

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 11 del programa**

**CX/FFP 00/11**

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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

*24<sup>a</sup> reunión*

*Alesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000*

#### **DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA EL PEINE (Preparado por el Canadá)**

##### **Documento de examen sobre la necesidad de elaborar una Norma del Codex para la Carne del Músculo Abductor del Peine**

###### **Antecedentes**

1. En la 22<sup>a</sup> reunión (Mayo de 1996) del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)<sup>1</sup>, la delegación del Canadá presentó un documento titulado "Documento de examen sobre la necesidad de elaborar nuevas normas del Codex sobre pescado y productos pesqueros"<sup>2</sup>. Sobre la base del análisis de los datos estadísticos relativos al comercio en 1992, extraídos de la Clasificación estadística internacional uniforme para los productos pesqueros (CEIUPP) de la FAO, se recomendó al CCFFP que examinara la posibilidad de elaborar normas del Codex para diez pescados y productos pesqueros adicionales, habida cuenta de su importancia en el comercio internacional. Entre los diez productos indicados, se propuso la normalización de la carne de peine congelada. En el resumen se señalaba que el peso neto de la carne de peine congelada objeto de comercio internacional en 1992 ascendió a 29,141 toneladas métricas (TM) de productos importados y a 31,397 TM de productos exportados. Además, los países que participaron en la importación y la exportación de carne de peine congelada fueron 45 y 38, respectivamente. El CCFFP acordó dar la prioridad a aquellos productos cuyos códigos de prácticas eran objeto de revisión y determinar la necesidad de establecer nuevas normas en función del volumen de trabajo del Comité.

2. En la 22<sup>a</sup> reunión (Junio de 1998) del CCFFP<sup>3</sup>, el Comité aceptó la propuesta de la delegación del Canadá de preparar un documento de examen sobre la elaboración de una norma para el peine y estudiar la especificidad de este producto, conviniendo al mismo tiempo en tratar el asunto con la delegación de los Países Bajos, que actualmente está preparando una norma para los moluscos bivalvos.

3. Del análisis y la comparación de las estadísticas comerciales<sup>4</sup> entre 1992 y 1996 resulta una tendencia al alza del peso neto de los productos objeto de comercio y del número total de países involucrados en la importación y la exportación de peines preparados o congelados. Los datos correspondientes se resumen en el Cuadro 1 y ponen de manifiesto la importancia constante de este producto en el comercio internacional.

<sup>1</sup> ALINORM 97/18, párr. 80

<sup>2</sup> CX/FFP 12 CRD 11 (Canadá)

<sup>3</sup> ALINORM 99/18, párr. 105

<sup>4</sup> Programa informático FAO Fishcomm que contiene una base de datos estadísticos pesqueros (1976-1996) y datos de la Clasificación estadística internacional uniforme para los productos pesqueros (CEIUPP), mantenida por la Dependencia de Estadísticas, Datos e Información Pesquera (FIDI) de la FAO.

4. El Canadá y los Países Bajos comparten la opinión de que la norma para la carne del músculo abductor del peine debería aplicarse a la carne del músculo abductor del peine en que la concha, las vísceras y las huevas se han eliminado, y de que el Anteproyecto de Norma para Moluscos Bivalvos regularía los peines enteros (en la concha) así como la carne de abductor del peine con vísceras y huevas adheridas.

**Aspectos que han de tenerse en cuenta al elaborar la Norma del Codex para la Carne del Músculo Abductor del Peine:**

5. Al elaborar la Norma para la Carne del Músculo Abductor del Peine (con Eliminación de Vísceras y Huevas), el CCFFP deberá tener en cuenta los siguientes aspectos específicos relativos a su producción que difieren de la de los moluscos bivalvos.

- 5.1 Biotoxinas marinas
- 5.2 Tripolifosfato sódico como aditivo alimentario
- 5.3 Contenido de humedad
- 5.4 Peines aglutinados con proteínas (fibrinógeno)

5.1 El control de las **biotoxinas marinas** es un elemento importante para asegurar la inocuidad de los mariscos moluscos bivalvos. En el caso del peine, el riesgo de parálisis tóxica por ingestión de mariscos (PTIM), de amnesia tóxica por ingestión de mariscos (ATIM) y de diarrea tóxica por ingestión de mariscos (DTIM) aumenta cuando la carne de peine que se consume tiene las vísceras y huevas adheridas. Sin embargo, los estudios han demostrado generalmente que las biotoxinas marinas no se encuentran únicamente en la carne del músculo abductor del peine y por consiguiente no plantean un peligro para la salud. En vista de que el CCFFP está deliberando acerca de la elaboración de un anteproyecto de norma que regule los requisitos de higiene en la producción de moluscos bivalvos, una norma distinta para la carne del músculo abductor del peine puede regular otros aspectos que revisten importancia para el comercio internacional de dicho producto.

5.2 El CCFFP deberá debatir sobre las prácticas vigentes en el uso del **tripolifosfato sódico**, en relación con la sección "Aditivos alimentarios" de la norma. El tripolifosfato sódico desempeña una función benéfica, por ejemplo ajustando el nivel de pH y capturando los elementos metálicos de determinados alimentos, lo que altera algunas reacciones químicas relacionadas con procesos nocivos. Cuando el aditivo se aplica a la carne del músculo abductor del peine con agua dulce, se produce un aumento de su contenido de humedad. Según los conocimientos actuales, el tripolifosfato sódico no contribuye a aumentar el valor nutricional o la calidad del producto. Al examinar, pues, este tema, el Comité deberá estudiar detenidamente el uso de dicho aditivo y su función en la producción de carne de músculo abductor del peine.

5.3 Las prácticas de manipulación después de la captura pueden tener efectos significativos y previsibles en el **contenido de humedad** de la carne del músculo abductor del peine. Es de prever un aumento del contenido de humedad de duración indeterminada cuando las carnes de peine se ponen en contacto con hielo derretido o con agua dulce. Se han efectuado estudios con objeto de determinar el contenido natural de humedad de la carne del músculo abductor del peine y algunos países han establecido niveles de tolerancia basados en esta información, a fin de limitar la excesiva adición de agua a dicho producto. Un excesivo contenido de humedad en la carne del músculo abductor del peine puede ser un indicio de que se han seguido prácticas inaceptables de manipulación o elaboración. El CCFFP podrá examinar tal vez la conveniencia de incluir un contenido máximo de humedad para las carnes del músculo abductor del peine en la norma propuesta.

5.4 Un producto derivado del peine que está cobrando importancia en el comercio internacional son los **peines de aglutinación proteínica**, que se suelen fabricar con pedazos de carne de peine o trozos menores de carne de músculo abductor del peine aglutinados con fibrinógeno, un aglutinante proteínico natural. Cuando se ha formado, el producto acabado se asemeja mucho a la carne de peine entero, de mayor tamaño. Algunos aglutinantes proteínicos empleados en la aglutinación de los peines son de origen animal; lo que, en ausencia de un etiquetado adecuado, podría confundir a los consumidores que tienen preferencias dietéticas especiales. Dado que los peines de aglutinación proteínica son el producto de una ulterior elaboración, tienen una forma ligeramente distinta de la forma que posee la carne de peine común. Al elaborar la norma, el CCFFP tendría la oportunidad de dar una orientación sobre si los peines de aglutinación proteínica quedarían o no incluidos en el ámbito de aplicación de la norma.

6. El CCFFP debería examinar qué información se debería incorporar en la sección de la norma relativa a la definición del producto, por ejemplo los nombres de las especies comerciales que se incluirán en la norma y la nomenclatura aplicable en el caso de ciertas especies que se comercializan y etiquetan con arreglo a la legislación y la costumbre del país en que se vende el producto. El CCFFP deberá examinar asimismo si la norma habrá de incluir la carne de músculo abductor del peine comercializada en forma fresca o en forma congelada rápidamente, en vista de que se aplican las mismas consideraciones a ambos tipos de productos. El criterio de incluir en la norma para el peine tanto la forma fresca como la forma congelada rápidamente permitiría una mayor aplicación práctica de la misma.

**Conclusión:**

7. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 24a reunión (del 5 al 9 de julio de 2000) tendrá la oportunidad de examinar si conviene iniciar esta nueva labor y, según proceda, recomendar al Comité Ejecutivo que se empiecen los trabajos de elaboración de una norma para la carne de músculo abductor del peine.

**CUADRO 1**

**COMPARACIÓN ENTRE EL NÚMERO DE PAÍSES IMPORTADORES Y EXPORTADORES Y PESO NETO DE LA CARNE DE PEINE CONGELADA COMERCIALIZADA ENTRE 1992 Y 1996.**

| Año  | Peso neto (toneladas métricas) |                | Número de países |              |
|------|--------------------------------|----------------|------------------|--------------|
|      | Exportaciones*                 | Importaciones* | Exportadores     | Importadores |
| 1992 | 31 397                         | 29 141         | 38               | 45           |
| 1996 | 47 660                         | 50 684         | 40               | 69           |

\* Las diferencias entre las cifras correspondientes al total de las exportaciones y el total de las importaciones pueden obedecer a varios factores, inclusive entre otros:

- ▶ el lapso de tiempo transcurrido entre el envío de artículos desde el país exportador y su llegada al país importador;
- ▶ el empleo, por parte de los países, de clasificaciones arancelarias distintas para un mismo producto.