



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 74/18

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Décimo período de sesiones, Ginebra, 1974

S

INFORME DEL COMITE DEL CODEX SOBRE
PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
7º período de sesiones, 2-7 octubre 1972
Bergen, Noruega

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su séptimo período de sesiones en Bergen, Noruega, del 2 al 7 de octubre de 1972, por invitación del Gobierno del país. Presidió la reunión el Dr. O.R. Braekkan (Noruega).

2. El Sr. K. Sunnanå, Director General de Pesca de Noruega, dio la bienvenida a los participantes en nombre de las autoridades noruegas.

3. Asistieron a la reunión delegados de los 34 países siguientes: Alemania (República Federal de), Australia, Bélgica, Brasil, Burundi, Canadá, Checoslovaquia, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Francia, Ghana, Irlanda, Islandia, Italia, Japón, Marruecos, Mauritania (observador), Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Perú, Polonia, Portugal, Reino Unido, Sudáfrica (observador), Suecia, Suiza, Tanzania (observador), Tailandia, Túnez, Uruguay, Venezuela, Yugoslavia. Estuvieron presentes observadores de las tres organizaciones internacionales siguientes: A.I.P.C.E.E., A.Q.A.O., C.E.E. La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, figura en el Apéndice I de este Informe.

ELECCION DEL RELATOR

4. A propuesta del Presidente, el Comité eligió al Sr. D.L. Orme (Reino Unido) relator del período de sesiones.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

5. El Comité aprobó el programa provisional, modificando ligeramente el orden de los temas a tratar.

EMPLEO DEL IDIOMA ESPAÑOL

6. Los países de habla española insistieron en su petición de que el español sea uno de los idiomas de trabajo del Comité. Se tomó nota de la petición, pero se hizo notar que no tocaba al Comité decidir sobre este asunto.

CUESTIONES DIMANANTES DE LOS PERIODOS DE SESIONES DE OTROS COMITES DEL CODEX

Cuestiones dimanantes del 18º período de sesiones (mayo de 1972) del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

Racionalización del trabajo sobre los códigos de prácticas tecnológicas para el pescado y los productos pesqueros

7. La Secretaría informó al Comité de la decisión del Comité Ejecutivo a propósito del procedimiento que habría de seguirse para fusionar varios códigos en vías de preparación o ya preparados por la Consulta de Expertos del Departamento de Pesca de la FAO y por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. La frecuencia de las reuniones de las Consultas de Expertos y el ritmo de trabajo tendrían que ajustarse a las necesidades del Codex (es decir, tendrían que ser anuales).

WH/04531

8. A continuación se citan los párrafos pertinentes del Informe del Comité Ejecutivo (ALINORM 72/3):

(14) "El Comité Ejecutivo acordó que el método de trabajo sería el siguiente. Los códigos correspondientes de prácticas de higiene: a) para el pescado fresco y congelado, y b) para el pescado en conserva, se trasladarían inmediatamente después de su examen por el Comité de Higiene, en junio de 1972, al Departamento de Pesca de la FAO. Los códigos combinados, una vez completados, se presentarían al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en el Trámite 2. Después de obtener una primera serie de observaciones de los Gobiernos en el Trámite 3, quedaría a la decisión de dicho Comité si debía recomendar a la Comisión que se omitiesen los Trámites 6, 7 y 8. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, antes de someter los códigos a la Comisión para su adopción final, los trasladaría al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que éste aprobara el contenido de los códigos relacionados con la higiene. No obstante, el Comité Ejecutivo consideró que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos debiera continuar elaborando independientemente el Código de Prácticas para los Moluscos, porque las consideraciones corresponden principalmente al sector de la higiene, y en el programa del trabajo futuro de la Consulta de Expertos no existe hasta ahora un código tecnológico paralelo."

(15) "El código restante en el programa de trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, es el Código de Prácticas de Higiene para el Pescado Ahumado. El programa futuro de la Consulta de Expertos incluye un código paralelo de prácticas tecnológicas y, por ello, el Comité Ejecutivo acordó que la Consulta de Expertos preparase un código combinado. El método de trabajo sería el indicado en el párrafo 14 anterior."

(16) "Por lo que se refiere a los restantes códigos de prácticas tecnológicas en el programa de trabajo futuro de la Consulta de Expertos, es decir, los correspondientes a los Camarones y al Pescado seco y salado, el Comité Ejecutivo consideró que la Consulta de Expertos debía ocuparse también del sector de la higiene relativo a estos productos, como ha sugerido la propia Consulta de Expertos."

(17) "El Comité Ejecutivo consideró también que, al determinar los órdenes de prioridad para su futura labor, la Consulta de Expertos debía tener plenamente en cuenta los deseos de los dos Comités intergubernamentales interesados del Codex."

9. El representante del Departamento de Pesca de la FAO esbozó el programa de trabajo para los próximos años por lo que se refiere a la elaboración de códigos de prácticas. Declaró que el Departamento de Pesca tenía intención de presentar dos códigos al período de sesiones del Comité de 1974. Los códigos de prácticas para los camarones y para el pescado ahumado se prepararían con disposiciones tecnológicas y de higiene, de acuerdo con lo mencionado en el párrafo 6 precedente. El texto provisional de ambos códigos sería examinado en 1973 por la Consulta de Expertos del Departamento de Pesca. Para la preparación de los anteproyectos de ambos códigos, el Departamento de Pesca facilitaría consultores y un funcionario a tiempo pleno.

10. El Departamento de Pesca tiene intención de convocar en 1974 y 1975 dos Consultas de Expertos para que examinen la posibilidad de preparar otros códigos, que se someterán a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en sus períodos de sesiones de 1975 y 1976, respectivamente. Los códigos para el pescado fresco, congelado y en conserva se presentarán al Comité en tres años sucesivos, empezando en 1974.

11. El Comité, plenamente consciente de la importancia de los códigos de prácticas para los países importadores y exportadores, se declaró de acuerdo con el procedimiento aprobado por el Comité Ejecutivo y se mostró satisfecho por la prioridad concedida por el Departamento de Pesca de la FAO a la preparación de los diversos códigos y a la asistencia a los países para aplicar dichos códigos a sus industrias nacientes, organizando simposios y cursos de capacitación en materia de control de calidad.

Propuestas sobre la preparación de un texto con disposiciones comunes para algunos productos pesqueros (presentada por Francia)

12. El Comité examinó la propuesta hecha por Francia de que se prepararan normas para determinados grupos de pescado y productos pesqueros (doc. CX/FFP 72/13). Como muchos delegados no habían tenido tiempo suficiente para estudiar a fondo el documento, el debate se centró en torno al principio mismo del problema planteado.

13. El Comité convino en que la idea de normas comunes para algunos pescados y productos pesqueros merecía ser examinada a fondo, pero observó que se trataba de una cuestión que era también fundamental para el trabajo de otros varios Comités del Codex y que el Comité

Ejecutivo había considerado que podría ser un tema de estudio para el Comité del Codex sobre Principios Generales (ALINORM 72/3, párrafo 75). Se pidió, pues, a los Gobiernos que estudiaran el asunto y enviaran a la Secretaría observaciones por escrito sobre la propuesta de Francia con tiempo suficiente para examinarla en el próximo período de sesiones.

Cuestiones dimanantes del Noveno período de sesiones (junio de 1972) del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

14. Se informó al Comité de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había aprobado la propuesta de enmendar las disposiciones sobre higiene de las normas internacionales recomendadas para i) camarones en conserva y ii) salmón del Pacífico en conserva (ALINORM 72/13A, párr. 16). Además, había aprobado la sección sobre higiene del proyecto de norma propuesto para la carne de cangrejo de mar en conserva (Trámite 5) (ALINORM 72/13A, párr.19).

Cuestiones dimanantes del Octavo período de sesiones (mayo de 1972) del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

15. El Comité tomó nota de la petición hecha por el Comité sobre Aditivos Alimentarios de que se examinen de nuevo las dosis máximas de fosfatos en los proyectos de normas propuestos para la carne de cangrejo en conserva y los camarones congelados rápidamente. Se decidió someter esta cuestión a la atención de los Gobiernos y el Comité acordó examinar atentamente la dosis máxima de fosfatos por separado para cada norma. Se acordó, además, pedir al Comité sobre Aditivos Alimentarios que explique las razones de su preocupación por el "ya elevado contenido en fosfatos", para que al examinar de nuevo el problema se puedan tener en cuenta los datos toxicológicos.

Cuestiones dimanantes del Séptimo período de sesiones (junio de 1972) del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

16. El Comité tomó nota de las observaciones generales del Comité sobre Etiquetado (ALINORM 72/22, párrs. 7, 49, 61 y 64), en las que se pide a todos los Comités del Codex que:

- i) justifiquen claramente toda divergencia del texto ordinario en las secciones sobre etiquetado de las normas;
- ii) examinen en cada norma la posibilidad o conveniencia de indicar la fecha explícitamente;
- iii) indiquen las razones de cualquier nuevo título genérico.

Se tomó nota además de que el Comité sobre Etiquetado había considerado que, por lo que se refiere a la sal y otros ingredientes de naturaleza análoga, era suficiente declararlos en la lista de ingredientes, aunque el asunto se mantendría en estudio.

Cuestiones dimanantes del Séptimo período de sesiones (septiembre de 1972) del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

17. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había examinado los principios y problemas de la toma de muestras en relación con las normas del Codex y había convenido en dar prioridad al muestreo en todos sus aspectos.

Examen de algunas actividades de la OMS relacionadas con los trabajos del Comité

18. Se informó al Comité de algunas actividades recientes y de los trabajos en curso de la OMS en relación con el pescado y los productos pesqueros. Se mencionaron algunas importantes decisiones sobre higiene de los alimentos adoptadas por la 25ª Asamblea Mundial de la Salud, celebrada en mayo de 1972. Reconociendo la necesidad de una evaluación completa de los peligros derivados del mal estado de los alimentos y la necesidad de contar con normas sobre higiene de los alimentos aprobadas internacionalmente, se había pedido a la OMS que promoviera investigaciones sobre los efectos que tiene en la salud humana la tecnología alimentaria moderna, y especialmente los residuos, aditivos y contaminantes de los alimentos; que intentara estipular acuerdos internacionales sobre criterios para determinar la presencia de contaminantes biológicos, físicos y químicos en los alimentos y dosis aceptables de los mismos; que intensificara la participación de la OMS en la Comisión del Codex Alimentarius, y que colaborara en la preparación de directrices y códigos de prácticas de higiene para la producción, elaboración, almacenamiento y manipulación de alimentos.

19. Se preparan cuatro reuniones sobre varios aspectos de la higiene de los alimentos, en parte en colaboración con la FAO y la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias: 1) Grupo de estudio sobre métodos de toma de muestras y examen de alimentos y productos alimenticios para la vigilancia de los brotes de enfermedades producidas por los alimentos; 2) 5ª Consulta oficiosa sobre virología de los alimentos; 3) Conferencia interregional mixta FAO/OMS (Mediterráneo oriental, Asia sudoriental y Pacífico occidental) sobre lucha contra enfermedades producidas por alimentos, principios de higiene de los alimentos y normalización de alimentos; 4) Comité de Expertos FAO/OMS sobre higiene de peces y mariscos. Este último examinará los progresos recientes y métodos más modernos de producción, elaboración y distribución, en buenas condiciones higiénicas, de pescado, mariscos y otros animales acuáticos que consume el hombre. Se prestará especial atención a las enfermedades transmitidas por peces y mariscos, a los factores que han contribuido al aumento de estas enfermedades en los últimos años, y a la prevención de las mismas.

20. Se informó al Comité sobre la colaboración de la OMS con la Comisión Internacional sobre Especificaciones Biológicas de los Alimentos, que es una Comisión permanente de la Asociación Internacional de las Sociedades de Microbiología. En su última reunión, la Comisión había examinado el segundo proyecto del libro "Microorganismos en los alimentos, II: Muestras para el análisis microbiológico, principios y aplicaciones específicas". El libro, cuya publicación está prevista para 1973, trata de los planes y procedimientos para la toma de muestras de pescado, productos pesqueros y mariscos. Durante los trabajos preparatorios se han formulado límites microbiológicos para estos productos, basándose en los datos obtenidos con investigaciones bacteriológicas realizadas durante los últimos años. Estos datos, que tienen en cuenta las concentraciones que pueden encontrarse en los productos comercializados normalmente y sus posibles peligros para la salud, serán extremadamente útiles para la preparación de requisitos tecnológicos e higiénicos para el pescado y los productos pesqueros.

EXAMEN DE LOS TRABAJOS SOBRE CONTAMINANTES METALICOS

21. Por invitación del Presidente, el profesor F. Berglund (Suecia) informó al Comité de la reciente reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, en la que se trató de algunos aditivos alimentarios y de los contaminantes mercurio, plomo y cadmio. El profesor Berglund reseñó brevemente los antecedentes del problema de la contaminación de los alimentos por mercurio, especialmente el pescado, y habló de las actividades en curso en Suecia y otros países en este sector. Señaló que el método utilizado de ordinario por el Comité de Expertos, o sea el concepto de IDA, no había resultado adecuado para esta cuestión y que, por tanto, se había adoptado un método basado en la ingesta semanal provisional tolerable, que permitía tener en cuenta las diversas estructuras del consumo en los diversos países y los estudios sobre la dieta total que se habían realizado y seguían realizándose.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA, EN AGUA O EN ACEITE

22. El Comité examinó el proyecto de norma (doc. ALINORM 71/18 - Apéndice V) teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos (doc. CX/FFP 72/4).

Ambito de aplicación

23. El Comité convino en que la cláusula "precocida o no", relativa a la condición de la carne del pescado en conserva, era superflua y debía suprimirse.

Descripción

24. El Comité examinó la cuestión de si a la lista de especies de la subsección 2.1 deberían añadirse las especies Auxis bisis RAF y Orcynopsis unicolor, propuestas por las delegaciones de Marruecos y España, respectivamente, y opinó que no debía incluirse ninguna nueva especie en la lista sin contar con información suficiente para justificar su inclusión.

25. El observador de Mauritania comunicó al Comité que recientemente su país había empezado a introducir en el mercado la especie Orcynopsis unicolor, que había encontrado una acogida muy satisfactoria en Europa, y que se estaban haciendo planes para aumentar la producción. El delegado de Marruecos declaró que la especie Auxis bisis RAF se venía elaborando y vendiendo desde hacía casi 40 años y que el producto era bien conocido en la mayoría de los países del Mediterráneo y de Europa occidental.

26. El Comité tomó nota de que en la Conferencia de la FAO sobre Biología del Atún y Especies Afines, celebrada en California (Estados Unidos) en 1962, se había preparado una lista de las especies reconocidas de atún y bonito que había constituido la base del proyecto de norma. La mayoría de las delegaciones consideraron que por el momento no se disponía de información suficiente para justificar la adición de esas dos especies a la lista que aparece en la norma.

27. Se hizo notar que la Comisión no examinaría esta norma en el Trámite 8 hasta 1974, lo que daría tiempo suficiente a las delegaciones que solicitaban la adición de nuevas especies para recoger información completa que demostrara la semejanza de dichas especies con las incluidas en la norma. Por tanto, el Comité acordó mantener la lista tal como aparece en la norma.

Presentación - Tipo

28. Varios delegados señalaron que los términos "corriente" y "natural" no decían nada a los consumidores de sus países. El Comité acordó sustituir "corriente" por "precocido" y "natural" por "no precocido".

Forma del envase

29. Se acordó suprimir las palabras "cortado en fragmentos" en la sección 2.2.2(b), por ser reiterativas.

Materia prima

30. Se decidió suprimir la última frase de este párrafo, ya que se limita a repetir lo dispuesto en la subsección 2.2.1(b).

Ingredientes

31. El Comité aprobó la adición del vinagre a los ingredientes en la subsección 3.3(c). En cambio, no aprobó la sugerencia de que se especificara el agua como uno de los ingredientes, por estar ya incluida en la subsección 3.2, titulada Medio de cobertura.

Producto final

32. El Comité acordó examinar esta disposición para armonizar el texto en la medida de lo posible con la Norma Internacional Recomendada para el Salmón del Pacífico en Conserva (Ref. No. CAC/RS 3-1969). La disposición se dividió en subpárrafos, para distinguir claramente entre requisitos generales y específicos de calidad. El nuevo texto puede verse en la norma revisada, que se adjunta como Apéndice II al presente informe.

Higiene

33. El Comité aprobó el texto formulado y sancionado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (doc. ALINORM 72/13, párr. 35).

Nombre del alimento

34. El Comité acordó revisar la subsección 6.1.1, para indicar claramente que el producto a que se refiere la norma puede denominarse atún, bonito o bonito-atún, de acuerdo con la legislación o costumbre del país en que se venda el alimento y siempre que no se induzca a error a los consumidores. Se hizo notar que la denominación bonito-atún no indicaba que se hubieran envasado juntas diversas especies. Las delegaciones de Francia, Japón y Portugal reservaron su posición a propósito del empleo del término bonito-atún.

35. Dado que los nombres atún y bonito se aplican a diversas especies en los distintos países, el Comité pidió que en su aceptación de la norma cada país indique cuáles son los nombres que se aplican a las diversas especies.

Tipo y forma de la conserva

36. El Comité acordó que la forma de la conserva y el medio de cobertura debían indicarse en la etiqueta. Convino, además, en que en las conservas del tipo 2.2.1(b) ("no precocido") debía indicarse en la etiqueta "envasado sin cocción previa", o "envasado al natural" (en francés, "au naturel"), o algo semejante.

37. El Comité acordó poner de acuerdo el texto de esta subsección con la disposición correspondiente de la Norma Internacional Recomendada para el Salmón del Pacífico en Conserva, suprimiendo las palabras como "contenido neto" o "peso neto" y sustituyéndolas

por "en peso". La delegación de Francia declaró que preferiría una disposición más precisa.

País de origen

38. Se observó que la norma no incluía una disposición sobre la declaración del país de origen, como otras normas, y el Comité acordó incluir un párrafo al respecto.

Identificación del lote

39. El Comité acordó sustituir "empresa productora" por "fábrica" en la disposición relativa al marcado de los envases.

Métodos de análisis y toma de muestras

40. El Comité decidió incluir en la norma disposiciones para:

- 1) Toma de muestras para examen destructivo;
- 2) Examen organoléptico;
- 3) Determinación del contenido neto.

El Comité aprobó las subsecciones propuestas por los Estados Unidos (CX/FFP 72/4) para los puntos (1) y (2) mencionados, e incluyó además una disposición para la determinación del contenido neto análoga a la incluida en la Norma para la Carne de Cangrejo de Mar en Conserva.

Clasificación de defectuosos

41. Algunas delegaciones opinaron que para una evaluación adecuada y justa de los productos importados era indispensable un cuadro de defectos. El Comité reconoció la utilidad de dicho cuadro, pero consideró que su preparación sería difícil y requeriría mucho tiempo y no debía permitirse que frenara la marcha de la norma.

Situación de la norma

42. En el Octavo período de sesiones de la Comisión, el Proyecto de Norma Propuesto para el Atún y el Bonito en Conserva en Agua o Aceite se había pasado al Trámite 6 del Procedimiento, advirtiendo al Comité que la norma no debía pasarse al Trámite 8 hasta que no se hubieran resuelto satisfactoriamente todas las cuestiones de fondo.

43. Los delegados de Francia, la República Federal de Alemania, Marruecos y España consideraron que no se habían resuelto todas las cuestiones de fondo y, por tanto, se opusieron a que se pasara la norma al Trámite 8. En cambio, la mayoría de los delegados, incluidos los principales países productores y consumidores, opinaron que el documento, en su forma actual, debía pasarse a dicho Trámite.

44. Se decidió pasar la norma al Trámite 8 del Procedimiento y someterla a la atención del décimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE

45. El Comité tuvo ocasión de examinar en el Trámite 4 el Proyecto de Norma Propuesto para los Camarones Congelados Rápidamente (documento ALINORM 72/18, Apéndice IV) y las observaciones de los gobiernos al respecto, incluidas en el documento CX/FFP 72/7.

Ambito de aplicación

46. A propósito del ámbito de aplicación se produjo un importante debate sobre si era intención de la norma referirse también a los productos destinados a ulterior elaboración, aparte de los destinados al consumo directo.

47. Varios delegados opinaron que el producto, tal como aparece en el comercio internacional, plantea un problema específico por lo que se refiere a la cuestión de determinar si se destina al consumo directo o a ulterior elaboración, y consideraron que era preciso ampliar las disposiciones de la norma para incluir en la medida de lo posible todos los productos que se mueven en el comercio internacional, ya se destinen a ulterior elaboración o no. De esta forma, además, se protegería al consumidor, ya que la norma regularía la materia prima que tal vez se utilice para la fabricación de otros productos.

48. Otros delegados consideraron que la norma sólo debía referirse al producto destinado directamente al consumo, como se había convenido en el caso de otros productos congelados

rápidamente. El delegado de los Países Bajos opinó que se trataba de una cuestión fundamental de principio, sobre la que habían llegado ya a una decisión tanto el Comité en el caso de otros productos pesqueros como otros comités del Codex, por lo que no veía ninguna razón para tratar en forma diversa este producto. Varios delegados se mostraron de acuerdo con esta opinión y otros disintieron y señalaron que el Comité había preparado ya una norma para el salmón del Pacífico congelado rápidamente, que de ordinario no se destinaba directamente al consumo.

49. El delegado de los Estados Unidos propuso que se pusieran entre corchetes las palabras "sin ulterior elaboración" y que se preguntara concretamente a los gobiernos:

- a) si la norma debía aplicarse a los productos destinados a ulterior elaboración,
- b) si los camarones congelados rápidamente se utilizan para elaboración ulterior,
- c) en caso afirmativo, ¿en qué forma y en qué cantidad?

El Comité consideró que este problema podría resolverse en el próximo período de sesiones, teniendo en cuenta las respuestas de los gobiernos, y se declaró de acuerdo con la propuesta.

50. Por lo que se refiere al resto de la norma, se entabló un breve debate sobre si el ámbito de aplicación, tal como aparece en el texto original, tenía en cuenta las observaciones que habían sido enviadas por los gobiernos y se acordó revisar el texto tomando en consideración lo manifestado en el debate, y enviar la norma a los gobiernos para que hagan nuevas observaciones en el Trámite 3. El texto revisado del proyecto propuesto de norma aparece en el Apéndice VI de este informe.

EXAMEN DEL DOCUMENTO SOBRE SARDINAS EN CONSERVA Y PRODUCTOS ANALOGOS

51. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento sobre sardinas y productos análogos en conserva (documento CX/FFP 72/3), preparado por el Reino Unido, que resumía otro documento preparado recientemente sobre el mismo tema (CX/FFP 71/5).

52. Se acordó proceder al examen del documento limitando el debate a las cuestiones de principio, sin entrar a fondo, por el momento, en el texto del mismo.

Descripción

53. Los delegados de Perú, Uruguay y Venezuela propusieron que se añadiera a la lista de especies Sardinella anchovia y Ethmedium maculatus.

Definición del producto

54. El Comité tomó nota de la cuestión de si debía incluirse una disposición sobre la talla máxima del pescado. La mayoría de los delegados opinaron que debía medirse en crudo, y se acordó pedir a los gobiernos que hicieran observaciones sobre este punto y facilitaran información sobre la talla total (hasta el extremo de la cola) del pescado utilizado para la preparación de estos productos, junto con los nombres de las especies en cuestión.

55. Se consideró que era suficiente una disposición general sobre presentación y que, dado que los envases utilizados en el comercio variaban muchísimo, no era necesario incluir ninguna disposición sobre tipos de envase.

Factores esenciales de composición y calidad

56. El Comité tomó nota de que sería preciso enmendar las disposiciones sobre aspecto, textura y color, y elaboración. Se convino, además, en que sería necesario preparar uno o más cuadros de defectos. Varios delegados consideraron que sería preciso preparar un cuadro separado para cada especie, pero otros opinaron que había defectos comunes a algunas y tal vez a todas. El Comité tomó nota de que Noruega estaba trabajando ya sobre este asunto y expresó la esperanza de que, con antelación suficiente al próximo período de sesiones, fuera posible disponer de un documento con la información necesaria para seguir examinando la cuestión.

Etiquetado

57. El Comité empezó por examinar el problema de si el nombre "sardina", sin ningún adjetivo que lo califique, debe reservarse exclusivamente a la especie Sardina pilchardus

(Walbaum). Los fabricantes tradicionales de este producto insistían en que no debía permitirse que se utilizara para ninguna otra especie el nombre de "sardina" sin calificarlo de alguna forma, ni estaban dispuestos a aceptar calificaciones que, en su opinión, podrían inducir a error sobre la especie envasada. Varios productores de conservas de Sardina pilchardus (Walbaum) califican el nombre de la sardina añadiendo el del país. En su opinión, para poder llegar a un acuerdo sería necesario encontrar otro sistema de diferenciación.

58. Algunos países productores de conservas de otras especies consideraron que no había razón válida para distinguir entre Sardina pilchardus y otras especies, especialmente Sardinella. Según estos países, dicha distinción era discriminatoria y lo que haría sería inducir a error a los consumidores de sus países. Otros países opinaron que lo más importante era proteger al consumidor y que cualquier solución que se aceptara tendría que reconocer que el empleo de los nombres variaba de un país a otro.

59. El Comité se declaró de acuerdo sobre la necesidad de proteger a los consumidores, pero los delegados disintieron sobre la forma en que podría hacerse. Se dijo que el mayor uso del nombre "sardina" sin calificarlo reduciría la protección de que actualmente gozaban los consumidores en varios países. Se examinó brevemente la cuestión de preparar normas separadas y aunque la mayoría se declaró favorable a la preparación de una única norma, se reconoció que incluso con normas separadas sería preciso resolver la cuestión del empleo del término "sardina" sin calificar.

60. Una enmienda sugerida por el delegado de Canadá, cuyo efecto sería permitir llamar "sardina", con o sin calificación, a cualquier especie, salvo las leyes y costumbres del país en que se venda, no resultó aceptable para los países productores de conservas de Sardina pilchardus. El delegado de los Estados Unidos sugirió que una modificación en la que se reservara el nombre de "sardina" para Sardina pilchardus pero que permitiera emplearlo para otras especies junto con alguna calificación (por ejemplo, "espadín"), salvo siempre las leyes y costumbres del país en que se venda el producto y a condición de que no se induzca a error al consumidor, podría constituir la base para un compromiso.

61. Los productores tradicionales de Sardina pilchardus opinaron que esta solución podría ser útil, si fuera posible utilizar términos calificativos adecuados. Se opusieron a calificar el nombre empleando el país de origen, ya que este sistema lo empleaban también los productores de Sardina pilchardus. Algunos expresaron dudas sobre la conveniencia de utilizar como calificativo el nombre de la especie (por ejemplo "sardina sardinops"), pero consideraron que tal vez resultara la solución más viable.

62. Algunos de los países que envasan otras especies siguieron oponiéndose a que se distinguiera la Sardina pilchardus y la situación amenazaba llegar a un punto muerto. Algunas delegaciones afirmaron que a menos que hubiera alguna esperanza de resolver el problema, el Comité debía dejarlo de lado, cosa lamentable pero realista, ya que los argumentos que se aducían no hacían más que reiterar lo dicho en debates precedentes. Tras examinar ulteriormente la cuestión, los países productores de otras especies de clupeidos dijeron que estarían dispuestos a aceptar la propuesta de compromiso hecha por la delegación de los Estados Unidos (párrafo 60 precedente). Se reconoció que se trataba de una concesión importante y se expresó la esperanza de que los países productores de Sardina pilchardus pudieran hacer una concesión equivalente. El observador de la CEE hizo notar las ventajas que obtendrían los productores de otras especies de clupeidos con un compromiso en virtud del cual en el nombre del producto se hiciera seguir a la palabra "sardina" el nombre de la especie, por ejemplo "sardina espadín".

63. Los países productores de Sardina pilchardus convinieron en que sería conveniente seguir buscando una solución y sugirieron que se aplazara el asunto hasta el próximo período de sesiones del Comité, para poder tener en cuenta los puntos de vista de las autoridades comerciales y nacionales de sus respectivos países. Se manifestó cierta desilusión por el hecho de que no fuera posible obtener un compromiso más firme. El Comité convino en que para que fuera posible preparar una norma era preciso resolver el problema de la denominación y acordó examinar en el próximo período de sesiones la propuesta de compromiso presentada por Canadá y los Estados Unidos. El texto propuesto es el siguiente:

"Las especies incluidas en la norma deberán denominarse:

- i) "sardinias" (reservando este nombre exclusivamente para Sardina pilchardus (Walbaum), o

ii) "sardinas X", donde X es el nombre de un país, de una zona geográfica o de la especie en cuestión, o

iii) con el nombre vulgar de la especie,

según lo que disponga el país en que se venda el producto y siempre que no se induzca a error al consumidor.

Además, en caso de que así lo requiera el país en el que se venda el producto, el nombre colectivo deberá ir acompañado por el nombre vulgar de la especie, o por los términos "tipo sardina" o "estilo sardina" o por ambos.

EXAMEN EN EL TRAMITE 2 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL BOGAVANTE Y LA LANGOSTA CONGELADOS RAPIDAMENTE

64. El Comité examinó el proyecto de norma propuesto (doc. CX/FFP 72/8 Rev. 1).

65. Algunos delegados sostuvieron que en las disposiciones del proyecto de norma propuesto no se tenían en cuenta todos los productos que entraban en el mercado y sugirieron algunas enmiendas al texto, para tener en cuenta sus productos y las reglamentaciones de etiquetado. Se acordó que el documento fuera revisado por un Grupo de Trabajo compuesto por delegados de los siguientes países: Australia (relator), Brasil, Canadá, Francia, Irlanda, Nueva Zelandia, Sudáfrica (observador) y Estados Unidos de América.

Situación de la norma

66. El Comité decidió que la norma, con las enmiendas hechas por el Grupo de Trabajo, pasara al Trámite 3 del Procedimiento. El texto revisado se incluye en el Apéndice III de este informe.

EXAMEN DEL DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS "CONGELADOS" EN CUANTO DISTINTOS DE LOS MISMOS PRODUCTOS "CONGELADOS RAPIDAMENTE"

67. El Comité examinó el documento mencionado (CX/FFP 72/12), que había sido preparado por Australia a petición de la Comisión en el Octavo período de sesiones (ALINORM 71/31, párrafo 150), basándose en un cuestionario distribuido a los Puntos de contacto del Codex, al que habían respondido 26 países.

68. El Comité se mostró satisfecho por el valiosísimo trabajo realizado por Australia y acordó hacer notar a la Comisión las siguientes conclusiones derivadas de las respuestas al cuestionario:

- a) El comercio nacional de productos pesqueros conservados por congelación no puede dividirse en comercio de productos congelados y congelados rápidamente. Se desconoce, pues, qué proporción del pescado congelado que se mueve en el comercio internacional se ajusta a la definición de congelación rápida.
- b) No existe ninguna prueba objetiva que pueda aplicarse a los productos finales para verificar la validez de las descripciones del producto que incluye el término "congelado rápidamente". Así pues, los países importadores no tienen forma alguna de verificar la validez de esta descripción a no ser midiendo la temperatura del producto en el momento de la importación o pidiendo a las autoridades del país productor que adjunten un certificado.
- c) Es sabido que el único control satisfactorio para determinar si un producto ha sido congelado rápidamente o no es la inspección en fábrica. En muchos países es posible realizar estos controles, pero raramente se hace con carácter continuo. No hay indicios de que ningún país cuente con procedimientos administrativos para controlar la temperatura del producto en tránsito.
- d) El empleo de la denominación "congelado rápidamente" no es ni mucho menos universal y no tiene significado jurídico en muchos países. En algunos países, los consumidores suponen que los productos expuestos a la venta en vitrinas refrigeradas se han congelado rápidamente, ya diga en la etiqueta "congelado rápidamente" o "congelado", e incluso aunque no aparezca ninguna indicación del proceso de congelación.
- e) El sistema adoptado por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros de permitir una variante en el etiquetado en aquellos países en que el término "congelado" se considera equivalente a "congelado rápidamente" plantea problemas

particulares para la aceptación de las normas. Es difícil concebir cómo un país en el que se utilice el término congelado, pueda aceptar una norma cuyo ámbito de aplicación se extienda sólo a los productos congelados rápidamente, sin prohibir la venta de productos análogos que hayan sido congelados con un proceso no reconocido como congelación rápida. Si no se hiciera así, se crearía una terrible confusión entre los consumidores.

69. Sobre la base de los resultados de la encuesta, Australia llegó a la conclusión de que era necesario examinar de nuevo la forma que la Comisión había dado a las normas del Codex para pescado y productos pesqueros congelados, considerando las tres posibles líneas de acción siguientes:

- a) mantener las normas con el limitado ámbito de aplicación que tienen en la actualidad, a sabiendas de que no abarcan todos los productos que entran en el comercio internacional y que plantean graves dificultades administrativas para los países importadores, que pueden constituir un obstáculo para su aceptación.
- b) Modificar el ámbito de aplicación de las normas para que abarquen todos los productos, manteniendo al mismo tiempo la distinción entre productos congelados rápidamente y productos congelados, y limitando el empleo del término "congelado rápidamente" a aquellos productos preparados de acuerdo con la definición del proceso de congelación rápida.
- c) Modificar el ámbito de aplicación de las normas de manera que incluyan todos los productos conservados por congelación, imponiendo obligatoriamente el empleo de la congelación rápida.

70. Varios delegados afirmaron que serían favorables a una solución basada en la línea (b) o, si ésta fuera inaceptable, en la línea (c).

71. El Comité consideró que el documento era importante y recomendó a la Comisión que lo hiciera llegar al Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente. El Comité sugirió además que se transmitiera el documento al Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Transporte de Alimentos Perecederos.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS FILETES DE PECES PLANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

72. El Comité examinó el proyecto de norma mencionado (doc. ALINORM 72/18, Apéndice II) teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los Gobiernos (CX/FFP 72/5).

Ambito de aplicación

73. Varios delegados opinaron que debían excluirse de la norma las especies hipogloso y rodaballo de Groenlandia. Se explicó que en varios países se preparaban filetes con ejemplares inmaduros de estas especies. El Comité acordó no introducir la restricción sugerida.

Definición del proceso

74. Se insistió una vez más en el problema de especificar la temperatura por debajo de la cual es preciso mantener el producto después de la congelación, y se examinó brevemente. Se informó al Comité de que un Grupo de Trabajo del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente examinaría en breve la cuestión de los problemas de temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución de alimentos congelados rápidamente. Como las conclusiones a que dicho grupo llegara serían válidas para todos los alimentos congelados rápidamente, el Comité acordó mantener la disposición que aparece en el texto.

Presentación

75. Dado que la parte "blanca" no es blanca en todas las especies, se acordó sustituir "blanca" por "clara".

Producto final

76. El Comité aprobó una enmienda de menor entidad en la subsección 3.2.1(a), en el sentido de que la presencia de membranas negras no constituye un defecto en todas las especies incluidas en la norma.

77. El Comité acordó suprimir en la subsección 3.2.1(c) la referencia a "excesivamente" en relación con los pedazos pequeños, y limitar el número de trozos para completar el peso a uno por envase, independientemente del peso del envase.

Aditivos alimentarios

78. El Comité acordó introducir de nuevo el hexametáfosfato sódico, cuyo uso había sido aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, pero que se había omitido inadvertidamente en el proyecto de norma. Se examinó la cuestión del empleo de los diversos compuestos de fosfato y se afirmó que el empleo de polifosfatos reducía las pérdidas de humedad por exudado en los filetes de pescado. El delegado de los Estados Unidos se ofreció a enviar a los gobiernos interesados bibliografías sobre la utilidad de los fosfatos. El delegado de Suiza se opuso formalmente al empleo de fosfatos cíclicos en el pescado.

Nombre del alimento

79. El Comité examinó las implicaciones que tiene para una norma general que abarca varias especies denominadas en forma diferente en los diversos países, la disposición que pide que el nombre del alimento esté de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en que se haya de distribuir el producto. Se señaló que esta disposición no garantizaba per se condiciones equitativas de comercio.

80. El Comité acordó pedir a los gobiernos que mencionen claramente en sus declaraciones de aceptación el nombre o nombres utilizados para cada especie de peces planos.

Métodos de examen y análisis

81. El Comité acordó enmendar el título, de modo que diga: "Métodos de análisis, toma de muestras y examen". Esta sección se examinó con mucho detalle y el Comité acordó introducir varias cláusulas adicionales, para que la sección abarque: 1) el muestreo, de acuerdo con la sugerencia de los Estados Unidos, 2) la descongelación, como ya aparece en el proyecto de norma, 3) la determinación del contenido neto de los productos glaseados, como aparece en el proyecto de norma, 4) el examen organoléptico, de acuerdo con las sugerencias de los Estados Unidos, 5) el examen de defectos físicos, de acuerdo con la sugerencia de los Estados Unidos, pero opcional, 6) la clasificación de defectuosos, de acuerdo con la sugerencia de los Estados Unidos, enmendada por el Comité, y 7) la aceptación del lote, de acuerdo con la sugerencia de los Estados Unidos, enmendada por el Comité.

82. La delegación de los Países Bajos sugirió una enmienda al método de determinación del contenido neto (subsección 7.3). La propuesta consistía en sustituir las últimas tres frases por una que dijera "quítese el agua que quede sobre el pescado con una toalla de papel y pésese el producto en un recipiente tarado". El Comité decidió mantener el método que aparece en la norma, pero pidió a los gobiernos que hagan las observaciones que estimen oportunas sobre la enmienda propuesta y la conveniencia de aceptarla.

Cuadro recomendado de defectos - Filetes de peces planos congelados rápidamente

83. Varios delegados señalaron que el cuadro de defectos incluido en el Anexo B del proyecto de norma no era necesariamente aplicable a todas las especies incluidas en la norma, y el Comité se declaró de acuerdo. Se insistió una vez más en que los delegados debían ensayar el cuadro de defectos con las especies de peces planos de importancia comercial en sus respectivos países. Cuando el cuadro resultara inadecuado, debían presentarse propuestas de revisión o enmienda al Comité, especificando a qué especies debían aplicarse. El Comité se mostró de acuerdo con este procedimiento. Se puso de relieve la importancia de los nódulos relativamente pequeños, de etiología diversa, presentes en el pescado, tanto en relación con su presentación estética como con posibles riesgos para la salud. El Comité acordó examinar esta cuestión en su próximo período de sesiones teniendo en cuenta la información que le faciliten sobre esta cuestión el Programa de Virología de los Alimentos de la OMS y otras fuentes.

84. El delegado de los Estados Unidos propuso una reestructuración del cuadro de defectos basada en la frecuencia e importancia del defecto, más bien que en un sistema numérico de puntos negativos. El Comité consideró que era un sistema interesante y acordó adjuntar al proyecto de norma el cuadro propuesto por los Estados Unidos como

alternativa al actual, para que pudiera ensayarse también.

85. Los delegados de Canadá, Francia, República Federal de Alemania, Japón, Países Bajos, Sudáfrica (observador), Reino Unido y Estados Unidos de América indicaron que facilitarían información sobre su experiencia con los cuadros de defectos (el ya existente y el revisado) para el próximo período de sesiones del Comité. El Comité expresó la esperanza de que también otras delegaciones pudieran facilitar información sobre este punto.

Situación de la norma

86. El Comité acordó devolver la norma una vez más al Trámite 6 del Procedimiento, con la salvedad de que sólo se pedirá a los gobiernos que envíen observaciones a propósito de los cuadros de defectos y las disposiciones a él referentes contenidas en el proyecto de norma, y convino en que en el próximo período de sesiones no se examinarían las observaciones relativas a otras secciones del proyecto de norma. El documento revisado se incluye en el Apéndice IV de este informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE

87. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma propuesto (documento CX/FFP 72/2) y las observaciones enviadas por los gobiernos (CX/FFP 72/6 + Add. 1, 2, 3).

Definición del producto

88. El Comité examinó una propuesta de Cuba (que no estuvo representada en el período de sesiones) de que se añadieran a la lista dos especies más: Merluccius cadenati y Merluccius magnocolus. Como no constaba que estas especies tuvieran valor comercial, no se incluyeron por el momento en la lista, por falta de información sobre ellas. El Comité acordó, en cambio, incluir Urophycis chuss y Urophycis tenuis.

Definición del proceso y materia prima

89. El Comité acordó suprimir en ambas disposiciones la cláusula que establece que la congelación deberá hacerse de acuerdo con el Código de Prácticas para el Pescado Congelado.

Ingredientes facultativos

90. Se acordó mantener la disposición relativa a la presencia de cloruro de sodio como ingrediente facultativo y pedir observaciones sobre la dosis máxima tolerable. El delegado de Japón reservó su posición respecto a esta disposición.

Producto final

91. El Comité acordó que los filetes debían estar razonablemente exentos de magulladuras y suprimió los corchetes en la subsección 3.3.1. En cambio, se consideró que la presencia de paredes abdominales era una característica normal y se suprimió la cláusula correspondiente.

92. El Comité decidió autorizar la adición de un solo trozo para completar el peso de cada envase, como se había convenido previamente en el caso de los filetes de peces planos congelados rápidamente. Se acordó además que dicho trozo no podría pesar menos de 30 g. Para la subsección 3.3.3 se adoptó el texto alternativo incluido en el documento propuesto por Sudáfrica.

93. El Comité acordó que, cuando se juzgara una muestra, la evaluación organoléptica debía hacerse comparando dicha muestra con un producto de buena calidad de la especie en cuestión, y enmendó el texto de la subsección 3.3.4 en la forma siguiente: "..... el producto deberá tener el sabor, color, olor y textura característicos de".

Aditivos alimentarios

94. Para atender a la petición del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, se pidió a los países que facilitarían toda la información nueva de que dispusieran. El Comité decidió mantener la lista de aditivos y las dosis de empleo de los mismos

incluidas en la sección 4 del proyecto de norma propuesto y observó que la justificación tecnológica del empleo de aditivos era exactamente la misma que en el caso del bacalao y el eglefino y los peces planos.

Nombre del alimento

95. Como en algunos países de habla inglesa la merluza se conoce por "whiting", el Comité acordó añadir a la disposición la frase siguiente: En los países en los que la ley o la costumbre así lo establezcan, el producto podrá denominarse "fillets of whiting" or "whiting fillets".

96. Varios delegados expresaron dudas sobre la conveniencia de incluir en la norma la disposición relativa al empleo del término "congelado a bordo" (subsección 6.1.4), ya que sería imposible distinguir entre el producto congelado a bordo y el congelado a tierra. Se consideró, además, que la sección 6 (Etiquetado facultativo) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados trataba ya de esta información adicional. El Comité acordó suprimir esta disposición.

Toma de muestras, examen, análisis y aceptación

97. El Comité decidió enmendar la sección 7 y ponerla de acuerdo con la sección correspondiente del Proyecto de Norma para los Filetes de Peces Planos Congelados Rápidamente.

Examen organoléptico (Anexo A)

98. El Comité acordó suprimir de la norma el examen organoléptico del producto cocinado, por tratarse de un sistema de clasificación de calidad.

Cuadro recomendado de defectos (Anexo B)

99. El Comité acordó examinar como posible alternativa al cuadro de defectos incluido en la norma una propuesta presentada por los Estados Unidos y pedir a los gobiernos que estudien ambos cuadros para determinar su aplicabilidad.

Plan de toma de muestras y niveles de inspección (Anexo C)

100. El Comité acordó suprimir el plan de toma de muestras, dado que de este procedimiento se trataba ya en los Planes Generales de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

Situación de la norma.

101. El Comité acordó someter a la Comisión el proyecto de norma propuesto enmendado en el Trámite 5 del Procedimiento. La norma enmendada se incluye en el Apéndice V de este informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 2 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA CABALLA EN CONSERVA EN SALMUERA O ACEITE

102. La Comisión tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma propuesto en el documento (CX/FFP 72/9), revisado. Sep. 1972)

103. Tras un breve debate, el Comité acordó pedir a la Secretaría de la FAO que revise el documento, consultando a tal fin a los delegados de Portugal y Japón, y lo ponga de acuerdo con el Proyecto de Norma para el Atún y el Bonito en Conserva.

Situación de la norma

104. El Comité acordó pasar la norma enmendada al Trámite 3 del Procedimiento. El documento revisado se incluye en el Apéndice VII de este informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 2 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS BLOQUES DE BACALAO, EGLEFINO, MERLUZA Y GALLINETA CONGELADOS RAPIDAMENTE

105. El Presidente decidió que, como durante el actual período de sesiones no se disponía de tiempo suficiente para examinar el propuesto proyecto de norma, se mantendría en el Trámite 2 para examinarlo en el próximo. Se convino en que el país autor revisara el documento teniendo en cuenta las observaciones recibidas y consultando a Japón,

España, Sudáfrica y los Estados Unidos.

OTROS ASUNTOS

Calidad de la costura del envase

106. El observador de Sudáfrica afirmó una vez más, como se había hecho constar en el párrafo 102 de ALINORM 72/18, que su país consideraba que debía incluirse en las normas una disposición sobre la calidad de la costura de las latas. El Delegado del Japón apoyó esta propuesta. Se señaló que una disposición de este tipo valía para todos los alimentos en conserva y requería una evaluación global. El Comité consideró que tal vez fuera necesaria dicha disposición general y acordó señalar a la Comisión este problema.

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

107. El próximo período de sesiones se celebrará en el plazo de un año, aproximadamente, siendo imposible por el momento fijar la fecha exacta.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

	Trámite	Sometido al examen de	Documento
Salmón del Pacífico en conserva	9	Gobiernos	CAC/RS 3-1969
Salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 36-1970
Camaronos en conserva	9	Gobiernos	CAC/RS 37-1970
Filetes de Bacalao y Eglefino congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 50-1971
Filetes de Gallineta congelados rápidamente	9	Gobiernos	CAC/RS 51-1971
Atún y Bonito en conserva en agua o aceite	8	10 ^o p.s. C.C.A.	ALI 74/18 II
Carne de Cangrejo en conserva	6	1/ ^o 8 ^o p.s. FFP	ALI 72/18 III
Caballa en conserva en agua o aceite	3	8 ^o p.s. FFP	ALI 74/18 VII
Conservas de sardinas y productos de tipo sardinas	en suspenso	8 ^o p.s. FFP	ALI 74/18 parr.63
Filetes de peces planos congelados rápidamente	6	8 ^o p.s. FFP	ALI 74/18 IV
Filetes de Merluza congelados rápidamente	5	10 ^o p.s. C.C.A.	ALI 74/18 V
Camaronos congelados rápidamente	3	8 ^o p.s. FFP	ALI 74/18 VI
Bogavante y langosta congelados rápidamente	3	8 ^o p.s. FFP 2/	ALI 74/18 III
Bloques de bacalao y eglefino, merluza y gallineta congelados rápidamente	2	8 ^o p.s. FFP 2/	CX/FFP 73/2 3/
Código de práctica para el pescado fresco (combinado)	2	8 ^o p.s. FFP	CX/FFP 73/3 3/
Código de prácticas para el pescado congelado (combinado)	2	8 ^o p.s. FFP	CX/FFP 73/4 3/
Código de prácticas para el pescado en conserva (combinado)	2	9 ^o p.s. FFP	-
Código de prácticas para el pescado ahumado		Consulta Exp.73	-
Código de prácticas para camarones		Consulta Exp.73	-
Código de prácticas para los Moluscos 4/		C. C. Higiene de los Alimentos 73	

1/ Adelantado al Trámite 6 en el 9^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Noviembre 1972)

2/ Se discutirá en el 8^o período de sesiones del C. C. sobre Pescado y Productos Pesqueros solamente si el tiempo lo permite

3/ Se distribuirá a su debido tiempo

4/ Será elaborado independientemente por el C.C. sobre Higiene de los Alimentos

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

K.R. Constantine
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Primary Industry
Barton A.C.T.

C.S. Gorter
Executive Officer,
Export Inspection
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Stadhuis
B-8400 Oostende

A. Lagrain
Directeur Technique
Viking International
H. Baelskaai 24
B-8400 Oostende

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

P.C. Moreira da Silva
Amiral
Instituto de Pesquisas da Marinha
Ministerio de Marinha
Rio de Janeiro

Omar Araujo
Executive Vice President
Metal Forty S/A Conservas Alimenticias
P.O. Box 150
Niteroi, RJ

J.J.B.Q. Barros
Engineer, Director of Private
Industry, P.O. Box 53
Niteroi, RJ

Jose Carceles
Av. Sao Luis No. 50 - 8º And.
Sao Paulo

Carlos A.M.L. Santos
Veterinarian
Head, Fish Inspection Section
Food Inspection Division
Dipoa
M. Agricultura - 5º Andar
Brasilia - DF

Dr. Werner M.R. Thiele
Veterinarian
Chief, Regional Inspector
Food Inspection Division
Dipoa
Ministerio da Agricultura
Caixa Postal, 590 - Florianopolis
S. Catarina

BURUNDI

M. Ngomirakiza
Directeur
Département des eaux et orêts
Bujumbura

CANADA

Dr. C.M. Blackwood
Director, Inspection Branch
Fisheries Service
Dept. of the Environment
Ottawa, Ontario

C.H. Ashdown
Sales Manager
Canadian Fishing Co. Ltd.
Vancouver B.C.

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oslo, Norway

R.M. Bond
Chief, Inspection Policy and
Regulations
Fisheries Service
Dept. of Environment
Ottawa

R.J. McNeill
Chief, Inspection Branch
Fishery Service
Dept. of Environment
P.O. Box 550
Halifax, N.S.

H. Douglas Pyke
Asst. to Vice-President Production
National Sea Products Ltd.
Lunenburg, N.S.

D.D. Wilson
Chief, Inspection Branch
Pacific Region
Fisheries Service
Dept. of Environment
1090 West Pender
Vancouver 1, BC.

CZECHOSLOVAKIA
TCHESCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Jaromir Jirout
Trade delegate, Commercial Section,
Czechoslovak Embassy
Fritznergate 14
Oslo 2, Norway

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
DK 1302 København K

E. Dyekjaer
Civil engineer
A/S Value, Ny Havn
DK 6700 Esbjerg

K. Hoydal
Laboratorieforstander
Torshavn, Faerøiene

M. Pryds
Civil engineer
Den Kgl. Grønlandske Handel
Strandgade
DK 1401 København K

J. Sieverts
Civil Engineer
Bornholms Konservesfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK 2200 København N

FRANCE
FRANCIA

F. Soudan
Chef su Service de technologie et des
contrôles
Institut scientifique et technique des
pêches maritimes
La Noë route de la Jonelière
Nantes

Dr. Jean Gousset
Vétérinaire Inspecteur en chef
Chef du Bureau Inspection des Produits
de la Pêche
Ministère de l'Agriculture
Direction des Services Vétérinaires
5, rue E. Renan - 92 Issy les Moulineaux

P. Maze
Vice-président du Syndicat national des
fabricants et importateurs de produits
surgelés - Comp. du Froid
ALIMENTAIRE - PARIS
3, rue de Logelbach
75847 Paris Cedex 17

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H. Hesse
Dipl. Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft u. Forsten
53 Bonn

Prof. Dr. K. Gerigk
Director
Bundesgesundheitsamt
Unter den Eichen 82-84
1 Berlin - Dahlem

Dr. W. Krane
Chef - Chemiker
Nordsee Deutsche Hochseefischerei
GmbH
Klussmannstr. 3
D-285 Bremerhafen

E. Reinacher
Lebensmittelchemiker
Bundesforschungsanstalt für
Fischerei
Institut für Biochemie und Technologie
Palmaille 9
2000 Hamburg 50

GHANA

V.N. Dowuona
Deputy Chief Fisheries Officer
Fisheries Department
P.O. Box 630
Accra

G.Okraku-Offei
Assistant Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M 20
Accra

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Pétursson
Icelandic Fisheries Laboratories
Dept. of Bacteriology
Skulagata
Reykjavik

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector and Engineer
Department of Agriculture and
Fisheries
3Cathal Brugha Street
Dublin 1

IRELAND (Cont.)
IRLANDE
IRLANDA

J.M. Somers
Irish Sea Fisheries Board
P.O. Box 275
Hume House
Ballsbridge
Dublin 4

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. A. Agujari
Comitato Italiano "Codex Alimentarius"
Ministero dell'Agricoltura e Foreste
Via Sallustiana 10
00187 Rome

JAPAN
JAPON

T. Imai
Technical Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Aquatic Products Division
Fishery Agency
Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

T. Nakamura
Fisheries Section
Tokyo Export Commodities Inspection
Institute
Ministry of Agriculture and Forestry
4-7 Konan 4-chome, Minato-ku
Tokyo

M. Ito
Vice-President, Japan Suisankanzume
Packers Association
Ito Food Products Co. Ltd.
2-67 Saiwaicho, Shimizu, Shizuoka
Tokyo

M. Takasaka
Manager - Tuna Packers Ass. of Japan
Ida Bldg. No. 1, 2-Chome, Yaesu, Chuo-ku
Tokyo

K. Tsukahara
Managing Director, Japan Suisankanzume
Packers Association
Naigai Bldg. 2-2-2 Marunauchi
Chiyoda-ku, Tokyo

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

A. Cherrat
Secrétaire Général de la Fédération des
Industries de la conserve au Maroc
c/o OCE
45, Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca

* Chairman - Président - Presidente

P. Couvé
Chef du Service Normalisation
Office de Commercialisation et
d'export
45, Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca 1

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. K. Buchli
Public Health Officer
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam

Dr. D.J. van Dijk
Chairman, Commodity Board of Fish
and Fishery Products
20 Wassenaarseweg
Den Haag

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products TNO
Dokweg 37
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein
Technical Director - IGLO NV
Quick Freezing Plants
Unilever N.V.
Rotterdam

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. A. Ginsberg
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket, London S.W.1
England

J.S. Campbell
General Manager
Fishing Industry Board
P.O. Box 9232
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O. R. Braekkan*
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N 5001 Bergen

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N 5001 Bergen

NORWAY (Cont.)

NORVEGE
NORUEGA

F.J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N 5001 Bergen

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo

M. Kjønne
Norwegian Fishermen's Association
N 7000 Trondheim

T. Kvande- Pettersen
Manager
Industrial Laboratories Ltd.
N 6500 Kristiansund

J. Morland
Production Manager
A/S Findus
N 9600 Hammerfest

H. Pedersen
Managing Director
The Norwegian Cannery Association
P.O. Box 327
N 4001 Stavanger

J. Race
Chief of Section - Norwegian Codex
Alimentarius Council
Statens Ernaeringsraad
Pilestredet 57, Box 8139
Oslo - Dep.

T. Strømme
Civil Engineer
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
Oslo 2

O. Chr. Sundsvold
Director
Norwegian Quality Control Institute
for Canned Fish Products
N 4001 Stavanger

PERU
PEROU

René Porras Sánchez
Consejero de la Oficina de Cooperación
Técnica y Económica
Ministerio de Pesquería
Lima

S.G. Jorge Fernández
Ingeniero, Sociedad Nacional de Pesquería
P.O. Box 271
Callao 4

Dr. Guillermo Burga Ortiz
Gerente Ejecutivo
Empresa Pública de Certificaciones
Pesqueras del Perú
C.E.R.P.E.R.
P.O. Box 271 - Callao (4)

Juan M. Neyra Granda
Fish engineer
Empresa Pública de Servicios
Pesqueros
Sinchi Roca No 2728
Lince, Lima

POLAND
POLOGNE
POLONIA

E. Kordyl
M. Sc. Chief Fish Technology Dept.
M.I.I., Al. Zjednoczenia 1
Gdynia

J. Freytag
Engineer, chief
Section of Fishery Products
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warszawa

A. Kornecka
M. Sc. Senior adviser
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warszawa

PORTUGAL

H.P. Pereira
Président de l'Institut Portugues
de Conservas de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

Dr. L. M. Torres
Chief, Research Department
Institut Portugues de Conservas
de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

J. L. Fernández Espinosa
Jefe, Oficina Normalización
Ministerio de Comercio
Paseo de la Castellana 16
Madrid

Dr. José J. Varona
Pescanova, S.A.
Apartado 424
Vigo

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Folkving
Chief of Section
Statens Jordbruksnämnd
Box 16384
S-10327 Stockholm 16

B. Beckman
Förbundssekreterare
Svenska Västskustfiskernas
Centralförbund
Box 4092
S-40040 Göteborg 4

G. Liljegren
Avdelingschef
Svenska Konservkontrollen
S-40025 Göteborg 52

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Hans U. Pfister
Premier Adjoint
Chef, Service Codex Alimentarius
Section fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
3003 Berne

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Bung-orn Kasemsarn
Chief, Fishery Technology Laboratory
Department of Fisheries
Bangkok

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

H. Baccouche
Président Directeur Général
Office National des pêches
26, Avenue de Paris
Tunis

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D.L. Orme
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 P 2 AE

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 P 2 AE

Dr. J.J. Connell
Assistant Director
Torry Research Station
P.O. Box 31
135, Abbey Road
Aberdeen AB 9 8 DG

J. R. Crook
Technical Director
National Association of Frozen
Food Producers
4 Lygon Place
London S.W. 1 W. OJU

G.M. Keir
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 P 2 AE

D. A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London S.E. 1 9 NO

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

J.W. Slavin
Associate Director for Resource
Utilization
Department of Commerce, NOAA, NMFS
Page Building No.2
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

L.M. Beacham
Assistant to the Director for
International Standards
Bureau of Foods, B.F-40
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

J.R. Brooker
Fishery Products Research and
Inspection Division
Department of Commerce, NOAA, NMFS
Page Building No. 2, Room 300
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

C.R. Carry
Executive Director
Tuna Research Foundation
215 Cannery St.
Terminal Island, Cal. 90731

R.P. Farrow
Assistant Director
National Cannery Association
1133 20th Street N.W.
Washington, D.C. 20036

E. S. Garret
Director, Pascagoula Fishery Products
Technology Laboratory
Department of Commerce, NOAA, NMFS
3209 Frederic Street, P.O. Drawer 1207
Pascagoula, Mississippi 39567

F. Jermann
Director, Research and Quality Control
Bumble Bee Sea Foods
Box 60
Astoria, Ore. 97103

M. Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods
582 Tuna St.
Terminal Island, Cal. 90731

Dr. R.R. Pedraja
Vice-President
Research, Development and Quality
Assurance
Booth Fisheries
2N Riverside Plaza
Chicago, Illinois 60606

C.L. Stinson
Treasurer
Prospect Harbor
Maine 04669

J.L. Warren
Chairman, Maine Sardine Council
Battery St.
Eastport, Maine 04631

L.J. Weddig
Executive Director
National Fisheries Institute
1225 Connecticut Av. N.W.
Washington, D.C. 20036

E. Day Wood
Executive Vice-president
VitaFood Products Inc.
New York, N.Y.

URUGUAY

S. Mattos Avallone
Ingeniero Químico
Laboratorio de análisis y ensayos
Ministerio de Industria
Galicia 1133
Montevideo

VENEZUELA

Dr. P. George
Jefe del Departamento de Tecnología de
Alimentos
Oficina Nacional de Pesca
Ministerio de Agricultura y Cría
Av. Los Pinos Quinta Iremar
Alta Florida
Apartado Postal 2578
Caracas

YUGOSLAVIA

S. Banjad
Engineer
41000 Zagreb
Nehajska 15

OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS PAISES OBSERVADORES

MAURITANIA

Wali N'Dao
Directeur Vétérinaire du Laboratoire
des pêches de Novadhibou
Mauritanie, Laboratoire des pêches
de Nouakchott - BP 22
Novadhibou

M. Porto-Romero
Directeur de la Société des Industries
Mauritanienne de pêche
Imapec - Novadhibou

SOUTH AFRICA AFRIQUE DU SUD SUDAFRICA

A.M. Lewis
Asst. Technical Manager
P.O. Box 16 28
Capetown

S.P. Malherbe
Head, Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag X 191
Pretoria

R.R. de Villiers
Director, Biological Sciences Dept.
South African Bureau of Standards
Private Bag X 191
Pretoria

TANZANIA

L.B. Mkwizu
Food Quality Control Officer
Freshwater Fisheries Institute
P.O. Box 1213, Mwanza

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

A.I.P.C.E.E.

L. Abattucci
Secrétaire Général
1, Avenue du Congo
1050 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)

A.O.A.C.

L.M. Beacham
Assistant to the Director for
International Standards
Food and Drug Administration - BF 40
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A

E.E.C.

M. Castillo
Administrateur Principal
Direction générale de l'agriculture
Commission des Communautés Européennes
Rue de la Loi - Berlaymont
1040 Bruxelles, Belgium

M. Kellar-Noellet
Administrateur Principal
Conseil des Ministres des communautés
européennes
Rue de la Loi 170
1040 Bruxelles - Belgium

Margot Krohn
Administrateur
Direction générale de l'agriculture
Commission des Communautés européennes
Rue de la Loi - Berlaymont
1040 Bruxelles, Belgium

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

W.L. de Haas
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

L.W. Jacobson
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

Dr. R. Kreuzer
Chief, Fishery Products and
Marketing Branch
Fishery Industries Division
Fisheries Department
FAO
00100 Rome, Italy

WHO

Dr. L. Reinius
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27, Switzerland

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA EN AGUA O ACEITE
(pasa al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la carne en conserva de atún o de bonito en agua o aceite. No se aplica a productos especiales en los que el atún o el bonito únicamente constituyen una porción del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Atún y bonito en conserva son los productos constituidos por la carne de cualquiera de las especies apropiadas que se indican más abajo, envasadas con agua o aceite y condimentos en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración.

Los productos se preparan con las siguientes especies:

<u>Thunnus atlanticus</u>	
<u>Thunnus alalunga</u>	albacora, atún blanco, rabil
<u>Thunnus thynnus thynnus</u>	atún (rojo)
<u>Thunnus thynnus orientalis</u>	atún
<u>Thunnus thynnus maccoyii</u>	atún
<u>Thunnus obesus</u>	patudo
<u>Thunnus albacares</u>	albacora, atún blanco, rabil
<u>Thunnus tongol</u>	
<u>Euthynnus pelamys</u> (Sin. <u>Katsuwonus pelamys</u>)	listado, barrilete
<u>Euthynnus lineatus</u>	
<u>Euthynnus affinis</u>	bonito del Pacífico, bacoreta
<u>Euthynnus alletteratus</u>	bonito del Pacífico, bacoreta
<u>Sarda sarda</u>	bonito, jurel, chicharro
<u>Sarda velox</u>	
<u>Sarda chilensis</u>	bonito
<u>Sarda orientalis</u>	bonito, bonito del Pacífico

2.2 Presentación

2.2.1 Tipo

- a) Precocido - envases preparados a partir de carne cocinada sin piel
- b) No precocido - envases sólidos preparados directamente a base de pescado crudo, que puede presentarse como "con piel".

2.2.2 Forma del envase

- a) Sólida - pescado cortado en segmentos transversales al que no se añade ningún fragmento suelto. En envases de 450 g (una libra) o menos de contenido neto, dichos segmentos se cortan longitudinalmente en forma adecuada para el empaquetado en una capa. En recipientes de más de 450 g (una libra) de contenido neto, tales segmentos pueden cortarse en longitudes adecuadas para envasarse en una o más capas de igual espesor. Ninguna capa deberá tener un espesor menor de 2,5 cm (una pulgada). Los segmentos se colocan en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la misma. Puede añadirse, de ser necesario, un fragmento de segmento para llenar el envase.
- b) Trozo o trozos - mezcla de fragmentos de pescado cocido, la mayor parte de los cuales tienen dimensiones de 1,2 cm (media pulgada) por lo menos en cada dirección y en los que se mantiene la estructura original del músculo.

- c) Fibra o fibras - mezcla de partículas de pescado cocido en la que se mantiene la estructura muscular de la carne.
- d) Raspado o desmenuzado - mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes y en la que las partículas están separadas y no forman una pasta.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible perteneciente a una de las especies que se enumeran en la lista de 2.1. La materia prima puede ser fresca o congelada y habrá de ser adecuada para consumo humano.

3.2 Medio de cobertura

- a) Aceites de oliva - de conformidad con la correspondiente norma elaborada por la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) Otros aceites vegetales - aceites vegetales claros, refinados, desodorizados, comestibles de conformidad con las correspondientes normas elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- c) Agua potable - con propiedades que se ajusten a los requisitos que figuran en la "Norma Internacional para Agua Potable", OMS, 1963.

3.3 Ingredientes

- a) Sal
- b) Protéina hidrolizada
- c) Especies, esencias de especias o extractos de especias, condimentos vegetales, aromatizantes naturales y vinagre.

3.4 Producto final

- a) Las latas, al abrirlas, deberán estar bien llenas de pescado. El producto deberá estar prácticamente exento de piel (salvo los tipos con piel), escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos de sangre, espinas, magulladuras, el músculo rojo conocido como carne roja, y tejidos con aspecto de panal. El color, textura, olor y sabor deberán ser característicos del atún y el bonito en conserva de buena calidad de la especie en cuestión.
- b) Cuando se utilicen envases sólidos, la proporción de partículas sueltas, desprendidas durante el enlatado no deberá ser superior al 18% del peso de la carne.
- c) En el caso del atún en conserva denominado claro, el producto deberá estar prácticamente exento de carne oscura.
- d) En el caso del atún en conserva denominado blanco, el producto deberá estar totalmente exento de carne oscura.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios*:

Aditivos

Pirofosfato

Dosis máxima de empleo

0,5% m/m del producto final
(expresado como P₂O₅)

* Véase el Informe del Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, ALINORM 71/12 (párrafo 50, octubre 1970).

5. HIGIENE *

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).

5.2 En la medida compatible con unas buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) Estará exento de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

5.4 Los productos con pH en equilibrio superior a 4,5 deberán recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir toda las esporas de Clostridium botulinum, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes quede impedida en forma permanente por otras características del producto distintas del pH.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser atún, o bonito y/o bonito-atún, calificado o no, de acuerdo con la ley y costumbre del país en que se venda el producto y de modo que no resulte engañado el consumidor. La descripción de atún, bonito y/o bonito-atún no deberá aplicarse a pescado de ninguna especie que no sean las que figuran en la lista de la subsección 2.1.

6.1.2 El nombre del producto puede ir calificado o acompañado por un término descriptivo del color del alimento, siempre que el término "blanco" se emplee únicamente para Thunnus alalunga, y los términos "claro", "oscuro" y "mezclado" se usen únicamente de acuerdo con las normas que rijan en el país en que se venda el producto.

6.2 Forma y tipo del envase

6.2.1 La forma de envase y el medio de cobertura deberán declararse en la etiqueta.

6.2.2 Cuando el tipo de envase sea el descrito en la subsección 2.2.1 (b), deberá indicarse en la etiqueta "envasado sin cocción previa", o "envasado al natural" (en francés, "au naturel") o algo semejante.

6.3 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones.

6.4 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el alimento.

6.5 Nombre y dirección

* Aprobado. Véase el informe del 8º período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 71/12, párr. 35- junio 1971)

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

6.6 País de origen

6.6.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.6.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

6.7 Identificación del lote

En cada envase deberá estamparse o marcarse de modo indeleble, en clave o en claro, una identificación de la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del envase.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales se arbitraje, que deberán ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

7.1 Toma de muestras para examen destructivo

La toma de muestras para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969 (NAC=6,5))

7.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico del atún o bonito en conserva deberán hacerlo sólo personas calificadas para ello.

7.3 Determinación del contenido neto

El contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que represente un lote, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

Procedimiento

1. Pésese el envase cerrado
2. Abrase, viértase el contenido y déjese escurrir el envase durante dos minutos.
3. Pésese el envase vacío, incluida la tapa
4. Réstese el peso del envase vacío del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante será el contenido neto.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

8.1 Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no responda a los requisitos de calidad del producto final de acuerdo con 3.4.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando el número de "defectuosos", clasificados de acuerdo con 8.1, no sea superior al número de aceptación (c) del plan correspondiente de muestreo (NAC=6.5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL BOGAVANTE Y LA LANGOSTA CONGELADOS RAPIDAMENTE
(adelantado al Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los bogavantes y langostas crudos congelados rápidamente o congelados rápidamente después de haber sido cocidos al vapor, destinados directamente al consumo sin ulterior elaboración. No se aplicará a envases de especialidades en los que la carne del bogavante o de la langosta constituya tan sólo una parte del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Los bogavantes y langostas congelados rápidamente se obtienen de especies de los géneros Homarus, Palinurus, Panulirus y Jasus.

2.1.2 Los bogavantes y langostas que presenten a la vista diferencias evidentes no se envasarán juntos. (No se envasarán juntos bogavantes y langostas de distintas variedades).

2.2 Definición del proceso

2.2.1 El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F). El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución e incluso hasta el momento de su venta final.

Está permitida la práctica reconocida de descongelación y nuevo envasado del producto, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.2.2 Los bogavantes y las langostas (o sus colas) se congelarán rápidamente por separado o en masa. Si se congelan rápidamente por separado, se envasarán de manera que mantengan su separación hasta el momento de la venta final.

2.3 Presentación

Los bogavantes y las langostas serán presentadas de las siguientes formas:

2.3.1 Entero

2.3.2 Entero, abierto. Limpio/[sin vísceras]/.

2.3.3 Con el caparazón de la cola. Sin tubo digestivo.

2.3.4 La carne de la cola. Sin caparazón, sin tubo digestivo.

Cada trozo que comprenda toda la cola o un trozo obtenido dividiendo la carne de la cola:

a) longitudinalmente en dos trozos, o

b) transversalmente en cuatro trozos o menos

2.3.5 La carne es la que se obtiene de las especies designadas pero que no se ajusta a 2.3.4.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los bogavantes y langostas congelados rápidamente deberán prepararse utilizando ejemplares limpios y en buen estado de las especies designadas y de tal calidad que sean aptos para el consumo por el hombre.

(Los bogavantes y langostas que se van a congelar rápidamente se tendrán tres días sin alimento antes de iniciar la elaboración).

3.2 Ingredientes opcionales

El agua del glaseado o el medio empleado para la congelación (de emplearse) puede contener:

- a) sal
- b) zumo de limón
- c) azúcares
- d) alginatos
- e) vinagre
- f) colloides hidrofólicas

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

Limpio y preparado con cuidado.

El color del caparazón será el característico de la especie y del habitat o lugar en que se pescó. En el caso del producto crudo, la carne será blanca o rosada y translúcida, pero no opaca. Si está cocida la carne será blanca, firme y se separará fácilmente del caparazón.

Estará exenta de deshidratación profunda (quemaduras producidas por frigorífico) ennegrecimiento u otros colores anormales.

Si hay caparazón, será firme y estará intacto.

3.3.2 Olor y sabor

Después de la descongelación y, de ser aplicable, la cocción en conformidad con el Anexo D, los bogavantes y langostas tendrán olores y sabores característicos y estarán exentos de toda clase de olores o sabores desagradables.

3.3.3 Textura

La carne de los bogavantes y langostas será bastante firme y no esponjosa. La textura no se determinará hasta después de la descongelación, de acuerdo con el procedimiento mencionado en la subsección 7.3 de esta norma.

3.3.4 Glaseado

Los bogavantes y langostas se glasearán por separado o en conjunto. La capa de hielo cubrirá totalmente a los crustáceos, de manera que los proteja de la deshidratación. El agua empleada en el glaseado será potable, su calidad no será inferior a la mencionada en las normas internacionales de agua potable de la Organización Mundial de la Salud. Todos los demás medios que se empleen para el glaseado serán aceptables microbiológicamente.

3.3.5 Defectos y tolerancias

Los bogavantes y langostas preparados de diversas maneras se ajustarán a la definición y factores de calidad esenciales mencionados en esta norma, con la salvedad de las tolerancias mencionadas en el Anexo B.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

NINGUNO

(Los países que propongan su empleo mencionarán las concentraciones máximas y las justificaciones tecnológicas)

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)

5.2 En cuanto lo permitan las buenas prácticas de elaboración, el producto estará exento de materias a las que se pueda objetar.

5.3 Cuando se pruebe según los métodos aplicables de muestreo y examen, el producto cocido:

- a) no contendrá microorganismos patógenos; y
- b) no contendrá sustancias que originen de los microorganismos en cantidades que puedan ser tóxicas.

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, previa aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El producto se designará como sigue:

- i) si procede de las especies de Homarus: bogavante
- ii) si procede de las especies Panulirus, Palinurus y Jasus: langosta

6.1.2 La manera de la presentación se manifestará como sigue:

- i) entero: bogavante, langosta;
- ii) entero, en secciones: bogavante en secciones, langosta en secciones;
- iii) cola: cola de bogavante, cola de langosta;
- iv) carne de la cola: carne de la cola de bogavante, carne de la cola de langosta.

(Si la cola está entera, el producto puede designarse como carne de cola de bogavante (entera), carne de cola de langosta [entera]).

6.1.3 Si la carne está cocida, la palabra "cocida" aparecera en la etiqueta.

6.1.4 (i) Además, en la etiqueta aparecerá el término "congelado rápidamente" o "congelado*", según se acostumbre en el país de venta para descubrir el producto sometido al proceso de congelación definido en la subsección 2.2.1.

(ii) Los bogavantes y las langostas, cualquiera que sea la manera de presentarlos, pueden congelarse rápidamente por separado, en cuyo caso la etiqueta dirá "congelado rápidamente por separado" o "congelado por separado".

6.1.5 Además de las designaciones de las etiquetas especificadas anteriormente, pueden emplearse los nombres vulgares o comerciales de la variedad siempre que no resulte engañado el consumidor en el país en que se va a distribuir el producto.

6.1.6 Se recomienda que, en el caso de bogavantes enteros o de sus colas sus números se indiquen en el contenedor.

6.2 Clasificación por tallas

6.2.1 Si los bogavantes y langostas congelados rápidamente se rotulan según su talla, todos los bogavantes y langostas del envase así designados deben quedar dentro de la gama de tallas declaradas, con la salvedad del margen autorizado en el Anexo B. par. 2

6.3 Lista de ingredientes

Cuando se glasean los bogavantes y langostas no es necesario mencionarlo en la etiqueta a menos que el agua del glaseado contenga aditivos, en cuyo caso en el rótulo aparecerá la lista completa de los ingredientes en orden descendente de proporción. Se aplicarán también las disposiciones de las subsecciones 3.2(b) y 3.2(c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

* "Frozen" (congelado): en algunos países de habla inglesa este término se usa como equivalente a "quick frozen" (congelado rápidamente).

6.4 Contenido neto

6.4.1 El contenido se declarará en peso, bien en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas, según lo exija el país donde se vendan los alimentos.

6.4.2 Caso de haber sido glaseados los productos, la declaración del contenido neto será exclusiva del glaseado.

6.5 Nombre y dirección

Deberán declararse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.6 País de origen

6.6.1 Deberá declararse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.6.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

6.7 Indicación de la fecha e identificación

Podrá indicarse, en claro o en clave, la fecha de producción, es decir la fecha en que el producto final fue envasado para la venta.

7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

Los métodos de análisis y toma de muestras indicados más adelante son métodos internacionales de arbitraje que están pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras para examen destructivo

La toma de muestras de los lotes para el examen del producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NAC-6.5)

7.2 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

En el Anexo C se da un método para la determinación del contenido neto de los productos glaseados.

7.3 Descongelación

Las muestras se descongelan colocándolas en una bolsa de plástico e introduciéndolas en un baño de agua agitada a unos 20°C (68°F). Para determinar si el producto está totalmente descongelado, basta presionar ligeramente la bolsa, sin dañar la textura de los bogavantes o langostas, hasta comprobar al tacto que no existen núcleos duros ni cristales de hielo.

7.4 Examen de defectos físicos

Los defectos físicos de la muestra mencionados en el Anexo A se examinarán de acuerdo con el Anexo B.

7.5 Examen sensorial

El examen sensorial deberá efectuarse, solamente, por personal calificado y hacerse después de haber cocinado la muestra según el método indicado en el Anexo D.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no responda a uno o más de los requisitos siguientes:

1. Los requisitos de calidad del producto final:

- a) aspecto (subsección 3.3.1)
- b) olor y sabor (subsección 3.3.2)
- c) textura (subsección 3.3.3)

2. El margen de tolerancia de defectos físicos por muestra se indica en el Anexo D.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando el número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente (NAC-6.5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) y cuando el contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo detallado, y cuando la talla de los bogavantes y langostas se ajuste a la cantidad declarada.

ANEXO A

DEFECTOS DE LOS BOGAVANTES CONGELADOS RAPIDAMENTE
APLICACION DE ESTILOS DE PRESENTACION

		Entero y troceado	Colas	Carne de la cola	Carne
		(i)	(ii)	(iii)	(iv)
(a)	Deshidratación	6.1.2			
(a)	El caparazón o la carne contienen manchas blanquecinas que perjudican mucho su aspecto	X	X	X	X
(b)	Alteración del color - Caparazón - Carne	X X	X X	X	X
(c)	Lesiones - menos de 5 segmentos de la cola - cortes o cicatrices que penetran en el caparazón - aplastamiento	X X X	X X	X	X
(d)	Supresión incompleta del tubo digestivo		X	X	X
(e)	Caparazón con adhesiones de algas o calcáreas	X	X		
(f)	Caparazón blando	X	X		
(g)	Caparazón suelto y despegado	X	X	X	X
(h)	Número de patas, antenas o trozos superior al anticipado	X			
(j)	Materias extrañas, es decir materias que no se originan en los crustáceos	X	X	X	X

ANEXO B

ACEPTACION DE MUESTRAS

		<u>Tolerancia</u>
1. <u>Tolerancia de defectos</u>		
Deshidratación	Estilos (i) y (ii) (iii) y (iv)	5% mediante recuento 2% por superficie
Alteraciones del color - Caparazón o carne o ambos - carne	Estilos (i) y (ii) (iii) y (iv)	2% mediante recuento 5% por peso
Lesiones - menos de 5 segmentos de la cola - heridas o cicatrices que penetren en el caparazón - aplastado	Estilo (ii) Estilos (i) y (ii) Estilos (i) y (ii) (iii) y (iv)	5% mediante recuento 2½% mediante recuento 2½% mediante recuento 2½% por peso
Supresión incompleta del tubo digestivo	Estilos (ii) (iii) y (iv)	2½% por peso Nada
Caparazón con incrustaciones de algas o calcáreas	Estilos (i) (ii)	20% mediante recuento 10% mediante recuento
Caparazón blando	Estilos (i) y (ii)	2% mediante recuento
Caparazón despegado y suelto; número superior de patas y antenas del anticipado	Estilos (i) y (ii) (iii) y (iv)	1% por peso
Materias extrañas (1) inocuas	Estilos (i) y (ii) (iii) y (iv)	5% mediante recuento 2½% por peso
(2) perjudiciales, por ejemplo vídrio	Estilos (i), (ii), (iii) y (iv)	Nada

Se juzgará defectuosa toda muestra que exceda la tolerancia con respecto a uno cualquiera de los defectos enumerados.

2. Tolerancias de la uniformidad - Aplicable a los estilos (i) y (ii)

El peso medio de los bogavantes o langostas en un envase determinado dividiendo el peso total de los bogavantes o langostas por su número tiene que quedar dentro de la gama de pesos designada. No más del 10 por ciento del número de bogavantes o langostas puede exceder la gama de tallas designada.

ANEXO C

DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO DE LOS PRODUCTOS GLASEADOS Y DETERMINACION DEL PESO DE CADA BOGAVANTE O LANGOSTA GLASEADOS

Procedimiento

1. Hábrase el envase que contiene bogavantes o langostas congelados rápidamente inmediatamente después de sacarlo del frigorífico y colóquese el contenido en un recipiente en el que se introduce agua dulce a la temperatura ambiente.
2. Pésese un tamiz de tela metálica, limpio y seco con aberturas cuadradas de dimensiones nominales (que se fijarán más adelante). El tamiz debe ser de diámetro correspondiente a la talla de los crustáceos.
3. Después que ha desaparecido todo el glaseado que puede verse o tocarse, vacíese el contenido del recipiente en el tamiz previamente pesado. Inclínese el tamiz en un ángulo de unos 20° y déjese escurrir durante dos minutos.
4. Pésese el tamiz que contiene el producto escurrido. Réstese el peso del tamiz. La cantidad resultante se considerará como el contenido neto del envase.

ANEXO D

MÉTODOS DE COCCIÓN

Métodos de cocción

1. Al vapor: póngase la muestra en un recipiente cerrado del tamaño conveniente y colóquese sobre agua hirviendo hasta que la temperatura interna del producto alcanza los 70°C (160°F). El recipiente debe estar tapado y dejarse en un baño de agua a 60°C (140°F) mientras duran las pruebas.
2. Hervido en bolsa: Colóquese la muestra descongelada en una bolsa de plástico que resista al agua hirviendo y ciérrese herméticamente. Introdúzcase la bolsa, con su contenido, en agua hirviendo y déjese cocer hasta que la temperatura interna del producto alcance 70°C (160°F). Sáquese el producto hervido de la bolsa y déjese escurrir.

ALINORM 74/18
APENDICE IV

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS FILETES DE
PECES PLANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

(Devuelto al Trámite 6 del Procedimiento para solicitar nuevas observaciones de los gobiernos)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los filetes congelados rápidamente de las especies comestibles del orden Pleuronectiformes (Heterosomata) destinadas directamente al consumo sin ulterior elaboración. No se aplicará a los productos destinados a ulterior elaboración o a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- a) Se entiende por filetes de peces planos congelados rápidamente los filetes obtenidos de peces de cualquier especie comestible del orden mencionado.
- b) Se entienda por filetes las lonjas de pescado de dimensiones y forma irregular separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas para facilitar el envasado.

2.2 Definición del proceso

El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F). El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, e incluso hasta el momento de su venta final.

Está permitida la práctica reconocida de descongelación y nuevo envasado de los productos, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.3 Presentación

Los filetes podrán presentarse en las siguientes formas:

- a) con piel; o
- b) sin piel; o
- c) con piel únicamente en la parte clara.

Los filetes podrán presentarse como sin espinas, a condición de que se hayan quitado todas las espinas.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Los filetes de peces planos congelados rápidamente deberán prepararse utilizando pescado del orden designado en buen estado y apto para ser consumido fresco.

3.2 Producto final

- 3.2.1 a) los filetes estarán exentos de toda materia extraña y de todos los órganos internos y razonablemente exentos de bordes dentados, rasgaduras y trozos colgantes, aletas o partes de aletas, carne de color muy diverso del normal, coágulos de sangre, parásitos y, cuando sea apropiado, piel, escamas, espinas y membranas negras (pared ventral).
- b) Después de cocerlo al vapor, o al horno o hervirlo, según se indica en el Anexo A, el producto deberá tener el sabor característico de la especie de que se trate y deberá estar exento de sabores y olores desagradables, y su textura deberá ser firme y no presentar aspecto anómalo, gredoso o lechoso.
- c) El producto final deberá estar exento de trozos de filetes excesivamente pequeños, a menos que su presencia sea necesaria para completar el peso del paquete. Se considerarán pequeños los trozos que pesen menos de 25 g. El número máximo autorizado de trozos pequeños de filete es uno por envase, con salvedad de lo dispuesto en la subsección 6.1.1.
- d) El producto final deberá estar exento de deshidratación profunda (quemaduras producidas por frigorífico) que no pueda eliminarse fácilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados.

Nota: En el Anexo B figura como Apéndice un cuadro recomendado de defectos físicos que puede aplicarse a las partidas del producto final, con un NCA de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios y sus especificaciones, que aparecen en la Sección del Codex Alimentarius, han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Monofosfato monosódico o monopotásico (ortofosfato de Na o K)	5 g/kg del producto final, expresados como P ₂ O ₅ , solos o combinados
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)	
Trifosfato pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	
Polifosfato sódico (hexametafosfato de NA)	
Ascorbato de potasio o de sodio	1 g/kg del producto final, expresado como ácido ascórbico.

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, previa aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento deberá estar de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en que se haya de distribuir el producto. Los filetes cortados de bloques que puedan contener un número de piezas pequeñas superior al permitido en la Subsección 3.2.1(c) podrán denominarse filetes de, siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en que se han de vender los productos y a condición de que el consumidor pueda identificar el producto de modo que no resulte engañado.

6.1.2 La etiqueta podrá incluir, además, una referencia a la forma de presentación (con o sin piel, y sin espinas, según sea el caso). Esta indicación será obligatoria si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

6.1.3 Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado rápidamente" o "congelado**", según se acostumbre en el país de venta para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la subsección 2.2.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. Se aplicarán también las disposiciones de las subsecciones 3.2(b) y 3.2(c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el producto.

6.3.2 Cuando los productos se hayan glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

6.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

6.6 Indicación de la fecha e identificación

Podrá indicarse, en claro o en clave, la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue envasado para la venta.

7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras de los lotes para el examen del producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NAC = 6,5).

7.2 Descongelación

La muestra destinada a ser examinada para determinar los defectos físicos se descongela colocándola en una bolsa de plástico e introduciéndola en un baño de agua agitada a unos 20°C (68°F). Para determinar si el producto está totalmente descongelado, basta presionar ligeramente la bolsa, sin dañar la textura del pescado, hasta comprobar al tacto que no existen núcleos duros ni cristales de hielo.

* "Congelado": este término se emplea como alternativa de "congelado rápidamente" en algunos países de habla inglesa.

7.3 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

El método de análisis que se describe a continuación es un método internacional de arbitraje que habrá de ser aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Tan pronto como se haya sacado el envase del almacén frigorífico, ábrase y colóquese el contenido bajo un rociador de agua fría sin presión. Agítase cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rocíese hasta eliminar todo el glaseado que pueda verse o sentirse al tacto. Colóquese el producto en un tamiz circular No. 8 de 20 cms (8 pulgadas) de diámetro, si se trata de muestras que pesan menos de 900 g (2 libras), y de 30 cm (12 pulgadas), si las muestras pesan más de 900 g (2 libras). Sin mover el producto, inclínese el tamiz en un ángulo de 17-20° para facilitar el escurrir, y déjese escurrir exactamente dos minutos (cronómetro). Colóquese inmediatamente el producto en una cápsula tarada y pésese (método de análisis de la AQAQ 18.001).

7.4 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo del personal calificado y hacerse después de haber cocinado la muestra según uno de los métodos indicados en el Anexo A de esta norma.

7.5 Examen de defectos físicos

Los defectos físicos de la muestra se examinarán de acuerdo con el Anexo B.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará defectuoso todo recipiente que no responda a los requisitos de calidad del producto final (3.2.1 (a), (c), (d)).

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando:

1. El número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente (NAC = 6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados;
2. El contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al contenido neto declarado.

ANEXO A

METODOS DE COCCION

Al vapor

Fóngase la muestra en un recipiente cerrado y colóquese sobre agua hirviendo durante unos 35 minutos, si está congelada, o durante 20 minutos, si se ha descongelado ya. Durante el ensayo el recipiente deberá estar tapado y mantenerse en un baño de agua a 60°C (140°F).

Al horno

Colóquese la muestra en una cazuela forrada con lámina de aluminio. Cúbrase la cazuela con una hoja de lámina de aluminio, plegándola alrededor de los bordes de la parte superior de la cazuela. Colóquese la cazuela, con su contenido, en un horno calentado previamente a 230°C (450°F), hasta que se haya completado la cocción, para lo que se requieren unos 20 minutos.

Hervido en bolsa

Cóloquese la muestra descongelada en una bolsa de plástico que resista al agua hirviendo y ciérrese. Introdúzcase la bolsa, con su contenido, en agua hirviendo y déjese cocer hasta que la temperatura interna de la muestra alcance 70°C (160°F) para lo que se requieren unos 20 minutos. Sáquese el producto hervido de la bolsa y déjese escurrir.

PROPUESTA DE LOS ESTADOS UNIDOS

CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS - FILETES DE PECES PLANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

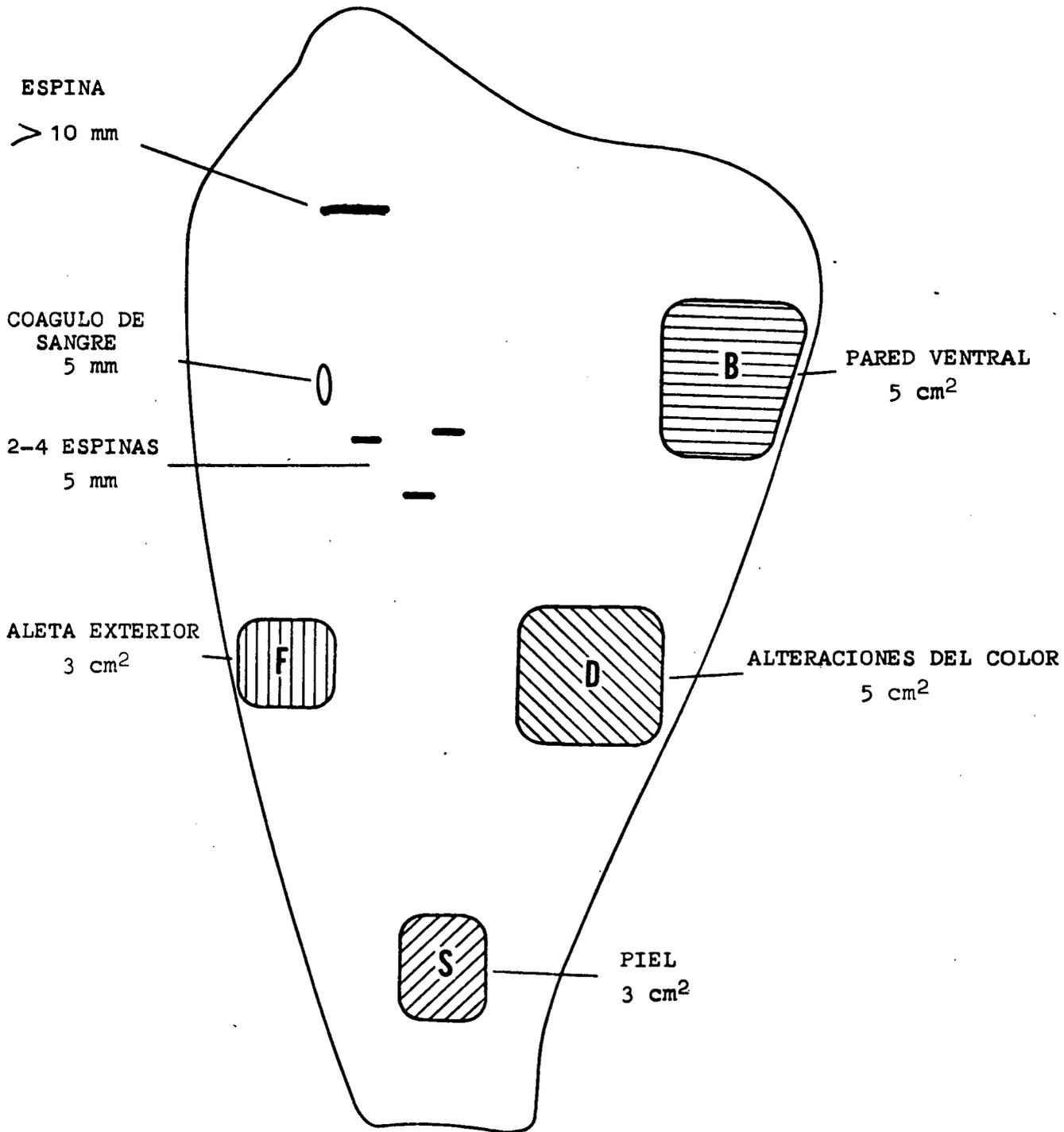
Este Cuadro y el número máximo aceptable de casos de defectos se basan en un NAC de 6,5. El Cuadro de defectos no se aplica a cada envase, individualmente, sino a las partidas, muestreadas de acuerdo con el Plan de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (1969). Se considerará que hay un caso de un defecto cuando dicho defecto esté presente en una muestra del producto de un kg.

Tipo de defecto	Un caso	Un caso más
Piel (filetes sin piel)	Cada trozo mayor de 3 cm ² , hasta 10 cm ² inclusive	Mayores de 10 cm ² , por cada 5 cm ² adicionales completos
Alteraciones del color	Cada alteración significativa del color de la carne desde 5cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Mayores de 10 cm ² , por cada 5 cm ² adicionales completos
Coágulos de sangre	Cada coágulo mayor de 5 mm en cualquier dimensión	Cada coágulo más de dichas dimensiones
Aletas o partes de aletas exteriores (se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membrana)	Cada aleta o parte de aleta de 3 cm ² o menos	Mayores de 3 cm ² , por cada 3 cm ² adicionales
Membranas negras (pared ventral)	Cada trozo mayor de 5 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Más de 10 cm ² , por cada 5 cm ² adicionales
Filetes que no se presentan como sin espinas	Espinas mayores de 10 mm en cualquier dimensión	Cualquier superficie afectada de dichas dimensiones
Filetes sin espinas	2 a 4 espinas, de 5 mm o menos en cualquier dimensión	-----
Filetes sin espinas	Cualquier espina mayor de 5 mm hasta 30 mm inclusive en cualquier dimensión	Cualquier espina mayor de 30 mm en cualquier dimensión

Tolerancias máximas aceptables para los defectos: Se considerará que una muestra de 1 kg es defectuosa si los casos encontrados de defectos son más de 8, salvo que, si se trata de una muestra entre cuyos defectos figure la presencia de espinas, no habrán de deberse a la presencia de espinas más de tres de los ocho casos encontrados.

DEFECTOS EN LOS PECES PLANOS

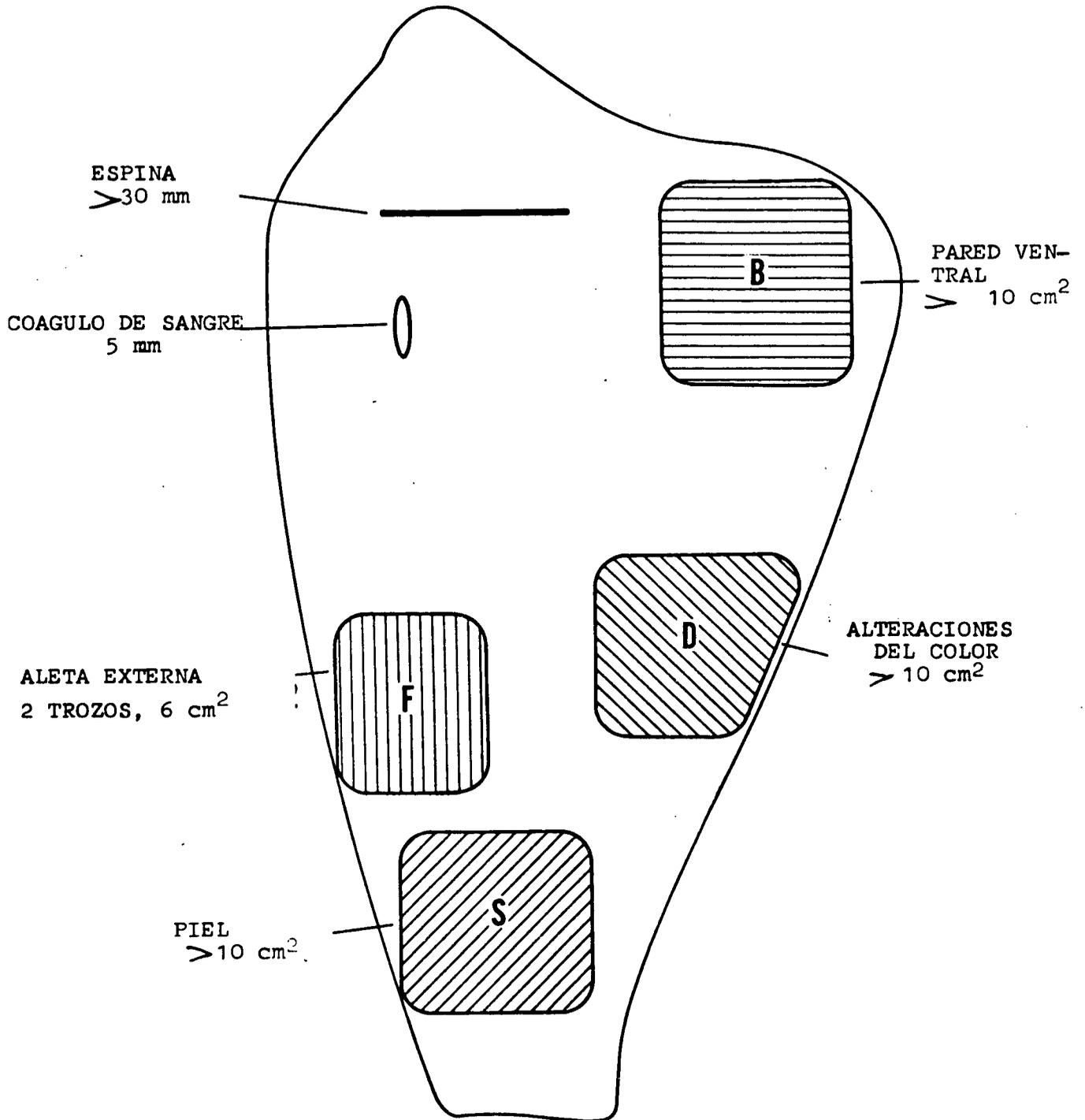
Mínimo para un caso del defecto en cuestión



BASADO EN MUESTRAS DEL PRODUCTO DE 1 kg

DEFECTOS EN LOS PECES PLANOS

Mínimo para un segundo caso del defecto en cuestión



BASADO EN MUESTRAS DEL PRODUCTO DE 1kg

ALINORM 74/18
APENDICE V

PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE
(Trámite 5)

1 AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los filetes congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación destinadas directamente al consumo sin ulterior elaboración. No se aplicará al producto indicado si se destina a ulterior elaboración u a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se obtienen filetes de merluza congelados rápidamente a partir de las especies siguientes:

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| a) <u>Merluccius merluccius</u> | d) <u>Merluccius capensis</u> | g) <u>Merluccius polli</u> |
| b) <u>Merluccius bilinearis</u> | e) <u>Merluccius paradoxus</u> | h) <u>Merluccius senegalensis</u> |
| c) <u>Merluccius hubbsi</u> | f) <u>Merluccius gayi</u> | i) <u>Urophycis chuss</u> |
| | | j) <u>Urophycis tenuis</u> |

2.1.2 Se entiende por filetes las lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas para facilitar el envasado.

2.2 Definición del proceso

El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F). El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, hasta el momento de su venta final.

Está permitida la práctica reconocida de descongelación y nuevo envasado de los productos, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.3 Presentación

Los filetes podrán presentarse como:

- a) con piel, con escamas; o
- b) con piel, sin escamas; o
- c) sin piel.

Los filetes podrán presentarse como sin espinas, a condición de que se hayan quitado todas las espinas.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de merluza congelados rápidamente se prepararán a partir de pescado sano de las especies designadas, que son de tal calidad como para ser aptas para la venta para el consumo en fresco por el hombre.

3.2 Ingredientes opcionales

El cloruro sódico puede estar presente en concentraciones que no excedan de $[1,0]$ % m/m.

3.3 Producto final

3.3.1 Los filetes estarán exentos de toda materia extraña y de todos los órganos internos y razonablemente exentos de bordes dentados, rasgaduras, aletas o partes de aletas, carne de color muy diverso del normal, magulladuras, coágulos de sangre, membranas

negras (pared ventral), parásitos y cuando sea apropiado piel, escamas y espinas (véase el Anexo B).

- 3.3.2 El producto final deberá estar exento de deshidratación profunda (quemaduras producidas por frigoríficos) que no puedan eliminarse fácilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados.
- 3.3.3 El producto final deberá estar razonablemente exento de trozos de filetes demasiado pequeños, y cuando en un envase se ponga más de un filete o de un trozo de filete, las porciones serán de dimensiones razonablemente uniformes. Ningún trozo que se adicione para ajustar la masa tendrá un peso inferior a 30 g y el número máximo de tales trozos de filetes pequeños no excederá de uno por envase, excepto como se estipula en la subsección 6.1.1.
- 3.3.4 Después de cocerlo al vapor o al horno o hervirlo, según se indica en el Anexo A, el producto deberá tener el color, sabor, olor y textura característicos de la especie de que se trate y deberá estar exento de sabores y olores desagradables, y su textura deberá ser firme y no correosa, blanda o gelatinosa.

Nota: En el Anexo B figura como apéndice un cuadro recomendado de defectos físicos que puede aplicarse a las partidas del producto final, con un NAC de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios y sus especificaciones, que aparecen en la sección del Codex Alimentarius, está pendiente de aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máximas de empleo</u>
Monofosfato monosódico o monopotásico (ortofosfato de Na o K)	0,5% m/m del producto final, expresado como P ₂ O ₅ , solo o combinado
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)	
Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfato de Na, K o Ca)	
Polifosfato sódico (hexametafosfato de Na)	
Ascorbato de potasio o sodio	0,1% m/m del producto final expresado como ácido ascórbico

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con la sección correspondiente de los principios generales de higiene de los alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. N. CAC/RS 1-1969).

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del alimento que figure en la etiqueta será "filetes de merluza". Los envases de filetes cortados de bloques que puedan contener un número de trozos pequeños superior al permitido en la subsección 3.3.3, pueden rotularse como filetes de merluza, siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en el que se han de vender y a condición de que el consumidor pueda identificar el producto de modo que no resulte engañado. En los países en los que la legislación o la costumbre así lo determinan, el producto puede denominarse "filetes de merlán".

6.1.2 La etiqueta podrá incluir, además, una referencia a la forma de presentación como con piel o sin piel o sin espinas o ambos, según sea el caso. Esta indicación será obligatoria si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

6.1.3 Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado rápidamente" excepto que el término "congelado" ^{1/} puede emplearse en los países en los que se emplea habitualmente para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la subsección 2.2 de la norma.

6.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. Se aplicarán también las disposiciones de las subsecciones 3.2 (b) y 3.2 (c) de la Norma General Internacional Recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según las disposiciones del país en que se venda el producto.

6.3.2 Cuando los productos se hayan glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

6.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

6.6 Indicación de la fecha e identificación

Podrá indicarse, en claro o en clave, la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue envasado para la venta.

7. MUESTREO, EXAMEN y ANALISIS

7.1 Toma de muestras para el examen destructivo

La toma de muestras de lotes para el examen del producto deberá estar de acuerdo con los Planes de Tomas de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NAC = 6,5).

7.2 Descongelación

La muestra destinada a ser examinada para determinar los defectos físicos se descongela colocándola en una bolsa de plástico e introduciéndola en un baño de agua agitada a unos 20°C (68°F). Para determinar si el producto está totalmente descongelado, basta presionar ligeramente la bolsa, sin dañar la textura del pescado, hasta comprobar al tacto que no existen núcleos duros ni cristales de hielo.

^{1/} "Congelado": este término se emplea como alternativa de "congelado rápidamente" en algunos países de habla inglesa.

7.3 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

El método de análisis que se describe a continuación es un método internacional de arbitraje que está pendiente de aprobación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Tan pronto como se haya sacado el envase del almacén frigorífico, ábrase y colóquese el contenido bajo un rociador de agua fría sin presión. Agítese cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rocíese hasta eliminar todo el glaseado que pueda verse o sentirse al tacto. Colóquese el producto en un tamiz circular n. 8 de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro, si se trata de muestras que pesan menos de 900 g (2 libras), y de 30 cm (12 pulgadas) si las muestras pesan más de 900 g (2 libras). Sin mover el producto inclínese el tamiz en un ángulo de 17° a 20° para facilitar el escurrido, y déjese escurrir exactamente dos minutos (cronómetro). Colóquese inmediatamente el producto en una cápsula tarada y pésese (método de análisis de la AQAQ 18.001).*

7.4 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo de personal calificado y hacerse después de haber cocinado la muestra según uno de los métodos indicados en el Anexo A.

7.5 Examen de defectos físicos

Los defectos físicos de la muestra se examinarán de acuerdo con el Anexo B.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará defectuoso todo recipiente que no responda a los requisitos de calidad del producto final (3.3.1, 2 y 3).

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando:

1. El número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación (c) del Plan de muestreo correspondiente (NAC 6,5) de los planes de toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969);
2. El contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al contenido neto declarado.

* Nota: Dada la tendencia existente de trabajar con unidades métricas comerciales, la Secretaría propone el Anexo C para su consideración.

ANEXO A

MÉTODOS DE COCCIÓN

Al vapor

Póngase la muestra en un recipiente cerrado y colóquese sobre agua hirviendo durante unos 35 minutos, si está congelada, o durante unos 20 minutos, si se ha descongelado ya. Durante el ensayo el recipiente deberá estar tapado y mantenerse en un baño de agua a 60°C (140°F).

Al horno

Colóquese la muestra (descongelada) en una cazuela forrada con lámina de aluminio. Cúbrase la cazuela con una hoja de lámina de aluminio, plegándola alrededor de los bordes de la parte superior de la cazuela. Colóquese la cazuela, con su contenido, en un horno calentado previamente a 230°C (450°F) hasta que se haya completado la cocción, para lo que se requieren unos 20 minutos.

Hervido en bolsa

Colóquese la muestra descongelada en una bolsa de plástico que resista al agua hirviendo y ciérrese herméticamente. Introdúzcase la bolsa, con su contenido, en agua hirviendo y déjese cocer hasta que la temperatura interna de la muestra alcance 70°C (160°F) para lo que se requieren unos 20 minutos. Sáquese el producto hervido de la bolsa y déjese escurrir.

ANEXO B

CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS - MERLUZA

Este cuadro y el número máximo admisible de puntos negativos se basa en un NAC de 6,5. El cuadro de defectos no se aplica a los envases individuales, sino a las partidas, con un plan adecuado de toma de muestras.

Los puntos negativos se designan cada vez que se encuentra el defecto en cuestión, por ejemplo:

una espina	5 mm o menos =	2 puntos
dos espinas	5 mm o menos =	4 puntos

1. Espinas

a) Filetes sin espinas

5 mm o menos en cualquier dimensión	2
Mayores de 5 mm hasta 25 mm inclusive en cualquier dimensión	4
Mayores de 25 mm en cualquier dimensión	8

b) Filetes que no se presentan como sin espinas

Espinas mayores de 10 mm en cualquier dimensión	4
---	---

2. Alteraciones del color incluidas las magulladuras

Cualquier alteración significativa del color, incluidas las magulladuras, de la carne de más de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive.	4
Mayores de 10 cm ²	8

3. Coágulos de sangre

Cada coágulo mayor de 5 mm en cualquier dimensión.	4
--	---

4. Parásitos

A. Nematodos

Cada nematodo o copépodo con un diámetro capsular mayor de 3 mm o cada gusano sin cápsula de longitud mayor de 10 mm o cada

	parásito objetable por su color oscuro o por su efecto en la textura de la carne.	4
B.	<u>Otros parásitos</u> (se preparará el texto teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos)	
5.	<u>Aletas o partes de aletas comprendidas las espinas internas y externas</u> (se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membrana)	
	a) <u>Filetes sin espinas</u>	
	Cada aleta o parte de aleta de 3 cm ² o menos	4
	Más de 3 cm ² , cada 3 cm ² adicionales completos (superficie total)	8
	b) <u>Filetes que no se presentan como sin espinas</u>	
	Cada aleta o parte de aleta de 3 cm ² o menos (superficie total)	4
	Más de 3 cm ² , cada 3 cm ² adicionales completos	8
6.	<u>Piel (filetes sin piel)</u>	
	Cada trozo mayor de 3 cm ² , hasta 10 cm ² inclusive.	4
	Mayores de 10 cm ² , por cada 5 cm ² adicionales completos	8
7.	<u>Escamas (filetes desescamados [con piel])</u>	
	Mayores de 3 cm ² , hasta 10 cm ² inclusive en superficie total	4
	Mayores de 10 cm ² en superficie total	8
8.	<u>Membranas negras (pared del vientre)</u>	
	Cada trozo mayor de 6 cm ² hasta 12 cm ² inclusive	4
	Mayores de 12 cm ² , por cada 6 cm ² adicionales completos	8
9.	<u>Deshidratación profunda (quemaduras producidas por frigorífico)</u>	
	Cada deshidratación de más de 1 cm ² .	8
<u>Otras propuestas de Sudáfrica:</u>		
10.	<u>Bordes dentados y rasgaduras</u>	
	Por cada caso	4
11.	<u>Trozos pequeños</u>	
	a) por cada trozo de menos de 50 g	8
	b) por cada trozo pequeño indeseado que exceda de 1 por envase	4
	Se considerará defectuosa una muestra de 1 kg si los puntos negativos exceden de [25].	
<u>Propuesta alternativa de Sudáfrica</u>		
	Se considerará defectuosa una muestra de 1 kg si los puntos negativos exceden de:	
	40 en el caso de filetes sin espinas y sin piel	
	38 en el caso de filetes sin piel, pero con espinas	
	36 en el caso de filetes con piel y con espinas.	

ANEXO B (Alternativas)

PROPUESTA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA CUADRO DE DEFECTOS - FILETES DE MERLUZA O MERLAN CONGELADOS RAPIDAMENTE

Este cuadro y el número máximo aceptable de casos de defectos se basan en un NAC de 6,5. El cuadro de defectos no se aplica a cada envase, individualmente, sino a las partidas muestreadas de acuerdo con el plan de toma de muestras para alimentos preenvasados (1969). Se considerará que hay un caso de un defecto cuando dicho defecto esté presente en una muestra del producto de 1 kg.

Tipo de defecto	Un caso	Un caso más
Piel (filetes sin piel)	Cada trozo mayor de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Mayores de 10 cm ² , por cada 5 cm ² adicionales completos
Alteraciones del color	Cualquier alteración significativa del color de la carne desde 5 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Mayores de 10 cm ² por cada 5 cm ² adicionales completos
Coágulos de sangre	Cada coágulo mayor de 5 mm en cualquier dimensión	Cada coágulo más
Aletas o partes de aletas exteriores (se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membrana)	Cada alga o parte de aleta de 3 cm ² o menos	Mayores de 3 cm ² por cada 3 cm ² adicionales completos
Membranas negras (pared ventral)	Cada trozo mayor de 5 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Mayores de 10 cm ² por cada 5 cm ² adicionales
Escamas (filetes con piel, pero sin escamas)	Más de 3 cm ² hasta 10 cm ² inclusive, en superficie total	Más de 10 cm ² en superficie total
Filetes que no se presentan como sin espinas	Espinas mayores de 10 mm en cualquier dirección	Cualquier superficie adicional afectada
Filetes que se presentan como sin espinas	2 a 4 espinas, de 5 mm o menos en cualquier dimensión	-----
Filetes que se presentan como sin espinas	Cualquier espina mayor de 5 mm hasta 30 mm inclusive en cualquier dimensión	Cualquier espina mayor de 30 mm en cualquier dimensión
Parásitos	Cada parásito: i) con un diámetro capsular de más de 3 mm; o ii) los no encapsulados de más de 10 mm de longitud; o iii) parásitos de cualquier tamaño que son objetables por su color oscuro o por su efecto en la textura de la carne o por ambos	Todos los casos adicionales

Tolerancias máximas aceptables para los defectos: se considerará que una muestra de 1 kg es defectuosa si los casos encontrados de defectos son más de 8, salvo que, si se trata de una muestra entre cuyos defectos figuran la presencia de espinas, no habrán de deberse a la presencia de espinas más de tres de los ocho casos encontrados.

ANEXO C

DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO DE LOS PRODUCTOS GLASEADOS

Procedimiento

1. Hábrase el paquete de filetes de merluza congelados rápidamente, inmediatamente después de sacarlo del frigorífico y colóquense en un recipiente en el que se introduce agua potable a la temperatura ambiente por el fondo a una velocidad de unos 25 litros por minuto.
2. Pésese un tamiz de tela metálica limpio y seco, de malla cuadrada de 2,8 mm (Recomendación ISO R 565) o de 2,38 mm (tamiz patrón n. 8 de los EE.UU.).
 - i) si el peso del contenido total del envase es de 500 g (1,1 libras) o menos empléese un tamiz con un diámetro de 20 cm (8 pulgadas);
 - ii) si el peso total del contenido del envase es de más de 500 g (1,1 libras) empléese un tamiz con un diámetro de 30 cm (12 pulgadas).
3. Después que se ha observado con la vista o al tacto que se ha quitado todo el glaseado y que los filetes de merluza se separan fácilmente, vacíese el contenido del recipiente en el tamiz previamente pesado, inclínese el tamiz en un ángulo de unos 20° y déjese escurrir durante dos minutos.
4. Pésese el tamiz que contiene el producto escurrido. Réstese el peso del tamiz. La cantidad resultante se considerará que es el peso neto del paquete.

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE
(Devuelto al trámite 3 para solicitar nuevas observaciones de los Gobiernos)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los camarones crudos o tratados al vapor de agua, precocidos o hervidos totalmente durante la elaboración, congelados rápidamente y destinados directamente al consumo sin ulterior elaboración. No se aplicará a las especialidades en las que los camarones constituyen sólo una parte del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Los camarones congelados rápidamente deberán obtenerse de especies de las familias Peneidae, Pandalidae, Cranqonidae y Palaemonidae.

2.1.2 Pueden mezclarse camarones de tamaño y color comparable. No deben mezclarse camarones que presenten evidentes diferencias de aspecto o tamaño.

2.2 Definición del proceso

2.2.1 El producto se someterá a un proceso de congelación, y deberá satisfacer las condiciones que se enumeran a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F). El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, e incluso hasta el momento de su venta final.

Está permitida la práctica reconocida de descongelación y nuevo envasado de los productos, en condiciones controladas, seguida de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.2.2 Los camarones podrán someterse a congelación rápida individualmente o en masa. Si se someten a congelación rápida individualmente, los camarones deberán mantenerse separados unos de otros hasta el momento de la venta final.

2.3 Presentación

Los camarones podrán presentarse en las siguientes formas:

2.3.1 Enteros - con cabeza y caparazón.

2.3.2 Sin cabeza - sin cabeza, con caparazón.

2.3.3 Cola en abanico - descabezados y sin caparazón hasta el último segmento, con caparazón en el último segmento y sobre la cola.

i) Redondos - preparados como se describe en 2.3.3.

ii) Sin intestinos - además de la preparación descrita en 2.3.3, se ha abierto el dorso de los segmentos pelados de los camarones y se han quitado los intestinos

iii) Rajados - además de la preparación descrita en 2.3.3, los segmentos pelados de los camarones se han rajado longitudinalmente y dejado abiertos, quitando los intestinos.

iv) Estilo occidental - además de la preparación descrita en 2.3.3, los segmentos pelados de los camarones se han rajado longitudinalmente por completo a lo largo de cuatro segmentos, empezando con el segmento anterior o número 1, y se han quitado los intestinos.

2.3.4 Pelados - camarones a los que se ha quitado la cabeza y la totalidad del caparazón.

i) Pelados - según lo descrito en 2.3.4.

ii) Sin intestinos - además de pelados, según lo descrito en 2.3.4, han sido abiertos por el lomo, quitando los intestinos hasta el último segmento próximo a la cola.

- iii) Rajados (mariposa) - además de pelados, según lo descrito en 2.3.4, los camarones se han rajado longitudinalmente al menos hasta el último segmento próximo a la cola y se han dejado abiertos, quitando los intestinos.
- iv) Estilo occidental - además de pelados, según lo descrito en 2.3.4, los camarones se han rajado longitudinalmente por completo a lo largo de cuatro segmentos, empezando por el segmento anterior, o segmento número 1, y se han quitado los intestinos.

2.3.5 Trozos - trozos de camarón de menos de cuatro segmentos, si se trata de camarones de tamaño tal que, si estuvieran sin romper, crudos y sin cabeza, entrarían más de 150 en kg (70 en libra), o de menos de 5 segmentos, si se trata de camarones de mayor tamaño. Estos trozos podrán estar presentes en el producto definido en las subsecciones 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 y 2.3.4, a condición de que no excedan de las tolerancias establecidas en 3.3.6. Cuando los trozos se envasen y vendan como tales, deberán denominarse de acuerdo con lo dispuesto en la subsección 6.1.2.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los camarones congelados rápidamente deberán prepararse con camarones limpios y en buen estado, frescos o precongelados, de la especie designada y aptos para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

El agua para el glaseado o el medio utilizado para la congelación podrá contener:

- Sal
- Zumo de limón
- Azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, lactosa, alginatos)
- Aderezos, especias, sustancias aromáticas (glutamato monosódico, proteína vegetal hidrolizada)

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

- Limpios, de tamaño generalmente uniforme \surd dentro del grupo numérico de que se trate y preparados con cuidado;
- Color característico de la especie y del habitat o zona de donde proceden;
- Practicamente exentos de deshidratación y ennegrecimiento u otra alteración anormal del color.

3.3.2 Olor y sabor

Una vez descongelados y, cuando así proceda, cocinados, los camarones deberán tener buen color y sabor característico y estar exentos de olores desagradables de cualquier clase. Un olor o sabor natural que recuerde el yodoformo no se considerará como defecto, a menos que sea excesivo.

3.3.3 Textura

Los camarones deberán tener una consistencia relativamente firme y no ser pulposos. La textura de los camarones se examinará solamente una vez descongelados de acuerdo con el procedimiento descrito en la subsección 8.1.1 de la presente norma.

3.3.4 Glaseado

Los camarones podrán glasearse individualmente o en masa. Una vez glaseados, la capa de hielo deberá cubrir totalmente los camarones, de modo que queden protegidos contra la deshidratación. El agua empleada para el glaseado habrá de ser potable. Las normas de potabilidad no habrán de ser inferiores a las que figuran en las "Normas Internacionales para el Agua Potable", Organización Mundial de la Salud, 1963. Cualquier otro medio utilizado para el glaseado deberá ser microbiológicamente compatible con los requisitos de la sección 5.

3.3.5 Clasificación por tamaños

Los camarones congelados rápidamente, cualquiera que sea la forma de presentación, podrán envasarse expresando el número medio de camarones por unidad de

peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el producto, y declarándolo según se indica en el Anexo D.

3.3.6 Defectos y tolerancias

Los camarones congelados rápidamente en las diversas formas de presentación deberán ajustarse a los factores esenciales de composición y calidad establecidos en esta norma, salvo las diferencias permitidas en el Anexo B.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los siguientes aditivos de los camarones congelados rápidamente están pendientes de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Acido cítrico)	de acuerdo con la práctica normal de fabricación
Acido ascórbico)	
Cantaxantina C.I. 75135)	30 mg/kg del producto final, solos o combinados
Erytrosina C.I. 45430)	
Ponceau 4R C.I. 16255)	
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K))	5 g/kg del producto final, expresado como P ₂ O ₅ , solos o combinados
Trifosfato pentasódico o pentapotásico (tripolifosfatos de Na o K))	
Bisulfito de sodio)	(Para utilizar 30 mg/kg del producto final, en el producto expresado como SO ₂ ; crudo solos o combinados solamente)
Sulfito de sodio)	
Hiposulfito de sodio)	
Metabisulfito de sodio o potasio)	

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).
- 5.2 En la medida de lo posible en una buena práctica de fabricación, el producto deberá estar exento de materia desagradable.
- 5.3 Ensayado por métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto tratado térmicamente:
 - a. no deberá contener microorganismos patógenos; y
 - b. no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades tales que pueda ser tóxico.

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, que deberán ser aprobadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El producto deberá etiquetarse con el nombre de "camarón" o "camarones" a condición de que esa denominación se ajuste a la costumbre del país en que haya de venderse el producto y siempre que éste se identifique de tal manera que el consumidor no pueda ser inducido a error.
- 6.1.2 Además, deberán figurar en la etiqueta, junto con el nombre del producto, la forma de presentación, según se indica a continuación:

<u>Forma de presentación</u>	<u>Designación en la etiqueta</u>
Enteros	Camarones enteros
Sin cabeza	Camarones sin cabeza

<u>Forma de presentación</u>	<u>Designación en la etiqueta</u>
Redondos, cola en abanico	Camarones con cola en abanico. Además, podrán utilizarse según sea el caso, los términos "sin intestinos", "mariposa" o "rajados".
Pelados	Camarones pelados. Además podrán utilizarse, según sea el caso, los términos "sin intestinos", "mariposa" o "rajados".
Trozos	Trozos de camarones.
Trozos pelados	Trozos pelados de camarones. Además, podrá utilizarse si es apropiado el término "sin intestinos".

6.1.3 En el caso de productos cocidos, deberá indicarse en la etiqueta el grado de cocción. Se aplicarán las siguientes definiciones:

- a) Crudos - no expuestos a temperaturas de más de 100°F.
- b) Precocidos - expuestos a vapor atmosférico o agua caliente durante un período tal que la superficie del producto alcanza una temperatura suficiente para coagular la proteína en la superficie del camarón, pero insuficiente para coagular la proteína en el centro térmico.
- c) Expuestos al vapor o agua caliente durante un período tal que el centro térmico del camarón alcance una temperatura suficiente para coagular la proteína.

6.1.4 i) Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado rápidamente" o "congelado"*, según sea costumbre en el país de venta para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la subsección 2.2.1.

ii) Los camarones, cualquiera que sea la forma de presentación, podrán someterse a congelación rápida individualmente y en tal caso la etiqueta deberá decir "congelado rápidamente por separado" o "congelados individualmente".

6.1.5 Además de las denominaciones especificadas, podrá añadirse el nombre comercial usual o común de la variedad, siempre que no pueda inducir a error al consumidor en el país en que haya de distribuirse el producto.

6.2 Clasificación por tamaños

6.2.1 Si los camarones congelados rápidamente se etiquetan indicando su número, la clasificación deberá ajustarse a lo dispuesto en la subsección 3.3.5.

6.2.2 Con la excepción de lo dispuesto en la subsección 2.3.5, los camarones congelados rápidamente, cualquiera que sea la forma de presentación, deberán estar exentos de trozos de camarones, salvo las tolerancias establecidas en la subsección 3.3.6.

6.3 Lista de ingredientes

Cuando los camarones estén glaseados, no se requerirá declaración específica en la etiqueta, a menos que el agua de glaseado contenga aditivos, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Serán aplicables también las disposiciones de la subsección 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.4 Contenido neto

6.4.1 Deberán indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según las necesidades del país en que se venda el alimento.

6.4.2 Cuando el producto haya sido glaseado, la declaración del contenido neto del producto no deberá incluir el glaseado.

6.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

* "Frozen" (congelado): en algunos países de habla inglesa este término se usa como equivalente a "quick frozen" (congelado rápidamente).

6.6 País de origen

- 6.6.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.
- 6.6.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

6.7 Indicación de la fecha e identificación

Podrá indicarse, en clave o en claro, la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue envasado para la venta.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje, que deberán ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (1969).

7.2 Descongelación (Ref. CAC/RM 40-1971)

La muestra se descongela colocándola en una bolsa de plástico e introduciéndola en un baño de agua agitada a unos 20°C (68°F). Para determinar si el producto está totalmente descongelado basta presionar la bolsa de vez en cuando, sin dañar la textura de los camarones, hasta comprobar al tacto que no existen núcleos duros ni cristales de hierro.

7.3 Cocción (Ref. CAC/RM 40-1971) (Para aplicar antes del examen, si procede)

- 7.3.1 Al vapor - Póngase la muestra en un recipiente cerrado de 18 cm (7 pulgadas) de diámetro y colóquese sobre agua hirviendo durante unos 15-20 minutos, si está congelada, o durante unos 7-10 minutos, si se ha descongelado ya. Durante el ensayo el recipiente deberá estar tapado y mantenerse en un baño de agua a 60°C (140°F).
- 7.3.2 Hervido en bolsa - Colóquese la muestra descongelada en una bolsa de plástico que resista al agua hirviendo y ciérrese. Introdúzcase la bolsa, con su contenido, en agua hirviendo y déjese cocer hasta que la temperatura interna del producto alcance 70°C (160°F), para lo que se requieren unos 20 minutos. Sáquese el producto hervido de la bolsa y déjese escurrir.

7.4 Examen de defectos físicos

La muestra se examinará para determinar la presencia de defectos.

7.5 Examen organoléptico

El examen organoléptico será efectuado por personas competentes después que se haya descongelado la muestra con arreglo al procedimiento indicado en la subsección 7.2. Cuando así proceda, la muestra se cocerá antes de la evaluación organoléptica por el método indicado en la subsección 7.3.

7.6 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

Procedimiento

- 1) Abrase el envase que contiene los camarones congelados rápidamente inmediatamente después de sacarlo del almacén frigorífico y colóquese el contenido en un recipiente en el que entre agua dulce a temperatura ambiente por la parte inferior, con flujo aproximado de 25 litros por minuto.
- 2) Pésese un tamiz limpio y seco de malla de alambre cuadrada de 2,8 mm de abertura (Recomendación ISO R565) ó 2,38 mm (US No. Standard Screen).
 - i) Si el contenido total del envase es 500 g (1,1 libras) o menos, utilícese un tamiz de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.
 - ii) Si el contenido total del envase es más de 500 g (1,1 libras), utilícese un tamiz de 30 cm (12 pulgadas) de diámetro.

- 3) Una vez que se haya eliminado todo el glaseado que es posible ver o sentir al tacto y los camarones se separan fácilmente, viértase el contenido del recipiente en el tamiz, pesado previamente. Inclínese el tamiz en un ángulo de unos 20 grados y déjese escurrir durante dos minutos.
- 4) Pésese el tamiz con el producto escurrido. Réstese el peso del tamiz; la cifra resultante será el contenido neto del envase.

7.7 Determinación del contenido neto de los productos cocidos glaseados

Procedimiento

- 1) Pésese el producto libre de todos los envoltorios y anótese el peso. Póngase el producto en el envase que contenga una cantidad de agua dulce potable a 27°C (80°F) ocho veces mayor del peso declarado del producto. Déjese el producto en el agua hasta que se derrita todo el hielo. Si el producto es un bloque congelado dése la vuelta al bloque varias veces antes de la descongelación. El punto de descongelación completa puede determinarse sondando suavemente el bloque.
- 2) Pésese un tamiz limpio y seco de malla de alambre cuadrada de 2,8 mm de abertura (Recomendación ISO R565) ó 2,38 mm (US No. 8 Standard Screen).
 - i) Si el contenido total del envase es 500 g (1,1 libras) o menos, utilícese un tamiz de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.
 - ii) Si el contenido total del envase es más de 500 g (1,1 libras), utilícese un tamiz de 30 cm (12 pulgadas) de diámetro.
- 3) Una vez que se haya eliminado todo el glaseado que es posible ver o sentir al tacto y los camarones se separen fácilmente, viértase el contenido del recipiente en el tamiz, pesado previamente. Inclínese el tamiz en un ángulo de unos 20 grados y déjese escurrir durante dos minutos.
- 4) Pésese el tamiz con el producto escurrido. Réstese el peso del tamiz; la cifra resultante será el contenido neto del envase.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no responda a uno o más de los siguientes:

1. Los requisitos de calidad del producto acabado:
 - a) aspecto (subsección 3.3.1)
 - b) olor y sabor (subsección 3.3.2)
 - c) textura (subsección 3.3.3)
2. La tolerancia para defectos físicos por unidad de muestra de 500 g que aparece en el Anexo B.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando el número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969), cuando el contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo especificado, y cuando el tamaño de los camarones esté de acuerdo con la cifra declarada.

ANEXO A

Se permite la práctica tradicional seguida en varios países de incluir el término "camarón", con algunos términos que lo califiquen, en el nombre común de especies que realmente no son camarones, como el "camarón de la Bahía de Dublin" (Nephrops norvegicus), y nada de lo estipulado en esta norma impide que se prosiga dicha práctica, siempre que se tomen las precauciones necesarias en la etiqueta del producto para que el consumidor de los países en cuestión no sea inducido a error.

ANEXO B

DEFECTOS DE LOS CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE

(a examinar en estado descongelado)

Definición de los defectos

- a) Deshidratación - El caparazón o la carne de los camarones presenta zonas blanquecinas, que influyen notablemente en su aspecto, textura o buen sabor.
- b) Manchas negras - El caparazón o la carne de los camarones presenta zonas oscurecidas, que influyen notablemente en su aspecto.
- c) Cortado o desgarrado, dañado, trozo
Cortado o desgarrado - camarón que tiene una grieta en la carne mayor de 3/4 del espesor del camarón en el lugar del corte o desgarradura.
Dañado - camarón aplastado o mutilado en forma que influya notablemente en su aspecto.
Trozo - porción de camarón de menos de cinco segmentos, si se trata de envases de menos de cien camarones, y de menos de cuatro segmentos, si se trata de envases de más de cien camarones.
- d) Camarones mal pelados son aquellos que presentan caparazones o pedazos de caparazón en cantidad superior a la permitida para la forma de presentación en cuestión.
- e) Cabezas o partes de cabezas y camarones inaceptables. Cabezas o partes de cabezas y camarones inaceptables de caparazón blando.
- f) Patas, caparazones sueltos y antenas.
Patas - patas marchadoras sueltas o unidas a los camarones.
Caparazones sueltos - cualquier trozo de caparazón completamente desprendido de los camarones.
- g) Se entiende por camarones con los intestinos mal eliminados los que presentan restos negros u oscuros de intestinos cuando la forma de presentación exige lo contrario.
- h) Por sustancia extraña se entiende toda sustancia presente en un envase que, sin ser dañina no procede de los camarones.

- - - - -

ANEXO C

CUADRO DE DEFECTOS

A. Este cuadro y el número máximo de casos de defectos se basa en un NAC de 6,5. El cuadro de defectos no se aplica a los envases individuales, sino a las partidas con arreglo al Plan de Toma de Muestras de los Alimentos Preenvasados (1969). Constituyen ejemplos de defectos los que se observan por cada 1/2 kg de muestra del producto.

Tipo de defecto	Un ejemplo	Ejemplo suplementario
Deshidratación/desecación	Menos de 440 kg (200/lb) 5% del núm. de camarones	+ 3%
Mancha negra	carne 8% del núm. de camarones	+ 4%
	caparazón 12% del núm. de camarones	+ 6%
Corte, desgarre, dañados o piezas (no se aplica a 2.3.5)	9% en peso	+ 5%
Inadecuadamente pelados en relación con la forma de presentación	5% en peso	+ 3%

./Continuación

Tipo de defecto	Un ejemplo	Ejemplo suplementario
Menos de 440 kg (200/lb)		
Cabezas, partes de cabezas y camarones de caparazón blando	3% en peso	+ 2%
Patas, caparazones sueltos y antenas	5 en número	+ 3 en número
Incompleta eliminación de los intestinos (cuando se especifica lo contrario)	5% del núm. de camarones	+ 3% del núm. de camarones
Materias extrañas (no nocivas)	2 en número	+ 1
Más de 440 kg (200/lb)		
Deshidratación/deseccación	5% del núm. de camarones	+ 3%
Mancha negra	carne 8% del núm. de camarones	+ 4%
	caparazón 12% del núm. de camarones	+ 6%
Corte, desgarre, dañados	9% en peso	+ 5%
Piezas	25% en peso	+ 10%
Inadecuadamente pelados en relación con la forma de presentación	5% en peso	+ 3%
Cabezas, partes de cabezas y camarones de caparazón blando	3% en peso	+ 2%
Patas, caparazones sueltos y antenas	40 en número	+ 10
Incompleta eliminación de los intestinos (cuando se especifica lo contrario)	5% del núm. de camarones	+ 3%
Materias extrañas (no nocivas)	2 en número	+ 1

Tolerancias máximas admisibles para los defectos: Se considerará defectuosa una muestra de $\frac{1}{2}$ kg si contiene más de cuatro casos de defectos.

B. Tolerancia para la uniformidad

La uniformidad de tamaño se determina calculando el número real por kg o libra de camarones de la unidad de muestra y permitiendo que un 10 por ciento (en número) entre en la categoría más próxima de tamaño superior o inferior. Deberá obtenerse el promedio de los resultados de todos los recipientes de una muestra que represente un lote.

ANEXO D
CLASIFICACION POR TAMAÑOS (FACULTATIVA)

<u>Número de camarones por kg</u>	<u>Número de camarones por libra</u>
Menos de 22	Menos de 10
22 a 23 inclusive	10 a 15 inclusive
Más de 33 pero no más de 44	Más de 15 pero no más de 20
Más de 44 pero no más de 55	Más de 20 pero no más de 25
Más de 55 pero no más de 66	Más de 25 pero no más de 30
Más de 66 pero no más de 77	Más de 30 pero no más de 35
Más de 77 pero no más de 88	Más de 35 pero no más de 40
Más de 88 pero no más de 110	Más de 40 pero no más de 50
Más de 110 pero no más de 132	Más de 50 pero no más de 60
Más de 132 pero no más de 154	Más de 60 pero no más de 70
Más de 154 pero no más de 176	Más de 70 pero no más de 80
Más de 176 pero no más de 198	Más de 80 pero no más de 90
Más de 198 pero no más de 220	Más de 90 pero no más de 100
Más de 220 pero no más de 286	Más de 100 pero no más de 130
Más de 286 pero no más de 440	Más de 130 pero no más de 200
Más de 440 pero no más de 660	Más de 200 pero no más de 300
Más de 660 pero no más de 1100	Más de 300 pero no más de 500
Más de 1100	Más de 500

La indicación del número de camarones congelados rápidamente deberá referirse a los camarones sin glasear y en la forma de presentación que se indique en la etiqueta.

En sustitución de la clasificación por tamaños puede aplicarse el siguiente método:

Los camarones congelados rápidamente podrán envasarse por tamaños. La clasificación por tamaños se basará en los camarones sin glasear contenidos en el producto final y podrá expresarse indicando el número medio de camarones por unidad de peso ("Système International" o avoirdupois). La diferencia entre las cifras máximas y mínima no deberá ser mayor del 20 por ciento del promedio, salvo en el caso de los camarones contenidos en una unidad de peso inferior a 220/kg (100/lb).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA CABALLA EN CONSERVA
(Pasa al Trámite 3)

(Revisado por la Secretaría del Codex Alimentarius y ajustado al Proyecto de Norma propuesto para el Atún y el Bonito en conserva en agua o aceite)

(Las partes del texto que estén subrayadas o tengan una línea al margen son disposiciones específicas de esta norma)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la caballa en conserva. No se aplica a productos especiales en los que la caballa únicamente constituye una porción del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Caballa en conserva es el producto constituido por pescado elaborado o por la carne de cualquiera de las especies apropiadas que se indican más abajo, envasadas con agua, aceite o salsa de tomate y condimentos en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración.

Los productos se preparan con las siguientes especies:

Scomber colias - Scomber japonicus

Scomber scombrus

Scomber (Pneumatophorus) japonicus japonicus Houttuyn

Scomber (Pneumatophorus) japonicus tapeinocephalus Bleeker

Scomber (Pneumatophorus) japonicus Diego Ayres

2.2 Presentación

2.2.1 Tipo

2.2.1.1 En aceite - se añadirá aceite vegetal comestible

2.2.1.2 En agua con sal - se añadirá sal

2.2.1.3 En salsa de tomate - se añadirá salsa de tomate

2.2.2 Forma de envasado

2.2.2.1 Envasado ordinario - pescado entero y limpio, sin cabeza, con piel y espinas, colocado longitudinalmente en el recipiente.

2.2.2.2 Sólida - pescado cortado en segmentos transversales, sin vértebras, al que no se añade ningún fragmento suelto. Los segmentos se colocan en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la misma. Puede añadirse, de ser necesario, un fragmento de segmento para llenar el envase.

2.2.2.3 Filetes con piel - son segmentos de carne cortada a lo largo de la espina dorsal, con piel; sin vértebras.

2.2.2.4 Filetes - son segmentos de carne cortada a lo largo de la espina dorsal, sin piel ni vértebras.

2.2.2.5 Trozo o trozos - mezcla de fragmentos de pescado cocido, la mayor parte de los cuales tienen dimensiones de 1,2 cm (media pulgada) por lo menos en cada dirección y en los que se mantiene la estructura original del músculo.

2.2.2.6 Fibra o fibras - mezcla de partículas de pescado cocido en la que se mantiene la estructura muscular de la carne.

2.2.2.7 Raspado o desmenuzado - mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes pequeñas y en la que las partículas no se adhieren entre sí están separadas y no forman una pasta.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible perteneciente a una de las especies que se enumeran en la lista de 2.1. La materia prima puede ser fresca o congelada y habrá de ser adecuada para el consumo humano.

3.2 Medio de cobertura

3.2.1 Aceites de oliva - de conformidad con la correspondiente norma elaborada por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.2 Otros aceites vegetales - aceites vegetales claros, refinados, desodorizados, comestibles de conformidad con las correspondientes normas elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.3 Salsa de tomate - hecha de tomate concentrado elaborado de acuerdo con las normas pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.4 Agua potable - con propiedades que se ajusten a los requisitos que figuran en la "Norma Internacional para Agua Potable", OMS, 1963.

3.3 Ingredientes

3.3.1 Sal

3.3.2 Especias, esencias de especias o extractos de especias, condimentos vegetales, aromatizantes naturales y vinagre.

3.4 Elaboración

Se eliminarán completamente las cabezas (con branquias), colas, vísceras, bazo y sangre; se cortará, desechándola, la carne dañada con magulladuras y/o manchas de sangre; el pescado se lavará bien; se limpiará completamente la cavidad del cuerpo eliminando los restos de vísceras y sangre; el pescado se envasará bien de acuerdo con la forma del envase deseado, en recipientes limpios que no tengan abolladuras, oxidación o costuras defectuosas. Después del envasado, los recipientes se esterilizarán térmicamente, dejándolos enfriar.

3.5 Producto final

3.5.1 Las latas, al abrirlas, deberán estar bien llenas de pescado. El producto deberá estar prácticamente exento de piel (salvo los tipos con piel), vetas sanguíneas prominentes, coágulos de sangre, espinas (excepto cuando se trate de envases regulares, en cuyo caso las espinas serán blandas), magulladuras y tejidos con aspecto de pañal. El color, textura, olor y sabor deberán ser característicos de la caballa en conserva, de buena calidad de la especie en cuestión.

3.5.2 Cuando se utilicen envases sólidos, la proporción de partículas sueltas, desprendidas durante el enlatado, no deberá ser superior al% del peso de la carne.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ninguno

(Los países que los propongan tendrán que facilitar los niveles máximos de empleo y la justificación tecnológica).

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).

5.2 En la medida compatible con unas buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- a. estará exento de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b. estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para

el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

6.1 Nombre del alimento

El nombre del producto deberá ser caballa, calificado o no, de acuerdo con la ley y costumbre del país en el que se venda el producto y de modo que no resulte engañado el consumidor. La descripción de caballa no deberá aplicarse a pescado de ninguna especie que no sean las que figuran en la lista de la subsección 2.1.

6.2 Forma y tipo del envase

La forma de envase y el medio de cobertura deberán declararse en la etiqueta.

6.3 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones. Se aplican los apartados 3.2(b) y (c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.4 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système international") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el alimento.

6.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

6.6 País de origen

6.6.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.6.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

6.7 Identificación del lote

En cada envase deberá estamparse o marcarse de modo indeleble, en clave o en claro, una identificación de la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del envase.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras para el examen destructivo

La toma de muestras para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969) (NCA = 6,5).

7.2 Examen de las latas

Las latas después de un examen visual no deben tener los siguientes defectos:

7.2.1 Corrosión interna profunda.

7.2.2 Acabado sucio; oxidación; abolladuras profundas; etiquetas desdibujadas, ilegibles o inexistentes.

7.2.3 Abolladuras pronunciadas; abolladuras laterales grandes; defectos de pandeo, aplastamiento o de ensamblaje.

7.2.4 Latas con fugas, abombamiento, mal olor debido a cierre inadecuado.

7.3 Examen organoléptico

El examen organoléptico de la caballa en conserva deberán hacerlo sólo personas calificadas para ello.

7.4 Determinación del contenido neto

El contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que represente un lote, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

Procedimiento

- 1) Pésese el envase cerrado
- 2) Abrase, viértase el contenido y déjese escurrir el envase durante dos minutos
- 3) Pésese el envase vacío, incluida la tapa
- 4) Réstese el peso del envase vacío del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante será el contenido neto.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no responda a los requisitos de calidad del producto final de acuerdo con 3.5.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma cuando el número de "defectuosos", clasificados de acuerdo con 8 no sea superior al número de aceptación (c) del plan correspondiente de muestreo (NCA-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969).

PLAN DE TOMA DE MUESTRAS [For preparar]

CUADRO DE DEFECTOS [For preparar]