

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP 13/FFP**

## **PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*Trigésimo tercer período de sesiones  
Roma, Italia, 1-5 de julio de 2013*

## **INFORME DE LA TRIGÉSIMOSEGUNDA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

*Bali, Indonesia  
1º al 5 de octubre de 2012*

Nota: *Nota: El presente documento contiene la Circular CL 2012/31-FFP*

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/35

CL 2012/31-FFP  
Octubre de 2012

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias, FAO, 00153 Roma, Italia

**TEMA:** Distribución del informe de la 32ª reunión del Comité del Codex sobre el Pescado y  
los Productos Pesqueros (REP 13/FFP)

**A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX  
ALIMENTARIUS EN SU 36º PERÍODO DE SESIONES**

**Proyecto de Normas y Textos Afines en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8 del Procedimiento**

1. Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40 y Apéndice III);
2. Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (párr. 83 y Apéndice IV);
3. Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (párr. 108 y Apéndice V);
4. Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies en normas para el pescado y los productos pesqueros (párr. 128 y Apéndice VI); y
5. Enmiendas a las secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008) y las Secciones 7.1 y 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP52 – 2003) (párr. 12 y 14, Apéndice II).

Se invita a los gobiernos interesados en proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados que lo hagan por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) remitiéndolos a la dirección arriba indicada, **antes del 15 de mayo de 2013.**

**Anteproyectos de Norma y Textos Afines en el Trámite 5 del Procedimiento**

6. Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas (Sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008) (párr. 99 y Apéndice VII):

Se invita a los gobiernos interesados en proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados que lo hagan por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 5 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) remitiéndolos a la dirección ya indicada, antes del **15 de mayo de 2013.**

**B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES**

**Anteproyectos de Norma y Textos Afines en el Trámite 6 del Procedimiento**

7. Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40 y Apéndice VIII); y
8. Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos, Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (párr. 68 y Apéndice IX);

Se invita a los gobiernos interesados en presentar observaciones que lo hagan por escrito, remitiéndolas a la dirección arriba indicada, antes del **30 de junio de 2013.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 32ª reunión del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros son los siguientes:

### **Asuntos que se someten a la adopción de la Comisión:**

El Comité:

- avanzó al Trámite 8 y al Trámite 5/8 el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40, Apéndice III); el Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior) (párr. 83, Apéndice IV); el Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (párr. 108, Apéndice V); y el Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (párr. 128 y Apéndice VI):
- avanzó al Trámite 5 el Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas en la *Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos* (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) (párr. 99, Apéndice VII) y suspendió el Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Detección de Biotoxinas Marinas en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (párr. (103); y
- remitió las enmiendas a las secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (CODEX STAN 292-2008) según el asesoramiento de CCFH y las enmiendas a las Secciones 7.1 y 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP52 – 2003) (párr. 12, Apéndice II) dada la decisión mencionada referente a la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* y posteriormente a la adopción de las *Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos* durante el 35º período de sesiones de CAC. (párr. 12 y 14, Apéndice II).

### **Propuestas de Nuevos Trabajos**

El Comité acordó remitir a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, la siguiente propuesta de nuevos trabajos:

- Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado (párr. 153 y Apéndice X);

### **Otros asuntos de interés para la Comisión**

El Comité:

- acordó devolver el Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40, Apéndice VIII); y el Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y congelados rápidamente (párr. 68, Apéndice IX) al Trámite 6 para recabar observaciones y deliberación ulterior en la reunión siguiente;
- acordó devolver al Trámite 2/3 el Anteproyecto de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos (párr. 90-91) y el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección referente al caviar de esturión) (párr. 135), para su reelaboración, recabar observaciones y deliberación ulterior en la reunión siguiente; y
- convino en suprimir el Apéndice XII del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros e incluir referencias a los textos afines y pertinentes del Codex en las secciones correspondientes de dicho Código (párr. 141) y solicitar observaciones sobre la manera de proceder con respecto a los otros apéndices sobre los requisitos opcionales para el producto final en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (párr. 140); proseguir con la consideración de las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros (párr. 142-143); la histamina en el pescado y los productos pesqueros (párr. 144-150); y la utilidad de los factores de nitrógeno (párr. 109-112).

### **Cuestiones de interés para otros Comités y Grupos Especiales**

#### **Comité sobre el Etiquetado de los Alimentos (CCFL)**

A la vista de la labor referente a la acuicultura orgánica, el Comité acordó solicitar al CCFL que tuviera en cuenta el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, si fuera pertinente. (párr. 7 – 8)

**Comité sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF)**

El Comité convino en que si CCCF emprendía nuevos trabajos sobre niveles orientativos para el metilmercurio en el pescado y pescados depredadores, el CCFPP debería ser informado y consultado al respecto (párr. 9).

**Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)**

El Comité acordó establecer una dosis máxima de 200 mg/kg (como tartratos) en la disposición para los tartratos en la Norma para la Salsa de Pescado, siguiendo la recomendación del CCFA (párr. 13).

El Comité acordó solicitar al CCFA que considere la inclusión de “agente de carga” como clase funcional en los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989) (párr. 34).

El Comité acordó proponer al CCFA que incluya una nota sobre ciertos aditivos para especificar que no se permite su uso en los productos objeto de la Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo, en la categoría 09.2.5 (párr. 37-38).

**Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)**

El Comité acordó pedir asesoramiento a CCFICS sobre la conveniencia de establecer disposiciones que estipulen que los países pueden establecer sus propios criterios científicos basados en la ciencia y de permitir que un país importador discuta la implementación de este criterio en base a especie por especie en las normas para productos y las implicaciones de ello, o si tales cuestiones se podrían tratar en un texto más general (párr. 62, sección 8.7 del Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (Apéndice IX).

**Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)**

El Comité acordó solicitar aclaraciones al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras acerca de si los métodos debían cumplir los LD y los LC o sólo uno de ellos. (párr. 96).

**Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)**

El CCFPP estableció un grupo de trabajo por medios electrónicos para tratar la histamina en el pescado y que consideraría, entre otras cosas, la opinión del CCFH sobre el informe de la Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros, de corresponder (párr. 150).

## ÍNDICE

	Párrafos
Apertura de la Reunión .....	2-4
Aprobación del programa (Tema 1 del Programa).....	5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (Tema 2a del Programa).....	6-15
Cuestiones derivadas de la labor de la FAO y la OMS (Tema 2b del Programa) .....	16-21
Proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (Tema 3 del Programa) .....	22-40
Proyecto de Norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelada rápidamente (Tema 4 del Programa) .....	41-68
Proyecto de norma para el abalón fresco/vivo y congelado (Tema 5 del Programa).....	69-83
Anteproyecto de Código de prácticas para la elaboración de la carne de pectínido (Tema 6 del Programa) .....	84-91
Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (Tema 7 del Programa) .....	92-99
Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Detección de Biotoxinas Marinas en la Norma para Los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (Tema 8 del Programa) .....	100-103
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (Factor de nitrógeno para la merluza del Atlántico Sur) (Tema 9 del Programa) .....	104-112
Anteproyecto de Revisión del Procedimiento para la Inclusión de Especies Adicionales en las normas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros (Tema 10 del Programa) .....	113-128
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) (Tema 11 del Programa) .....	129-135
Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Apéndices sobre Requisitos Opcionales para el Producto Final) (Tema 12 del Programa).....	136-141
Disposiciones Propuestas sobre los Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Tema 13 del Programa) .....	142-143
Documento de Debate sobre la Histamina (Tema 14 del Programa).....	144-150
Documento de Debate sobre un Código de Prácticas Para la Salsa de Pescado (Tema 15 del Programa).....	151-153
Otros asuntos, trabajos futuros y fecha y lugar de la próxima reunión (Temas 16 y 17 del Programa) .....	154-155

## LISTA DE APÉNDICES

		<b>Página</b>
<b>Apéndice I</b>	Lista de participantes	20
<b>Apéndice II</b>	Enmiendas al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros	41
<b>Apéndice III</b>	Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (En el Trámite 8)	42
<b>Apéndice IV</b>	Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (en el Trámite 8)	54
<b>Apéndice V</b>	Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (CODEX STAN 166-1989) (Factores de nitrógeno para la Merluza del Atlántico) (en el Trámite 5/8)	62
<b>Apéndice VI</b>	Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (en el Trámite 5/8)	63
<b>Apéndice VII</b>	Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) (en el Trámite 5)	67
<b>Apéndice VIII</b>	Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (en el Trámite 6)	69
<b>Apéndice IX</b>	Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (en el Trámite 6)	70
<b>Apéndice X</b>	Documento de Proyecto: Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de un Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado	78