



Estimado participante de la capacitación sobre la implementación del HACCP para la pesca y la acuicultura, nos gustaría compartir contigo algunos recursos para apoyarte en el desarrollo, implementación y/o revisión de tus sistemas HACCP.

Uno de los documentos que puede ser de gran ayuda es el **Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros**¹. Este código fue desarrollado por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros mediante la fusión de códigos individuales, e incorpora el enfoque de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) descrito en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969)². El código es principalmente de carácter tecnológico y ofrece recomendaciones generales sobre la producción, almacenamiento y manipulación del pescado y productos pesqueros tanto a bordo de embarcaciones como en tierra. También aborda la distribución y exhibición al por menor de productos de la pesca y la acuicultura.

El código puede ser útil para todas las personas involucradas en la manipulación y producción de pescado y productos pesqueros, o relacionadas con su almacenamiento, distribución, exportación, importación y venta, con el fin de lograr productos seguros y saludables que puedan comercializarse en mercados nacionales o internacionales y cumplan con los requisitos de las normas del Codex.

Una de las sesiones de la capacitación se centró en el **programa de prerequisites (PRP)**, el cual es necesario antes de implementar el sistema HACCP para asegurar que las instalaciones de producción y procesamiento de productos de la pesca y la acuicultura operen conforme a los Principios de Higiene de los Alimentos del Codex, el código de prácticas correspondiente y la legislación alimentaria pertinente. Esta presentación destacó la importancia de implementar los PRP también en la etapa de producción primaria. En este sentido, se presentó y recomendó un documento relevante titulado **“Cuida tu captura”**³, dirigido a pescadores, propietarios de embarcaciones, servicios de extensión y cualquier persona interesada en mantener la calidad del pescado. La guía describe buenas prácticas de manipulación e higiene que ayudarán a los pescadores a maximizar el valor y los ingresos del pescado. También les ayudará a cumplir con los estándares requeridos y acceder a nuevos mercados de alto valor.

Antes de la sesión sobre HACCP, se presentaron los **peligros más comunes asociados con los productos de la pesca y la acuicultura**. Esta presentación fue relevante para la identificación de peligros durante la implementación del HACCP. Durante la sesión, se presentaron medidas de control para muchos de estos peligros. Además del Código de Prácticas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros, se compartieron algunas herramientas y documentos relevantes que proporcionan información sobre los peligros especialmente importantes para los productos acuáticos y que recomiendan opciones de gestión del riesgo, entre ellos:

¹ FAO y OMS. 2022. *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. Roma.
<https://doi.org/10.4060/cb0658es>

<https://openknowledge.fao.org/items/53dcea79-7321-4627-a4aa-7e3bb61e20dc>

² Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969). https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

³ Ward, A. 2022. Take care of your catch. A guide to fish handling on board small boats. Sustainable fish value chain development series No. 2. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb8791en>

Histamina y otras aminos biógenas: “[Joint FAO/WHO Expert Meeting Report on the Public Health Risks of Histamine and other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products](#)”⁴.

Ciguatoxinas: “[FAO/WHO Report of the Expert Meeting on Ciguatera Poisoning](#)”⁵.

Moluscos bivalvos, toxinas y microorganismos:

“[FAO-WHO Technical paper on Toxicity Equivalency Factors for Marine Biotoxins Associated with Bivalve Molluscs](#)”⁶.

“[Joint FAO, IOC & IAEA Joint FAO-IOC-IAEA technical guidance for the implementation of early warning systems for harmful algal blooms](#)”⁷.

La guía conjunta de la FAO y la OMS de Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos disponibles en [inglés](#)⁸, [francés](#)⁹ y [español](#)¹⁰.

Los cursos en línea sobre saneamiento de moluscos disponibles en [inglés](#)¹¹, [francés](#)¹² y [español](#)¹³.

Contaminantes químicos:

“[Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption: Meeting report](#)”¹⁴

La presentación sobre HACCP explicó los pasos y principios para la implementación de un sistema HACCP para la pesca y la acuicultura. Además del Código de Prácticas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros, se presentó en detalle la **Caja de Herramientas de Buenas Prácticas de Higiene (GHP) y HACCP de la FAO**¹⁵. Este también es un recurso útil que puede apoyarte en el desarrollo de un sistema HACCP. Se presentó material adicional de orientación para optimizar el uso de la Caja de Herramientas GHP y HACCP de la FAO. Estos recursos adicionales son:

- [Un documento de orientación de ejemplo sobre la Fase 6 del HACCP](#)¹⁶

⁴ FAO/WHO [Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization]. 2013. Public Health Risks of Histamine and other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products. Meeting report

⁵ FAO and WHO. 2020. Report of the Expert Meeting on Ciguatera Poisoning. Rome, 19–23 November 2018. Food Safety and Quality No. 9. Rome. <https://doi.org/10.4060/ca8817en>.

⁶ FAO/WHO. 2016. Technical paper on Toxicity Equivalency Factors for Marine Biotoxins Associated with Bivalve Molluscs. Rome. 108 pp.

⁷ FAO, IOC & IAEA. 2023. *Joint FAO-IOC-IAEA technical guidance for the implementation of early warning systems for harmful algal blooms*. Fisheries and Aquaculture Technical Paper, No. 690. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc4794en>

⁸ FAO and WHO. 2021. Technical guidance for the development of the growing area aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes. Second edition. Food Safety and Quality Series No.5A. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb5072en>

⁹ FAO et OMS. 2022. Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, No. 5A. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

¹⁰ FAO y OMS. 2021. Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos. Serie Inocuidad y calidad de los alimentos, no 5A. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb5072es>

¹¹ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>

¹² <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=fr&id=913>

¹³ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=es&id=911>

¹⁴ FAO & WHO. 2024. *Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption: Meeting report*, Rome, 9–13 October 2023. Food Safety and Quality Series, No. 28. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd2394en>

¹⁵ FAO GHP and HACCP Toolbox for Food Safety <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/background/en>

¹⁶ <https://doi.org/10.4060/cc6260en>

- Un video en ingles sobre la herramienta la Caja de Herramientas GHP y HACCP de la FAO¹⁷ y otro en español¹⁸.

Después de la presentación sobre HACCP, se ofrecieron tres presentaciones que explicaron cómo se puede implementar el sistema HACCP en diferentes contextos de pesca y acuicultura (embarcaciones, piscifactorías y contextos de procesamiento tradicional). Además de los documentos ya compartidos, existen documentos de gran interés para mejorar los procesos tradicionales de ahumado. Estos son:

- **Guía para el desarrollo y uso de la técnica de procesamiento FAO-Thiaroye** (FTT-Thiaroye)¹⁹.
- **Técnica de procesamiento FAO-Thiaroye: hacia la adopción de sistemas mejorados de ahumado de pescado en el contexto de beneficios, compensaciones y repercusiones políticas en países en desarrollo seleccionados**²⁰.

Por último, es importante mencionar que se presentaron las orientaciones del Codex, los Códigos de Prácticas y las normas para la pesca y la acuicultura, así como otros documentos relevantes. Todos ellos pueden encontrarse en el sitio web del **Codex Alimentarius**. Algunos de los documentos del Codex presentados que aun no se han mencionado en el presente documento son:

- Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)²¹
- Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003)²²
- Uso y la repercusión de los textos del Codex - Informe de la encuesta del Codex de 2022.²³
- Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)²⁴

¹⁷ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/video-detail/how-to-navigate-the-ghp-and-haccp-toolbox-for-food-safety-test/en>

¹⁸ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/video-detail/how-to-navigate-the-ghp-and-haccp-toolbox-for-food-safety-test/es>

¹⁹ Ndiaye, O., Sodoke Komivi, B. and Diei-Ouadi, Y. 2014. Guide for developing and using the FAO-Thiaroye processing technique (FTT-Thiaroye). Rome, FAO. 67 pp.

²⁰ Mindjimba, K., Rosenthal, I., Diei-Ouadi, Y., Bomfeh, K. and Randrianantoandro, A. 2019. FAO-Thiaroye processing technique: towards adopting improved fish smoking systems in the context of benefits, trade-offs and policy implications from selected developing countries. FAO Fisheries and Aquaculture Paper no. 634. Rome. FAO. 160 pp.

²¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

²² <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B52-2003%252Fcb0658es.pdf>

²³ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3155d721-2af6-4465-b923-c87d0c76b13c/content>

²⁴ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B23-1979%252FCXC_023s.pdf

- Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CXC 47-2001)²⁵
- Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos (CXC 61-2005)²⁶
- Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)²⁷
- Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) Categoría 09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos ²⁸
- Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CXS 312-2013)²⁹
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995)³⁰
- [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos](#)³¹
- Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (solo disponible en inglés) (CXM2)³²
- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) ³³
- Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CXG 32-1999)³⁴

²⁵https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B47-2001%252FCXP_047s.pdf

²⁶https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pl/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B61-2005%252FCXC_061s.pdf

²⁷https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B79-2012%252FCXG_079s.pdf

²⁸https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192s.pdf

²⁹https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B312-2013%252FCXS_312s.pdf

³⁰https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193s.pdf

³¹<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/es/>

³²<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXM%2B2%252FMRL2e.pdf>

³³https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf

³⁴https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B32-1999%252FCxg_032s.pdf

- Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio (CXG 31-1999)³⁵
- Métodos de análisis y de muestreo recomendados (solo disponible en inglés) (CXS 234-1999)³⁶
- Norma para el Salmón en Conserva (CXS 3-1981)³⁷
- Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (solo disponible en inglés) (CX 36-1981)³⁸
- Norma para los camarones en conserva (solo disponible en inglés) (CXS 37-1991)³⁹
- Norma para el atún y el bonito en conserva (solo disponible en inglés) (CXS 70-1981)⁴⁰
- Norma para la carne de cangrejo en conserva (solo disponible en inglés) (CXS 90-1981)⁴¹
- Norma para los camarones congelados rápidamente (solo disponible en inglés) (CXS 92-1981)⁴²
- Norma para las sardinas y productos análogos en conserva (solo disponible en inglés) (CXS 94-1981)⁴³
- Norma para langostas congeladas rápidamente (CXS 95-1981)⁴⁴

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B32-1999%252FCxg_032s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B32-1999%252FCxg_032s.pdf)

³⁵ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031s.pdf)

[proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031s.pdf)

³⁶ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/de/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B234-1999%252FCXS_234e.pdf)

[proxy/de/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B234-1999%252FCXS_234e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/de/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B234-1999%252FCXS_234e.pdf)

³⁷ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B3-1981%252FCXS_003s.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B3-1981%252FCXS_003s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B3-1981%252FCXS_003s.pdf)

³⁸ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B36-1981%252FCXS_036e.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B36-1981%252FCXS_036e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B36-1981%252FCXS_036e.pdf)

³⁹ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B37-1991%252FCXS_037e.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B37-1991%252FCXS_037e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B37-1991%252FCXS_037e.pdf)

⁴⁰ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070e.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070e.pdf)

⁴¹ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B90-1981%252FCXS_090e.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B90-1981%252FCXS_090e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B90-1981%252FCXS_090e.pdf)

⁴² [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B92-1981%252FCXS_092e.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B92-1981%252FCXS_092e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B92-1981%252FCXS_092e.pdf)

⁴³ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094e.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094e.pdf)

⁴⁴ [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B95-1981%252FCXS_095s.pdf)

[proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B95-1981%252FCXS_095s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B95-1981%252FCXS_095s.pdf)

- Norma para pescados en conserva (CXS 119-1981)⁴⁵
- Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (solo disponible en inglés) (CXS 165-1989)⁴⁶
- Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (solo disponible en inglés) (CXS 166-1989)⁴⁷
- Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989)⁴⁸
- Norma para las aletas de tiburón secas (CXS 189-1993)⁴⁹
- Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (solo disponible en inglés) (CXS 190-1995)⁵⁰
- Norma para los calamares congelados rápidamente (CXS 191-1995)⁵¹
- Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001)⁵²
- Norma para las anchoas hervidas secas saladas (solo disponible en inglés) (CXS 236-2003)⁵³
- Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (solo disponible en inglés) (CXS 244-2004)⁵⁴

⁴⁵ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B119-1981%252FCXS_119s.pdf

⁴⁶ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B165-1989%252FCXS_165e.pdf

⁴⁷ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B166-1989%252FCXS_166e.pdf

⁴⁸ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B167-1989%252FCXS_167s.pdf

⁴⁹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B189-1993%252FCXS_189s.pdf

⁵⁰ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B190-1995%252FCXS_190e.pdf

⁵¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B191-1995%252FCXS_191s.pdf

⁵² https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B222-2001%252FCXS_222s.pdf

⁵³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B236-2003%252FCXS_236e.pdf

⁵⁴ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B244-2004%252FCXS_244e.pdf

- Norma para el caviar de esturión (solo disponible en inglés) (CXS 291-2010)⁵⁵
- Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (solo disponible en inglés) (CXS 292-2008)⁵⁶
- Norma para la salsa de pescado (solo disponible en inglés) (CXS 302-2011)⁵⁷
- Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013)⁵⁸
- Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CXS 312-2013)⁵⁹
- Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CXS 315-2014)⁶⁰

⁵⁵https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B291-2010%252FCXS_291e.pdf

⁵⁶https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B292-2008%252FCXS_292e_2024.pdf

⁵⁷https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B302-2011%252FCXS_302e.pdf

⁵⁸https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B311-2013%252FCXS_311s.pdf

⁵⁹https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B312-2013%252FCXS_312s.pdf

⁶⁰https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B315-2014%252FCXS_315s.pdf