



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

24.ª reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE TEJIDOS DE DESPOJOS COMESTIBLES (posible definición y tejidos de despojos comestibles de interés en el comercio internacional)

(Informe del grupo de trabajo electrónico sobre la definición del tejido de despojos comestibles)

1. Veinticuatro (24) participantes se inscribieron en este GTe. De ellos, 12 miembros y dos observadores presentaron observaciones. Los miembros del GTe que presentaron observaciones fueron Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Estados Unidos de América, Francia, Japón, Nigeria, Perú, República Unida de Tanzania, Tailandia, Health for Animals y la Oficina Permanente Internacional de la Carne.

Antecedentes

2. El Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDf), en su 23.ª reunión, decidió crear un grupo de trabajo electrónico (GTe), presidido por Kenya, con el inglés como idioma de trabajo, para la preparación de un documento de debate en respuesta a la solicitud de la 81.ª reunión del JECFA de que el CCRVDf “proporcionase una definición de despojos comestibles”. El documento de debate propondrá una posible definición de tejido de despojos comestibles y especificará los despojos comestibles de interés para el comercio internacional.

3. Como parte de un programa piloto, el trabajo del GTe se llevó a cabo a través de un foro de discusión. Con este sistema se logró un mejor flujo de la información y una mayor transparencia.

4. El presente documento de debate se elaboró a partir de las respuestas a tres grupos distintos de preguntas, que son los siguientes:

- A. La primera pregunta constaba de dos partes, la primera de las cuales preguntaba acerca de las diversas definiciones de despojos, tal como se definen en los diferentes países, ya sea en la legislación o en los textos pertinentes. La segunda era más específica en relación con la definición del tejido de despojos comestibles, que está destinado al consumo humano.
- B. La segunda pregunta buscaba identificar los despojos comestibles a partir de las especies de animales destinadas al consumo humano. Estos podían ser de origen bovino, ovino, caprino, equino, aviar y porcino, entre otras especies.
- C. La tercera pregunta tenía por objeto recabar datos relevantes sobre el volumen del comercio de despojos comestibles a escala local (dentro del país) e internacional (importaciones y exportaciones).

Definición general de tejido de despojos

5. De acuerdo con el análisis de las diferentes definiciones propuestas por los miembros del GTe, se reconoció, en términos generales, que una definición de despojos debería comprender dos categorías principales, a saber, los órganos viscerales u órganos internos y los órganos externos o apéndices, y que podría ser necesario desarrollar las definiciones de vísceras/órganos internos y órganos externos/apéndices.

6. Los órganos internos consisten principalmente en los torácicos (pulmones con la tráquea, esófago, corazón), abdominales (tripas (intestinos, estómagos), riñones, hígado, grasa abdominal, bazo, molleja) y órganos pélvicos (útero, ovarios, vejiga), mientras que los órganos externos comprenden principalmente la cabeza (ojos, hocico, orejas, lengua, cerebro, carne de la cabeza (carrillada), timo), rabo, patas (pezuñas, pies, garras), ubres, pene y testículos.

7. En la revisión bibliográfica realizada del Código sanitario para los animales terrestres de la OIE se observó que dicho código hace referencia a despojos en el artículo 8.2.3. (*Infección por el virus de la enfermedad de Aujeszky - Mercancías seguras*) en relación con los cerdos domésticos y silvestres y con productos de origen animal, como la cabeza y las vísceras torácicas y abdominales. Pudiera ser necesario realizar una revisión exhaustiva de los documentos de la OIE para garantizar la armonización de las definiciones de la OIE y del Codex en este tema.

8. En vista de las observaciones presentadas por los miembros del GTe, se propone que la definición de tejido de despojos sea como sigue:

“la carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras, los apéndices y la sangre”.

- *Donde canal significa el cuerpo de un animal (a los fines del CCRVDF, el término “animal” incluye las especies aviares y de acuicultura empleadas en la producción de alimentos destinados al consumo humano) después del faenado.*
- *“Vísceras” y “apéndices” se refiere a los órganos tal como se describen en el párrafo 5 de este documento.*
- *Mientras que “carne fresca” se refiere a la carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales (Código de prácticas de higiene para la carne [CXC 58-2005]).*

Definición de tejido de despojos comestibles

9. Tras el análisis de las diferentes definiciones propuestas por los miembros del GTE para el tejido de despojos comestibles, se reconoció, en términos generales, que cada país tiene preferencias por órganos específicos distintos de la canal y que estos se consumen según la costumbre (cultura) de cada país. Este hecho influye en lo que podrían considerarse despojos comestibles, siempre que se hayan declarado aptos para el consumo humano.

10. Cabe tomar nota de la definición de carne del Codex Alimentarius, como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin” (CXC 58-2005).

11. Sin embargo, en el *Glosario de términos y definiciones (para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos)* (CXM 5-1993), elaborado con objeto de proporcionar información y orientaciones al comité, se define la carne como la parte comestible de cualquier mamífero.

12. Además, la *Norma para la carne picada curada cocida* (CXS 98-1981), define la carne como la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero y despojos comestibles como despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, pero excluidos los pulmones, orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria. Los despojos comestibles no incluyen tampoco la piel de las aves de corral. Esta norma ha excluido órganos específicos de la definición de despojos comestibles.

13. Las definiciones anteriores, que figuran en los párrafos 8 y 9 y 10, expresan la idea de que todas las partes de un animal que consisten en músculos, órganos internos y externos tal como se mencionan en el párrafo 6, pueden ser consideradas como carne.

14. La delegación de Canadá propuso que el término “despojos” se refiera a los órganos o partes del tracto gastrointestinal (entrañas) situadas dentro de las cavidades torácica, abdominal o pélvica. Así pues, es preferible utilizar el término “subproductos cárnicos” (en lugar de despojos) para hacer referencia a las partes comestibles de la canal distintos de la carne. El mismo término, “subproducto cárnico”, se definió en la normativa estadounidense (Código de Regulaciones Federales, título 9, sección 301.2) como cualquier producto susceptible de ser utilizado como alimento humano, distinto de la carne, derivado de una o más vacas, ovejas, cerdos o cabras.

15. Si bien se reconoce que el término “subproducto cárnico” puede reflejar fielmente los órganos que podrían estar incluidos en “despojos comestibles”, el debate sobre el uso del término “despojo comestible” u otro alternativo no forma parte del mandato del GTe.

16. Algunos de los tejidos que se han considerado tejidos de despojos comestibles en las aportaciones de varios miembros del GTe son material especificado de riesgo (MER) y revisten una significación especial en cuanto a la inocuidad de los alimentos, sobre todo en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles, que son más propias de los rumiantes (especie bovina). Los despojos comestibles deberían ser objeto de una inspección y únicamente deberían comercializarse aquellos que la autoridad competente correspondiente considere aptos para el consumo humano. Esto reducirá el riesgo de consumo de MER.

17. Material especificado de riesgo (MER): incluye, para ganado bovino de más de 30 meses, el cerebro, el cráneo, los ojos, los ganglios del trigémino, la médula espinal, los ganglios espinales y la columna vertebral (con excepción de las vértebras caudales, las apófisis transversas de las vértebras torácicas y lumbares y las alas del sacro. Para todos los bovinos: las amígdalas y el íleon distal del intestino delgado.

18. Por lo tanto, a efectos del presente documento de debate, la definición propuesta para el tejido de despojos comestibles es la siguiente: *aquellas partes de un animal, distintas de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano y que incluyen los órganos descritos en el párrafo 6.*

Los tejidos de despojos comestibles según la especie y el volumen comercializado

19. Los miembros del GTe facilitaron información muy variada sobre lo que se consideran despojos comestibles en sus países respectivos, así como sobre el volumen comercializado local e internacionalmente (datos de importación y exportación).

20. Con objeto de unificar las clases de despojos comestibles propuestas por el GTe con el Sistema Mundial Armonizado, únicamente se tuvieron en consideración los datos relativos al total de importaciones y exportaciones de despojos. A la hora de debatir sobre la identificación de los despojos comestibles de importancia internacional, también se debería tener en cuenta que, para algunos órganos, serán necesarios métodos analíticos específicos, que deberán ser validados para cada uno de los tejidos de despojos en cuestión.

21. Un análisis del comercio mundial de despojos comestibles basado en los datos disponibles de FAOSTAT (Gráfico 1) para los diez años transcurridos entre 2004 y 2013 indica una tendencia al alza en la importación y exportación de despojos comestibles.

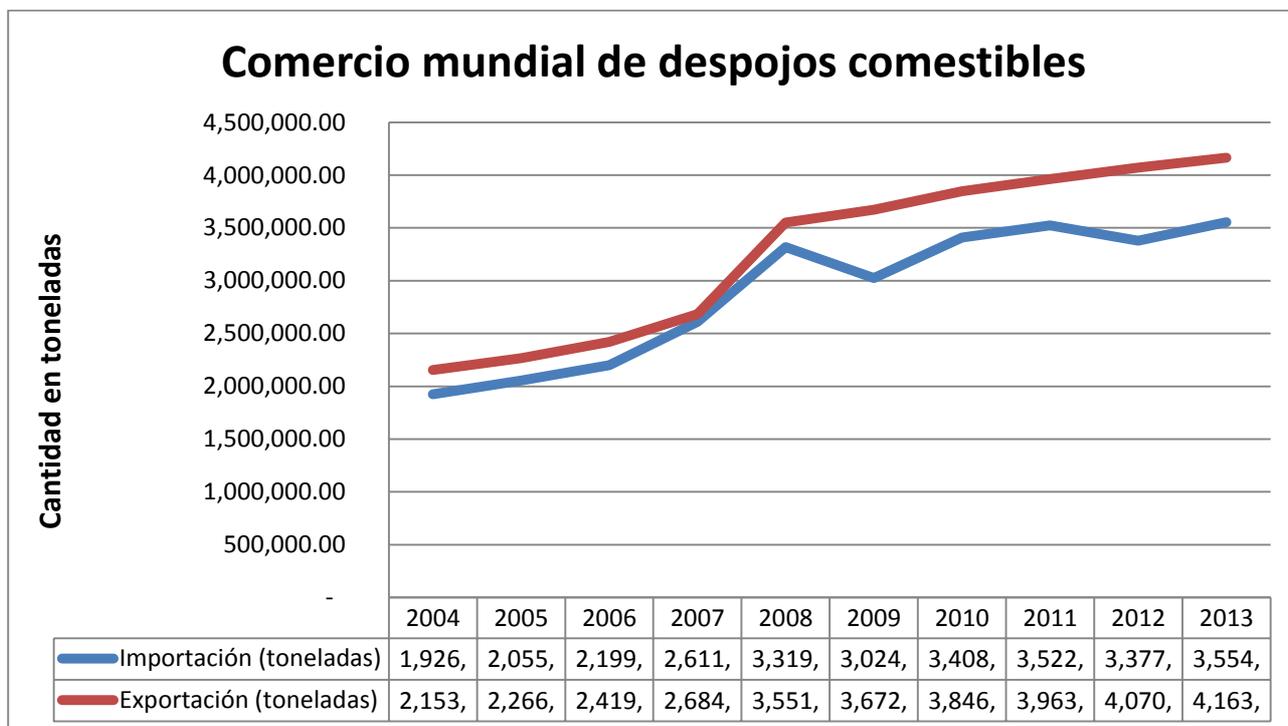


Gráfico 1. Comercio mundial de despojos comestibles (Fuente: <http://www.fao.org/faostat/en/#compare>)

22. Diez países aportaron datos sobre las cantidades comercializadas a escala local e internacional para el período 2014-2016, que se utilizaron para analizar los diferentes órganos.

Gestión y análisis de los datos recibidos

23. Los datos de exportación e importación y los correspondientes al comercio local de despojos facilitados por los miembros del GTe se introdujeron y gestionaron en MS Excel®. En el proceso de depuración de datos se unificaron los nombres de órganos comestibles similares y se generaron nuevos nombres de columnas: por ej., pies, garras, pezuñas, manos y piernas se clasificaron como patas, mientras que vísceras, estómago, intestinos, etc. se clasificaron como tripas. Los órganos no especificados se mantuvieron como “no especificados”. No se tuvo en cuenta el estado de los órganos (congelado, fresco, refrigerado, etc.) a la hora de analizar y revisar los resultados.

Síntesis a partir de los datos recibidos

24. Este informe se ha limitado a análisis descriptivos básicos (cuadros, gráficos, etc.), ya que únicamente un pequeño porcentaje de países facilitó datos, algunos de los cuales eran muy escasos. Se realizó una tabulación inicial de frecuencias para establecer con qué frecuencia se observaban los órganos, teniendo en cuenta todos los años, para todos los países y para cada especie. Un total de 689 registros presentaban detalles de órganos por especie, que en su mayor parte correspondían a ganado bovino (41,9%), porcino (21,6%) y aves de corral (14,5%). En función de estos datos, en este documento de debate el análisis se limitó a las especies de bovino, porcino y aves de corral. También se presentaron síntesis para el ganado ovino. En cuanto al ganado bovino, los órganos comestibles mencionados con mayor frecuencia, de un total de 289 registros, fueron las tripas (20,8%), la lengua (10,4%) y el hígado (7,9%) (Gráfico 2), que son los órganos en los que se centra el informe.

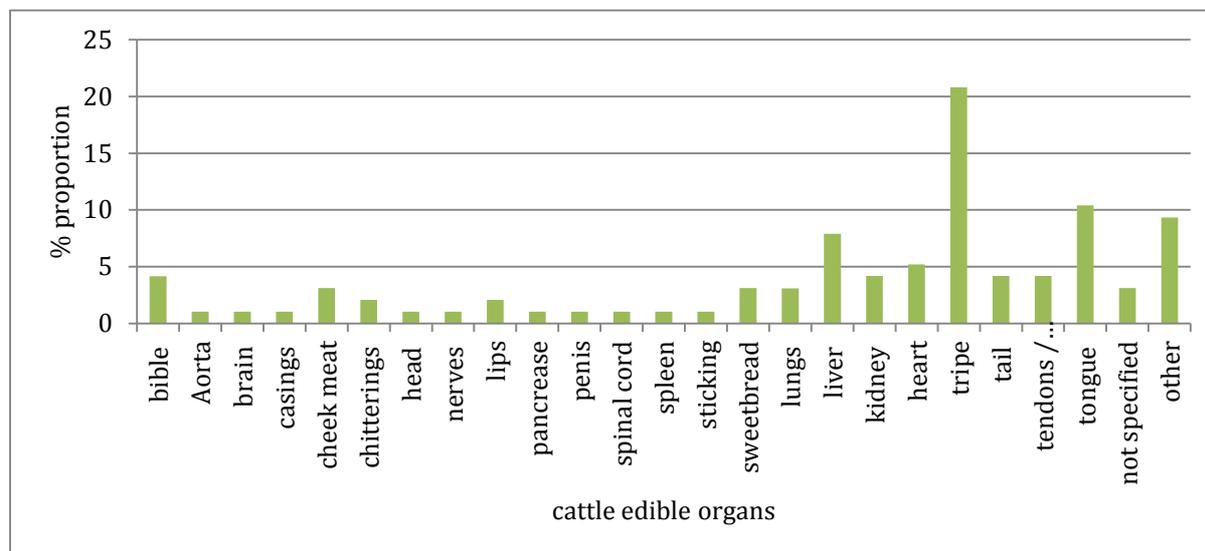


Gráfico 2. Órganos comestibles de ganado bovino (2014-2016)

25. A continuación, en el Cuadro 1, figura una descripción detallada de las cantidades exportadas de hígado, tripas y lengua.

Cuadro 1. Volumen (toneladas métricas) de los tejidos comestibles de ganado bovino exportados con más frecuencia 2014-2016

	Número de observaciones	Total exportado (en toneladas métricas)	Mediana	Rango
Hígado	16	191 406,5	1689,86	21,16 - 87 726,7
Tripas	38	192 471,8	181,5	4,98 - 55 232,3
Lengua	24	91 901,5	910,5	910,5 - 16 155,1

26. En el caso del ganado porcino, los órganos comestibles mencionados con mayor frecuencia, de un total de 149 registros, fueron el hígado (12,08%), las tripas (10,07%), las patas (8,05%) y el corazón (8,05%) (Gráfico 3), que son también los órganos en los que se centra el informe.

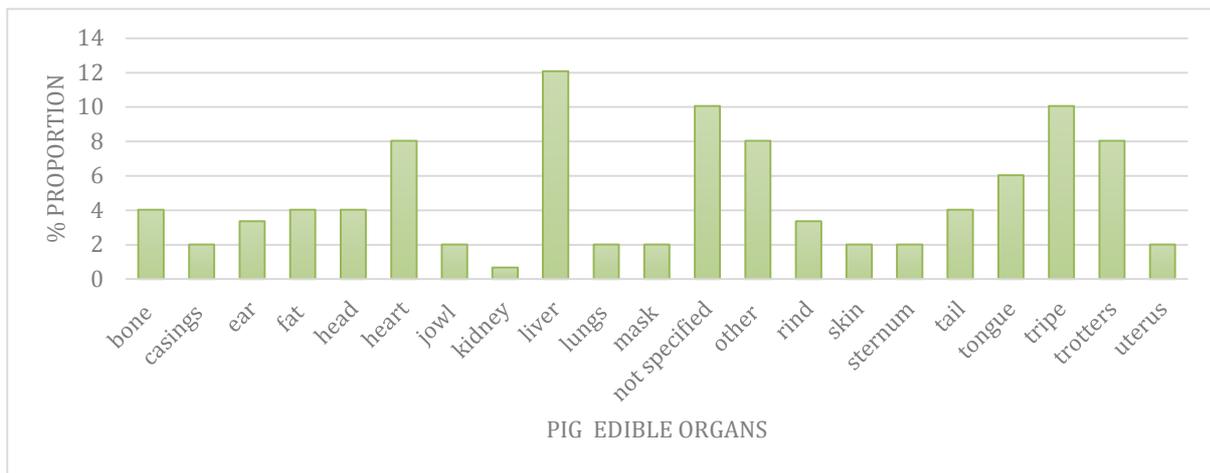


Gráfico 3. Órganos comestibles de ganado porcino (2014-2016)

27. A continuación, en el Cuadro 2, figura una descripción detallada de las cantidades exportadas de hígado, tripas, patas y corazón.

Cuadro 2. Volumen (toneladas métricas) de los tejidos comestibles de cerdo exportados con más frecuencia 2014-2016

	Número de observaciones	Total exportado (en toneladas métricas)	Mediana	Rango
Hígado	18	21 160,9	184,2	1,007 - 53 344,24
Tripas	9	397 539,9	2,427	1,793 - 171 822
Patas	6	2277,4	322	1,441 - 756
Corazón	9	39 479,4	472	25 - 19 094,7

28. Para las aves de corral, los órganos comestibles mencionados con mayor frecuencia, de un total de 100 registros, fueron el cuello (12%), el hígado (9%), las patas (9%) y el corazón (8%) (Gráfico 4), que son también los órganos en los que se centra el informe.

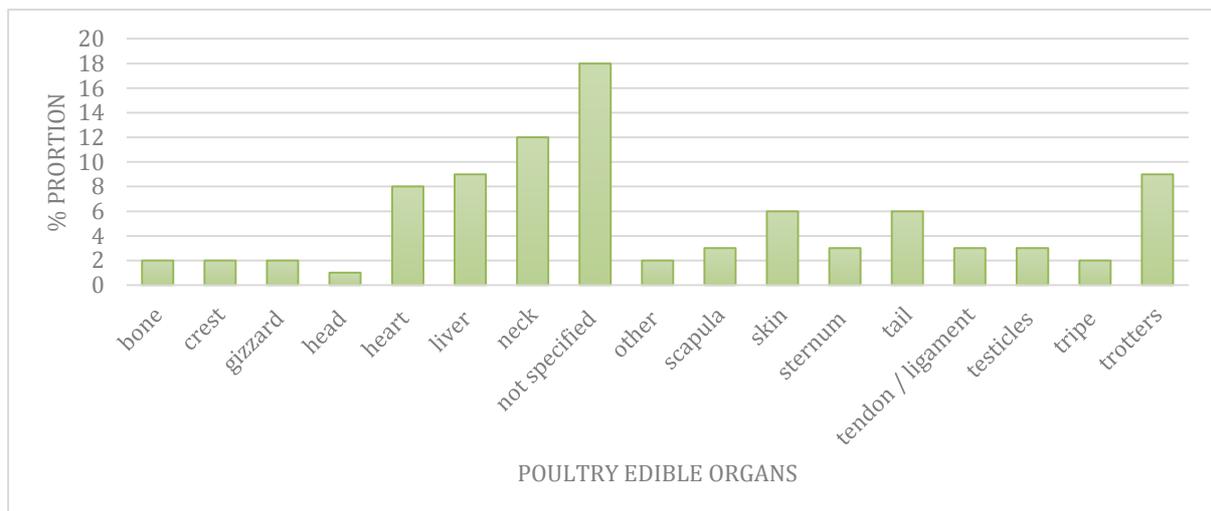


Gráfico 4. Órganos comestibles de aves de corral (2014-2016)

29. A continuación, en el Cuadro 3, figura una descripción detallada de las cantidades exportadas de tejido comestible de cuello, hígado, patas y corazón de aves de corral.

Cuadro 3. Volumen (toneladas métricas) de los tejidos comestibles de aves de corral exportados con más frecuencia 2014-2016

	Número de observaciones	Total exportado (en toneladas métricas)	Mediana	Rango
Cuello	9	155,32	2,98	2,392 - 67
Hígado	9	225,57	1,8	0 - 194
Patas	9	1388,01	27,53	1,19 - 892
Corazón	8	890,18	8	1 - 479

30. Para el ganado ovino, los órganos comestibles mencionados con mayor frecuencia, de un total de 59 registros, fueron las tripas (24%), las tripas de embutir (10%), el hígado (8,5%) y el riñón (8,5%) (Gráfico 5).

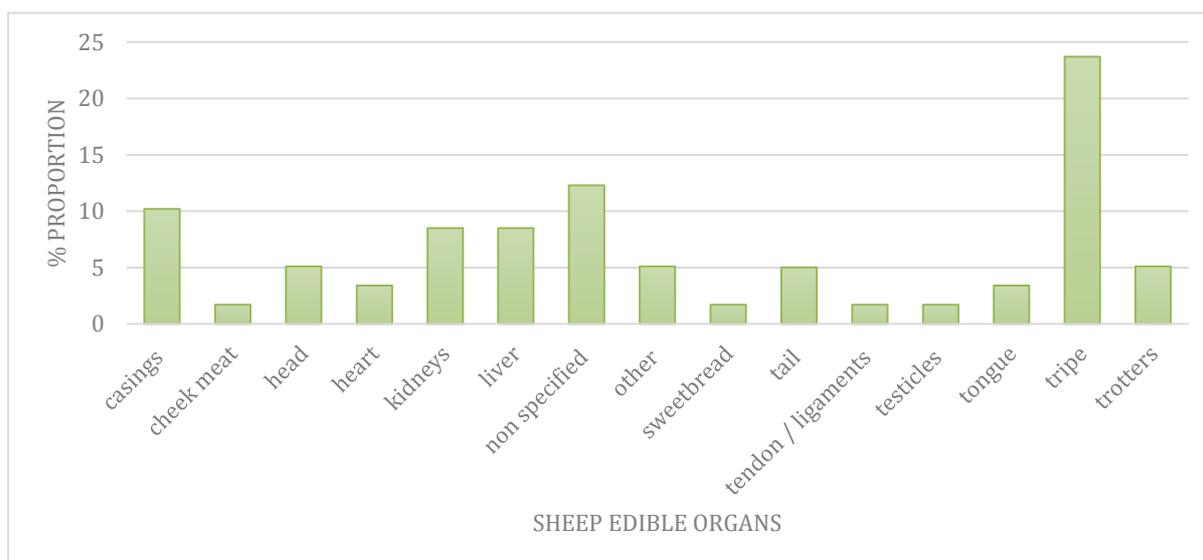


Gráfico 5. Órganos comestibles de ganado ovino (2014-2016)

31. A continuación, en el Cuadro 4, figura una descripción detallada de las cantidades exportadas de tripas, hígado y riñón de ganado ovino.

Cuadro 4. Volumen (toneladas métricas) de los tejidos comestibles de ganado ovino exportados con más frecuencia 2014-2016

	Número de observaciones	Total exportado (en toneladas métricas)	Mediana	Rango
Tripas	11	1335	70	1 - 391
Hígado	5	376	81	2 - 189
Riñón	5	177	35	2 - 72

Comparación de cantidades de órganos comestibles exportados por especie

32. Esta comparación se realizó para determinados órganos comestibles seleccionados, con el objeto de identificar las especies que contribuyen en mayor medida a la exportación de esos órganos comestibles durante un período de tres años. Aparentemente, el ganado vacuno y porcino son los que mayor volumen representan en el comercio de exportación tanto de hígado como de corazón (Gráfico 6).

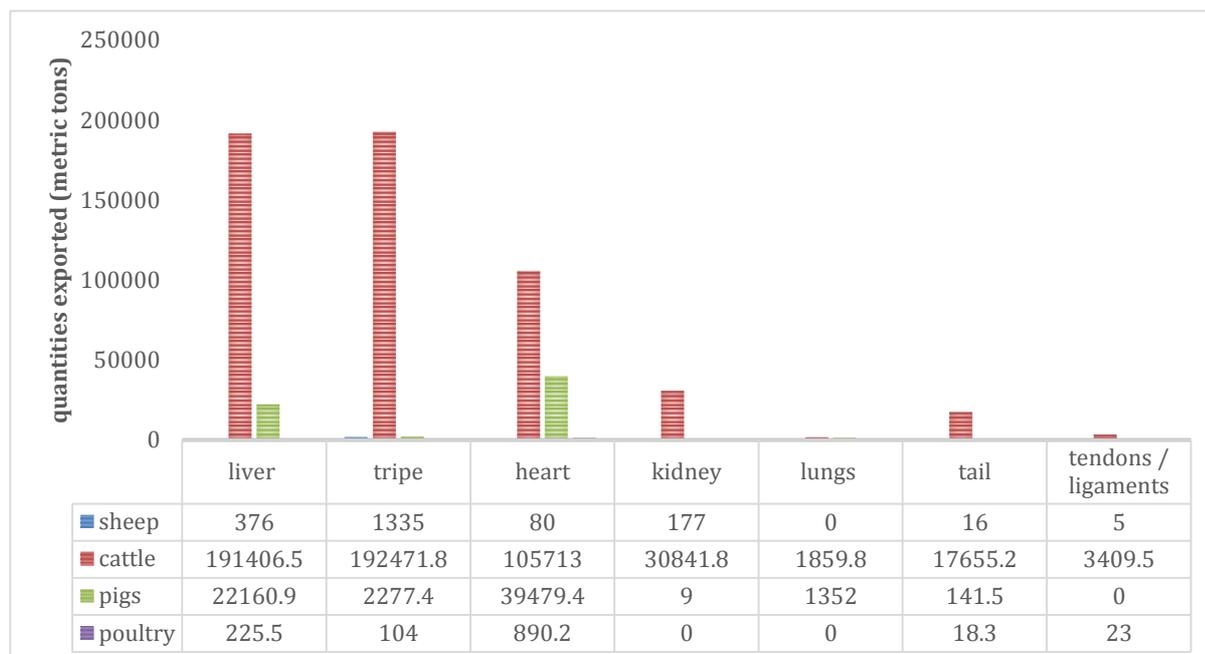


Gráfico 6. Cantidades (toneladas métricas) exportadas de hígado, tripas, corazón, riñones, pulmones, rabo y tendones por especie.

Observaciones de la presidencia:

33. Es necesario que los países miembros realicen un examen exhaustivo de esta cuestión, con objeto de alcanzar una definición armonizada de despojos comestibles. Solo un reducido número de países aportó datos sobre el comercio de despojos comestibles, lo que limita la identificación de los órganos que podrían considerarse despojos de importancia para el comercio internacional.

Conclusiones

34. Hay consenso acerca de la definición general de tejido de despojos, que abarca los órganos internos y externos de un animal, salvo la canal. Así pues, la presidencia propone la siguiente definición general de despojos, a saber, *carne fresca, distinta de la de la canal, incluidas las vísceras, los apéndices y la sangre*.

35. En cuanto a los despojos comestibles, existe un consenso general sobre las cuestiones culturales o consuetudinarias de los países respectivos, que deben tenerse en cuenta, y sobre el aspecto de que los órganos se declaren aptos para el consumo humano. Por lo tanto, la presidencia propone la siguiente definición de despojos comestibles, a saber, *aquellas partes de un animal, distintas de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano y que incluyen los órganos descritos en el párrafo 5*.

36. A partir de los datos recibidos, se observa que el ganado bovino, porcino y las aves de corral son las especies que aportan la mayor parte de despojos comestibles, con el hígado, las tripas y la lengua como los despojos comestibles más comercializados en el ganado bovino, el hígado, las tripas, las patas y el corazón en el porcino, el cuello, el hígado, las patas y el corazón en las aves de corral y las tripas, la tripa de embutir, el hígado y los riñones en el ovino. Estos podrían ser considerados despojos comestibles de importancia para el comercio internacional.

37. El mayor volumen del comercio internacional de hígado y corazón procede del ganado bovino y porcino.

Recomendación

38. Es necesario que los miembros del Codex alcancen un consenso acerca de una definición armonizada de despojos comestibles para facilitar la elaboración de LMR relativos a los tejidos de importancia internacional.

Referencias:

1. CXM 5-1993 - *Glosario de términos y definiciones*
2. CXC 58-2005 - *Código de prácticas de higiene para la carne*
3. CXS 98-1981- *Norma para la carne picada curada cocida*
4. Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE artículo 8.2.3 (*Enfermedad de Aujeszky - Mercancías seguras*)
5. Comercio mundial de despojos comestibles <http://www.fao.org/faostat/en/#compare>