



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésimo cuarta reunión

Ålesund, Noruega

19 al 24 de octubre de 2015

DOCUMENTO DE DEBATE ACERCA DEL FUTURO DEL COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

(Preparado por las Secretarías del Codex y del país anfitrión)

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) se creó en 1966, con el siguiente mandato: "Elaborar normas mundiales para pescado, crustáceos y moluscos frescos y congelados (incluidos los congelados rápidamente), o elaborados de cualquier otra forma". Desde la creación del Comité, el gobierno de Noruega ha sido su anfitrión. El Comité suele reunirse cada 18 meses y siempre tiene una profusa lista de temas para tratar, que en algunos casos requiere de reuniones de seis días y de grupos de trabajo que realizan tareas en forma previa.

2. En el transcurso de los años, el CCFFP ha elaborado o examinado una gran cantidad de normas relativas al pescado y los productos pesqueros, ha unificado códigos de práctica anteriores en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP52-2003) y ha elaborado otros documentos de carácter orientativo, como el procedimiento para incluir otras especies en las normas para el pescado y los productos pesqueros.

3. Las propuestas de nuevo trabajo han consistido, principalmente, en la incorporación de secciones al *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) y en la elaboración de una cantidad limitada de normas. Desde 2006, se han presentado seis propuestas de nuevo trabajo, de las que se aceptaron cinco, y la labor relativa a ellas ya ha concluido o se acerca a su conclusión (véase el anexo). Además, ya ha terminado, o está próxima a terminar, la amplia labor emprendida para actualizar las normas de productos vigentes, con el fin de que las secciones sobre los aditivos queden armonizadas con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), y las secciones relativas a la higiene, con los requisitos del *Manual de procedimiento*.

4. Dada la pronta finalización de la labor sobre temas claves y el reducido volumen actual de nuevo trabajo, el Comité debe considerar la forma de continuar con sus actividades y si se justifica que siga manteniendo reuniones presenciales, habida cuenta de su programa de trabajo futuro.

5. En este documento se resume la situación actual en cuanto al trabajo del CCFFP, se formulan propuestas para el posible aplazamiento de sus reuniones y se ofrecen alternativas para abordar el trabajo futuro o pendiente.

6. PROGRAMA DE TRABAJO ACTUAL

7. La reunión actual tiene por delante un nutrido programa de temas. Sin embargo, la labor sobre la mayor parte de los temas, según lo indicado por los calendarios de trabajo de los respectivos documentos de proyecto, debería quedar concluida y remitirse a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación durante su 39º período de sesiones, que tendrá lugar en julio de 2016. Tal es el caso de las secciones adicionales del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP52-2003) referidas a la elaboración de la salsa de pescado, el caviar de esturión y los productos de pectínidos. Asimismo, en esta reunión se prevé finalizar otros trabajos, como los de acordar una decisión sobre los proyectos o anteproyectos de apéndices a CAC/RCP 52-2003 (retenerlos, integrarlos o interrumpir su elaboración), armonizar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y enmendar la Sección 7.4 de la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989) (factores de nitrógeno).

8. Si el CCFFP finaliza la labor que figura en el programa de su 34ª reunión, algunos de los principales temas que quedarían pendientes podrían ser el trabajo sobre la histamina, dadas las amplias propuestas formuladas en CX/FFP 15/34/10, y la posible elaboración de un procedimiento uniforme para la determinación de los factores de nitrógeno, presentada en CX/FFP 15/34/8.

9. POSIBLE NUEVO TRABAJO

10. En la 33ª reunión del CCFFP, Colombia propuso un nuevo trabajo sobre una norma para el filete fresco de pirarucú o el pescado entero, y se solicitó que presentara una propuesta y un documento de proyecto para su consideración durante la 34ª reunión del CCFFP. Aunque el tema figura en el programa de la 34ª reunión del CCFFP, al momento de redactarse el presente documento (28 de septiembre de 2015), no se han recibido la propuesta ni el documento de proyecto, por lo que el CCFFP no dispondrá del tiempo suficiente para considerar esta labor, en caso de que estos documentos se presentaran más adelante.

11. Si bien, como ya se mencionó, se han actualizado una gran cantidad de normas existentes, podría ocurrir que se plantearan nuevas preguntas sobre la pertinencia actual de algunas de las normas de producto vigentes y sobre la necesidad de examinarlas con miras a su actualización.

12. FORMA DE ABORDAR EL TRABAJO PENDIENTE Y POSIBLE TRABAJO FUTURO DEL CCFFP

13. Dada la escasa cantidad de temas que podrían quedar pendientes o de propuestas que cabe esperar en el futuro luego de la 34ª reunión del CCFFP, existe la posibilidad de considerar alternativas para no mantener reuniones periódicas del Comité (cada 18 o 24 meses).

14. Las dos posibilidades principales son las siguientes: (1) el CCFFP podría aplazar sus reuniones, o bien (2) el CCFFP podría decidir no fijar una fecha para una futura reunión, sino continuar trabajando por correspondencia.

15. En el caso (1), si se aplazaran las reuniones del CCFFP:

- La labor pendiente de naturaleza general, como los temas relativos a la higiene, los métodos de análisis, los aditivos o contaminantes de los alimentos, podrían derivarse a otros comités de asuntos generales pertinentes, de conformidad con sus respectivos mandatos; en este sentido, el caso que cabe tener en cuenta es el de la labor sobre la higiene de la carne, que, si bien es tarea del Comité sobre Higiene de las Carnes, actualmente está en manos del Comité sobre Higiene (CCFH).
- La Secretaría del Codex, junto con la Secretaría del país anfitrión del CCFFP, Noruega, evaluarían periódicamente la necesidad de actualizar las normas referidas a productos.¹
- Aún quedaría espacio en el Codex para un tema específico relacionado con el pescado y los productos pesqueros, pero habría cesado el mecanismo de reuniones periódicas del Comité. Así, los Miembros aún podrían elevar propuestas de nuevo trabajo a la Comisión, que tomaría una decisión sobre la forma de proceder: reactivar el Comité para que trabaje manteniendo reuniones presenciales periódicas o por correspondencia, asignar el trabajo un comité de asuntos generales o bien crear un grupo especial con un propósito específico.

16. En el caso (2), si el Comité no llegara a finalizar su labor en su 34ª reunión, o si no considerase que el trabajo pendiente puede abordarse mediante los mecanismos ya señalados, podría trabajar por correspondencia:

- En casos recientes de naturaleza similar, se han reactivado comités para que lleven a cabo una labor específica por correspondencia, como el trabajo sobre el queso elaborado, por parte del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos, o sobre la "panela", por el Comité sobre Azúcares, y sobre la quinua, por el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.
- La Secretaría del Codex ha establecido mecanismos para facilitar el trabajo por correspondencia, entre ellos, una plataforma electrónica que se encuentra actualmente en fase de prueba piloto y que ofrecería un medio para continuar con el trabajo sobre el pescado y los productos pesqueros.
- El gobierno anfitrión continuaría cumpliendo su función del mismo modo en que lo haría para las reuniones presenciales del Comité.

17. RECOMENDACIÓN

18. Se invita al Comité a:

Recomendar a la Comisión que:

¹ El gobierno de Noruega, como anfitrión, ha expresado su buena disposición para continuar realizando el seguimiento del trabajo futuro junto con la Secretaría del Codex.

-
- Se aplacen las reuniones del CCFFP *sine die* y que la labor pendiente de carácter general, por ejemplo, sobre la histamina, se derive a un comité de asuntos generales pertinente;
o bien, que
 - El trabajo sobre temas específicos se realice / finalice por correspondencia y que la cuestión del aplazamiento se decida en una reunión futura.

Anexo**Propuestas de nuevo trabajo desde 2006**

En 2006, (CCFFP28), se realizaron las siguientes propuestas:

- Revisión del procedimiento para la inclusión de otras especies en las normas para pescado y productos pesqueros (trabajo finalizado);
- Una enmienda a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (factores de nitrógeno); una norma para la salsa de pescado y una para el abalón (trabajo finalizado).

En el caso de los factores de nitrógeno, en la 34ª reunión del CCFFP se considerará la posibilidad de una enmienda a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente*, la cual ya no requerirá de modificaciones relativas a la incorporación de factores de nitrógeno, que fue el tema principal en que se centraron las modificaciones recientes.

En 2008 (CCFFP29) no hubo propuestas de nuevo trabajo.

En 2009 (CCFFP30) no hubo propuestas de nuevo trabajo.

En 2010 (CCFFP31) se realizaron las siguientes propuestas:

- Criterios/parámetros relativos a los métodos de detección para la determinación de biotoxinas en la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (trabajo finalizado) y
- Una sección sobre el caviar de esturión en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (posiblemente se finalice en la 34ª reunión del CCFFP).

En 2012 (CCFFP32) se realizó la siguiente propuesta:

- Una sección sobre la elaboración de la salsa de pescado en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (posiblemente se finalice en la 34ª reunión del CCFFP).

En 2014 (CCFFP33) se realizó la siguiente propuesta:

- Una norma para el filete fresco de pirarucú o el pescado entero. En la 33ª reunión del CCFFP no se llegó a un acuerdo sobre la propuesta, pero se solicitó más información y la presentación de un documento de proyecto. En caso de que se presente dicho documento, el tema se debatirá en la 34ª reunión del CCFFP.