trabajos futuros.....	282-286

APENDICES

		<u>Página</u>
APENDICE I;	Lista de participantes	93-101
APENDICE II;	Propuesta de armonización de los cuadros de defectos recomendados en las normas para filetes de bacalao/eglefino, gallineta, peces planos y merluza congelados rápidamente	102-109
APENDICE III;	Proyecto de norma propuesto para los bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente	(véase Parte II)
APENDICE IV;	Proyecto de norma propuesto para barritas y porciones de pescado empanadas o rebozadas y congeladas rápidamente (devuelto al Trámite 5)	" "
APENDICE V;	Informe del Grupo de Trabajo sobre planes de toma de muestras para bloques de pescado congelados	" "
APENDICE VI;	Proyecto de norma propuesto para pescado seco salado (klippfish) de la familia gádidos de peces (en el Trámite 6)	" "
APENDICE VII;	Proyecto de código de prácticas para cefalópodos en el Trámite 5	" "
APENDICE VIII;	Examen de la posibilidad de elaborar un código de prácticas para la acuicultura	" "
APENDICE IX;	Métodos objetivos de determinación de la calidad final del arenque salado durante el almacenamiento prolongado	" "
APENDICE X;	Métodos de análisis - Grupo de Trabajo	" "

APENDICE XI:	Propuesta de que en una versión revisada del código (véase Parte II) internacional de prácticas para los camarones se incluyan notas del HACCP		
APENDICE XII:	Resumen de las observaciones sobre el mercado de la fecha relativas a la norma del Codex para el salmón del Pacífico en conserva	"	"
APENDICE XIII:	Pescado y otros productos marinos - Descubrimiento de parásitos en la carne de pescado por el método al trasluz	"	"
APENDICE XIV:	Informe del Grupo de Trabajo sobre armonización de los cuadros de defectos en las normas del Codex para filetes de pescado, bloques de pescado y barritas y porciones de pescado congelados	"	"
APENDICE XV:	Declaración de la delegación de China	"	"

N.B. Los APENDICES III-XV se publicarán separadamente en la PARTE II de ALINORM

87/18.

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

172 periodo de sesiones

Roma, 29 de junio - 10 de julio de 1987

INFORME DE LA 17ª REUNION DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Oslo, Noruega, 5-9 de mayo de 1986

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 17ª reunión en Oslo, Noruega, del 5 al 9 de mayo de 1986, por invitación del Gobierno de Noruega. Presidió la reunión el Sr. John Race, de Noruega.

2. El Sr. Gunnar Gundersen, Secretario Permanente del Ministerio de Pesca de Noruega, dió la bienvenida a los participantes. Recordó que Noruega, que es uno de los miembros fundadores de la Comisión del Codex Alimentarius, atribuye gran importancia a la labor de la Comisión y particularmente a la de este Comité.

El Sr. Gundersen expresó la opinión de que la labor de la Comisión ayuda a proteger la salud de los consumidores, así como también a facilitar el comercio internacional. Llamó la atención acerca de los beneficios que los países podrían obtener de la evaluación global de los aditivos alimentarios, los plaguicidas y

otros medios auxiliares artificiales que son precisos para satisfacer las necesidades de la creciente población mundial. Asimismo señaló la labor emprendida por el Comité, no sólo respecto de los productos ya bien conocidos en el comercio mundial, sino también acerca de aquellos que tienen posibilidades comerciales, especialmente en los países en desarrollo, como son los de la acuicultura, los calamares y las proteínas del pescado.

3. Rindió homenaje a la inmensa contribución hecha a la labor del Comité por el Dr. Olaf Braekkan, que ha venido presidiendo el Comité desde su primera reunión en 1966. El Comité hizo suyas las palabras del Sr. Gundersen de afectuoso reconocimiento y de formulación de los mejores deseos para el futuro del Dr. Braekkan, que había renunciado ahora a la presidencia del Comité. A la vez, deseó al nuevo presidente Sr. John Race toda clase de éxitos.

4. A la Reunión asistieron delegaciones y observadores de los 31 países siguientes: Alemania (Rep. Fed.), Argentina, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Côte d'Ivoire, Cuba, China, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, India, Irlanda, Islandia, Italia, Japón, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia, Tanzania, Túnez y Turquía. El Comité dió particularmente la bienvenida a las delegaciones de la República Popular de China y de Côte d'Ivoire que participaban en la labor del Comité por vez primera. Estuvieron presentes observadores de las siguientes organizaciones internacionales: AIPCEE, AOAC, CEE y MARINALG. En el Apéndice I de este informe aparece la lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO.

APROBACION DEL PROGRAMA

5. La delegación de los Países Bajos hizo observar que el informe del Grupo de Trabajo sobre "Armonización", que se había reunido en Bremerhaven en la semana precedente, acababa justamente de ser dado a conocer, y por ello propuso que se

aplazara el examen de los temas 5, 6 y 7 para que las delegaciones pudieran estudiar el informe.

6. El presidente del Comité llamó la atención acerca de la necesidad de que se establecieran al menos tres grupos especiales de trabajo durante la Reunión. Esto supondría además la reordenación de los temas del programa.

Grupo de Trabajo sobre Códigos de Prácticas

7. El Comité tomó nota de que este Grupo de Trabajo tendría que examinar el Proyecto de Código de Prácticas Propuesto para los Cefalópodos (tema 10), la posibilidad de la elaboración de un Código de Prácticas para la Acuicultura y la inclusión del concepto de HACCP en los Códigos de Prácticas para los Productos Pesqueros. También tomó nota de que estas cuestiones se hallaban en diferentes trámites de elaboración y de que el Código para los Cefalópodos estaba ya en el Trámite 4.

8. Se convino en que la decisión referente a la posibilidad de un Código para la Acuicultura y a la inclusión del concepto de HACCP debería adoptarse en la Plenaria.

9. La delegación de Estados Unidos informó al Comité de que había examinado el Código de Prácticas de Higiene del CCPMPP para Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves y el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Comidas Precocinadas Utilizadas en Servicios de Comidas para Colectividades que ya incluían las notas de los CCP, y de que había redactado un breve documento en que se indican las disposiciones del Código de Prácticas de Higiene para Camarones para las cuales se podrían considerar las notas de los CCP. Sobre la base de este documento, propuso que el Comité podría decidir si tales notas de los CCP eran apropiadas y si el documento podría servir de modelo para todos los códigos relativos al pescado.

10. Se acordó que el Grupo de Trabajo sobre Códigos de Prácticas lo presidiese el Sr. S. Karnicki de la FAO. Las delegaciones de Alemania (Rep. Fed.), Australia, Canadá, Côte d'Ivoire, Cuba, Dinamarca, EE.UU., Países Bajos y Tailandia aceptaron participar. El informe de el Grupo de Trabajo se examinará en los temas pertinentes del programa.

Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

11. El Comité tomó nota de que la base para el Grupo de Trabajo era la solicitud del CCMAS de que se clasificasen y revisasen los métodos de análisis incluidos en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros (véase ALINORM 85/18, párrs. 40 y 41). El mandato incluía también el examen de la propuesta del CCMAS de planes alternativos de toma de muestras (CX/MAS 86/6 - Revisado) para el Proyecto de Norma para Bloques de Pescado Congelados Rápidamente (ALINORM 85/18, Apéndice III). Se convino en que el Grupo de Trabajo lo presidiera la delegación del Reino Unido y que formaran parte de él las delegaciones siguientes: Alemania (Rep. Fed.), Canadá, Dinamarca, EE.UU., Islandia, Noruega y Suiza.

12. El presidente hizo observar que el Grupo de Trabajo debiera considerar también planes de aceptación y toma de muestras de lotes concentrando su atención en el Proyecto de Norma Propuesto para los Bloques de Pescado Congelados Rápidamente.

Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios

13. El Comité fue informado de que el CCFA había examinado en su 17ª reunión las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la Norma para "Bloques de Pescado Congelados Rápidamente" y las Normas para "Barritas y Porciones de Pescado Congelados Rápidamente" y había solicitado que fuesen revisadas y que se proporcionasen datos sobre la justificación tecnológica y la dosis de empleo.

Además, era necesario reexaminar la cuestión del nombre genérico "agentes fijadores del agua" en relación con los fosfatos que había sido remitida de nuevo al Comité por el CCFA. No se había recibido respuesta alguna a la carta circular CL 1985/18 en que se pedían observaciones acerca de las cuestiones anteriores. La delegación de Estados Unidos accedió a presidir el Grupo de Trabajo. Las delegaciones que se indican a continuación aceptaron participar: Alemania (Rep. Fed.), Bélgica, Francia, Noruega y el Reino Unido, así como también el observador de MARINALG.

14. El Comité reordenó el programa para facilitar el estudio de los informes del Grupo de Trabajo y adoptó el programa modificado.

NOMBRAMIENTO DE RELADORES

15. El Comité, de conformidad con la práctica común en los otros comités del Codex, no designó relatores oficiales.

ASUNTOS DE INTERÉS - INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA OMS

16. Publicación de la OMS sobre irradiación de los alimentos

Dado que la tecnología de la irradiación de los alimentos podría utilizarse para aumentar su inocuidad y para reducir las pérdidas de los mismos, y dado que todavía hay una enorme falta de conocimientos acerca de esa tecnología, la OMS había decidido producir un libro informativo sobre la irradiación de los alimentos. La FAO había aceptado la invitación a copatrocinar esa publicación. Los colectivos para los cuales se escribiría este libro incluían funcionarios de sanidad y otros funcionarios públicos, dirigentes de industrias alimentarias y asociaciones de consumidores. Se creó una Junta Editorial para orientar a la FAO y a la OMS en la redacción de la obra. Se tenía la esperanza de que el libro se publicase en inglés y francés, y posiblemente en español, durante 1987. La traducción a otros idiomas

(árabe, ruso, chino) dependería de los deseos de los países del caso.

Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos

Para promover el reconocimiento, la evaluación y el control de los contaminantes ambientales y de los riesgos que podrían afectar a la salud de los seres humanos, la FAO y la OMS participan activamente en las actividades de vigilancia del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (GEMS) relativas a la salud, patrocinadas por el PNUMA. Los objetivos principales del Programa son:

- (i) reunir y evaluar datos sobre las concentraciones de ciertos productos químicos en determinados alimentos;
- (ii) obtener estimaciones de la ingesta de determinados productos químicos presentes en los alimentos;
- (iii) prestar cooperación técnica a los gobiernos de los países que deseen fortalecer programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos; y
- (iv) suministrar a los pertinentes comités de la CAC información sobre concentraciones de contaminantes y de residuos de plaguicidas en los alimentos en relación con el establecimiento de normas del Codex y de límites máximos de residuos (LMRs).

Actualmente, unos 30 Estados Miembros colaboran en este Programa y uno de los componentes del mismo entraña la Seguridad de la Calidad Analítica para ayudar a los laboratorios a mejorar sus posibilidades de realización de análisis. La experiencia adquirida hasta hoy indica que existen grandes diferencias entre los distintos laboratorios en lo que respecta a sus respectivas posibilidades de realización de análisis y que, como consecuencia de ello, se ha proporcionado

capacitación y asistencia de otro tipo con vistas a mejorar la calidad de los datos obtenidos.

La publicación "Orientaciones para el Estudio de las Ingestas Alimentarias de Contaminantes Químicos" ha sido preparada con arreglo al programa (OMS, publicación en offset, Nº 87) y se ha distribuido a todos los Puntos de Contacto del Codex.

Recientemente se ha publicado un resumen de los datos de vigilancia 1980-1983 (WHO/EHE/FDS/86,2). Para obtener otras publicaciones del Programa se ruega al lector se ponga en contacto con la Dependencia de Inocuidad de los alimentos de la OMS.

Directrices para los fabricantes de latas

La contaminación por el plomo y el estaño de los alimentos elaborados y enlatados es un problema conocido en el campo del control de la calidad de los alimentos. Este problema es particularmente grave en los países tropicales en donde la combinación de las temperaturas elevadas con la limitada disponibilidad de hojalata de alta calidad, unida al almacenamiento o al transporte prolongados, puede ser causa de índices de contaminación superiores a los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius. La FAO y la OMS han preparado conjuntamente una publicación titulada "Directrices para los fabricantes de latas y envasadores de alimentos" para ayudar a los elaboradores de alimentos de los países en desarrollo a cumplir los requisitos de las normas del Codex en cuanto a las concentraciones de plomo y estaño en los alimentos enlatados. La publicación constituye el número 36 de la Serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición.

En el libro se describen los procesos de corrosión de las latas y los varios factores que influyen en la velocidad de la corrosión. Se incluyen en él consejos prácticos para el elaborador de alimentos sobre elección de la hojalata, fabricación de latas preformadas y manipulación de las latas durante el llenado. La publicación

contiene asimismo descripciones detalladas de métodos de ensayo de las latas y de análisis de los alimentos.

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

Estos Grupos de Expertos tienen por misión la evaluación toxicológica de los plaguicidas y de los aditivos alimentarios, respectivamente. Estas evaluaciones llevan generalmente al establecimiento de ingestiones diarias admisibles (IDAs). Además, los Grupos de Expertos establecen: i) límites máximos de residuos (LMRs) para los residuos de plaguicidas en los productos alimenticios sobre la base de datos sacados de ensayos supervisados, y ii) especificaciones para los aditivos alimentarios. Los informes de los expertos de la JMPR y del JECFA sobre plaguicidas y aditivos alimentarios sirven de base respectivamente para establecer LMRs y concentraciones máximas de aditivos alimentarios del Codex en diversos productos alimenticios.

Principios Orientadores para la Evaluación de Programas de Garantía de la Inocuidad de los Alimentos

El presente documento se ha preparado para facilitar el trabajo de los servicios oficiales que deseen establecer programas de inocuidad de los alimentos y afines proporcionando para ello información, propuestas y posibles métodos que permitan i) medir los progresos de tales programas, y ii) utilizar al máximo los recursos disponibles.

Más precisamente, este documento está destinado a:

- (i) dar a conocer al personal competente en inocuidad de los alimentos e inspección de éstos que la evaluación es un instrumento esencial que debe emplearse siempre que sea posible para obtener el máximo provecho de la inocuidad de los alimentos a favor de la salud y el desarrollo;
- (ii) contribuir a la revisión y análisis de las necesidades nacionales en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos y determinar las medidas idóneas para satisfacer tales necesidades;
- (iii) orientar al personal competente en inocuidad de los alimentos e inspección de éstos en el diseño, funcionamiento, elección de métodos e interpretación de los resultados en relación con la evaluación;
- (iv) dar algunos ejemplos de objetivos e indicadores básicos de las diversas materias de evaluación.

Dadas las diferentes fases de desarrollo en que se encuentran las actividades de inocuidad de los alimentos e inspección de éstos en los distintos países, variará mucho la aplicabilidad y la utilidad del documento propuesto. Pero, como la evaluación es fundamental para el desarrollo del programa, se concede una importancia primordial a las condiciones y posibilidades propias de los países en desarrollo. En ese contexto no puede ignorarse que cierto número de países ni han establecido un programa de inocuidad de los alimentos ni disponen de sistemas oficiales de gestión. Ello no obstante, en esos países existen oficiales responsables de la inocuidad de los alimentos que tienen la misión de evaluar de vez en cuando el progreso de sus correspondientes programas a través de las diferentes fases de su puesta en práctica. Tales evaluaciones son indispensables en la medida en que pueden asentar la base no sólo de la reformulación de una política sino

también de la determinación de las medidas adecuadas para el desarrollo ulterior de las actividades del propio programa.

El documento ha sido publicado por la OMS como edición provisional (WHO/EHE/FDS/86.1 - FAO/ESN/MISC./86.1) en español, francés e inglés.

Prevención y Control de la Salmonelosis transmitida por los Alimentos mediante la Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP)

Este documento ha sido preparado para la OMS por la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF) y se espera que su publicación se efectúe en el segundo semestre de 1986.

Programa para la Promoción de la Inocuidad de los Alimentos mediante la Creación de una Conciencia Pública y la Participación de la Comunidad

La inocuidad de los alimentos es una parte integrante y necesaria de todo programa o toda política de salud pública. A este propósito, se han adoptado diversos procedimientos encaminados a garantizar la inocuidad de los alimentos. El más conocido de ellos es el que se basa en la inspección y la aplicación de leyes y normas nacionales (procedimiento coercitivo). Desgraciadamente, y aunque se trata de un componente necesario de todo programa de inocuidad de los alimentos, ocurre que aun en el mejor de los casos el procedimiento coercitivo no tiene sino una aplicabilidad limitada. Esto es particularmente así en los países en desarrollo, donde sólo una pequeña parte del total de alimentos consumidos es objeto de inspección y donde lo menos que se puede decir de la calidad de la inspección y de los laboratorios correspondientes es que es variable. Hasta en los países industrializados en los cuales la observancia de la inspección de los alimentos y de las leyes y normas sobre inocuidad de los mismos es más hacedera, resulta que todo

ello. Únicamente sirve para garantizar la inocuidad de los alimentos en el momento y en el punto de venta; la inocuidad en el momento o en el punto de consumo no puede ser y no es afectada en grado significativo por tales medidas. De aquí que cada vez sea más claro que tanto los consumidores como los manipuladores de alimentos deben tener la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos en los diferentes intervalos críticos de la cadena alimentaria.

Por estas razones, la OMS ha formulado un programa para la promoción de la inocuidad de los alimentos mediante la creación de una conciencia pública y la participación de la comunidad, y actualmente busca fondos extrapresupuestarios para la realización del mismo. Como primer paso, va a celebrarse más adelante en este año en la República Dominicana un curso de capacitación en el HACCP con ayuda financiera y contribuciones en especie de la industria de la alimentación.

Conferencia Interamericana de Protección de los Alimentos

Patrocinada por la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos, por Canadá y por la FAO y la OPS, se reunió en agosto de 1985 en Washington, D.C., una Conferencia Interamericana de Protección de los Alimentos. La Conferencia fijó un plan de acción quinquenal en que se invertirán 25 millones de dólares para mejorar la calidad higiénica y nutricional de los alimentos producidos y comercializados en la Región.

Exposición del Representante del Departamento de Pesca de la FAO

17. El representante del Departamento de Pesca de la FAO informó al Comité acerca de las actividades pertinentes del Departamento, particularmente de la **Dirección de Industrias Pesqueras, desarrolladas desde la última reunión.**

El acontecimiento más importante durante ese período fue la Conferencia Mundial de

la FAO sobre Ordenación y Desarrollo Pesqueros, que se celebró en Roma del 27 de junio al 6 de julio de 1984. La Conferencia ha sido, hasta ahora, la mayor reunión al más alto nivel de responsables de la ordenación de la pesca mundial. Asistieron a ella 62 ministros de pesca y delegados de 147 países.

18. El objetivo principal de la Conferencia era examinar la situación mundial de la pesca y los problemas de reajuste al nuevo régimen del mar. Entre los muchos temas examinados, había algunos que eran interesantes para este Comité.

19. En el relativo a la estrategia para la ordenación y el desarrollo de la pesca, la Conferencia recomendó que debieran hacerse esfuerzos para elevar la calidad de los productos a los niveles requeridos por los mercados de exportación y para fomentar la cumplimentación de las normas de calidad en el plano nacional, acordadas bajo los auspicios de la Comisión FAO/DMS del Codex Alimentarius.

20. Las recomendaciones hechas por la Conferencia han sido incorporadas al plan de trabajo de la Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO. Sus actividades principales a lo largo de los dos últimos años se han concentrado en las siguientes cuestiones: reforzamiento de la red de la FAO de Información sobre Comercialización y Proyectos de Asesoramiento Técnico; mejoramiento de la manipulación y la elaboración del pescado en los países en desarrollo; apoyo de los programas regionales de investigación en cooperación; y reforzamiento de la capacidad de control de la calidad y de la inspección del pescado en los países en desarrollo.

21. Después del gran éxito logrado en el establecimiento y el funcionamiento de INFOPECCA en Panamá y de INFDFISH en Kuala Lumpur, se han establecido otros dos servicios de información sobre comercialización y asesoramiento técnico: INFOPECHE, en Abidjan, Côte d'Ivoire, que cubre Africa, e INFOSAMAK en Bahrein, que abarca los países de lengua árabe. Las actividades de todos los proyectos regionales relativas a información sobre comercialización son coordinadas por el centro

informatizado de Roma GLOBEFISH. Los proyectos fueron financiados por el Gobierno de Noruega.

22. Una actividad importante de todos los proyectos INFO es la facilitación de asesoramiento técnico, sobre todo en lo que se refiere al control de la calidad y a la inspección del pescado, así como a la capacitación en estas materias. En 1985, INFOFISH organizó un curso de capacitación para inspectores del pescado en Yakarta, Indonesia, durante el cual 18 inspectores de siete países fueron instruidos en todos los aspectos del control de la calidad y de la inspección del pescado.

23. Otros cursos nacionales de capacitación en inspección del mercado se organizaron en mayo de 1986 en Bangladesh y en Sri Lanka.

24. El curso dado en Bangladesh será seguido más adelante de otro de tres años de duración inicial, financiado por el PNUD, sobre Inspección del pescado y control de la calidad.

25. Reconociendo la necesidad urgente de que se mejore la calidad de los productos pesqueros de Asia y el Pacífico, la FAO organiza actualmente la Consulta técnica FAO/INFOFISH sobre inspección del pescado y garantía de la calidad para Asia y el Pacífico en Cochin, India, para los días 11 a 14 de noviembre de 1986. Esta Consulta proporcionará un foro de discusión a todas las partes interesadas (industria, inspección oficial, institutos de investigación, importadores y organismos de control de las importaciones, ministerios de hacienda, etc.). Es de esperar que todas ellas expresen sus diferentes puntos de vista, intercambien información sobre los diversos esfuerzos ya realizados, y determinen dificultades, limitaciones y necesidades. La Consulta se concluirá con un plan de acción recomendado tendente a poner remedio a la situación, a reducir las pérdidas actuales debidas a la mala calidad y a estimular más aún el desarrollo de la industria pesquera.

26. La sexta reunión del Grupo de Trabajo sobre Tecnología y Comercialización del Pescado de la Comisión de Pesca del Indo-Pacífico (IPFC) se celebró en Melbourne, Australia, en octubre de 1984, juntamente con un simposio asociado sobre los cambios originados durante el almacenamiento en el pescado tropical refrigerado y congelado. En la actualidad, se pueden consultar las actas de la reunión y del simposio (FIIU/R 317 SUPPL). En la reunión, se decidió prestar más atención a la garantía de la calidad en el futuro programa del Grupo de Trabajo. Se recomendó la realización de un estudio en colaboración sobre la higiene de los camarones tropicales en que participen siete instituciones de cuatro países. El estudio reunirá datos sobre cargas microbiológicas de los camarones, incluida Salmonella, durante la elaboración en condiciones de BPF. Una vez examinados los resultados, se tomará una decisión acerca de si se deberá proponer la revisión de la especificación microbiológica del Codex o de la ICMSF para los camarones tropicales.

27. En América Latina, la FAO ha iniciado una Red cooperativa de servicios de inspección del pescado. Esta Red se concentra en el desarrollo de un sistema de intercambio de información dentro de la Región y también con organismos de inspección de los países mayores importadores. La Red organiza asimismo actividades conjuntas de capacitación en el sector de la tecnología, la inspección y el control de la calidad del pescado.

28. Hasta ahora se han organizado cuatro cursos de capacitación sobre: inspección del pescado, inspección sanitaria de los mariscos, enlatado y evaluación del proceso térmico.

Igualmente se han previsto redes semejantes para otras regiones.

29. La Consulta de Expertos de la FAO sobre Tecnología del Pescado en Africa se celebró en Lusaka, Zambia, en enero de 1985. Durante esa reunión se estudiaron también los problemas del control de la calidad y de la inspección del pescado. El

informe y las actas de la reunión (FIIU/R 329 y FIIU/R 329 SUPPL) han sido publicados.

30. Al igual que en años anteriores, la FAO ha desarrollado actividades en el sector de la capacitación. Cursos de capacitación FAO/Danida sobre tecnología y control de la calidad del pescado se han organizado en Tanzania, Uganda, Mozambique, Guinea Bissau, Cabo Verde, China y la República Dominicana. Dos cursos regionales más se programaron para este año, el primero en Dakar, Senegal, para los países africanos de habla francesa y el segundo en Bombay para Asia y el Pacífico.

31. En la Subdirección de Distribución y Ventas de la FAO pueden obtenerse las siguientes publicaciones nuevas de interés para el Comité:

- Histamine in marine products (FIIU/T 252)
- Cephalopods, handling, processing, products (FIIU/T 254)
- Planning and engineering data 2. Fish canning (FIIU/C 784)
- Planning and engineering data 4. Containers for fish handling (FIIU/C 773)
- Spoilage of tropical fish and product development (FIIU/R 317 SUPPL.)
- FAO Species Catalogue:
 - (Billfishes of the world (FIR/S 125 vol. 5))
 - (~~Snappers of the world (FIR/S 125 vol. 6))~~
 - (Clupeoid fishes of the world (FIR/S 125 vol. 7, dos partes))
- Posibilidades de elaboración y comercialización de productos preparados a partir del krill del Antártico (FIPP/T 268).

EXAMEN DE LOS ASUNTOS DE INTERÉS PARA EL COMITÉ TRATADOS POR: A) LA COMISIÓN DEL
CODEX ALIMENTARIUS Y B) COMITES DEL CODEX

A. COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS - 162 PERIODO DE SESIONES (ALINORM 85/47)

Posibilidad de elaborar una Norma del Codex para Aletas de Tiburón y un Código de
Prácticas para la Acuicultura

32. La Comisión tomó nota de que el CCFFP tenía el propósito de incluir en su próximo programa la posibilidad de elaborar un Proyecto de Norma del Codex para Aletas de Tiburón y un Código de Prácticas para la Acuicultura, temas que habían sido propuestos por el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe y para los cuales ese Comité proporcionaría la documentación de base que había examinado en su cuarta reunión (véanse los temas 12 y 13 del programa).

Agentes fijadores del agua

33. Se informó a la Comisión de que la cuestión de si en la actual lista de nombres genéricos debía incluirse la expresión "agentes fijadores del agua" en vez de "fosfatos" había sido examinada tanto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios como por el de Etiquetado de Alimentos. Este último Comité había acordado que no debería incluirse por el momento esta expresión y que, habida cuenta de los usos multifuncionales de los fosfatos, el asunto se devolvía al Comité para que lo examinase nuevamente (véase el tema 6 (a) del programa).

Planes de toma de muestras

34. El Comité había presentado propuestas sobre planes de toma de muestras para Bloques de Pescado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). El CCMAS había hecho recomendaciones que se examinarían de nuevo en esta

reunión del Comité (véase el tema 6 (b) del programa).

Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP)

35. La Comisión había tomado nota de que el Comité Ejecutivo, en su 31 reunión, había examinado la posibilidad de incorporar la antedicha metodología en los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene, y convenido en que tal vez habría que examinar y posiblemente revisar algunos de ellos. Este asunto había sido estudiado también por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que había recomendado que los distintos Comités de Productos examinaran los códigos pertinentes a sus programas. El relator había señalado que los nueve códigos elaborados hasta la fecha por el CCFPP eran códigos mixtos que contenían tanto disposiciones tecnológicas como sobre higiene, y que estas últimas habían sido ratificadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. La incorporación del sistema HACCP podía plantear problemas particulares, por lo que la cuestión volvería a ser examinada en esta reunión del Comité y remitida luego al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (véase el tema 17 del programa).

Directrices sobre disposiciones de etiquetado en las normas del Codex

36. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado ya estas directrices, y de que habría que revisar las normas elaboradas por el Comité para armonizarlas con las disposiciones de las Directrices y con el texto revisado de la Norma General para el Etiquetado. El Comité convino en que la Secretaría preparase para la próxima reunión del Comité un documento de trabajo que contuviera las enmiendas propuestas.

Examen de la Norma Revisada del Codex para el Salmón del Pacífico en Conserva en el Trámite 8 (ALINORM 85/18, Apéndice II)

37. La Comisión tomó nota de que la Norma había sido revisada en las últimas cinco reuniones del Comité y de que se habían hecho adiciones al cuadro de defectos. El cuadro de defectos había sido comprobado extensamente y el Comité lo consideraba aplicable. No se había recibido ninguna observación en el Trámite 8.

38. Se informó a la Comisión de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 85/22A) había devuelto al Comité la cuestión del marcado de la fecha, debido a que se había expresado la opinión de que pudiera ser necesaria alguna forma de marcado de la fecha.

39. La Comisión tomó nota de que la Norma sería revisada a la luz de las Directrices sobre Disposiciones de Etiquetado incluidas en las Normas del Codex y de que el Comité podría volver a examinar luego la cuestión. A reserva de que se volviera a examinar la cuestión del marcado de la fecha, la Comisión adoptó la Norma del Codex en el Trámite 9 del Procedimiento. El Comité tomó nota de las observaciones sobre el marcado de la fecha hechas por varias delegaciones y aceptó el ofrecimiento de Canadá de preparar una breve nota acerca del marcado de la fecha (véase el Apéndice XII).

Proyecto de Norma para el Pescado Seco Salado (Klippfish) de la Familia Gádidos de Peces en el Trámite 5 (ALINORM 85/18, Apéndice V)

40. La Comisión había tomado nota de que el CCFFP había introducido importantes enmiendas y añadido un cuadro de defectos en la Norma. El CCFFP había decidido incorporar el cuadro de defectos para que los gobiernos pudieran verificarlo y le informaran de los resultados en su próxima reunión. La Comisión acordó adelantar el Proyecto de Norma para el Pescado Seco Salado (Klippfish) de la Familia Gádidos de Peces al Trámite 6 del Procedimiento (véase el tema 8 del programa).

Propuesta de Armonización de los Cuadros de Defectos Recomendados en las Normas para Filates de Bacalao/Eglefino, Gallineta, Peces Planos y Merluza Congelados Rápidamente en la Trámite V (ALINORM 85/18, Apéndice VI)

41. La Comisión había sido informada de que un Grupo de Trabajo había elaborado la versión inicial del cuadro de defectos en la 15ª reunión del Comité, y de que dicho Grupo de Trabajo, que se había reunido en Bremerhaven con anterioridad a la celebración de la 16ª reunión, había continuado los trabajos sobre el cuadro de defectos. El CCFFP había introducido nuevas modificaciones en el cuadro y había decidido que éste estaba listo para que fuera verificado por los gobiernos y que debería ser aprobado en el Trámite 5. La Comisión se había mostrado de acuerdo con el punto de vista del CCFFP y había adelantado el Cuadro Recomendado Propuesto al Trámite 6 del Procedimiento (véase el tema 5 del programa).

Proyecto de Código de Prácticas para los Productos Pesqueros Rebozados y/o Empanados y Congelados en el Trámite 8 (ALINORM 85/18, Apéndice VII)

42. La Comisión había tomado nota de que un Grupo de Trabajo del CCFFP había examinado y revisado el Código en su 16ª reunión. El Comité había aceptado el texto revisado y lo había adelantado al Trámite 8.

La Comisión había tomado nota de que no se habían recibido observaciones sobre el Código, y lo adoptó en el Trámite 8 del Procedimiento.

Posibilidad de Elaborar una Norma para Bloques Congelados de Pescado Entero, sin Cabeza y Eviscerado

43. La Comisión había sido informada de que el CCFFP había examinado un documento de antecedentes sobre dicha cuestión preparado por Australia y de que, en vista de que existía un comercio importante de esos productos, había decidido pedir a la Comisión su aprobación para comenzar los trabajos relativos a la elaboración de una norma para dichos productos. La Comisión tomó nota del debate que se recoge en ALINORM 85/18, párrs. 279-282 y acordó que el Comité debería emprender los trabajos sobre tal norma (véase el tema 9 del programa).

Sardinias y Productos Análogos en Conserva (CODEX STAN 94-1981)

44. La Comisión había sido informada de que la delegación de Portugal, apoyada por las delegaciones de España, Francia y Suiza, había propuesto que únicamente los productos provenientes de Sardina pilchardus se clasificaran como sardinias en conserva, y que los productos obtenidos de otras especies de pescado incluídas en la norma deberían clasificarse como productos análogos en conserva.

La Comisión había tomado nota de que el CCFFP en su 16ª reunión había examinado ampliamente el asunto (ALINORM 85/18, párrs. 283-286). En vista de que se había considerado que las disposiciones de etiquetado de la norma ofrecían protección suficiente a los consumidores, el Comité había acordado no adoptar otras medidas al respecto. La Comisión se había mostrado de acuerdo con la decisión del Comité.

45. El Comité tomó nota en esa reunión de que se habían recibido nuevas observaciones de Cuba y de Portugal y convino en que se hiciese un nuevo examen dentro del tema 18 del programa.

Criterios Microbiológicos para los Camarones Precocidos Congelados en el Trámite 5

46. La Comisión había tomado nota de que esos criterios se habían preparado para su incorporación como especificaciones del producto final en el Código de Prácticas de Higiene para Camarones Precocidos Congelados. Los criterios habían sido examinados y aprobados tanto por el Comité de Higiene de los Alimentos como por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, y el CCFFP recomendaba en la presente ocasión que se prescindiera de los Trámites 6 y 7 y se aprobaran las disposiciones en el Trámite 8.

La Comisión se había mostrado de acuerdo con la recomendación del CCFFP y había aprobado los criterios microbiológicos en el Trámite 8. La delegación de Polonia había estimado que los Criterios deberían retenerse en el Trámite 6 para nuevas observaciones de los gobiernos.

Estado de Aprobación de la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria

47. La Comisión había tomado nota de que la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria había sido terminada, salvo en lo relativo a las disposiciones para contaminantes, y de que había estado sometida al examen del CCFA durante bastante tiempo. Considerando la urgente necesidad que de esa norma tenían la industria y los Estados Miembros, la Comisión había adoptado el Proyecto de Norma para la Sal de Calidad Alimentaria en el Trámite 8 del Procedimiento, con la condición de que las disposiciones para contaminantes se incluyeran más adelante en la norma, cuando las hubiera terminado el CCFA.

Utilización de los Códigos de Prácticas del Codex en los Estados Miembros

48. La Comisión había tomado nota de que, hasta la fecha, se habían elaborado más de 30 códigos y otros se hallaban en preparación. En los más recientes y en los

que estaban en revisión se tenía en cuenta el Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP).

A diferencia de las normas del Codex, los códigos del Codex son textos orientativos que no están sujetos a aceptación. Es por tanto difícil evaluar hasta qué punto se han logrado las finalidades propuestas, es decir la de ayudar a los gobiernos a asegurar que los alimentos se preparan de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, y en particular en buenas condiciones de higiene, y la de facilitar el comercio internacional.

La Comisión tomó nota de que, en consecuencia, el Comité Ejecutivo había acordado que sería conveniente recabar información sobre cómo se aplicaban los códigos de prácticas en los Estados Miembros (ALINORM 85/3, párr. 162).

En la circular CL 1985/11, de febrero de 1985, se había invitado a los gobiernos a que proporcionaran información sobre las formas en que las autoridades de reglamentación y la industria utilizaban los códigos de prácticas del Codex en los propios países.

Se había comunicado al Comité Ejecutivo que se habían recibido respuestas de Argentina, Cuba, Grecia, Irlanda, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos y Tailandia y que, en general, las respuestas indicaban que los países atribuían gran importancia a los códigos de prácticas y a los códigos de prácticas de higiene por su utilidad para la industria, para las autoridades gubernamentales de reglamentación y para la redacción de nuevas leyes alimentarias. Algunos países estaban traduciendo los códigos a los idiomas nacionales para utilizarlos luego como instrucciones para los servicios de control de la calidad y para la industria, y otros habían comunicado que un gran número de códigos eran plenamente aceptables.

El Comité Ejecutivo había recomendado además que los informes sobre la utilización

de los códigos se revisaran periódicamente por mediación de los Comités Coordinadores Regionales, y había pedido, en particular, que se estimulara a los países a que hicieran algunos estudios monográficos sobre la medida en que los códigos habían contribuido a mejorar sus sistemas de distribución de productos.

La Comisión había convenido en que los códigos de prácticas constituyen valiosas fuentes de información tanto para los países desarrollados como para los en desarrollo. La Comisión estuvo de acuerdo con la propuesta del Comité Ejecutivo de que se estimulara a los países a emprender algunos estudios monográficos sobre la medida en que los códigos habían contribuido a mejorar sus sistemas de distribución de productos. Los informes sobre la utilización de los códigos deberían ser revisados por los Comités Coordinadores Regionales.

Examen de la cuestión de si hay demasiados detalles en algunas normas del Codex y de si podrían hacerse facultativas algunas partes de dichas normas

49. La Comisión había tenido ante sí un documento (ALINORM 85/9) preparado por un consultor (D.S. Chadha). Este documento había sido preparado en respuesta a la propuesta recogida en el párrafo 226 del informe del 142 período de sesiones de la Comisión (ALINORM 83/43).

La Comisión llegó a las conclusiones siguientes:

- i) Las normas del Codex, dada la obligatoriedad de su naturaleza, no podrán incluir cláusulas facultativas que prescriban acuerdo entre comprador y vendedor respecto a factores de calidad de tipo estético, como formas de presentación, tipos de los envases, etc., ya que no significarían protección del consumidor ni garantías de probidad en el comercio de alimentos, especialmente cuando se tratase de productos en que dichos criterios sean importantes

- ii) Los comités pertinentes revisarán periódicamente sus propias normas para determinar si es posible simplificarlas omitiendo o modificando algunos de los detalles referentes a formas de presentación, dimensión de los tamaños, uniformidad de los mismos, cuadros de defectos, etc., teniendo para ello en cuenta la protección del consumidor, las prácticas comerciales, la evolución de las técnicas de elaboración, etc. En cualquier caso, la iniciativa ha de corresponder a los países que pretendan cambiar las normas.

- iii) En el porvenir, será preciso que los comités de productos se concentren en las cuestiones más esenciales de composición, calidad, higiene, aditivos alimentarios y etiquetado, teniendo en cuenta los criterios para el establecimiento de prioridades, así como todas las declaraciones referentes a repercusiones económicas que hayan sido presentadas, sin por ello sacrificar los detalles que sean indispensables para proteger al consumidor, habida cuenta de la naturaleza de los productos.

- iv) Los Estados Miembros del Codex deben tomar urgentemente medidas para notificar a la Secretaría la aceptación de normas. Aunque no se encuentren en condiciones de notificar la Aceptación Completa, pudieran estar en situación de notificar la Aceptación con Excepciones Especificadas, la Aceptación Diferida o la declaración de la denominada "Libre Entrada".

- v) Se pide al Comité Coordinador para Asia que indique las disposiciones de las normas del Codex que requieren ser reexaminadas o enmendadas. Habría que presentar enmiendas detalladas junto con la justificación correspondiente.

Examen de las Recomendaciones de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos

50. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 85/7, que contiene un resumen del informe de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.

La Comisión expresó su firme apoyo a las recomendaciones de la Consulta y acordó establecer un Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos en virtud del Artículo IX, 1(b) de su Reglamento, con el siguiente mandato:

- (a) determinar las prioridades para el examen de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos;
- (b) recomendar límites máximos para residuos de tales sustancias;
- (c) elaborar códigos de prácticas según fuera necesario;
- (d) determinar criterios para los métodos analíticos utilizados para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

51. El Comité tomó nota de que, para los fines de la Consulta, se definió el término "medicamento veterinario" como "cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal productor de alimentos, como los que producen leche o carne, las aves de corral, los peces o las abejas, ya sea por motivos terapéuticos, profilácticos o diagnósticos o para la modificación de sus funciones fisiológicas o del comportamiento".

B. REUNIONES DE COMITES DEL CODEX

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH) - 21ª REUNION (ALINORM 87/13)

Examen de las Especificaciones Microbiológicas para la Carne de Cangrejo Cocida Congelada

52. El CCFH había examinado el documento CX/FH 85/10 que contiene el proyecto de informe de un Grupo Especial de Trabajo sobre Especificaciones Microbiológicas para la Carne de Cangrejo Cocida Congelada (extracto del informe de la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros).

El susodicho Grupo de Trabajo se había reunido durante la 16ª reunión del CCFFP con el objeto de establecer disposiciones para especificaciones microbiológicas para la carne de cangrejo lista para el consumo basadas en datos facilitados por los gobiernos. Se tomó nota de que estos datos se habían sacado solamente de productos importados y que no se conocieron los puntos de vista de los países productores. El Comité fue informado de que el Grupo de Trabajo, siguiendo el consejo de las delegaciones de Cuba y de Dinamarca, había decidido aceptar las siguientes especificaciones microbiológicas que son idénticas a las formuladas para los camarones precocidos:

Bacterias aerobias mesófilas

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

Staphylococcus aureus

n = 5, c = 2, m = 500, M = 5000

Salmonella

n = 5, c = 0, m = 0

El CCFH recordó que los Principios Generales para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos requieren que un pertinente código de prácticas acompañe a las especificaciones microbiológicas, y fue informado del

propósito de que las especificaciones objeto de examen se adjuntasen al Código de Prácticas para los Cangrejos (CAC/RCP 28-1983 Vol. B).

Varias delegaciones opinaron que quizás no fuese factible aplicar a la carne de cangrejo las mismas especificaciones microbiológicas que a los camarones precocidos, puesto que las condiciones de elaboración de los tipos de productos pudieran variar en algunos países y los valores restrictivos podrían tener un efecto negativo en la producción de carne de cangrejo en tales países.

Bacterias aerobias mesófilas

Las delegaciones del Reino Unido y de Canadá señalaron que el valor de $m = 10^5$ era apropiado con arreglo a las BPF para los productos en sus países; sin embargo, en otros países la observancia de tal índice podría originar problemas. Nuevamente se indicó que estos datos se habían obtenido en productos importados, por lo que el CCFH acordó que antes de su aprobación las deliberaciones del CCFH se sometieran a la consideración del CCFPP, el cual a su vez podría solicitar nuevas observaciones de los gobiernos con miras a revisar las disposiciones actuales.

Salmonella

La delegación de Canadá llamó la atención acerca del reciente descubrimiento de que brotes de salmonelosis podrían ser provocados por un pequeñísimo número de células en productos tales como queso y chocolate, o en productos preparados con pimienta, y puso en duda que el tamaño de la muestra fuera suficiente para garantizar la inocuidad de un producto. La delegación propuso que el valor de "n" se elevase a 10 ó 20.

La delegación de Nueva Zelanda informó al Comité de que, con el fin de obtener límites estadísticos fiables, el número de muestras debería aumentarse muy

considerablemente. Las delegaciones del Reino Unido y de Suiza manifestaron que otros varios factores contribuyen al problema de Salmonella, como son el tipo de alimento y el tipo de Salmonella de que se trate. Por ello, esas delegaciones propusieron que se obtuviesen más datos sobre la carne de cangrejo. Esta postura fue apoyada por la delegación de Canadá.

La delegación de Suiza indicó que era importante que hubiese requisitos apropiados para la elaboración de carne de cangrejo y que existieran instrucciones relativas al modo de evitar la recontaminación del producto.

Se propuso devolver las especificaciones microbiológicas para Salmonella al CCFFP. Esta proposición contó con el apoyo de la India. El CCFH decidió devolver las antedichas especificaciones microbiológicas al CCFFP y recomendar a ese Comité que examinase: (a) si la contaminación por Salmonella es un problema en la carne de cangrejo específicamente y, de ser así, (b) si el plan de toma de muestras es adecuado.

E. coli

La delegación de Canadá indicó que se habían efectuado más exámenes de E. coli. El CCFH decidió recomendar al CCFFP que volviera a examinar la necesidad de la inclusión de una especificación microbiológica para E. coli y, a ser posible la de establecer una disposición pertinente para su aprobación.

El CCFH acordó no aprobar por el momento las especificaciones microbiológicas que aparecen en el párrafo 257 del documento CX/FH 85/10 y solicitar de la Secretaría que informe al CCFFP de sus sobredichas recomendaciones para nueva acción.

53. El Comité decidió examinar la cuestión dentro del tema 14.

COMITE DEL CODEX SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS (CCMAS) - 14a REUNION (ALINORM 85/23)

Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre los Planes Alternativos de Toma de Muestras para los Bloques de Pescado

54. El Comité quedó informado de que los párrafos 52-54 de ALINORM 85/23 que se refieren a la cuestión indicada podrían ser examinados nuevamente por un Grupo de Trabajo dentro del tema 6(b).

Revisión de los Métodos de Análisis del Codex

55. El Comité convino en que el Grupo de Trabajo establecido anteriormente (véase párr. 11) examinase y clasificase los métodos de análisis. En cuanto al mandato, véanse los párrafos 11 y 12.

COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA) - 18a REUNION (ALINORM 87/12)

Establecimiento de límites para el mercurio presente en el pescado

56. El Comité tomó nota de la siguiente relación contenida en ALINORM 87/12: "El Presidente del GT informó al CCFA de que el GT había examinado datos sobre concentraciones de mercurio y metilmercurio en el pescado y los mariscos. Había señalado que no se habían establecido límites para mercurio en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros.

El GT había indicado también que no todo el mercurio presente en el pescado parecía hallarse en la forma de metilmercurio. La delegación de los EE.UU. señaló que las cifras presentadas en algunos documentos respecto a la proporción de metilmercurio en relación con el mercurio inorgánico estaban mal calculadas. El CCFA acordó

referir dichos límites al contenido total de mercurio en vez de al contenido de metilmercurio, sobre todo porque era más fácil medir analíticamente el contenido total de mercurio.

El GT, tras examinar los datos disponibles, había considerado que sería apropiado establecer el límite de 0,5 ppm para el contenido total de mercurio en el pescado. No obstante, reconocía que para determinadas especies de pescado sería necesario establecer un límite más elevado. El CCFA convino con el GT en que era todavía prematuro establecer límites para el mercurio y había que recabar aún más datos. En consecuencia, se acordó que se debiera enviar una carta circular para reunir más datos y someterlos a la evaluación del Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos.

Se decidió también que el GT sobre Ingestas de Aditivos Alimentarios examinara esta cuestión y pidiera, mediante carta circular, que se le enviaran datos sobre ingestas de mercurio y sobre los tipos de mercurio analizados (es decir, la relación mercurio inorgánico/orgánico).

Respecto a la cuestión de si el GT debería examinar los límites para el mercurio presente en el pescado en general o si debería limitarse a los límites establecidos en las normas del Codex, el CCFA apoyó la opinión expresada por el Presidente de examinar límites generales para el pescado y, si fuera necesario, elaborar límites para determinadas especies de pescado".

57. El Comité tomó nota también de que existía más documentación sobre este asunto en un documento de sala de conferencia, de Estados Unidos, y acordó diferir su examen hasta el tema 20 del programa - Otros asuntos.

58. Disposiciones sobre aditivos alimentarios en:

- A. Proyecto de Norma para los Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y Pescado Picado Congelados Rápidamente (ALINORM 85/18, párrs. 142-148).
- B. Proyecto de Norma para Barritas y Porciones de Pescado Empanadas o Rebozadas y Congeladas Rápidamente (ALINORM 85/18, párrs. 179-181).
- C. "Agentes fijadores del agua" como nombre genérico para aditivos alimentarios.

El Comité recordó que los asuntos anteriores habían sido incluidos en el mandato del GT sobre Aditivos Alimentarios (véase párr. 13) y que un informe del Grupo Especial de Trabajo se discutiría dentro del oportuno tema del programa.

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL) - 18a REUNION (ALINORM 85/22a)

Disposiciones de marcado de la fecha en:

Proyecto de Norma Revisada para el Salmón del Pacífico en Conserva (Trámite 8) (ALINORM 85/18, Apéndice II)

Proyecto de Norma Propuesto para Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente (Trámite 3) (ALINORM 85/18, Apéndice III)

59. El Comité quedó informado de que el CCFL había adoptado la decisión siguiente:

"El Presidente del GT I informó al Comité de que el CCFFP había decidido no incluir

una disposición para el marcado de la fecha en la norma para el salmón, porque se trataba de un producto poco ácido que se mantiene estable durante varios años.

El CCFFP había adoptado una decisión análoga en relación con la Norma para los Bloques Congelados Rápidamente de acuerdo con la decisión general del Grupo Mixto FAD/CEPE de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente de no exigir el marcado de la fecha para dichos productos.

Las delegaciones de Nueva Zelanda y Suiza opinaron que, aun cuando no se exigiera el marcado de la fecha, debería declararse igualmente en la Norma, habida cuenta del texto introductorio de la subsección 4.7.1 de la Norma General Revisada.

La delegación de Suiza opinó también que alguna forma de marcado de la fecha sería necesaria, incluso para algunos productos estables en almacén, por razones de información para el consumidor.

Las delegaciones de Alemania (Rep.Fed.), Australia, España, Francia, Israel, Países Bajos, Tailandia y Zimbabwe estuvieron de acuerdo con este parecer.

Otras delegaciones y el Observador de la IFGMA opinaron que las razones tecnológicas aducidas por el CCFFP justificaban la exención del marcado de la fecha, dado que uno de los problemas principales de los productos estables en almacén es el de las malas condiciones de almacenamiento, en cuyo caso ninguna forma de marcado de la fecha sería informativa para el consumidor.

Tras algunos debates más, el Comité decidió no aprobar las disposiciones contenidas en las antedichas normas, sino volver a remitirlas al CCFFP para que las examinara nuevamente"

Cuba manifestó asimismo que consideraba los códigos de prácticas muy útiles, particularmente los referentes a langosta, pescado ahumado, pescado salado, pescado picado y cangrejos.

Finlandia En Finlandia se permitirá la libre circulación de los productos que se ajusten a las siguientes normas del Codex:

- Camarones Congelados Rápidamente
- Langosta Congelada Rápidamente
- Camarones en Conserva
- Carne de Cangrejo en Conserva
- Atún y Bonita en Conserva en Agua o en Aceite

Noruega Diferentes ministerios estudian muchas de las normas del Codex, entre ellas las normas sobre pescado contenidas en el Volumen V. En Noruega se permitirá la libre circulación, en condiciones determinadas, de los productos que se ajusten a las normas del Codex.

EE.UU. Se autorizará la libre entrada, en condiciones determinadas, de los siguientes productos que se ajusten a las normas del Codex:

- Salmón del Pacífico Eviscerado Congelado Rápidamente
- Langosta Congelada Rápidamente
- Sardinias y Productos Análogos en Conserva

ARMONIZACION DE LOS CUADROS DE DEFECTOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE EN EL TRAMITE 7

63. El Comité tuvo ante sí el Apéndice VI de ALINORM 85/18 que contiene una tabulación de Cuadros de Defectos Recomendados para Filetes de Bacalao/Eglefino, Gallineta, Peces Planos y Merluza Congelados Rápidamente que había sido adoptada por la Comisión en su 162 periodo de sesiones en el Trámite 5. El Comité dispuso también del informe del 2º Grupo de Trabajo sobre "Armonización" (Bremerhaven, 28-30 de abril de 1986) (CX/FFP 86/6). Se hizo notar que el GT había examinado observaciones concernientes al cuadro contenido en el documento CX/FFP 86/3 y Addendum I.

64. El Presidente del GT, Dr. H. Houwing de los Países Bajos, presentó el informe y señaló que el Grupo había examinado también los cuadros de defectos de la Norma para los Bloques de Pescado Congelados Rápidamente y para las Barritas y Porciones de Pescado Congeladas Rápidamente. Además, se había redactado un primer borrador sobre Técnicas de Inspección para los Bloques de Pescado Congelados Rápidamente.

65. El Comité tomó nota de que las secciones pertinentes del informe del GT se debatirán en relación con las normas correspondientes y de que el informe del GT se añadirá como Apéndice XIV.

66. Asimismo, observó que los Anexos al informe del GT se trasladarán a las oportunas normas.

67. El Comité prosiguió después con el examen detallado del Anexo A del informe del Grupo de Trabajo que contiene la Propuesta de Armonización de los Cuadros de Defectos de las Normas para Filetes de Bacalao/Eglefino, Gallineta, Peces Planos y Merluza Congelados Rápidamente.

68. Número total de puntos negativos - El Comité se mostró de acuerdo con la redacción propuesta. El Comité decidió examinar las definiciones de defectos juntamente con la descripción del defecto y los puntos negativos pertinentes y aprobó una propuesta de la República Federal de Alemania de que se indique en qué fase (congelado, descongelado, cocido) debiera efectuarse la determinación del defecto. También se convino en que, para facilitar la referencia, los diferentes tipos de defectos deberían numerarse.

69. El Comité aprobó las propuestas del GT referentes a los defectos siguientes:

- Deshidratación, filetes dentados o rasgados, trozos pequeños.

Piel y membrana negra

El Comité tomó nota de que la definición de piel había sido modificada para indicar que la piel blanca en los peces planos no se considera defecto. Se señaló que podrían surgir dificultades en el caso de los filetes etiquetados "Filetes sin Piel". Además, parecía ser que existía discrepancia entre las formas de presentación de los filetes de peces planos como tales y los filetes de peces planos en bloques, y que las formas y presentaciones de la Norma para los Filetes debieran examinarse nuevamente en vista de la disposición contenida en la Norma para los Bloques que comprende las principales formas que se ven en el comercio mundial. También se sugirió que podrían formularse disposiciones apropiadas sobre etiquetado con el fin de satisfacer los requisitos específicos para los filetes con piel blanca.

La delegación de los Países Bajos propuso modificar la redacción de la disposición con objeto de que no se sancione la presencia de trozos pequeños de piel blanca. Después de un cierto debate, se convino en que se redactase una nota al pie de página que abarque esta cuestión de manera análoga a como se ha hecho en el caso de las excepciones concernientes a los filetes de gallineta.

El Comité acordó consignar la siguiente nota al pie de página: "en los peces planos sin piel, los trozos pequeños de piel blanca no se considerarán defectos, siempre que la piel no sea mayor del 10 por ciento del área superficial de los filetes en la unidad de muestra".

El Comité se mostró de acuerdo con la disposición relativa a Escamas, Defectos de color, Aletas o parte de aletas y Defecto de espina.

Grado crítico de defcto de espina

El Comité tomó nota de que había habido un debate considerable acerca de la sanción apropiada para cada espina crítica. El Grupo de Trabajo había recomendado que todo defecto de espina crítico en filetes a que se hayan quitado las espinas branquiales hará que se considere defectuosa la unidad de muestra. En los filetes con espinas branquiales, tal espina crítica supondrá 8 puntos. Canadá, Islandia y Noruega se opusieron a esta decisión. La delegación de Estados Unidos, apoyada por la de Noruega, propuso que se asignaran 8 puntos en ambos casos.

La delegación de la República Federal de Alemania, apoyada por la del Reino Unido, era partidaria de conservar las disposiciones tal como las había determinado el Grupo de Trabajo, pues representaban un compromiso entre opiniones contrapuestas. La presencia de espinas grandes en filetes a los cuales se les han quitado las espinas branquiales ofendería al consumidor y podría ser dañina. La delegación de la República Federal de Alemania propuso además la introducción de un límite máximo para la presencia de defectos de espina críticos (véase el párrafo 15 del Apéndice XIV a este informe).

La delegación de Noruega justificó su parecer de que existe una limitación natural para las espinas y de que los filetes raramente se consideran defectuosos sólo por las espinas críticas. Las sanciones severas basadas en razones estéticas no

debieran ser causa de rechazo del producto.

El Comité tomó nota de que la cuestión había sido debatida ampliamente en la reunión del GT por las mismas delegaciones y que no se había presentado ningún nuevo motivo que justificase el cambio de las disposiciones.

El Comité aceptó las disposiciones referentes a vísceras y parásitos. La delegación de Canadá propuso que se incluyera en la norma el texto completo del método al trasluz empleado para el descubrimiento de parásitos y expresó la preocupación de que el permiso para utilizar otros medios físicos no destructivos sin más especificaciones diera origen a resultados diferentes. El Comité acordó incluir el método al trasluz, tal como se le describe en ALINORM 83/18, Apéndice VI, Anexo G, como método definitorio (Tipo I). Se tomó nota de que en este caso, a medida que avancen las técnicas, otros métodos en desarrollo (Tipo IV) podrían ser considerados métodos tentativos. Por ello se mantuvo la referencia a otros medios físicos no destructivos (véase además la sección Otros asuntos - párrs. 274-275 y el Apéndice XIII).

La delegación de la República Federal de Alemania propuso la introducción de límites generales para los parásitos. Se tomó nota de que esta cuestión había sido discutida ya en Bremerhaven y no se efectuó cambio alguno (véase el párrafo 16 del Apéndice XIV).

El Comité se mostró de acuerdo con las disposiciones relativas a Materias extrañas, Olor y sabor y Textura.

Tolerancias máximas admisibles para defectos en "Bloques" y "Filetes"

70. Al referirse a sus observaciones escritas, la delegación de la República Federal de Alemania propuso para las normas sobre "Bloques" y "Filetes" que incluyen

la porción central de pescado de los productos empanados o rebozados un número uniforme de total de puntos negativos, de 20 como máximo; para las especies de pescado en que aparecen más frecuentemente defectos especiales, las tolerancias podrían aumentarse si ello fuera necesario. La actual disposición de la asignación general de un máximo de 20 ó 32 puntos negativos tiene en cuenta los casos de un número considerable de defectos individuales. Por ello, la delegación propuso que cada defecto se evalúe par se.

71. El Comité acordó conservar la actual disposición, ya que la propuesta anterior no encontró ningún apoyo.

72. El Comité tomó nota también que el cuadro de defectos revisado pudiera requerir la consiguiente enmienda de las secciones de las normas pertinentes para el pescado congelado rápidamente. Esto supondría el revisar las normas y preparar un documento de trabajo con las enmiendas propuestas.

Se acordó tratar de esta cuestión en Trabajos futuros (tema 21).

Estado de los Cuadros de Defectos

73. El Comité adelantó los Cuadros de Defectos revisados de la Norma para Filetes de Bacalao/Eglefino, Gallineta, Peces Planos y Merluza contenidos en el Apéndice II al Trámite 8 del Procedimiento.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE EN EL TRÁMITE 4

74. El Comité tuvo a la vista esta Norma contenida en ALINORM 85/18, Apéndice III. El informe del Grupo de Trabajo de Bremerhaven (CX/FFP 86/6, Anexo B) y las

observaciones de los gobiernos (CX/FFP 86/4, CX/FFP 86/4 Adds. 1 y 2) y una propuesta de los EE.UU. referente a la determinación de la carne de pescado picada. Una propuesta de la República Federal de Alemania, basada en un estudio comparativo de los métodos de la WEFTA y de los EE.UU., se presentó como Documento de Sala de Conferencia 7 para información de las delegaciones interesadas que no asistieron a la reunión de Bremerhaven.

1. AMBITO DE APLICACION

75. El Comité tomó nota de que el ámbito de aplicación, tal como está redactado, tiene por finalidad su aplicación no sólo a las especies que actualmente se elaboran, sino también a otras especies que pudieran elaborarse en lo futuro. El cuadro de defectos, sin embargo, en su redacción actual, únicamente se aplica a las familias de gádidos, merlúcidos y escorpénidos y al orden pleuronectiformes.

76. La propuesta de la República Federal de Alemania de que se incluyese una nota al pie de página en el cuadro de defectos no prosperó. El Comité convino con la delegación de los EE.UU. en que esta norma debiera tener un ámbito de aplicación que abarcase todos los bloques de pescado y dejó inalterada la Sección. El Comité, no obstante, reconoció que en lo futuro quizás haya que formular cuadros de defectos para el "pescado pardo".

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

77. La delegación de los países Bajos propuso la supresión en 2.1 (a) y (b) de las palabras "trozos de filetes" y "trozos cortados de dichas lonjas", respectivamente, puesto que la disposición actual permite los bloques consistentes en trozos solamente.

78. La delegación de la República Federal de Alemania se refirió a una técnica que requiere que el pescado se corte en tiras antes de mezclarlo con pescado picado para conseguir una mejor homogeneidad del producto que se utiliza ampliamente en Europa, y propuso una definición para trozos y tiras. Se tomó nota de que los trozos se emplean también para asegurar la regularidad del bloque y que las tiras se cubren con trozos.

El Comité dejó 2.1 inalterado.

2.2 Definición del proceso

79. La delegación de Portugal opinaba que el requisito de que la temperatura en el centro térmico sea como máximo de -18° C debiera aplicarse a la totalidad del producto.

2.3 Presentación

80. El Comité tomó nota de que hay contradicciones en la subsección 2.3 (a) en comparación con las normas para filetes. El Comité aprobó la siguiente redacción:

- (i) Con piel, con escamas, con espinas branquiales
- (ii) ~~Con piel, sin escamas, con espinas branquiales o sin ellas~~
- (iii) Sin piel, con espinas branquiales o sin ellas

81. Hubo un amplio debate acerca de la enmienda propuesta de la subsección 2.3 (b). El Comité acordó no pronunciarse a propósito de la detalladísima propuesta, y sí abarcar los bloques mixtos, que en la actualidad se comercializan internacionalmente, de la siguiente manera: "2.3 (b) Filetes, sin piel, sin espinas branquiales y carne picada de pescado". Por lo que se refiere a la subsección 2.3 (d) se convino en incluir la redacción aprobada por la Comisión para otras

presentaciones, que aparece en la subsección 2.3 de la "Norma para Barritas de Pescado".

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

82. Hubo un prolongado debate acerca de la necesidad de que se incluyan disposiciones para el agua ajena y el agua añadida en esta subsección o en otro lugar apropiado de la Norma. Se señaló que analíticamente es difícil diferenciar entre el agua añadida y el agua presente naturalmente. Se introduce una complicación más al emplear agentes fijadores del agua y espesantes. Sin embargo, también se señaló que pudiera haber modos diferentes de regular la cantidad de agua añadida.

83. La delegación del Reino Unido informó al Comité de que tanto el Reino Unido como el Grupo de la WEFTA habían emprendido trabajos acerca de la cuestión, y que por ello este tema debería discutirse en la próxima reunión del Comité a la luz de las observaciones de los gobiernos. La delegación ofreció proporcionar un documento técnico de antecedentes que incluya las observaciones de los gobiernos. Se convino en que la Secretaría remita lo antes posible a los gobiernos una carta circular sobre este asunto.

3.2 Ingredientes facultativos

84. El Comité fue informado de que el cloruro de sodio se puede emplear para conservar la textura en ciertos productos, por ejemplo bloques de pescado. Se tomó nota de que el uso del agua de mar aumenta también el contenido de sal del producto y el Comité, por lo tanto, revisó la redacción para que diga que el total de cloruro de sodio no deberá exceder de 1 por ciento en peso.

85. La delegación de los Países Bajos señaló que a falta de una disposición relativa a las hierbas aromáticas y a las especias, los bloques que contengan estos ingredientes quedarán fuera del ámbito de aplicación de la Norma.

3.3 Producto final

86. El Comité convino en que estas disposiciones tenían que ajustarse al cuadro de defectos revisado y decidió que no había ninguna necesidad de repetir in extenso el requisito incluido actualmente en la subsecciones 3.3.1, 3.3.2 y 3.3.3. Se convino en reemplazar las disposiciones por la oración siguiente: "Los bloques no deberán contener más defectos que los que se permiten en el Anexo B". La subsección 3.3.3 (ahora 3.3.2) fue redactada de nuevo como sigue: "La cocción, la cocción al vapor, la cocción al horno o el hervido para determinar los defectos deberán realizarse como se expone en el Anexo A".

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

87. El presidente del grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios presentó un breve informe acerca de las recomendaciones contenidas en esta Sección. Indicó que las sustancias de las cuales no hay pruebas de que se empleen han sido eliminadas, y que se han incluido varios nuevos productos. Respecto de esta Norma, el GT había opinado que el nombre genérico "agentes fijadores del agua" era un término descriptivo apropiado que debiera conservarse. El Comité, recordando los debates habidos en el CCFA y en el CCFL sobre la cuestión, decidió, sin embargo, reemplazar el nombre genérico por el término "fosfatos" o "alginatos", según proceda.

88. El Comité tomó nota de que estos nombres genéricos tenían que ser aprobados por el CCFA y CCFL, y el Comité solicitó de esos comités que reconocieran que los nombres genéricos recién propuestos satisfacen las necesidades específicas de las normas del CCFFP de proporcionar al consumidor información adecuada.

89. La delegación de Tailandia, refiriéndose a sus observaciones escritas, señaló que muchos de los aditivos que aparecen en la Norma no están permitidos en Tailandia actualmente. Sin embargo, los aditivos alimentarios aprobados por el Codex como resultado de su justificación tecnológica serán estudiados cuidadosamente con vistas a permitir su empleo en lo futuro.

Antioxidantes

90. El Grupo de Trabajo había propuesto la adición del palmitato de ascorbilo y la supresión de los galatos (subsección 4.2.2). El Comité se mostró de acuerdo con esto y decidió añadir el palmitato de ascorbilo a la subsección 4.2.1 y permitir la cantidad máxima total de 1g/kg expresada en ácido ascórbico.

91. El Grupo de Trabajo recomendó también la supresión del ácido cítrico (4.3.1) que se permitía solamente para la carne de pescado picada, porque el Grupo no disponía de dato alguno que justificase su empleo. El Comité tomó nota de la observación hecha por las delegaciones de España y de Portugal a propósito del ácido cítrico y sus sales, y decidió mantener inalterada la disposición.

Agentes espesantes

92. El Comité acordó enmendar la subsección 4.4.3 para que se lea "pectinas", de manera que queden incluidos los diferentes tipos de ellas.

93. El Comité señaló que la justificación tecnológica para los aditivos contenidos en la Norma había sido facilitada en reuniones anteriores y convino en que había que realizar más trabajos sobre esta cuestión. Se decidió examinar de nuevo este asunto en Trabajos futuros - tema 21.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

94. La delegación de España propuso la introducción de una nueva subsección, 5.2 (d), que requiera que el formaldehído y la dimetilamina no se empleen, especialmente en los gádidos.

95. Otras delegaciones señalaron que prácticamente todo el pescado de agua salada contiene una cierta cantidad de esas sustancias, pero que ello no afecta a la salud humana si el pescado se manipula debidamente.

96. La República Federal de Alemania propuso una enmienda a 5.1 y la supresión de 5.2 (b) en vista del debate habido en el Grupo de Trabajo de Bremerhaven sobre el párrafo 5. La propuesta no se aceptó.

6. ETIQUETADO

97. El Comité consideró si el preámbulo contenido en la Norma debiera enmendarse teniendo en cuenta las disposiciones relativas a los envases no destinados a la venta contenidas en las directrices recientemente adoptadas para las disposiciones sobre etiquetado en las normas del Codex. Se convino en que tales disposiciones eran aplicables, puesto que el ámbito de aplicación de la Norma atañe sólo a los productos que han de ser elaborados posteriormente.

98. El Comité quedó informado de que el Comité tendrá que tomar varias decisiones para adaptar el texto de las directrices a esta Norma particular.

99. El Comité recordó que se preparará un documento para la siguiente reunión de este Comité referente a las enmiendas propuestas en las disposiciones sobre etiquetado de las normas elaboradas por el Comité, que incluirá también esta Norma. Por esta razón, limitó sus debates a las disposiciones siguientes.

Nombre del alimento 6.1

100. El Comité decidió suprimir la última oración de la subsección 6.1.1 porque repite requisitos comprendidos ya en la disposición. Respecto de las subsecciones 6.1.2-6.1.3, el Comité consideró la necesidad de enmendar las disposiciones con objeto de que recojan las disposiciones revisadas de la subsección 2.3 y convino en que este era el modo más apropiado de referirse a su presentación. El Comité acordó mantener la subsección 6.1.4, ya que se trata de una disposición general incluida en todas las normas del Codex para alimentos congelados rápidamente. Se llamó la atención acerca del párrafo 135 de ALINORM 85/18 referente a la subsección 6.1.5. El Comité confirmó su decisión adoptada en la reunión anterior y corrigió la subsección 6.1.5 de conformidad con ello.

Lista de ingredientes 6.2

101. El Comité tomó nota de que los ingredientes deberán aparecer por orden decreciente de proporción.

Identificación del lote 6.6

102. Varias delegaciones eran partidarias de añadir a la disposición un requisito en el sentido de que se declare la fecha de producción, lo cual es importante para el comprador del producto. El Comité así lo acordó. Se hizo notar que el término inglés "containers" (envases) aparece aún entre corchetes en el texto inglés, pero que existen definiciones del Codex para "envases" y para "envases no destinados a la venta al por menor".

103. El Comité decidió que la referencia a los "envases no destinados a la venta al por menor" es apropiada en las subsecciones 6.6 y 6.7 y enmendó las disposiciones de acuerdo con ello.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Toma de muestras

104. El presidente del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras presentó el informe relativo a Planes Alternativos de Toma de Muestras para Bloques de Pescado Congelado. Señaló que el Grupo de Trabajo había examinado los Planes Alternativos de Toma de Muestras propuestos por el CCMAS contenidos en el documento CX/MAS 86/6 - Revisado.

105. El Comité dió las gracias al Grupo de Trabajo por su excelente labor y acordó aceptar su recomendación de que se añada como Anexo a la Norma los Planes de Toma de Muestras para Bloques de Pescado y de que se incluya el informe del GT como Apéndice al informe final (véase el Apéndice V).

106. Se acordó que los Planes de Toma de Muestras se sometieran a la consideración del CCMAS.

7.3 Cantidades de material para examen físico y organoléptico

107. El Comité tomó nota de que había discrepancias en la subsección en comparación con el cuadro de defectos y acordó suprimir la disposición. También acordó añadir lo siguiente: "La determinación del peso neto y del glaseado se realizará en un bloque entero congelado".

7.4 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

108. El Comité tomó nota de que el glaseado de los bloques de pescado no es práctica corriente y de que el problema más importante es la adición de agua ajena. El Comité observó que la cuestión del agua ajena y de un posible método de

determinación de la misma se debatirá en su próxima reunión y acordó dejar para entonces la cuestión del glaseado.

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

109. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo de Bremerhaven había examinado dos métodos, uno elaborado por la WEFTA y el otro por los EE.UU., y había llegado a la conclusión de que ambos métodos daban resultados comparables. Se acordó añadir los dos métodos a la Norma para que los gobiernos realicen ensayos comparativos (véase el Apéndice III).

Procedimiento al trasluz para el descubrimiento de parásitos

110. La delegación de Canadá llamó la atención de este procedimiento que se había incluido en versiones anteriores de la Norma (ALINORM 83/18, Apéndice VI, Anexo "G") y propuso incluir de nuevo el procedimiento en vista de la referencia que se hace a él en el cuadro de defectos. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta y clasificó el método como método definitorio.

Método de análisis del cloruro de sodio

111. Varias delegaciones señalaron la necesidad de la inclusión de métodos de análisis del cloruro de sodio y de aditivos alimentarios. El presidente informó al Comité de que hasta ahora no se ha incluido ningún método de análisis de aditivos alimentarios en las normas del Codex. Sin embargo, sí hay un método general de análisis del cloro.

112. El Comité decidió incluir el método como referencia y clasificarlo como Tipo II.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSO

113. El Comité decidió enmendar esta sección como consecuencia del cambio introducido para enmendar las subsecciones 3.3.1 y 3.3.2, y acordó la redacción siguiente: "Un bloque que exceda las tolerancias para defectos estipuladas en el Anexo B se considerará unidad de muestra defectuosa".

9. Aceptación del lote

(i) Calidad

114. El Comité decidió reemplazar el término "defectuosos" por "unidad de muestra defectuosa" y enmendar la referencia al plan de toma de muestras de conformidad con la subsección 7.1.

ANEXO A - Métodos de cocción

115. Hubo un considerable debate sobre si la temperatura de 70° C requerida por el método era apropiada, pues podría originar cambios en la textura. Se indicó que la evaluación ~~de~~ debía hacerse en una muestra completamente cocida, y que el método de la ADAC, que exige 70° C en el centro, había sido estudiado en colaboración y que la temperatura se refiere al punto de coagulación de las proteínas. No se hizo ningún cambio.

El tamaño de la muestra de 200 g que se requiera en el cuadro de defectos se introdujo para reemplazar las dimensiones actuales de la muestra.

ANEXO B

116. El Comité aprobó el formato del cuadro de defectos recomendado por el Grupo de Trabajo de Bremerhaven (Anexo B a CX/FFP 86/6) y estudió los cuadros detalladamente.

Irregularidad del bloque

La delegación de Japón estuvo de acuerdo en principio con la descripción de los defectos respecto al largo. Sin embargo, señaló que debiera introducirse una nueva categoría que abarcara el largo 0-3 mm, con dos puntos negativos, puesto que el bloque más corto daba unidades finales más cortas al efectuar el troceado. El Comité no compartió esta propuesta ya que representaría una tolerancia cero para el largo.

Piel y membrana negra

El Comité enmendó la disposición relativa a la piel blanca como en la Norma para los Filetes.

Grado crítico de defecto de espina

La delegación de Canadá repitió su observación de que en (a) toda espina crítica debiera merecer solamente puntos negativos. Esta opinión fue apoyada por Tailandia.

La delegación de la República Federal de Alemania facilitó la documentación de antecedentes para la presente disposición de la Norma. Se convino en dejar inalterada la disposición. Se tomó nota de que la Norma se hallaba en un trámite inicial y que podrían hacerse nuevas observaciones.

Tolerancia máxima admisible para defectos

La delegación de Noruega señaló que las normas para bloques contenían más aspectos con puntos negativos lo que podría llevar a tolerancias mayores para los bloques que para los filetes. La delegación propuso que se tratase de nuevo de esta cifra.

La delegación del Reino Unido manifestó que, debido al mayor tamaño de los bloques, un bloque podría acumular aproximadamente 150 puntos negativos. Consideró esta cifra extremadamente alta y ofreció proporcionar un documento para debate sobre esta cuestión. El Comité acordó agregar el documento al Anexo B para comentarios.

ANEXO C

Cuadro de Defectos para Bloques Congelados Rápidamente de Carne de Pescado Picada

117. El Comité hizo notar que no había sido posible incorporar las disposiciones del Anexo C en el Anexo B.

Espinas

118. Hubo un prolongado debate acerca de si era necesario incluir una disposición para cada ~~espina~~ espina crítica en la carne de pescado picada. Se hizo observar que la presencia de espinas críticas se debía al empleo de equipo defectuoso. También se notó que en una amplia inspección efectuada en la República Federal de Alemania no se habían encontrado tales espinas. No se realizó cambio alguno.

119. Se hizo la propuesta de desarrollar una metodología para la determinación del contenido de calcio, puesto que se incluía una disposición relativa a una cantidad máxima de espinas. La delegación de los EE.UU. informó al Comité de que la AOAC había elaborado un método para determinar el contenido de calcio en carne

deshuesada mecánicamente (ADAC Method 24062-24064, 14th Edition, 1984). También se señaló que el empleo de un método químico entrañaba una dificultad debido al contenido natural de calcio de la carne de pescado y al posible efecto aditivo de las sales de calcio de los fosfatos. El Comité examinó la posibilidad de utilizar un método físico de determinación del contenido de espinas por tamizado después de digestión enzimática o alcalina. La delegación de la República Federal de Alemania informó a la reunión de que el grupo de la WEFTA recomendaba un tamaño de muestra de 1 kg para determinar el defecto espinas en el pescado picado.

120. El Comité reconoció que no se disponía de información bastante acerca de esta compleja cuestión y acordó que se solicitase de los gobiernos mediante una carta circular que evaluaran los métodos e hicieran observaciones sobre el tamaño de las muestras. Se dieron instrucciones a la Secretaría para que enviase tal carta circular lo antes posible.

ANEXO E

121. El Comité tomó nota de que la reunión de Bremerhaven recomendó el examen de un borrador sobre Inspección Técnica de Bloques de Pescado Congelado Rápidamente (Anexo E a CX/FFP 86/6). El fundamento de esta técnica se da en el párrafo 18 de ese informe.

La delegación del Reino Unido estimó que el susodicho Anexo constituía un buen punto de partida para el desarrollo de un procedimiento de inspección escalonado y el Comité acordó incluir el Anexo E en el informe (véase Apéndice III, Anexo D). La delegación del Reino Unido ofreció facilitar más datos.

122. El Comité acordó que se debía enviar una Carta Circular en que se solicitase de los gobiernos el ensayo del procedimiento.

Estado de la Norma

123. El Comité acordó adelantar la Norma al Trámite 5 del Procedimiento y pidió a la Secretaría que solicitase las observaciones de los gobiernos antes de que la Comisión la examine en el Trámite 5.

La Norma se adjunta como Apéndice III.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE EN EL TRAMITE 4

124. El Comité tuvo ante sí esta Norma contenida en el documento ALINORM 85/18, Apéndice IV y las observaciones a la misma que aparecen en el documento CX/FFP 86/5 y Add. 1 y 2. El Comité tomó nota de que los párrafos 20-31 y el Anexo D. del informe del Grupo de Trabajo de Bremerhaven también deberán examinarse.

1. AMBITO DE APLICACION

125. Hubo un largo debate acerca de si debiera suprimirse la última oración según la cual se excluían "los filetes de pescado natural". La delegación de los Países Bajos explicó que todos los productos etiquetados como barritas o porciones de pescado tenían que cumplir todos los requisitos de esta Norma y que los productos etiquetados como filetes de pescado al natural o como filetes de pescado empanados o rebozados quedaban por esta razón excluidos automáticamente de la Norma. Por lo tanto, no era necesario hacer una declaración en este sentido en el Ambito de aplicación.

126. El Comité recordó que, dos reuniones atrás, había introducido la citada oración para dejar claro que los productos derivados de filetes de pescado al natural no quedaban comprendidos en la Norma. No se hizo cambio alguno.

2. DESCRIPCION

2.2 Definición del proceso

127. Se dió instrucciones a la Secretaría para que enmendase las referencias. La delegación de Suiza propuso que la temperatura máxima se elevase a -15° C. También se hizo notar que, de conformidad con el Código para la Manipulación del Pescado Congelado Rápidamente, durante la distribución local y la venta al por menor se podría llegar a -12° C. La delegación de Noruega estimó que incluso la temperatura de -18° C es demasiado elevada e inadecuada para los alimentos congelados. No se hizo cambio alguno.

2.3 Presentación

128. La delegación de la República Federal de Alemania llamó la atención acerca de sus observaciones escritas en que propone un detalladísimo sistema de presentación que incluye requisitos para las proporciones de carne de pescado y de revestimiento de la misma.

129. Otras delegaciones señalaron que las formas de presentación estaban debidamente atendidas en la sección de etiquetado y en 3.2.1. No se hizo cambio alguno.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.2 Producto final

130. La delegación de los Países Bajos se opuso firmemente al requisito mínimo de 50 por ciento para las proporciones de carne de pescado y propuso 60 por ciento como mínimo. Este punto de vista fue apoyado por las delegaciones de Bélgica,

Francia, Polonia, la República Federal de Alemania y Suiza.

131. La delegación del Reino Unido llamó la atención respecto de la propuesta escrita de la República Federal de Alemania y deseaba relacionar el porcentaje mínimo con el tamaño de la unidad de producto. Propuso que se pusieran tales cifras entre corchetes y que se recabasen más observaciones. La delegación de España se mostró también partidaria de la relación tamaño/revestimiento.

La delegación de EE.UU. llamó la atención acerca de los progresos técnicos que podrían traducirse en la obtención de productos para los cuales quizás no fuese apropiado un contenido mayor de carne de pescado, e indicó su preferencia por la cifra única de 50 por ciento que da la Norma. Este parecer fue apoyado por las delegaciones de Dinamarca y de Noruega. El Comité decidió poner la cifra de 50 por ciento entre corchetes e incluir en el informe la propuesta de la República Federal de Alemania, con vistas a obtener nuevas observaciones.

La propuesta quedó redactada como sigue,

"3.2.1 Requisitos mínimos para las proporciones de carne de pescado:

	<u>Porcentaje del peso neto</u> <u>declarado del producto final</u>
(a) Porciones de filetes de pescado > 50 g - empanadas en crudo o parcialmente cocidas o rebozadas	60
(b) Porciones de filetes de pescado ≤ 50 g incluidas las barritas de pescado (de filetes, también con carne de pescado picada añadida de nuevo) - empanadas en crudo o parcialmente cocidas	55
- rebozadas	50
(c) Porciones de carne de pescado picada (contenido de pescado) - empanadas o rebozadas	50
(d) Otras presentaciones	50

133. El Comité convino en que las subsecciones 3.2.2-3.2.5 debieran revisarse de conformidad con el cuadro de defectos.

3.3 Ingredientes facultativos

134. El Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios propuso que esta subsección se enmiende como sigue:

"Podrán utilizarse otros ingredientes. Estos habrán de ser apropiados para el consumo humano y deberán estar exentos de sabores, aromas u olores anormales. Ejemplos de tales ingredientes son: especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, harinas de cereales, fécula de patata, cloruro de sodio, esencias de especias, glucosa, lactosa, dextrosa, extracto de malta, leche desnatada en polvo, huevo y jarabe de maiz".

135. El Comité acordó que la lista de ingredientes facultativos deberá quedar abierta y contener algunos ejemplos en que se incluyan especias tales como la cúrcuma y la paprika, que actuarían además como olorantes en el revestimiento y por consiguiente podrían ser utilizadas en lugar de colorantes artificiales.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

136. La delegación de Suiza puso en duda la necesidad de diferentes listas como ocurre actualmente en esta Norma y mantuvo la opinión de que al consumidor únicamente le interesa la cantidad máxima que contenga el producto final.

137. El Comité decidió no introducir ningún cambio, pues estaba de acuerdo con el punto de vista de que las finalidades funcionales de los aditivos incluidos en las listas eran más claras si la lista seguía constando de dos partes. El Comité convino en ~~enmendar~~ la disposición referente a los agentes fijadores del agua y a los antioxidantes como en la "Norma para Bloques".

138. La subsección 4.3.1.7 se enmendó sustituyendo "carbonatos" por "carbamatos".

4.3.2 Acentuadores del sabor

139. El Comité acordó incluir una disposición relativa al glutamato monopotásico.

4.3.4 Colorantes

140. La delegación de Suecia se opuso al empleo de colores alimentarios, ya que incluso cantidades pequeñas de determinados colores pueden ocasionar reacciones adversas. El presidente del Grupo de Trabajo señaló que es poca la información de que se dispone sobre el empleo de colorantes y, por ello, propuso suprimir de la lista los colors siguientes:

Betacaroteno

Otros carotenos

Azogeratinina o rojo 2G

Tartracina 19140

Amarillo ocaso FCF 15985

Rojo 40

Poniceau 4R

y añadir, en cambio, la cantaxantina. El Comité aprobó la lista modificada.

4.3.5 Agentes espesantes

141. El Comité aprobó la propuesta del Grupo de Trabajo de añadir la metilcelulosa y de establecer una proporción máxima global de 5 g/kg aisladamente o unida a espesantes.

142. El observador de MARINALG señaló que los espesantes se usan normalmente en la proporción máxima de 5 g/kg. Para la carragenina y el alginato de sodio, sería más realista 8 g/kg.

4.3.6 Agentes emulsionantes

143. La subsección 4.3.6.1 se enmendó para que se lea monoglicéridos de ácidos grasos.

4.3.7 Almidones modificados químicamente

144. La subsecciones 4.3.7.3 y 4.3.7.13 se fundieron en una sola.

145. El Comité examinó una propuesta del Grupo de Trabajo en el sentido de introducir las siguientes subsecciones nuevas;

4.3.8 Antiespumantes para aceite de freír

4.3.8.1 Dimetilpolisiloxano

4.3.9 Antioxidantes para aceite de freír

4.3.9.1 **HAB** y **HTB**

146. Se hizo observar que los aditivos anteriores sólo se hallan presentes en cantidades pequeñas y no ejercen función alguna en el producto final. Por ello quedaron comprendidos en el principio de la transferencia adoptado por la Comisión y no se ~~necesitaron~~ nuevas subsecciones.

147. La República Federal de Alemania llamó la atención acerca de su observación escrita que refleja su posición sobre respecto de los aditivos alimentarios en la Norma. La delegación de Suiza, apoyada por las de Francia y Tailandia, se reservó su posición a propósito del empleo de fosfatos.

6. ETIQUETADO

148. El Comité tomó nota de varias observaciones de diversas delegaciones referentes a las subsecciones 6.1.4 y 6.1.6 relativas a los requisitos de etiquetado nacionales y convino en que dichos requisitos específicos podrían adaptarse mediante Excepciones Especificadas en la Aceptación.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.4 Estimación de la carne de pescado

149. Se convino en incluir la referencia al método de la WEFTA contenida en la "Norma para Bloques".

ANEXO B

150. El Comité acordó examinar la versión revisada del Anexo D al informe del Grupo de Trabajo de Bremerhaven.

151. El Comité tomó nota de que las disposiciones relativas al tamaño uniforme contenían aún corchetes y que las razones de ello se daban en el párrafo 24 del informe del Grupo de Trabajo (véase el Apéndice XIV a este informe). Se acordó que se solicitasen nuevas observaciones.

Materias extrañas

152. La delegación del Reino Unido opinaba que el material de relleno en la carne de las barritas de pescado era inaceptable y debía suponer más puntos negativos. Se convino en que las cifras debieran ponerse entre corchetes para posterior consideración.

Agua añadida

153. El Comité recordó en su debate anterior sobre el agua ajena y decidió que la próxima reunión del Comité debiera considerar también si el agua añadida o el agua ajena podrían incluirse en el cuadro de defectos.

154. Aparte el debate sobre esta cuestión (véanse los párrafos 82 y 83), se hizo mención de los siguientes temas para discusión posterior: métodos de análisis apropiados, métodos alternativos de expresión del agua ajena (relación proteína/agua). Se hizo notar que la WEFTA había determinado un contenido de proteínas de 14-20 por ciento. La delegación del Reino Unido convino en coordinar las observaciones de los gobiernos.

155. La delegación del Reino Unido propuso que, al igual que para la "Norma para Bloques", se debieran estipular en fecha futura instrucciones para procedimientos de inspección (véase el párrafo 121).

156. Se convino en añadir el Procedimiento al Trasluz a la sección 7 - Métodos de Análisis.

Estado de la Norma

157. El Comité acordó adelantar la susodicha Norma al Trámite 5 del Procedimiento y solicitar observaciones por el procedimiento indicado para la "Norma para Bloques" (véase el párrafo 123).

158. El Comité expresó su reconocimiento por la excelente labor realizada por el Grupo de Trabajo de Bremerhaven bajo la presidencia del Sr. Houwing de los Países Bajos.

159. El Comité dió las gracias también a las autoridades de la República Federal de Alemania por las facilidades generosamente proporcionadas por segunda vez al Grupo de Trabajo para el desempeño de su labor.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PESCADO SECO SALADO (KLIPPFISH) DE LA FAMILIA GADIDOS DE PECES EN EL TRAMITE 7

160. El Comité tuvo ante sí este proyecto de Norma (ALINORM 85/18, Apéndice V) y las observaciones de los gobiernos (CX/FFP 86/7 y Add. 1).

1. AMBITO DE APLICACION

161. La delegación de Japón se refirió a su observación escrita en la cual había propuesto que la Norma no se aplicase a los productos sin piel, y que se enmendase consiguientemente la sección "Ambito de aplicación". La razón de ello está en que el tipo sin piel que se produce en Japón tiene especificaciones diferentes que no están incluidas en esta Norma. También se hizo observar que el comercio internacional se dedica principalmente a los productos del tipo con piel. Se reconoció que, tal como está redactada actualmente, la Norma incluiría los tipos sin piel en "Otras formas de presentación".

162. La delegación de Noruega estimó que la disposición debiera mantenerse. El Comité acordó dejar inalterada la disposición.

2. DESCRIPCION

2.2 Descripción del proceso

163. La delegación de Canadá señaló que la subsección únicamente hace referencia a una forma de presentación. El Comité acordó enmendar la disposición suprimiendo la

segunda oración y añadiendo lo siguiente: "... y de conformidad con los diferentes tipos de presentación que se definen en la subsección 2,3".

2.2.2 Secado

164. La delegación de Noruega era de la opinión de que no había necesidad de controlar las condiciones en el secado artificial. Las delegaciones de Japón, Países Bajos y Portugal deseaban conservar la disposición actual que es precisa para obtener productos de buena calidad. Se hizo notar que la necesidad de control dependía sobre todo del clima y que en Noruega se dan condiciones climáticas naturalmente favorables. Se acordó enmendar la disposición para hacer facultativo el control.

2.3 Presentación

165. La delegación de Canadá propuso suprimir las subsecciones 2,3,3-2,3,6 pues podrían quedar comprendidas en "Otras formas de presentación". Esta propuesta fue apoyada por Noruega y Portugal y aprobada por el Comité.

3.1 Materia prima

166. A propuesta de Noruega, el Comité suprimió la parte de la subsección que sigue a "completamente saladas".

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

167. La delegación de Suiza, apoyada por la de Francia y la de la República Federal de Alemania, expresó sus reservas sobre el empleo del ácido sórbico en un producto con bajo contenido de agua.

168. La delegación de Noruega señaló que el ácido sórbico tiene por misión inhibir el crecimiento de bacterias y mohos halófilos. La delegación de Portugal manifestó que debiera haber cifras máximas para la superficie, y métodos de análisis y procedimientos de toma de muestras apropiados.

169. Diversas delegaciones manifestaron que preferirían una cantidad máxima de ácido sórbico en el producto final a la que actualmente se aplica sólo a la superficie, puesto que es difícil establecer un método de determinación de las cantidades superficiales. Además, para el consumidor, lo interesante es el contenido total. No se hizo cambio alguno. La delegación de Japón opinó que el ácido sórbico se debiera evaluar en peso.

7. ETIQUETADO

170. El Comité examinó detenidamente si el producto se envasa sólo en envases no destinados a la venta al por menor o si es necesario tener en cuenta los envases destinados a la venta al por menor. Varios países indicaron que el producto se vende envasado, envuelto o suelto directamente al consumidor. El Comité acordó incluir las disposiciones relativas a ambos tipos de envases y tomó nota de que el texto revisado se incluiría en el documento de trabajo relativo al etiquetado.

171. El Comité decidió incluir una subsección referente a una lista de ingredientes puesto que se permiten los aditivos alimentarios.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

172. El título de la subsección 8.1.1 se enmendó para que quedase como sigue: "Toma de muestras para el examen organoléptico".

Respecto de las subsecciones 8.1.1 y 8.1.2, el Comité tomó nota de que el CCMAS

había elaborado unos Principios Generales para la Toma de Muestras y había considerado la posibilidad de establecer un plan uniforme de toma de muestras para determinar el peso neto. Esto no fue posible y por ello se solicitó de los comités que estudiaran planes apropiados para sus normas (ALINORM 83/25, Apéndice V).

173. El Comité acordó dejar inalteradas las disposiciones.

ANEXO A

174. En vista de que la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria está ya terminada, varias delegaciones pusieron en duda la necesidad de las disposiciones específicas de las secciones 2 y 3 del Anexo A.

Se hizo notar que había especificaciones diferentes para la sal en el Código de Prácticas para el Pescado Salado, en la presente Norma y en la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria. Los países productores informaron al Comité de que las pequeñas cantidades de cobre y de hierro son necesarias para impedir la decoloración, y que el calcio y el magnesio se necesitan para dar una firmeza y un aspecto apropiados de pescado seco salado. Se planteó también la cuestión de si la especificación sobre la sal únicamente debía aparecer en el Código de Prácticas para el Pescado Salado y no en la Norma.

175. El Comité acordó pasar el Anexo I al Código de Prácticas y reajustar consecuentemente la subsección 2.3.

ANEXO B

176. El Comité se mostró de acuerdo con el punto de vista de Canadá de que el cuadro de defectos se aplica solamente a las formas de presentación expuestas en 2.3.1 y 2.3.2. El Comité se mostró también de acuerdo con las enmiendas

"Decoloración. Todo pescado que presente > 50 por ciento de la cara con fuertes

179. La delegación de Canadá propuso las siguientes disposiciones alternativas:

disposiciones análogas a las incluidas en otras normas.
debería enmendarse los cuadros de defectos mediante la inclusión en esta Norma de defecto que origina un precio inferior. Varias delegaciones opinaron que el Comité de delegación de Noruega consideró que este defecto es solamente estético y que es un 178. Se señaló que la presencia de sangre es causa de un deterioro más rápido. La

En el corte de los grandes vasos sanguíneos (por cada caso) 16

En vasos sanguíneos (por cada caso) 24

En vasos sanguíneos y en la carne (por cada caso) 36

Presencia de sangre:

Descripción del defecto Puntos negativos

propone la introducción de los defectos siguientes:
177. La delegación de Portugal se refirió a sus observaciones escritas en que se

productos comercializados internacionalmente.
El Comité dejó la Norma inalterada dado que debe ser una Norma mínima para

ampliamente en su país.
putrefacción del hígado", ya que tales productos se reelaboran y se consumen
salado "extensamente agrietado, rasgado, completamente roto o con señales de
La delegación de Japón propuso puntos negativos inferiores para el pescado seco

comsiguientes que aparecen en la versión revisada del texto en el Apéndice VI.

magulladuras - defectuoso".

"Coágulos de sangre. Todo coágulo o toda combinación de coágulos de sangre > 5 por ciento de la superficie total - defectuoso".

180. La delegación de Portugal no se mostró de acuerdo con la expresión de los defectos en porcentaje, y opinaba que los puntos negativos debieran ser menores.

181. El Comité acordó solicitar observaciones acerca de ambas propuestas.

Estado de la Norma

182. El Comité decidió devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 del Procedimiento. El Proyecto de Norma se adjunta como Apéndice VI.

NORMA PARA BLOQUES CONGELADOS DE PESCADO ENTERO, SIN CABEZA Y EVISCERADO

183. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 86/8 Add.1 ("Documento WEFTA") titulado "Valoración de Calidad del Pescado Fresco y Congelado". El Comité observó que, como consecuencia de la recomendación del Comité (párrs. 279-282, de ALINORM 85/18), la Comisión, en su 162 período de sesiones, acordó que el Comité elaborase una tal Norma.

184. El Comité discutió la cuestión de si una norma debía abarcar los bloques destinados al consumo directo y los bloques destinados a ser elaborados posteriormente.

185. La delegación de EE.UU. hizo referencia a un breve estudio relativo al comercio de exportación y de importación de productos congelados en bloques individuales que indicaba que ambas categorías eran objeto de comercio y que no había problema alguno en cuanto al control de la calidad. La disposición de tal norma debiera ser amplia y abarcar diversos tamaños y diversas especies.

186. El presidente recordó que en anteriores reuniones se había reconocido que existía un comercio importante del producto y que eran grandes sus posibilidades de expansión. El documento original fue redactado por Australia en cooperación con varios países y encontró el apoyo de otros países cuando fue objeto de debate en el seno del Comité.

187. El Comité tomó nota de que ninguna delegación estaba por el momento preparada para elaborar un primer borrador de la norma.

188. La delegación de los Países Bajos preguntó si los datos requeridos por los criterios de prioridad en el trabajo (comercio + protección del consumidor) eran una justificación adecuada para la elaboración de una norma.

189. El Comité, teniendo en cuenta la opinión expresada por la Comisión en su 169 período de sesiones, así como el debate actual, decidió retener la propuesta referente a dicha norma en su actual programa de trabajo, pero aplazar toda actividad relativa a ella para una futura reunión.

EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE CODIGOS DE PRACTICAS

190. Tal como solicitó el Comité, un Grupo Especial de Trabajo en que había miembros de las delegaciones de Alemania (Rep. Fed.), Australia, Canadá, Cuba, Dinamarca, EE.UU., Países Bajos, Polonia y Tailandia se reunió bajo la presidencia del Sr. Z. Karnicki (FAD). El Grupo examinó el Proyecto de Código de Prácticas para los

Cefalópodos a la luz de las observaciones recibidas o dadas a conocer por las diversas delegaciones representadas, y examinó también la necesidad de la elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para la Acuicultura, así como también la inclusión del concepto de HACCP en los Códigos de Prácticas para Productos pesqueros.

Proyecto de Código de Prácticas para los Cefalópodos (ALINDRM 85/18, Apéndice VIII)

191. Las únicas observaciones recibidas fueron las de Dinamarca, Japón, Nueva Zelanda, Polonia y Tailandia.

192. Como consecuencia de la solicitud escrita hecha por Japón, el grupo de Trabajo consideró pertinente ampliar el ámbito de aplicación del Código e incluir los siguientes géneros de calamares (Illex, Nototodarus, Ommastrephes, Berryteuthis, Watasenia, Thysanoteuthis) y de pulpos (Paraoctopus).

193. Al final de la nota explicativa del párrafo 4.2.1 se añadió la oración que sigue:

"Se admitirá el empleo de madera bien calafateada que esté en buenas condiciones en una cubierta expuesta, siempre que ésta esté bien lavada".

194. Los párrafos 4.6.2.3 y 4.6.2.4 se han refundido en uno que reza lo siguiente:

"4.6.2.3 Los cefalópodos que han de ser llevados a la sala de elaboración se enfriarán rápidamente en hielo en fusión o en agua de mar enfriada o en agua de mar refrigerada, y se conservarán así de forma que no aumente la temperatura".

El texto explicativo del anterior párrafo 4.6.2.3 aparece ahora inalterado al final del nuevo párrafo 4.6.2.3, y los párrafos siguientes se han numerado de nuevo

correspondientemente.,

195. El párrafo 4,6,3,2 se ha colocado delante del párrafo 4,6,3,1, y la primera oración del texto explicativo que comienza con las palabras: "Para eviscerar los calamares...etc.", ha sido suprimida.

196. El Grupo de Trabajo carece de experiencia en cuanto al tratamiento de los cefalópodos con agua de sal que se expone en los párrafos 4,6,3,4 y 4,6,3,5, por lo cual decidió mantener los corchetes en tanto busca más asesoramiento sobre esta cuestión en la próxima ronda de observaciones de los gobiernos.

197. La última oración del párrafo 4,6,4,3, que comienza con las palabras: "Para obtener los mejores resultados...", deberá suprimirse.

198. El encabezamiento del párrafo 4,6,4,8 debe decir:

"Los cefalópodos congelados deberán protegerse contra la deshidratación y la oxidación en el almacén frigorífico, p. ej. por glaseado o envolvimiento, inmediatamente después de la congelación".

199. La oración del párrafo 5,1,3,5 en la página 141, que comienza con las palabras: "El hielo empleado en los establecimientos...etc.", se escribirá en mayúsculas como encabezamiento de un nuevo párrafo 5,1,3,6. El resto de la nota explicativa del párrafo 5,1,3,5 no sufre alteración. Los párrafos siguientes deberán numerarse de nuevo correspondientemente.

200. Se numeraron de nuevo los siguientes párrafos:

El 5,3,5 pasa a ser 5,3,7; el 5,3,6 pasa a ser 5,3,8; el 5,3,7 pasa a ser 5,3,5, y el 5,3,8 pasa a ser 5,3,6.

201. Las recomendaciones que aparecen en el párrafo 5.4.4 "Salazón en seco" eran hasta cierto punto contradictorias para la definición del proceso y no bastaban para dar una orientación técnica suficiente sobre este método de elaboración. Como no se había recibido ninguna información de los gobiernos de los Estados Miembros acerca de esta cuestión, el Grupo de Trabajo decidió mantener los corchetes hasta que se disponga de nuevas aclaraciones de los gobiernos que hayan experimentado este particular método de elaboración de los cefalópodos.

202. El Grupo de Trabajo se mostró de acuerdo con la observación escrita del Gobierno de Nueva Zelanda de que los requisitos para la producción de cefalópodos secos sin salar que se indica en el diagrama (Apéndice 2) deberán ser formulados e incluidos en este Código de Prácticas.

203. El Grupo de Trabajo no consideró pertinente el Apéndice I, "Distribución general de la cubierta de un barco calamarero", por lo cual se recomendó su supresión.

204. El texto enmendado del Código presentado al Comité fue aprobado.

Estado del Código

205. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo de que se solicite el adelanto del Código al Trámite 5 del Procedimiento. El Código se adjunta como Apéndice VIII.

POSIBILIDAD DE ELABORAR UNA NORMA PARA CALAMARES Y OTROS CEFALOPODOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

206. El Comité tuvo ante sí un documento de antecedentes sobre calamares congelados preparado por los EE.UU. en colaboración con Alemania (Rep. Fed.) y

Polonia (CX/FFP 86/10) y el documento FAD: Serie de Documentos Técnicos de Pesca No. 254, relativo a la manipulación y elaboración de los cefalópodos. Los antecedentes de esta cuestión están expuestos en los párrafos 290-291 de ALINORM 85/18.

207. Al introducir el documento, la delegación de EE.UU. señaló que se había distribuido un documento informativo sobre calamares rápidamente congelados a los Estados Miembros, pero se habían recibido pocas respuestas. En el Apéndice 2 de ese documento se da un resumen general de las disposiciones que podrían incluirse en la norma general para los productos de calamares congelados. La delegación solicitó la colaboración técnica de los países interesados.

208. La delegación de Tailandia se mostró de acuerdo en principio con el documento provisional, pero propuso que se incluyera la sepia congelada, de la cual hay gran producción en Tailandia. El documento contó también con el apoyo de Brasil y Noruega.

209. El Comité accedió en principio a elaborar una norma para calamares congelados y pidió a EE.UU. que continuase la labor de coordinador en la preparación posterior de un proyecto de norma.

210. El Comité debatió ampliamente la cuestión de si se deberían incluir otros cefalópodos (sepias y pulpos) y si deberían dictarse disposiciones para productos empanados y rebozados.

211. El Comité decidió comenzar únicamente con una norma para calamares congelados, y según de qué técnicas y conocimientos se dispusiese y qué cooperación se ofreciera, examinar después la posibilidad de ampliar la norma.

212. Las delegaciones de España, Japón, Noruega, Polonia, Portugal y Tailandia

ofrecieron cooperar.

213. El Comité expresó su agradecimiento a los EE.UU. por el documento de antecedentes y por su continua cooperación en la preparación de un documento para la reunión siguiente.

POSIBILIDAD DE ELABORAR UNA NORMA PARA ALETAS DE TIBURON SECAS

214. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LA 85/6 Parte III que contiene una propuesta relativa a la necesidad de la elaboración de una Norma Regional para Aletas de Tiburón Secas, y el documento CX/FFP 86/2 que contiene los antecedentes (párr. 424 del informe del 162 período de sesiones de la Comisión y párrs. 159-163 de las deliberaciones habidas en el CCLAC).

215. El documento fue presentado por la delegación de Cuba que ofreció poner a disposición del Comité la técnica y los conocimientos del país y preguntó si se pensaba hacer una norma regional o una norma mundial.

216. Se señaló que las estadísticas contenidas en el documento de antecedentes revelaban que el producto se comercia en más de una región y que en este caso si se fuese a elaborar una norma, ésta debería ser de carácter mundial.

217. El Comité tomó nota de que Cuba había preparado un primer proyecto de norma, pero que aún no estaba disponible como documento de trabajo.

218. El Comité tomó nota de que gran parte de los conocimientos y las técnicas se halla en las regiones de Asia y de América Latina y acordó solicitar de la FAO que proporcione la coordinación general para que el Comité elabore la norma.

219. Se seguiría el procedimiento siguiente. El documento provisional preparado

por Cuba se traduciría y se sometería a la consideración de los comités coordinadores regionales y a los participantes de este Comité. Las observaciones serían examinadas por el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe que, en cooperación con la Secretaría, prepararía un Proyecto de Norma (mundial) Propuesto para presentarlo al Comité.

La delegación de Suiza pidió que en la preparación de la norma se tuviese en cuenta la necesidad de evitar la fumigación con bromuro de metilo.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE ELABORAR UN CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE DEL CODEX PARA LA ACUICULTURA

220. El presidente del Grupo de Trabajo presentó el siguiente informe:

"El Grupo de Trabajo tuvo ante sí dos documentos, el CX/LA 85/6, Parte III - Add. 1, preparado por Cuba, y el CX/FFP 86/15, preparado por Estados Unidos, los cuales reflejan ambas las recomendaciones del 162 periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (1-12 de julio de 1985) celebrado en Ginebra en que se pedía al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros que examinase la necesidad y la posibilidad de elaborar un Código de Prácticas de Higiene para la Acuicultura.

221. El Grupo de Trabajo, conocedor del rápido desarrollo y de la creciente importancia de la acuicultura en la provisión de proteínas animales en todo el mundo, llegó al acuerdo de que la elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para la Acuicultura es deseable si bien no es una tarea fácil.

222. El Grupo de Trabajo recomienda que se solicite de la FAO que prepare un documento de trabajo sobre esta cuestión para que sea examinado durante la próxima reunión del Comité.

223. Se sugirió que el documento debiera centrarse en las prácticas de higiene importantes para la calidad del producto final y proporcionar orientación en las cuestiones técnicas únicamente cuando ello fuese necesario. El documento CX/FFP 86/15, preparado por Estados Unidos, se utilizará como marco, sirviendo de útil ejemplo el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Moluscos (CAC/RCP 18-1978)."

224. La delegación de Estados Unidos opinó que las recomendaciones del Grupo de Trabajo debieran ir más allá y que se debiera preparar un Código de Prácticas. Esta opinión fue apoyada por Cuba.

225. La delegación de la India también se mostró favorable a la elaboración de un Código y subrayó la importancia de la inclusión de la temperatura y de las especies tropicales.

226. El representante del Departamento de Pesca de la FAO prefería por el momento la elaboración de un documento de trabajo a la redacción de un Código y ofreció preparar tal documento. La delegación del Reino Unido dudaba que tal Código sobre la producción de materia prima encajase en el marco del Codex.

227. El Comité convino en que los aspectos principales del Código serían disposiciones sobre higiene relacionadas con la protección del consumidor. El Comité observó también que la Comisión había acordado ya la elaboración de un Código.

228. El Comité se mostró de acuerdo con las recomendaciones hechas en el párrafo 2.2.4, y dió las gracias al Grupo de Trabajo por su excelente labor.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS PARA LA CARNE DE CANGREJO COCIDA CONGELADA

229. El Comité tomó nota de que no se habían recibido observaciones referentes a un nuevo examen de esta cuestión. Acordó aplazar un nuevo debate para la próxima reunión del Comité. Se pidió a la Secretaría que remitiese de nuevo la carta circular enviada anteriormente y recalcó que se requerirá de los países productores información relativa a criterios microbiológicos.

230. Varias delegaciones volvieron a manifestar que no era posible comparar los criterios microbiológicos para los productos elaborados (camarones) con los correspondientes para la carne de cangrejo pelada a mano.

231. La delegación de EE.UU. estimó que la CL debiera referirse a lo siguiente:

a) Si era apropiado aplicar las disposiciones relativas a los camarones a la carne de cangrejo cocida.

b) Si el plan de toma de muestras para descubrir la Salmonella era estadísticamente significativo.

c) Si la disposición relativa a E. coli debiera añadirse a los criterios.

232. La delegación de Bélgica señaló que, respecto de E. coli en la carne de cangrejo, debieran tenerse presentes las consideraciones de costo/beneficio y que se precisan más datos de las plantas elaboradoras que trabajan con arreglo a las BPF.

METODOS OBJETIVOS DE DETERMINACION DE LA CALIDAD FINAL DEL ARENQUE SALADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO PROLONGADO

233. El Comité tuvo a su disposición el documento CX/FFP 86/12 relativo a este

asunto, preparado y presentado por la delegación de Finlandia. Se recordó que en 1977 se interrumpió un intento anterior de preparar un tal documento que se refiriese a todo el pescado.

234. Se tenía la esperanza de que al limitar el documento al arenque salado se podría llegar a un acuerdo sobre unas disposiciones apropiadas y que el documento podría muy bien servir de Apéndice al Código de Prácticas para el Pescado Salado.

235. Las secciones principales se referían a la vigilancia de la calidad del producto, al control de los factores que influyen en la cantidad de parte comestible del pescado y al descubrimiento de bacterias formadoras de levano y de dextrano.

236. El Comité acordó no estudiar detalladamente el documento, sino remitirlo para observaciones en el Trámite 3 con vistas a redactar un Apéndice al Código para el Pescado Salado (véase el Apéndice IX).

237. El Comité expresó su reconocimiento a Finlandia por la preparación del documento.

REVISIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS EN LAS NORMAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

238. El presidente del Grupo de Trabajo Sr. K. Dale (Reino Unido) presentó el informe del Grupo de Trabajo y señaló que en fecha futura será necesario revisar todas las normas para garantizar que en la sección apropiada de cada norma aparecen métodos de análisis pertinentes y será necesario también evaluar a intervalos adecuados la validez de los métodos en uso con el fin de recomendar enmiendas para estar al corriente de las novedades que se produzcan en este campo.

El Grupo de Trabajo recomendó que cuando se añadan métodos de análisis a los

proyectos de normas, el Comité haga notar las clasificaciones convenientes.

239. En lo que se refiere a los métodos de análisis incluidos ya tanto en las normas como en los proyectos de norma para pescado y productos pesqueros, el GT recomendó la clasificación requerida por el CCMAS.

240. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del GT y decidió que el informe del GT se incluya como Apéndice X del informe.

241. El Comité tomó nota de la falta de métodos indicada por el GT y aceptó agradecido el ofrecimiento de la delegación del Reino Unido de preparar un documento que contenga propuestas de métodos para su examen en la próxima reunión del Comité.

242. También expresó su reconocimiento al GT.

INCLUSION DEL CONCEPTO DE HACCP EN LOS CODIGOS DE PRACTICAS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

243. El Grupo de Trabajo examinó el documento CX/FFP 86/2 Add. 1 preparado por los EE.UU. referente a una Propuesta de que en una Versión Revisada del Código Internacional de Prácticas para los Camarones se incluyan notas del HACCP.

244. Aún cuando el Grupo de Trabajo había considerado que la idea de la inclusión de las notas del HACCP era una idea útil, también tenía la impresión de que la mayoría de las disposiciones que se dan en las notas del CCP estaban ya incluidas en los oportunos párrafos del Código de Prácticas.

245. Por esta razón el GT recomendaba la inclusión del susodicho documento en el informe final del Comité para que los gobiernos hagan sus observaciones.

246. El GT llamó la atención del Comité acerca del hecho de que la inclusión de las notas del HACCP en los Códigos de Prácticas, muchos de los cuales están ya concluidos, si bien sería útil, originaría un considerable problema técnico y sólo podría hacerse gradualmente.

247. Tras un corto debate, el Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del GT y acordó añadir la propuesta anterior de una versión revisada del documento sobre los "camarones" al informe (véase el Apéndice IX). Se convino en que se solicitasen observaciones respecto del documento. El documento de los EE.UU recordaba que la Comisión había decidido que los Códigos nuevos incluyesen notas del HACCP y expresó el parecer de que el Código actual proporciona ya un asesoramiento sobre higiene adecuado y que quizás no todos los Códigos precisasen tal revisión. Se acordó que se solicitase la opinión de los gobiernos sobre esta cuestión.

INCLUSION DE OPHYSTONEMA OGILINUM (Y DE SARDINE SARDINELLA) EN LA NORMA DEL CODEX PARA SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVA

248. El Comité tomó nota de que acerca de Sardine Sardinella oportunas investigaciones habían mostrado que en ningún tratado fundamental de taxonomía se había podido encontrar la descripción de tal especie y que como no se había recibido prueba positiva alguna sobre esta cuestión, decidió no seguir adelante con el asunto de su inclusión en la Norma para Sardinas en Conserva.

249. También tomó nota de que se había recibido de Cuba información referente a Ophystonema ogilinum. Además, se dispuso de un extracto del Catálogo FAO de Especies en que se describe esta que nos ocupa.

250. El Comité observó que la especie pertenece al orden clupeiformes, familia clupéidos, y que su nombre vulgar es "machuelo". Los recursos potenciales se estiman en 3000 t y el producto se elabora en forma de machuelo en conserva en

aceite o en tomate. El Comité dispuso de muestras del producto para examen.

251. La delegación de Cuba indicó que no había podido cumplir la cuarta condición del procedimiento para la incorporación de nuevas especies que dice:

(4) Informes de al menos tres laboratorios de los que serán designados por el Comité en que se afirme que las propiedades organolépticas de la nueva especie, luego de elaborada, se ajusta a las de las especies elaboradas que actualmente se incluyen en la Norma pertinente.

Para desarrollar tal procedimiento, el Comité deberá nombrar un Grupo de Trabajo sobre esta cuestión, el cual formulará los criterios y parámetros, así como los sistemas de puntuación que vayan a utilizar los laboratorios designados por el Comité para evaluar la nueva especie y los productos derivados de ella. Los laboratorios designados reflejarán en la medida de lo posible los diferentes criterios regionales y mundiales para la aceptación y los intereses implicados. Un requisito previo para la aplicación del procedimiento propuesto será la aprobación previa por el Comité de los criterios arriba mencionados (ALINORM 79/18 párr. 111).

252. La delegación de Portugal, apoyada por las de España, Francia, los Países Bajos, la República Federal de Alemania y Suiza, consideró que la solicitud debía ser discutida a fondo. Esas delegaciones reiteraron que únicamente los productos derivados de Sardina pilchardus pueden denominarse sardina.

253. El Comité acordó que tenía que actuar en relación con la susodicha condición (4), y pidió a los países que designasen laboratorios participantes.

254. Se designaron los siguientes laboratorios:

Finlandia:	Laboratorio Finlandés de Aduanas
República Federal de Alemania:	Centro Federal de Investigaciones Pesqueras, Hamburgo
Portugal:	Instituto Potugués para el Pescado en Conserva
Reino Unido:	Estación de Investigaciones Torrey, Aberdeen

255. Se acordó que estudios como los que se indican en el párrafo 251 fuesen efectuados por los laboratorios de Finlandia, la República Federal de Alemania y el Reino Unido nombrados en el párrafo 254, y que el laboratorio de la República Federal de Alemania coordinase los análisis comparativos.

El Comité tomó nota de que un gran número de especies habían sido incluidas ya como productos análogos a la sardina y por ello acordó que cada uno de los laboratorios participantes incluyera en su estudio comparativo solamente una selección de especies, en la esperanza de que se pudiese disponer de muestras de todas las especies. También se acordó que cada laboratorio siguiera su propio procedimiento teniendo en cuenta los parámetros organolépticos de las especie en consideración.

256. Los resultados deberán facilitarse a la Secretaría de Noruega que preparará un documento que será examinado por un grupo de trabajo en la próxima reunión del Comité.

257. La delegación de Cuba aceptó proporcionar las muestras de machuelo necesarias.

ORIENTACIONES PARA EL USO DE PRODUCTOS PROTEINICOS DEL PESCADO (FFP) EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS DE RESES Y AVES

258. El Comité dispuso del documento CX/FFP 86/12 preparado y presentado por la delegación de EE.UU. en el cual se exponen los antecedentes de las actividades que se efectúan en el seno del CCPMPP en lo que se refiere al empleo de proteínas no cárnicas en productos cárnicos elaborados de reses y aves.

259. El Comité tomó nota de que, aunque en el documento para debate CX/PMPP 84/14 se trata de los productos de pescado, era obvio que del Comité del Codex sobre Pescado no se había recabado ni su opinión ni sus observaciones acerca del documento. Aun cuando en el Apéndice I del documento CX/PMPP 84/12 se enumeran algunos productos proteínicos no cárnicos disponibles aparte los "VPP", entre los cuales están dos productos proteínicos derivados del pescado (concentrado de proteínas del pescado y aislado de proteínas del pescado), que son los dos productos proteínicos del pescado más asequibles y atractivos de uso potencial, el CCPMPP decidió por el momento limitar los exámenes al empleo de los productos proteínicos lácteos.

Además del pescado picado, hay otro producto proteínico del pescado muy importante que merecía ser tenido en cuenta para incluirlo en las orientaciones para el uso de proteínas no cárnicas en los productos cárnicos elaborados de reses y aves. Este producto es el surimi.

260. El Comité tomó nota también de que diversas plantas de elaboración realizan investigaciones sobre el empleo del surimi en productos cárnicos de reses y aves, y de que ha habido un rápido desarrollo tecnológico en el uso del surimi como ingrediente de muchas clases de alimentos y de alimentos marinos.

261. El Comité decidió, por lo tanto, que la atención del CCPMPP debiera dirigirse a las posibilidades de dicho producto.

262. El Comité acordó someter la siguiente información a la consideración del CCPMPP.

El producto que tiene más probabilidades de ser utilizado como ingrediente en otros alimentos tales como productos cárnicos elaborados de reses y aves es el surimi. El surimi es un producto alimenticio marino intermedio elaborado que se usa en la formulación y fabricación de diversos alimentos marinos acabados. Normalmente se le comercializa en bloques congelados de 10 kg que van envasados individualmente en cajas de cartón encerado. El surimi es carne de pescado picada (generalmente del pez llamado "pollock") que ha sido lavada para quitarle la grasa y las materias indeseables (p. ej., sangre, pigmentos y sustancias odoríferas) y mezclada con sustancias protectoras del frío (como el azúcar y/o el sorbitol) para que se la pueda conservar largo tiempo almacenada congelada.

En varios países en los cuales el surimi está considerado un ingrediente potencial de productos elaborados se han hecho investigaciones pertinentes. Algunos bromatólogos que trabajan en investigaciones sobre el surimi creen que este producto es un producto de máximas posibilidades, aún sin explotar, como ingrediente proteínico en la industria de la elaboración de la carne. En los EE.UU., ciertas investigaciones se han orientado hacia el análisis de las propiedades de emulsificación, de retención del agua y de formación de espuma que posee el surimi de "pollock", y hacia la aplicación de estas propiedades a las necesidades de las industrias de la carne, y han revelado que el surimi de "pollock" congelado posee considerables posibilidades como aditivo en los productos cárnicos emulsionados. También se ha efectuado un gran número de trabajos sobre la aplicación del surimi seco a productos cárnicos.

OTROS ASUNTOS

Necesidad del establecimiento de límites para el mercurio presente en el pescado propuesta por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

263. El Comité tomó nota del documento que había sido propuesto acerca de esta cuestión por la delegación de los EE.UU. (CX/FFP 86/2 Add, Documento de Sala de Conferencia).

264. En la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), de noviembre de 1985, un Grupo de Trabajo sobre Contaminantes informó al CCFA de su estudio relativo a los límites de mercurio y de metilmercurio en el pescado y en los mariscos. Señaló que no se habían establecido límites para el mercurio en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (véase ALINORM 87/12, párrs. 225-229 y Apéndice XII).

265. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) tomó nota de que el CCFA no le había pedido su opinión acerca de la cuestión de la inexistencia de límites para el mercurio en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros, ni sobre si esta cuestión había o no había sido examinada por el CCFFP. El CCFFP tomó nota también de que el CCFA proyectaba reunir más datos respecto del mercurio en el pescado mediante el envío de una carta circular, y que los datos fueran evaluados por el Programa Conjunto FAO/DMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos. El CCFFP estimaba que la fijación de límites para el mercurio en el pescado y los mariscos encerraba la posibilidad de consecuencias adversas.

266. La cuestión de la necesidad de disposiciones para los contaminantes metálicos en varias normas para pescado quedó bien descrita en el documento CX/FFP 71/6. Más tarde, el CCFFP examinó esta cuestión en su 6ª reunión, y los resultados y las deliberaciones de entonces aparecieron en el documento ALINORM 72/18, párrs. 94-97.

267. Los datos actuales indican que los residuos de mercurio en la mayoría de los pescados consisten, en el 80 por ciento o más de los casos, en metilmercurio, que es el compuesto que preocupa desde el punto de vista toxicológico. La especie **aguja azul** parece que es la única excepción, puesto que tiene índices de metilmercurio comprendidos entre 12 y 75 por ciento. El metilmercurio que se halla en los peces y en los mariscos procede del mercurio que contiene el agua como consecuencia de la lixiviación o la volatilización de fuentes geológicas naturales, y de las actividades industriales y agrícolas. El mercurio pudiera ser transformado por los microorganismos existentes en los sedimentos del fondo del mar en metilmercurio que podrían concentrar los peces.

268. Muchos países han establecido ya directrices o tolerancias para el metilmercurio en el pescado, y las cifras fijadas van unidas frecuentemente a programas de ordenación de la pesca y a otros programas de control de la misma que actualmente se aplican de una manera muy efectiva que satisface las necesidades de las industrias pesqueras en lo que se refiere a capturas y que protegen debidamente al consumidor.

269. Aunque el pescado es la fuente primordial de metilmercurio en la dieta, las poblaciones en peligro varían considerablemente, debido en parte a los hábitos alimentarios que difieren de unas a otras regiones del mundo. Muchos países tienen establecidas directrices que reflejan la preocupación existente en ellos por proteger al consumidor. Estos límites legales han sido recopilados por la FAO y la OMS en la Circular de Pesca No. 764 (1983). Se ha pensado que un único índice global para el metilmercurio en el pescado y en los mariscos no es conveniente y que podría hacer que la protección del consumidor fuese inadecuada. Si se propusiera un único índice global demasiado elevado, los consumidores de pescado de las regiones del mundo en que se consume mucho pescado podrían ser inducidos a error al confiar en ese índice y, por consiguiente, estar inadecuadamente protegidos; Por el contrario, si se propusiese un único índice global que fuera demasiado bajo, los resultados

podrían afectar adversamente a las **industrias** de la pesca y a su situación económica, al impedirse la captura y la comercialización de determinadas especies que podrían comercializarse en muchas regiones del mundo.

270. Asimismo se tomó nota (ALINORM 87/12, párr. 228) de que un Grupo de Trabajo sobre Ingestas de Aditivos Alimentarios, mediante una carta circular, podría reunir datos sobre ingestas de mercurio y sobre los tipos de mercurio analizados. La reunión de tales datos pudiera ser que no proporcionase la información apropiada porque el metilmercurio es la forma tóxica del compuesto que preocupa en el pescado y, debido a la variación del mercurio inorgánico y del metilmercurio orgánico en las diferentes especies, los datos recabados sobre la base del total de mercurio tendrían poco valor y podrían ser engañosos.

271. El Comité acordó que las observaciones se dieran a conocer al CCFA y que si se propusiera algún límite se consultase a este Comité. Se hizo hincapié en que el metilmercurio es la sustancia tóxica que hay que determinar y no la totalidad de mercurio.

272. Varias delegaciones informaron al Comité de sus actividades en lo que concierne al control del mercurio en el pescado y de que se prosiguen las investigaciones encaminadas a diferenciar entre índice natural de mercurio e índices de contaminación.

Necesidad de armonización de las normas para filetes de pescado

273. Respecto de la armonización de los cuadros de defectos para esas normas, la delegación de Noruega propuso que se estudiara si se podría formular una norma única basada en las cuatro normas existentes para los filetes de pescado. Se hizo notar que en cualquier caso habría que introducir las consiguientes enmiendas en las normas como consecuencia de los cuadros de defectos. La propuesta fue apoyada por

las delegaciones de Dinamarca, Países Bajos y República Federal de Alemania. La delegación de Noruega aceptó amablemente preparar un documento para la próxima reunión del Comité.

Descubrimiento de parásitos por el método al trasluz

274. La delegación de Islandia informó al Comité de que el Laboratorio Islandés de Pesca ha publicado un estudio sobre este asunto (JAOAC Vol. 68 No. 3 1985).

El estudio determina las condiciones óptimas para descubrir parásitos en filetes de bacalao desprovistos de la piel mediante el empleo de cuadros de examen al trasluz en condiciones comerciales. Se buscó el mejor equilibrio de factores para obtener las condiciones de iluminación máxima, reducir la fatiga del operador, conservar el color natural del filete y conseguir un gran contraste entre los parásitos y la carne del pescado. Sobre la base de los resultados alcanzados, la AOAC ha adoptado un procedimiento recomendado.

275. El Comité acordó que el documento se añada como anexo al informe (véase el Apéndice XIII) para que los gobiernos puedan ensayar el método y dar cuenta de los resultados en la próxima reunión del Comité.

Revisión de la Norma para Sardinias y Productos Análogos en Conserva

276. La delegación de Portugal hizo la siguiente declaración acerca de esta Norma.

Declaración

277. Portugal considera necesario que se examine una revisión de la Norma "Sardinias y Productos Análogos en Conserva" - CODEX - STAN 94-1981, y ha decidido pedir al Comité que considere esta cuestión como un tema del programa de la próxima

278. La posición adoptada respecto de la inclusión de dos especies en la Norma (véanse los párrs. 250-257) era correcta a nuestro parecer. Una de ellas no es una especie, sino que no existe porque se han reunido dos nombres genéricos en el caso de Sardine Sardinella.

279. En relación con ~~Opbystonema opimum~~, los informes que los laboratorios encargados de una evaluación presenten a este Comité le permitirán a éste llegar a una decisión satisfactoria, posiblemente en su próxima reunión.

280. Volviendo a la posición de Portugal, consideramos necesario examinar una revisión de la Norma "Sardinas Y Productos Análogos en Conserva". Portugal piensa que, al igual que en el caso de cualquiera otra norma, se podría iniciar la enmienda de manera que se pudiera hacer una verificación práctica de la norma con objeto de evitar los fraudes y el comercio desleal.

281. La enmienda se haría ciertamente en un espíritu de correcta integridad técnica dentro de las normas que presiden las actividades del Codex Alimentarius.

TRABAJO FUTURO

282. El Comité señaló que en su próxima reunión tratará de los temas siguientes:

- Proyectos de Normas en el Trámite 7 para:

- . Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente
- . Barritas y porciones de pescado (empanadas o rebozadas) congeladas rápidamente.
- . Pescado seco salado (Klippfish)

- Proyecto de Código de Prácticas en el Trámite 7 para:

- . Cefalópodos

- Primer Proyecto de Norma para Calamares Congelados Rápidamente
- Aletas de Tiburón
- Documento de Trabajo sobre Acuicultura
- Especificaciones Microbiológicas para la Carne de Cangrejo Cocida y Congelada
- Calidad Final del Arenque Salado - Anexo al Código de Prácticas para el Pescado Salado
- Documento de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para Pescado y Productos Pesqueros.
- Inclusión de notas del HACCP en los Códigos de Prácticas
- Documento de Trabajo sobre la Evaluación de Ophystonema oglinum
- Documento de Trabajo sobre Enmiendas a las Normas para Filetes Congelados Rápidamente.

- Justificación Tecnológica de los Aditivos Alimentarios
- Revisión de las Disposiciones sobre Etiquetado en las Normas para Pescado y Productos Pesqueros
- Documento para Debate sobre Agua Añadida y Agua Ajena
- Instrucciones sobre Inspección para la "Norma para Bloques" y la "Norma para Barritas de Pescado"

283. Una propuesta de la República Federal de Alemania para formular cuadros de defectos para "pescado pardo" en bloques fue aceptada en principio, pero más tarde fue aplazada para una reunión posterior en vista de lo denso del programa del Comité.

Empleo del surimi en otros productos alimenticios

284. La delegación del Reino Unido señaló que el Comité debiera examinar las consecuencias que tendría para el Comité el empleo del surimi en productos de la pesca amparados por normas ya existentes y comprendidos en proyectos de normas. En vista de los cambios esperados en el costo y la tecnología del surimi, el Comité debería mantenerse informado de las últimas novedades.

285. La delegación de los EE.UU. se refirió a un Simposio internacional sobre alimentos marinos "construidos", incluido el surimi, celebrado en Seattle, Washington. Entre 60 y 65 trabajos científicos y técnicos han abarcado todos los aspectos desde los recursos científicos y potenciales de uso hasta las posibles repercusiones de la comercialización. La delegación ofreció preparar para la próxima reunión un informe resumido de las actas del Simposio internacional, así como también describir el estado general de los productos derivados del surimi.

Fecha y lugar de la próxima reunión

286. La próxima reunión se celebrará dentro de dos años, aproximadamente, en Noruega. La fecha y el lugar exactos se comunicarán una vez que se hayan dado por terminados los arreglos entre el Gobierno Noruego y la Secretaría del Codex.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman
Président
Presidente

J.A. Race
Food Inspection Board
Codex Alimentarius
P.O. Box 8139 Dep.
0033 Oslo 1
Norway

ARGENTINA
ARGENTINE

B.G. Boschi
Third Secretary
Embassy of Argentina
Inkognitogt 10A
0258 Oslo 2

AUSTRALIA
AUSTRALIE

W.A. Scanlan
Counsellor Veterinary Services
Embassy of Australia
Rue Guimard 6-8
1040 Bruxelles
Belgium

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Ir. W. Vyncke
Division Head
Ministerie van landbouw
Rijksstation voor zeevisserij
Ankerstraat 1
8400 Oostende

Ir. M. Viaene
Ministère de la Santé Publique
Inspection des Denrées Alimentaires
Bâtiment Vésale BUR 417
1010 Bruxelles

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

C.A. De Oliveira Pessoa
Second Secretary
Embassy of Brazil
Drammensvn. 82C
0271 Oslo 2

CANADA

B.J. Emberley
Director, Inspection Branch
Dept. of Fisheries and Oceans
200, Kent Street
Ottawa
Ontario K1A 0E6

R. Mills
Head, Fish Product Inspection
Fish Inspection Division
Dept. of Fisheries and Oceans
P.O. Box 5667
St. John's
Newfoundland AIC 5X1

R. Gibb
Director, Quality Assurance
British Columbia Packers Ltd.
P.O. Box 5000
Vancouver, B.C., V6B 4A8

CANADA (Cont.d)

R. Bourque
Director, Inspection Branch
Gulf Region
Dept. of Fisheries and Oceans
P.O. Box 5030 Moncton N.B.
EIC 9B6

CHINA

CHINE

Lang Jianyi
Vice Director
Ministry of Agriculture, Animal
Husbandry and Fishery
Chinese Academy of Fishery
Services
Standardization Division
19, Sui-An-Bo Lane, Dong-Dan
Beijing

Yuan Fushun
Engineer
Ministry of Agriculture, Animal
Husbandry and Fishery
Chinese Academy of Fishery
Services
Standardization Division
19, Sui-An-Bo Lane, Dong-Dan
Beijing

CUBA

S.V. Rosales
Ministerio de la Industria Pesquera
Barlovento Sta. Fé Playa
C. Habana

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

P.F. Jensen
Director, Fish Inspection Service
Ministry of Fisheries
Dronningens Tvaergade 21
P.O. Box 9050
DK-1022 Copenhagen K

DENMARK (Cont.d)

A. Birch
Deputy Director, Fish Inspection Service
Ministry of Fisheries
Dronningens Tvaergade 21
P.O. Box 9050
DK-1022 Copenhagen K

F.H. Heidemann
Development Manager
Greenland Home Rule Production
Vandsøvej 10
DK-3900 Nuuk
Greenland

M. Pryds
Head of Division
Greenland Home Rule Production
Department
Strangade 100
DK-1018 Copenhagen K

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

A. Gudjonsson
Head of Department
Hygienic Institute
Debesartrød
DK-3800 Thorshavn
Faroe Islands

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

Dr. K. Salminen
Head of Food Hygiene Division
Veterinary Department
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 232
00171 Helsinki

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

FINLAND (Cont.d)

P. Valkeisenmäki (M. Sc.)
Finnish Sugar Co. Ltd.
Kariniemi
27510 Eura

FRANCE
FRANCIA

Mr. Piclet
I.F.R.E.M.E.R.
Institut français de recherches
pour l'exploitation de la mer
1, rue des Mouettes
29110 Concarneau

Mr. Hulaud
Inspecteur principal
Ministère de l'Economie, des
Finances et de la Privatisation
Direction générale de la Concurrence
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
13 rue Saint-Georges
75009 Paris

Mr. Belveze
Ministère de l'Agriculture
Direction de la Qualité
Service Vétérinaire d'hygiène
alimentaire
Bureau produits de la pêche
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13

Mr. Lebondidier
Secrétaire Général
Syndicat National des Fabricants
de produits surgelés et congelés
3 rue de Logelbach
75847 Paris Cedex 17

Mr. de L'Espinay
Secrétaire Général
C.I.T.P.P.M.
Confédération des industries
de traitement des produits
maritimes
44 rue d'Alesia
75686 Paris Cedex 14

GERMANY, FED. REP. OF
ALLEMAGNE, REP. FED. D'
ALEMANIA, REP. FED. DE

H. Hesse
Dipl. - Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse
Postfach 140270
D-5300 Bonn 1

Dr. N. Antonacopoulos
Bundesforschungsanstalt für Fischerei
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50

Dr. H. Kolb
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33

Dr. W. Krane
Hinschweg 12
D-2857 Langen

Dr. J. Oehlenschläger
Bundesforschungsanstalt für Fischerei
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50

Dr. H. Winter
Bundesministerium für Jugend
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

G. Valdimarsson
Director
The Icelandic Fisheries Laboratories
Skulagata 4
101 Reykjavik

G. Hallgrímsdóttir
Head of Division
The State Fish Inspection
Noatuní 17
105 Reykjavik

ICELAND (Cont.d)

G. Hallgrímsson
Head of Quality Control
Seafood Division
Samband of Iceland
Sölvholsgötu 4
101 Reykjavik

S. Bogason
Director of Research and
Development
Union of Icelandic Fish Producers
Adalstraeti 6
101 Reykjavik

INDIA
INDE

P.V. Dehadrai
Fisheries Development Commissioner
Ministry of Agriculture
and Rural Development
Government of India
Krishi Bhawan
Rajendra P.D. Road
New Delhi - 110011

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

M.B. Dorgan
Divisional Engineer
Department of Tourism, Fisheries
and Forestry
Leeson Lane
Dublin 2

ITALY
ITALIE
ITALIA

G. Giordano
Dir. Gen. Ig. Alimenti
Ministero della Sanità
Palazzo Italia
Piazzale Marconi 25
00144 Roma EUR

ITALY (Cont.d)

L. Lestini
A.I.I.P.A.
Via Paolo di Dono 3A
Roma

COTE D'IVOIRE

G. Arkhurst
Ministère du Développement Rural
Secrétaire Général du Comité
National pour l'Alimentation et le
Développement (CNAD)
B.P. V190 Abidjan

Toure, Dienebou
Ingénieur Agronome au CNAD
B.P. V190 Abidjan

JAPAN
JAPON

H. Taguchi
Chief, Utilization and Processing Section
Fisheries Marketing Division
Administration Department
Fisheries Agency
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-Ku
Tokyo

Y. Minezaki
Technical Adviser
Japan Exporting Frozen Marine
Products Association
New Marunouchi Bldg. 6F, 1-5-1
Marunouchi, Chiyoda-Ku
Tokyo

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

M.J.H. De Haas
Ministry of Agriculture and Fisheries
Department of Fisheries
P.O. Box 20401
Bezuidenhoutseweg 73
2500 EK The Hague

NETHERLANDS (Cont.d)

K. Büchli
Ministry of Welfare, Health
and Cultural Affairs
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam

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

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

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. C.J. Baddeley
Counsellor (Veterinary)
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y 4TQ
United Kingdom

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

B. Bøe
Head of Section
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen

NORWAY (Cont.d)

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

M. Nerheim
Assistant Director
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
0032 Oslo 1

B. Strømme Svendsen
Senior Executive Officer
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
0032 Oslo 1

J.M. Jahnsen
Senior Executive Officer
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
0032 Oslo 1

N. Berg
Head of Quality Division
Frionor Norwegian Frozen Fisheries Ltd.
P.O. Box 3057
Elisenberg
0207 Oslo 2

J. Fredriksen
Production Manager
Nestle Norge A/S
P.O. Box 23
9601 Hammerfest

P.A. Torvik
Manager
The National Association
Norwegian Codfish Exporters
P.O. Box 318
6001 Ålesund

R. Volksund
Head of Division
The National Association of
Norwegian Saltfish Exporters
P.O. Box 318
6001 Ålesund

NORWAY (Cont.d)

S. Størkson
Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen

S. Haug
Div. Manager
Norsk Cerealinstitut-STI
P.O. Box 8116 Dep.
0032 Oslo 1

T. Kvande Pettersen
Consultant Engineer
P. Bendiksens gt. 32
6500 Kristiansund N

POLAND
POLOGNE
POLONIA

K. Multanowski
Engineer-Exec. Officer
Office of Maritime Economy
Hoza 20 Str.
Warsaw

A. Pszczolkowski
Deputy Chief of Section
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Zurawia 32/34 Str.
Warsaw

M.M. Brzeski
V-Chief of Fish Processing
and Processing Mechanization Dept.
Sea Fisheries Institute AL
A. Zjednoczenia 1
81-345 Gdynia

PORTUGAL

J.R. de Silva Ferreira
Deputy Director
Instituto Português de Conservas
de Peixe
Av. 24 Julho 76
1200 Lisboa

PORTUGAL (Cont.d)

L.A.P. Galvao
Chefe de Laboratorio de Microbiologia
do Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Avenida 24 de Julho No. 76
Lisboa

B. Moutinho
Directeur de Service
Instituto de Qualidade Alimentar
Rua Castilho 36-3^o
1200 Lisboa

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

A. Moral
Investigador Cientifico
Instituto del Frio
Ciudad Universitana
28040 Madrid

F. Mas Sepulcre
Jefe Sección Inspección
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
c/Estebanez Calderon 5
Madrid

J.L. Gutierrez Gonzalez
Jefe de Sección P.A. y A.
Sub-dirección G. de Higiene
de los Alimentos
Ministerio de Sanidad y Consumo
c/Paseo del Prado 18-20
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

B. Blomberg
Head of International Secretariat
National Food Administration
P.O. Box 622
S-751 26 Uppsala

SWEDEN (Cont.d)

B. Ahlström
Head of Department
Swedish Government Control Board
of Dairy Produce and Eggs
P.O. Box 5062
S-400 25 Gothenburg

P. Goll-Rasmussen
Head of Laboratory
Abba AB
P.O. Box 2099
S-451 02 Uddevalla

SWITZERLAND

SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne

O. Bindschedler
Nestec S.A.
CH-1800 Vevey

TANZANIA
TANZANIE

A.B.C. Killanger
Acting General Manager
Tanzania Fisheries Corporation
P.O. Box 4296
Dar-Es-Salaam

S. Hayata
Planning and Marketing Manager
Tanzania Fisheries Corporation
P.O. Box 4296
Dar-Es-Salaam

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

B. Saisithi
Deputy Director-General
Dept. of Fisheries
Rajadamnoen Ave.
Bangkok

THAILAND (Cont.d)

P. Virulhakul
Acting Chief
Fisheries Quality Control Sub-division
Fishery Technological Development Division
Charoenkrung Rd.
Yannawa
Bangkok 10120

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

F. Langar
Directeur des usines et du Froid
Office National des pêches
Ministère de l'agriculture
Port de Pêche - La Goulette B.P. 13

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

G. Turkoglu
First Secretary
Embassy of Turkey
Halvdan Svartes gate 5
0268 Oslo 2

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

W.D. Knock
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 547
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

K.J. Dale
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture Fisheries and Food
Room 453
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

UNITED KINGDOM (Cont.d)

R.S. Kirk
Head, Food Commodities
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Waterloo Road
London SE1 8XY

J. Cunningham
U.K. Association of Frozen Food
Producers
Quality Control Manager
Birds Eye Walls Ltd.
Ladysmith Road
Grimsby
South Humberside

UNITED STATES
ETATS-UNIS
ESTADOS-UNIDOS

J.R. Brooker
National Marine Fisheries Service
NOAA - Office of Fisheries
Utilization Research
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

A. Rainosek
National Marine Fisheries Service
NOAA
Dept. of Mathematics and Statistics
University of South Alabama
Mobile, Al. 36688

K. Iwamoto
The Gorton Group
327 Main Street
Gloucester, MA 01930

I.F. Turner
Iceland Seafood Corporation
1250 Slate Hill Road
Camp Hill, PA 17011

G.E.S. Cox
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring
Maryland 20902

UNITED STATES (Cont.d)

D.J. Phelan
Director of Legislative Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Ave. N.W. No. 400
Washington, D.C. 20005

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

W. Krane
Observer
Hinschweg 12
D-2857 Langen
Federal Republic of Germany

A.O.A.C.

K. Iwamoto
Observer
The Gorton Group
327 Main Street
Gloucester, MA 01930
United States

E.E.C.

W.J.F. Daelman
Commission of the EEC
Directorate General
Agriculture
Rue de la Loi, 86
1040 Bruxelles

M.A.R.I.N.A.L.G.

Dr. T. Eklund
Observer
Protan A/S
P.O. Box 420
N-3001 Drammen
Norway

SECRETARIAT

FAO

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

B. Dix
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

ALINORM 87/18
ANNEXE II

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

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

Nota: El número total de puntos negativos se deberá determinar en 1 kg de producto y se registrará por aproximación al número entero más cercano.

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS
----------------------------	-----------------------------	------------------

A. ESTADO CONGELADO

1. Deshidratación (quemadura del congelador)

(i) Deshidratación profunda- Pérdida excesiva de humedad de la superficie de la unidad de muestra que se ve claramente en la superficie, penetra bajo la superficie, y no puede eliminarse fácilmente por raspado,	Más del 10% de la superficie total, o		
	(a) < 200 g	unidades > 25 cm ²	Defectuosa
	(b) 201-500 g	unidades > 50 cm ²	
	(c) 501-5000g	unidades >150 cm ²	
	(d) 5001-8000g	unidades >300 cm ²	
	(e) > 8000g	unidades >500 cm ²	
	Más del 1% hasta el 10% inclusive de la superficie total,		
		0	4
	(a) < 200g	unidades 2,5-25 cm ²	
	(b) 201-500g	unidades 5,0-50 cm ²	
	(c) 501-5000g	unidades 15,0-150 cm ²	

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS
----------------------------	-----------------------------	------------------

	(d) 5001-8000g unidades 30,0-300 cm ²	
--	--	--

	(e) > 8000g unidades > 500 cm ²	
--	--	--

(ii) Deshidratación moderada

Pérdida de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que enmascara el color,	Más del 10% de la superficie total	2
--	------------------------------------	---

pero no penetra en la superficie y puede

(a) < 200g	unidades > 25 cm ²
------------	-------------------------------

eliminarse fácilmente por raspado.

(b) 201-500g	unidades > 50 cm ²
--------------	-------------------------------

(c) 501-5000g	unidades > 150 cm ²
---------------	--------------------------------

(d) 5001-8000g	unidades > 300 cm ²
----------------	--------------------------------

(e) < 8000g	unidades > 500 cm ²
-------------	--------------------------------

2. Filetes dentados o rasgados

Cada caso

1

Bordes longitudinales notables y

excesivamente irregulares

B. ESTADO DESCONGELADO

3. Trozos pequeños

Todo trozo de filete que pese menos de 25g

Si la unidad de muestra procede de un

4

(no se aplica a los filetes cortados de

envase de 1 kg o más, cada trozo que

bloques)

exceda de uno

Si la unidad de muestra procede de un

4

de menos de 1 kg, cada trozo que

exceda de uno por envase

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS
<hr/>		
4. <u>Piel y membrana negra</u>	a) <u>Filetes sin piel</u>	
<u>Piel</u>	(i) Cada trozo mayor de 3 cm ²	4
No comprende capas subcutáneas (plateadas),	hasta 10 cm ² inclusive	
La piel blanca en los peces planos no se		
considerará defecto 1	(ii) Más de 10 cm ² , cada superficie	2
	adicional completa de 5 cm ² o parte	
<u>Membrana negra o pared ventral</u>	b) <u>Filetes con piel</u>	
No comprende la membrana blanca,	(i) Cada caso de más de 3 cm ² hasta	4
	10 cm ² inclusive	
	(ii) Más de 10 cm ² , cada superficie	2
	adicional de 5 cm ² o parte,	
<hr/>		
5. <u>Escamas</u>	a) <u>Filetes con piel - sin escamas</u>	
- unidas a la piel	(i) Cada superficie de escamas mayor de	2‡
	3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	
	(ii) Cada superficie adicional de 5 cm ²	2‡
	o parte	
<hr/>		

‡ Para los filetes de gallineta solamente, 1 punto negativo

1/ En los peces planos sin piel, los trozos pequeños de piel blanca no se considerarán defectos siempre que la piel no sea mayor del 10 por ciento del área superficial de los filetes en la unidad de muestra.

DEFINICION DE LOS DEFECTOS DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS PUNTOS NEGATIVOS

- escamas sueltas fácilmente observables b) Filetes sin piel

(i) 5 a 10 primeras escamas sueltas 2
(en el caso de los filetes de merluza
10 a 20).

(ii) Más de 10 escamas sueltas (para la 2
merluza 20), cada unidad completa de 5
(para la merluza 10)

6. Defectos de color

Coágulos (manchas) a) Cada coágulo mayor de 5 mm de diámetro 2

Todo grumo o masa de sangre coagulada

Magulladuras b) (i) Cualquier superficie agregada de 2

Sangre difusa que causa una clara alteración decoloración o magulladura de más de 3 cm²
del color, rojiza, parduzca y hasta 5 cm² inclusive

Decoloración (ii) Cada superficie adicional de 5 cm² 2

Aparece como una alteración del color o parte

notablemente intensa producida por

depósitos de melanina, manchas de bilis,

de hígado u otras causas.

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS
7. Aletas o parte de aletas		
Dos o más espinas unidas a la membrana, con inclusión de espinas internas o externas, o ambas, en grupo	Cualquier caso en que una espina en la aleta tiene más de 40 mm de longitud	Defectuosa
	Cada caso separado hasta 3 cm ² inclusive	4
	Cada 3 cm ² más, o parte, en el mismo grupo	2

8. Espinas

Defecto de espina

Por defecto se entenderá la espina con

≥ 10 mm de largo o cuyo diámetro sea

≥ 1 mm; no se considerará defecto una espina

≤ 5 mm de largo si su diámetro no es ≥ 2 mm.

No se tendrá en cuenta la base de una espina

(por donde la espina ha estado unida a la

vertebra) si es ≤ 2 mm de ancho o si puede

quitarse fácilmente con una uña

a) Filetes sin branquias.

(i) Cada defecto de espina

2

(ii) Cada espina crítica

Defectuosa

b) Filete con branquias

(i) Cada defecto de espina, con exclusión

2

de las branquias

(ii) Cada espina crítica, con exclusión de

8

de las branquias

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS
----------------------------	-----------------------------	------------------

Grado crítico de defecto de espina

Cada espina cuyo perfil máximo no pueda meterse en un rectángulo, sobre una superficie plana con 40,0 mm de largo y 10,0 mm de ancho.

9. Visceras

Toda porción de los órganos internos	Cada caso	8
--------------------------------------	-----------	---

10. Parásitos

Parásitos o infestación de parásitos detectados por el procedimiento al trasluz o cualquier otro medio físico no destructivo. Cada infestación de parásitos puede ser reconocida por su color, sus efectos en el ablandamiento de la carne de pescado o por otros indicios físicos	Cada parásito de diámetro capsular mayor de 3 mm o un parásito sin encapsular y mayor de 10 mm de longitud	4
	Cada parásito de diámetro capsular menor de 3 mm o un parásito sin encapsular y menor de 10 mm de longitud	2
	Cada filete afectado por cualquier infestación parasitaria importante	8

DEFINICION DE LOS DEFECTOS

DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS

PUNTOS NEGATIVOS

15. Textura

Toda textura que sea claramente diferente de la característica de la especie.

Claramente inaceptable, p. ej. carne decididamente esponjosa, gomosa, pulposa, blanda, gelatinosa, dura o arenosa.

Defectuosa

Se considerará defectuosa una unidad de muestra cuando los puntos negativos sumen más de:

20 para bacalao, eglefino y merluza

32 para gallineta y peces planos.