

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 8 del programa

CX/FFP 00/8

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
24^a reunión**

Ålesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO
(Preparado por Dinamarca)**

El Comité, en su 22^a reunión, convino en elaborar una norma para el pescado ahumado en frío, en la inteligencia de que la inclusión de otros productos se examinaría en una fase posterior. En la 23^a reunión se examinó un primer borrador de norma que se presentaba solamente a título informativo, ya que no se había hecho circular antes de la reunión. El Comité acordó que los países miembros debían proporcionar sus observaciones directamente a Dinamarca para facilitar la revisión del Anteproyecto.

El Anteproyecto de Norma, preparado por Dinamarca, se distribuye ahora para recabar observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento. Se podrá observar que el texto se refiere al pescado preenvasado ahumado en frío, por más que en el debate anterior sólo se había mencionado el “pescado ahumado”; el Comité quizás desee clarificar el Ámbito de Aplicación.

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones al respecto deberán remitirlas por escrito al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Vía delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 30 de abril de 2000**. Es preferible que la envíen por correo electrónico; asimismo deberán remitir una copia al Presidente del Comité, Dr. John Race, Norwegian Food control Authority, P.O. Box 8187, Dep. N-0034, Oslo, Noruega, (Fax. +47.22.24.66.99).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO PREENVASADO AHUMADO EN FRÍO

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al pescado ahumado en frío y cortado en rodajas, enfriado o congelado, preenvasado y listo para el consumo, y a los productos similares elaborados a partir de éste. No se aplica a los productos especiales en los que el pescado ahumado en frío constituye solamente una parte del contenido comestible ni tampoco a los alimentos triturados a base de pescado ahumado en frío.

DESCRIPCIÓN

Definición del producto

El pescado ahumado en frío es el producto:

- a) Preparado a partir de pescado fresco o congelado de las especies que se mencionan más abajo, y tratado con humo de rescoldo de madera a una temperatura que no determine coagulación visible de la carne. El pescado podrá salarse o no antes del ahumado.
- b) Se consideran reguladas por esta norma las siguientes especies:

Salmo spp.

Onchorhynchus spp.

Hippoglossus spp.

Herring

Gadidae

Scombridae

xxx

Definición del procedimiento

Salazón según lo acostumbrado, por lo general hasta obtener un contenido de 3 por ciento a 6 por ciento de NaCl en la fracción acuosa (m/m) y, posiblemente, secado. Ahumado según el gusto con humo frío/enfriado a una temperatura inferior a la que determinaría coagulación visible.

El producto puede ser refrigerado [a menos de 3°C] o congelado [rápidamente]. Se envasará en materiales que no le transmitan sustancias nocivas. Si el contenido de sal es inferior al 3 por ciento en la fracción acuosa y el envasado excluye el oxígeno (por ejemplo, envasado al vacío), el producto se presentará [ultra]congelado.

Presentación

Se autorizará cualquier presentación del producto, siempre que:

- i) se cumplan todos los requisitos de la presente norma
- ii) la etiqueta ofrezca una descripción adecuada para evitar que el consumidor se confunda o sea inducido a error. El pescado ahumado en frío puede presentarse cortado en rodajas o preparado de manera análoga.

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Materia prima

El pescado ahumado en frío se prepara a partir de pescado fresco o congelado de las especies mencionadas en el apartado 2.1 de la norma para el pescado de aleta eviscerado y no eviscerado congelado, y su calidad será conforme a lo establecido en el apartado 3.1 de dicha norma. Si el producto sometido al ahumado es pescado salado, éste deberá cumplir con los requisitos de la norma para el pescado salado.

Aditivos alimentarios

Sólo podrán utilizarse aditivos alimentarios conformes a la Norma General del Codex Alimentarius para los Aditivos Alimentarius¹.

Otros ingredientes

La sal que se utilice deberá ser sal de calidad alimentaria.

La madera empleada para producir el humo no deberá haber sufrido tratamientos con sustancia química alguna, como pintura o materiales impregnantes.

No se autoriza el empleo de humo líquido u otros preparados afines.

Producto final

Los productos deberán cumplir los requisitos de la presente norma y de toda otra norma pertinente según lo descrito en la sección 4.

HIGIENE Y MANIPULACIÓN

Materias extrañas

El producto final deberá estar exento de toda materia extraña que constituya una amenaza para la salud humana.

Resultados de ensayos

Al someterse a ensayos mediante los métodos apropiados de muestreo y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), el producto:

- i) deberá estar exento de microorganismos o sustancias derivadas de éstos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud de conformidad con las normas establecidas por la CAC (nótese que los planes de muestreo (de la CAC) para alimentos preenvasados, de acuerdo con su preámbulo, no abarcan las situaciones en que está en juego la salud del consumidor), y
- ii) no deberá contener histamina en proporción superior a 20 mg/100 g de cada unidad de la muestra
- iii) deberá estar exento de otras sustancias en cantidades que puedan representar un peligro para la salud de conformidad con las normas establecidas por la CAC.

Materias primas

Se recomienda que los productos regulados por esta norma y las materias primas utilizadas en ellos se preparen y manipulen de conformidad con los Códigos de Prácticas del Codex para pescado y productos pesqueros pertinentes.

ETIQUETADO

Además de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

Nombre del alimento

El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá contener la palabra “ahumado” combinada con el nombre del pescado que resulte apropiado para la especie de pescado en cuestión de acuerdo con la ley, la costumbre o la práctica en vigor en el país de distribución.

Además de las mencionadas designaciones que han de especificarse en el etiquetado se podrán añadir los nombres comerciales comunes o que se dan habitualmente a la variedad siempre y cuando esto no induzca a error al consumidor del país de distribución del producto.

¹ Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (en preparación).

Contenido neto

Cuando los productos en rodajas se intercalan entre hojas de papel u otro material, el peso neto se determina restando del peso bruto del envase el del material de envasado, incluidas las hojas intercaladas.

Si el producto se presenta glaseado, el peso neto será el peso sin el glaseado.

Instrucciones de almacenamiento

La etiqueta debe indicar las condiciones de almacenamiento del producto.

En la etiqueta se deberá indicar claramente si el producto se ha almacenado en condiciones de congelador pero ha sido descongelado luego para venderse como producto fresco.

Etiquetado de contenedores no destinados a la venta al por menor

En el contenedor debe figurar la información mencionada en los apartados anteriores, así como la identificación del lote y del fabricante.

MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto deberá ser conforme a los Planes de muestreo del Codex Alimentarius para alimentos preenvasados (AQL-6.5) CAC/R 42-1977. Una unidad de la muestra es el contenedor primario o de productos envasados individualmente que sumen por lo menos una porción de un 1 kg de la unidad de la muestra.
- ii) El muestreo de lotes para el examen del peso neto se deberá realizar con arreglo a un plan de muestreo apropiado que cumpla con los criterios establecidos por la CAC.

Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico deberán ser evaluadas por personas capacitadas para efectuar tal examen, y con arreglo a los procedimientos elaborados en las secciones 6.3 a 6.5 del “Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos” (en curso de elaboración).

Determinación del peso neto

El peso neto se determina como peso del producto tal como se presenta al consumidor, excluido el material de envasado, el material intercalado, el glaseado, etc.

Determinación de parásitos

Toda la unidad de la muestra se examinará con métodos no destructivos a ojo descubierto para detectar la presencia de parásitos y de huellas de su actividad, por ejemplo, partes gelatinizadas de la carne.

Determinación de la histamina

AOAC 977.13 (15ª Edición, 1990).

DEFINICIÓN DE “DEFECTUOSO”

Una unidad de la muestra se considerará defectuosa cuando presente las propiedades que se definen a continuación.

Materias extrañas

La presencia en la unidad de la muestra de cualesquiera materia, que no derive del pescado o del humo, no suponga una amenaza para la salud humana, y pueda reconocerse fácilmente sin necesidad de ampliación o esté presente en un nivel determinable mediante cualquier método, incluida la ampliación, que indique el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación.

Parásitos

- i) Presencia de cualesquiera parásitos vivos [visibles].
- ii) Presencia de más de 2 parásitos por kg de la unidad de la muestra detectados mediante el método descrito en la sección 6.4 con un diámetro capsular >3 mm o un parásito sin cápsula y >10 mm de longitud.
- iii) Presencia de una evidente gelatinización de la carne en más del 5 por ciento de la superficie de la unidad de la muestra.

Olor y sabor

Una unidad de la muestra que presente olores o sabores objetables persistentes y marcados característicos de la descomposición o la rancidez, o suscite otras impresiones sensoriales que no sean características del producto.

ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de esta norma si:

- i) El número total de unidades "defectuosas" según la clasificación establecida en la Sección 7 no excede el número de aceptación c) del plan de muestreo apropiado incluido entre los Planes de muestreo para alimentos preenvasados (AQL-6.5) - (CAC/RM 42-1977)
- ii) El contenido neto promedio de todos los envases examinados no es inferior al peso declarado, siempre y cuando ninguno de ellos presente una deficiencia de peso excesiva.
- iii) Se satisfacen los requisitos indicados en las Secciones 3, 4 y 5.

“ANEXO A”

ESPECIFICACIONES PARA EL PRODUCTO FINAL

Contaminantes

La presencia de contaminantes debe ser limitada con arreglo a la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos², con especial atención a los compuestos de benzo (a)pireno y N-nitroso volátil.

Microorganismos

Tomando en cuenta que el pescado ahumado en frío no se somete a un tratamiento bactericida, existirá el riesgo de una presencia de agentes patógenos, en particular *Listeria monocytogenes*, en el producto final.

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos debe establecer los criterios microbiológicos relativos a la presencia de *Listeria monocytogenes* en el producto final.

² Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (en curso de examen).
X4733/S