



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 76/18

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
11º período de sesiones, Roma, julio 1976

S

INFORME DEL COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Noveno período de sesiones
30 septiembre-5 octubre 1974, Bergen, Noruega

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su noveno período de sesiones en Bergen (Noruega) del 30 de septiembre al 5 de octubre de 1974, por invitación del gobierno de Noruega. Ocupó la presidencia el Dr. O.R. Braekkan (Noruega).
2. El Sr. Vartdal, Director General, de Pesca de Noruega, dio la bienvenida a los participantes en nombre de las autoridades noruegas.
3. Asistieron a la reunión delegaciones de los gobiernos de los 34 países siguientes:

Argentina	India	Portugal
Australia	Irlanda	Reino Unido
Bélgica	Islandia	Rep. Fed. de Alemania
Brasil	Italia	Sudáfrica (Observador)
Canadá	Japón	Suecia
Cuba	Marruecos	Suiza
Dinamarca	Nigeria	Tailandia
España	Noruega	Turquía
Estados Unidos de América	Nueva Zelanda	Uruguay
Finlandia	Países Bajos	Yugoslavia
Francia	Perú	
Ghana	Polonia	

Estuvieron presentes observadores de las cuatro organizaciones internacionales siguientes:

Association des Industries de Poisson de la CEE (AIPCEE)
 Asociación de Químicos Analistas Oficiales (AQAO)
 Comunidad Económica Europea (CEE)
 Instituto Internacional de Refrigeración (IIR)

La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, figura en el Apéndice I de este informe.

ELECCION DE RELADORES

4. A propuesta del Presidente, el Comité eligió como relatores para el período de sesiones al Sr. D. L. Orme (Reino Unido) y la Srta. F. Soudan (Francia).

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

5. Para permitir a los participantes en el período de sesiones estudiar el informe del Grupo de Trabajo sobre "Defectos de las Sardinias", el Comité acordó modificar el orden de los temas que había de examinar. Se tomó nota de que los Proyectos Propuestos de Códigos de Prácticas para Pescado Ahumado y Camarones no se habían distribuido aún y, por tanto, no podrían examinarse (temas 14 y 15 del programa).

EXAMEN DE LAS ACTIVIDADES DE LA OMS RELACIONADAS CON EL TRABAJO DEL COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

6. Se hizo referencia a un examen de las actividades de la OMS presentado en un documento (ALINORM 74/34, Parte III) preparado para el décimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en julio de 1974 y se dio más información sobre dos informes recientes que interesan al Comité ("Higiene de Peces y Mariscos"; Informe de un Comité de Expertos de la OMS convocado en colaboración con la FAO, OMS Technical Report Series No. 550, y "Enfermedades transmitidas por los alimentos; Métodos de muestreo y examen en los programas de vigilancia"; Informe de un Grupo de Estudio de la OMS, WHO Technical Report Series No. 543).

7. La Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF) ha preparado con apoyo de la OMS un libro titulado "Toma de muestras para análisis microbiológico, principios y aplicaciones específicas", que se publicará en breve. La ICMSF ha comenzado también una revisión del libro "Microorganismos en los alimentos", cuya nueva edición incluirá secciones nuevas sobre enterotoxinas, micotoxinas, virus y parásitos protozoarios y helmínticos.

8. El Programa de la OMS de Vigilancia de la Salmonella se ha ampliado para incluir además de los brotes de Salmonella los brotes de otras enfermedades transmitidas por los alimentos y causadas por agentes biológicos.

9. La información recogida en el Programa de la OMS sobre Virología de los Alimentos se pondrá en un próximo futuro a disposición de los usuarios. En breve se distribuirán a los interesados formularios de solicitud de información. Además, se hizo referencia a las últimas novedades del Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos y a las actividades en materia de información microbiológica de los alimentos, así como al trabajo conjunto FAO/OMS de preparación de una serie de manuales y directrices sobre varios aspectos del control e inspección de alimentos.

EXAMEN DE LA MARCHA DE LOS TRABAJOS DE LA CONSULTA GUBERNAMENTAL DE LA FAO SOBRE PREPARACION DE CODIGOS DE PRACTICAS PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

10. Durante 1974, el Departamento de Pesca de la FAO terminó la revisión del Código de Prácticas para el Pescado Congelado, combinando el Código Tecnológico de la FAO con los requisitos de higiene propuestos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El texto revisado se había presentado a este Comité en el Trámite 2. Se terminaron también los Proyectos de Códigos de Prácticas para Pescado Ahumado y Camarones, pero debido a retrasos en la traducción no se presentarán al Comité hasta 1975.

11. Durante la reciente reunión (24-26 septiembre 1974) de la Consulta Gubernamental (antes Consulta Especial) se examinaron detalladamente los siguientes proyectos de códigos de prácticas:

- 1) Langostinos
- 2) Salazón de pescado

Ambos proyectos habrán de enmendarse de acuerdo con las propuestas hechas por la Consulta y habrán de estar dispuestos para que el Comité los examine en 1976.

12. En la Consulta Gubernamental se examinó también un documento con información de base sobre pescado seco. Se decidió ampliar el documento, incluyendo en él algunos productos comunes en las regiones tropicales, y examinarlo de nuevo en 1975 para decidir si debe prepararse un código aparte para el pescado seco o si este producto puede incluirse en el código para salazón de pescado.

13. De acuerdo con lo recomendado en la Conferencia Técnica sobre Productos Pesqueros (4-11 diciembre 1973, Tokio, Japón), la FAO ha preparado un documento con información de base sobre pescado picado, que se examinó también detalladamente en la Consulta. Como consecuencia de este examen, la Consulta recomendó que se prepare un proyecto de código de prácticas para bloques de pescado picado, para examinarlo en 1975.

CUESTIONES DIMANANTES DE LOS PERIODOS DE SESIONES DE LA COMISION Y DE VARIOS COMITES DEL CODEX (CX/FFP 74/2)

Cuestiones dimanantes del décimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Julio de 1974, ALINORM 74/44, párrafos 177-195, 102-104, 226-229)

14. La Secretaría informó al Comité sobre las deliberaciones de la Comisión a propósito de los trabajos del Comité. En especial se tomó nota de que en su próximo período de sesiones el Comité deberá examinar, junto con el Código de Prácticas para el Pescado Congelado, el Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (ALINORM 74/25, Apéndice V)*, preparado por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente, para asegurar que ambos códigos concuerden entre sí. La Secretaría se comprometió a distribuir el documento y a pedir a los gobiernos que al hacer sus observaciones lo hagan de manera que se extiendan a ambos códigos.

15. El Comité tomó también nota de que la Comisión se mostró de acuerdo con la propuesta de no considerar como métodos de análisis algunos procedimientos enumerados en varios métodos de análisis, que, por tanto, no necesitan la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

16. La delegación de Noruega, apoyada por la del Reino Unido, expresó reservas a propósito de la decisión de la Comisión de que las disposiciones relativas a la forma de presentación de los productos sean obligatorias y exclusivas.

Relaciones con el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

17. El Comité tomó nota de su responsabilidad por lo que se refiere a la justificación tecnológica del empleo de aditivos alimentarios.

Cuestiones dimanantes del noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Diciembre 1973, ALINORM 74/12, párrafos 9, 79-83)

18. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había aprobado los aditivos alimentarios enumerados para los filetes de merluza congelados rápidamente, mientras en el caso de los camarones congelados rápidamente algunas sustancias no habían sido aprobadas más que temporalmente o no habían sido aprobadas en absoluto. La Secretaría se comprometió a señalar la cuestión a la atención de los gobiernos y a pedirles que al hacer sus observaciones sobre los dos proyectos de norma en el Trámite 7 tengan en cuenta las observaciones del Comité sobre Aditivos Alimentarios.

19. La delegación de Italia hizo una reserva general a propósito del empleo de fosfatos en los productos pesqueros.

Cuestiones dimanantes del 11º período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Junio 1974, ALINORM 76/13, párrafos 8-10, 80)

20. La Secretaría señaló que se había modificado a 4,6 el límite del pH para los alimentos enlatados poco ácidos. El Comité tomó nota de que se habían aprobado de nuevo las disposiciones sobre higiene de las Normas para Carne de Cangrejo en Conserva, Filetes de Merluza Congelados Rápidamente, Filetes de Peces Planos Congelados Rápidamente y Camarones Congelados Rápidamente.

Cuestiones dimanantes del noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (Junio 1974, ALINORM 74/22A, párrafos 16-17, 33-34)

21. El Comité tomó nota de la petición del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de que examine de nuevo la cuestión de incluir en la etiqueta de los productos pesqueros congelados rápidamente instrucciones sobre almacenamiento del producto y acordó ocuparse de la cuestión en un período posterior de sesiones, una vez examinados los Códigos de Prácticas para el Pescado Fresco y para la Manipulación de Alimentos

* En su noveno período de sesiones, el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente revisó el Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente. El documento revisado puede verse en el Apéndice VII de ALINORM 76/25.

Congelados Rápidamente. El Comité tomó nota además de que sería necesario revisar las disposiciones sobre Etiquetado de la Norma para los Filetes de Merluza Congelados Rápidamente, para ponerlas de acuerdo con los requisitos de etiquetado aprobados para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente.

Cuestiones dimanantes del octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Septiembre 1973, ALINORM 74/23, párrafos 8-12, 68)

22. El Comité tomó nota de la petición del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de que, al examinar los informes del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 72/22 y 74/22), se hagan observaciones a propósito del informe del Grupo Especial de Trabajo que se ocupa de planes de toma de muestras para la determinación del contenido neto, y acordó ocuparse de esta cuestión en su próximo período de sesiones.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA PARA BLOQUES DE BACALAO, EGLEFINO, MERLUZA Y GALLINETA CONGELADOS RÁPIDAMENTE

23. Se presentaron al Comité el proyecto de norma propuesto (CX/FFP 73/9), las observaciones hechas por cuatro países colaboradores (CX/FFP 73/9.1) y algunas observaciones sobre la necesidad de dicha norma y su ámbito de aplicación (CX/FFP 74/14).

24. En su período anterior de sesiones, el Comité había examinado detalladamente la necesidad de esta norma. Varias delegaciones consideraron que, dado el vasto comercio internacional de bloques de pescado congelado rápidamente, era necesario contar con una norma que estableciera requisitos mínimos de calidad. Dado que los bloques se utilizan en la preparación de muchos productos pesqueros, dicha norma contribuiría a asegurar la calidad del producto final y, por tanto, a proteger a los consumidores. Otras delegaciones opinaron que no debía prepararse ninguna norma para un producto intermedio que no llegara directamente al consumidor y que la mejor manera de proteger a los consumidores era preparar normas para los productos finales.

25. La mayoría de las delegaciones opinaron que era conveniente preparar una norma y se siguió debatiendo su ámbito de aplicación. Varias delegaciones declararon que la norma debía incluir, además de los bloques de filetes, los bloques de pescado picado. Se sugirió que para ampliar el ámbito de aplicación podría modificarse el título de la norma en "bloques de pescado blanco". Se observó igualmente que tal vez fueran necesarios cuadros separados de defectos para bloques de filetes y los bloques de pescado picado.

26. Dada la variación del ámbito de aplicación, se decidió mantener la norma en el Trámite 2 y pedir a las delegaciones de Canadá y los Estados Unidos que, previa consulta con otros países, de ser necesario, redacten de nuevo la norma de modo que incluya los bloques congelados rápidamente de "pescado blanco" y disposiciones para el pescado picado. Las delegaciones de Japón, Noruega, Polonia y Sudáfrica se declararon dispuestas a colaborar en la Consulta. El texto revisado será examinado en la reunión del Comité de 1975.

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

27. El Comité examinó de nuevo el proyecto de norma citado (ALINORM 74/18A - Apéndice II) y las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/FFP 74/5). De acuerdo con la decisión tomada en su octavo período de sesiones, el Comité acordó examinar sólo la cuestión del contenido neto de los productos glaseados y el cuadro revisado de defectos, a la luz de la nueva experiencia conseguida (ALINORM 74/18A, párr. 40).

Contenido neto de los productos glaseados

28. La delegación del Reino Unido declaró que había ensayado el método de la toalla de papel, propuesto por los Países Bajos, para determinar cantidades conocidas de glaseado (véase ALINORM 74/18, párr. 82) y había obtenido mejores resultados que con el método de escurrido. Pero hay que tener en cuenta también otros factores. La presencia de polifosfatos hace que las cifras sean inferiores y cuando el almacenamiento ha sido defectuoso se obtienen resultados elevados. Ambos métodos se consideraron adecuados sólo para el control en fábrica. Uno de los inconvenientes del método de la toalla de papel es que sería necesario definir el tipo de toalla de papel y dar detalles específicos sobre cómo debe utilizarse.

29. Se señaló que el método que actualmente aparece en la norma ha sido preparado por el AQAQO. El Comité acordó dejar esa disposición inmutada y examinar de nuevo eventualmente la cuestión cuando el método de la toalla de papel se haya descrito con mayor detalle. La delegación del Reino Unido declaró que estaba realizando nuevas investigaciones sobre el método y se comprometió a comunicar los resultados.

Cuadro de defectos

30. La delegación de Canadá declaró que había ensayado el cuadro revisado (único) de defectos que se había aprobado en el último período de sesiones del Comité y había encontrado que en los filetes (no designados como sin espinas) siempre están presentes espinas branquiales. En apoyo de su declaración presentó varias radiografías. El Comité decidió modificar la definición del defecto "espinas" en la forma siguiente: "espinas cuyo tamaño sea superior al especificado en el Anexo C, excepto por lo que se refiere a la presencia de espinas branquiales en los filetes no designados como sin espinas...".

31. Se convino en que, en los filetes no designados como sin espinas, no es necesaria la distinción relativa al tamaño introducida en el octavo período de sesiones. El Comité decidió poner de acuerdo la disposición relativa a las espinas branquiales con la misma disposición de la norma para los filetes de bacalo y eglefino congelados rápidamente, y convino en que se considere un caso de ese defecto la presencia de "una única espina mayor de 5 mm en cualquier dimensión, o una aglomeración de espinas de ese tamaño dentro de una superficie de 3 cm²". Por lo que se refiere a los casos adicionales se mantuvo la disposición original (ii).

32. Se señaló que, contra lo que sucedía en otras normas que el Comité había preparado o estaba preparando, el título del cuadro de defectos no indicaba que era facultativo. Algunas delegaciones se declararon favorables a un cuadro obligatorio de defectos, para que la norma tuviera valor práctico. Otras delegaciones sostuvieron que, al menos por el momento, el cuadro debía seguir siendo facultativo, en especial porque sería necesario mucho tiempo para hacer experiencias en todo el mundo con el cuadro (único).

33. El Comité se mostró de acuerdo con esta opinión y decidió sustituir el título por el de "Cuadro recomendado de defectos". Se tomó nota de que, al aceptar la norma, los gobiernos podrían indicar si consideraban el cuadro de defectos obligatorio y para qué especies. Como los parásitos que se encuentran en los filetes de peces planos no son exclusivamente nematodos, se sustituyó en el párrafo correspondiente la palabra "nematodo" por "parásito".

Situación de la norma

34. El Comité acordó pasar la norma al Trámite 8 del Procedimiento. La norma, con el cuadro revisado de defectos y con algunas enmiendas de poca importancia derivadas de las decisiones generales de la Comisión del Codex Alimentarius y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, se incluye en el Apéndice II de este Informe.

EXAMEN EN EL TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL BOGAVANTE, LA LANGOSTA Y EL ESCILARO CONGELADOS RAPIDAMENTE

35. El Comité examinó de nuevo el proyecto de norma propuesto (ALINORM 74/18A, Apéndice IV), las observaciones enviadas por los gobiernos al respecto (CX/FFP 74/10) y un documento titulado "Encuesta sobre el comercio del bogavante", preparado por las delegaciones de Australia y los Estados Unidos (CX/FFP 74/13). En el texto del informe, el término bogavante se refiere a todas las especies incluidas en la norma.

36. En la presentación del documento de trabajo, la delegación de Australia, declaró que por las dificultades de los servicios postales de Australia no se habían recibido a tiempo para incluirlas en el documento varias de las respuestas enviadas. Declaró además que en su opinión el Comité no debía examinar solamente las especies que actualmente tienen importancia en el comercio, sino tener también en cuenta los recursos potenciales disponibles. El Comité agradeció a ambas delegaciones los considerables esfuerzos que habían realizado.

Definición del producto

37. Basándose en los resultados de la encuesta, pareció preferible enumerar las diferentes familias -Nephropsidae, Palinuridae y Scyllaridae- en vez de las especies de determinados géneros (2.1.1). Se señaló que debía excluirse el género *Nephrops norvegicus*.

38. El Comité acordó añadir a la norma un anexo análogo al anexo correspondiente del Proyecto de Norma para los Camarones Congelados Rápidamente, para no interferir con el comercio establecido del producto conocido como "Norway lobster" (*Nephrops norvegicus*) o con otros nombres calificados análogos.

Definición del proceso

39. La delegación de Canadá señaló que no era posible comprobar en el producto final "crudo" si había sido o no expuesto a temperaturas superiores a 30°C (2.1.1 (i)). El Comité acordó cambiar la definición del término: " "Crudos" -no expuestos a temperaturas suficientemente altas para coagular la proteína en la superficie".

40. Se acordó igualmente que no debía ponerse límites al método de cocción (2.1.1 (ii)). El texto se enmendó en la forma siguiente: " "Cocidos" - calentados durante un período de tiempo...".

41. Para permitir la aplicación de procedimientos de preparación de la materia prima antes de la congelación rápida se acordó añadir al principio del párrafo 2.2.2 las palabras "Después de preparado adecuadamente".

Presentación

42. El Comité acordó revisar la disposición relativa a la forma de presentación "con el caparazón de la cola", dejando el texto así: "sin tubo digestivo y con la cavidad limpia" (2.3.3). Se acordó además suprimir la palabra "lobster" en la sección 2.3.5 (vale sólo para el texto inglés), denominando esta forma de presentación "carne" y eliminar la referencia a 2.3.4.

Materia prima

43. El Comité examinó de nuevo la cuestión, que había considerado ya en su último período de sesiones, de cuál es la mejor manera de especificar la calidad de las materias primas (3.1). La delegación de Australia presentó una serie de colas congeladas rápidamente preparadas a partir de crustáceos vivos y muertos. Basándose en esta demostración, el Comité acordó revisar la disposición relativa a la materia prima aclarando que la elaboración debe comenzar con un crustáceo "vivo", es decir que el producto debe prepararse utilizando crustáceos que estén vivos inmediatamente antes de comenzar la elaboración. Se consideró que el nuevo texto permitiría elaborar los crustáceos de aguas profundas que pudieran resultar muertos durante las faenas de extracción, si la preparación y elaboración comenzaban inmediatamente después de que los crustáceos llegaran a bordo.

Aditivos alimentarios

44. El Comité tomó nota de que cuando se examine la próxima vez la norma será necesario dar una justificación tecnológica completa de las diversas sustancias que han de incluirse en la lista de aditivos alimentarios.

45. Se acordó no tener en cuenta el hiposulfito de sodio (tiosulfato), que por ser un sulfato y no un sulfito no tiene efectos conocidos contra el ennegrecimiento. Se sugirió que el límite total de sulfitos -sales sódicas y potásicas- se fijara provisionalmente en $\lceil 30 \rceil$ mg SO₂/kg de producto crudo, pero se consideró en general que no era posible llegar a una decisión antes de contar con las justificaciones tecnológicas. La delegación del Japón reservó su posición a propósito de las dosis máximas de empleo de sulfitos.

46. La delegación de Brasil declaró que en su país se estaban realizando ensayos en los que se inmergían las colas de los crustáceos en soluciones diluidas de bisulfito (1,2-1,5 por ciento durante 1-2 minutos) para impedir el ennegrecimiento enzimático de la membrana de la parte inferior de la cola. Este sistema puede resultar necesario en las pesquerías en desarrollo para impedir daños cuando es preciso conservar en hielo las colas o congelarlas como paso intermedio antes de la elaboración. Con el proceso de inmersión descrito, las dosis de SO₂ que se encuentran en el producto crudo son inferiores a 30 mg/kg. La experiencia ha mostrado que en el producto acabado (cocido) quedan dosis muy pequeñas de SO₂.

47. La Secretaría señaló que era necesario especificar los coloides hidrofílicos, incluidos los alginatos, y declaró además que era preferible que las recomendaciones relativas a algunas sustancias se hicieran basándose en la "Lista de aditivos evaluados en cuanto a su inocuidad en el uso alimentario" (primera serie) (CAC/FAL 1-1973).

Higiene

48. Para evitar todo mal entendido sobre el producto a que se refiere esta disposición, se sustituyeron las palabras "tratado térmicamente" por "cocido" (5.3).

Nombre del alimento

49. El Comité acordó redactar de nuevo la disposición (6.1), teniendo en cuenta su decisión de revisar la definición del producto (2.1.1) enumerando familias en vez de géneros.

Formas de presentación

50. El Presidente declaró que, en su opinión, la decisión tomada por la Comisión en su décimo período de sesiones de que la lista de formas de presentación fuera exclusiva plantearía algunas dificultades. Tras examinar las ventajas y desventajas de una lista exclusiva y de una lista que no lo fuera y respondiera a la necesidad de tener en cuenta la evolución futura de la industria y de proteger adecuadamente a los consumidores y facilitar el comercio identificando los productos, el Comité convino en que, aunque el problema afectaba a todos los Comités del Codex, sería útil disponer de un documento en el que se expusieran las diversas consideraciones para que el Comité pudiera aclarar sus puntos de vista.

51. La delegación de Australia declaró que su país prepararía dicho documento, en consulta con el Reino Unido y los Estados Unidos de América. A la luz de dicho documento, el Comité podrá pedir a la Comisión que abra de nuevo el debate de esta cuestión para buscar posibles maneras de superar las dificultades que tiene ante sí el Comité, tal como aparecen, por ejemplo, en el documento de Sala de Conferencias 74/6 presentado por la delegación de Noruega. La delegación de Australia declaró que en su opinión se trata de una cuestión de interpretación de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

52. El Comité decidió que la indicación de la congelación rápida hecha individualmente no debe ser obligatoria y sustituyó "deberá" por "podrá" (6.1.4 (ii)).

Clasificación por tallas

53. El Comité acordó enumerar en esta disposición los diversos crustáceos a que se refiere la norma (6.2) y dar una clasificación adecuada por tallas.

Lista de ingredientes

54. Después de debatir el problema, se decidió enmendar esta disposición para ponerla de acuerdo con otras normas (6.3).

País de origen

55. Dada la naturaleza de este producto, el Comité convino en que la declaración de origen del producto no debía ser obligatoria y enmendó la disposición en consecuencia (6.6.1).

Identificación del lote

56. Se consideró que la naturaleza del envase no hacía necesario marcarlo en clave o en claro para identificar su contenido y se suprimió esa cláusula de la disposición correspondiente (6.7).

Toma de muestras para examen destructivo

57. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta presentada por la delegación de los Estados Unidos de ampliar esta disposición (7.1) prescribiendo tamaños uniformes para la unidad de muestra, de modo que en los exámenes ordinarios para la determinación de defectos físicos se examine aproximadamente la misma cantidad del producto en orden a asegurar una aplicación equitativa de las tolerancias de defectos físicos.

Descongelación

58. Se señaló que en el caso del producto con caparazón no sería posible asegurar si la descongelación había sido completa. El Comité acordó limitar el procedimiento de descongelación solamente a la carne (7.3).

Examen de defectos físicos

59. Como la aplicación de las tolerancias se ha descrito ya en la disposición sobre "Defectos y tolerancias" (3.3.5), el Comité acordó modificar el texto de esta disposición de modo que se refiera al procedimiento mismo de examen, remitiendo al nuevo texto ampliado de "Toma de muestras para examen destructivo" (7.1.2).

Examen organoléptico

60. Se modificó la redacción del texto (7.5) para que quede claro que el examen organoléptico se realiza con el producto cocido y no con los crustáceos crudos.

Clasificación de defectuosos

61. Se señaló que las subsecciones 8.1 (a) y 8.2 contenían disposiciones que se sobreponían en parte. El Comité acordó combinar ambas disposiciones teniendo en cuenta la revisión del cuadro de defectos.

Aceptación del lote

62. Se sugirió que el texto actual preveía la aceptación del lote basándose solamente en un número limitado de criterios, pero se señaló que tal vez las tolerancias incluidas en los Planes de Toma de Muestras no fueran adecuadas para todos los criterios. Se acordó dejar esta disposición invariada.

ANEXO A (nuevo)

63. El Comité había revisado ya durante el período de sesiones la definición del producto (2.1.1), conviniendo en que el langostino "Nephrops norvegicus" no debía incluirse en la norma. Al mismo tiempo, había decidido añadir un anexo aclarando la situación de este producto y de los de la misma especie denominados con otros nombres, para evitar posibles obstáculos al comercio de esos productos (véase también el párrafo 38).

Anexos A y B (antiguos)

64. Un grupo oficioso de trabajo compuesto por representantes de los principales países productores e importadores examinó la definición de defectos, el tamaño de la unidad de muestra y el plan de aceptación de muestras a la luz de las deliberaciones del Comité a propósito de la Norma. El Grupo propuso al Comité una lista de definiciones de diversos defectos de estos crustáceos y cuadros de defectos para las colas enteras o abiertas con caparazón, la carne de la cola y la carne en general.

65. El Comité tomó nota de que, aparte de dar definiciones de cada defecto, los principales cambios que se habían introducido había sido dejar de considerar como un

defecto la acumulación de algas o materias calcáreas en el caparazón, incluir nuevos defectos (opacidad y fragmentos de caparazón), y aplicar una tolerancia cero para las alteraciones del color.

66. El Comité se mostró de acuerdo con las propuestas del Grupo de Trabajo y agradeció sus esfuerzos a los participantes. Se pidió a los gobiernos que ensayen los nuevos cuadros de defectos e informen al Comité de sus experiencias y, en caso necesario, hagan nuevas propuestas.

Situación de la norma para el bogavante, la langosta y el escilaro congelados rápidamente

67. El Comité acordó presentar a la Comisión el proyecto de norma propuesto enmendado en el Trámite 5 del Procedimiento. El texto enmendado de la norma acompaña a este informe como Apéndice III.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA

68. El Comité examinó de nuevo el proyecto de norma (ALINORM 74/18 A, Apéndice V) a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/FFP 74/3) y una revisión de la norma preparada y distribuida durante el período de sesiones por las delegaciones de Canadá, Japón y los Estados Unidos. Las principales enmiendas que se mencionan a continuación proceden de propuestas hechas por esas tres delegaciones.

Ambito de aplicación

69. Se modificó la redacción del texto para que quedara claro que la norma no se aplicaría cuando se incluyeran otras partes del cangrejo además de la carne.

Presentación

70. Se sustituyó la palabra "podrá" por "deberá" en la primera frase, haciéndose obligatoria esta disposición. Se expresaron reservas análogas (véase párrafo 50) a propósito de los problemas que este cambio podría plantear, especialmente en lo relativo a la preparación de nuevos productos.

71. Por lo que se refiere a las diversas formas de presentación de los envases, se aceptó la propuesta de Canadá, omitiendo la referencia a los límites de carne de meropodio y fibras. La delegación del Japón expresó sus reservas. El Comité reconoció que parte de la terminología utilizada para describir las formas de presentación de los envases podía no ser familiar a los consumidores de algunos países.

Factores esenciales de composición y calidad - Materia prima

72. Se modificó el texto para adecuarlo al de otras normas.

Elaboración y producto enlatado

73. El Comité acordó aceptar las enmiendas presentadas por las delegaciones de Canadá, Japón y los Estados Unidos.

Aditivos alimentarios

74. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el empleo de difosfato disódico con el límite propuesto, a condición de que en el mismo límite se incluyera el fósforo derivado del ácido fosfórico utilizado para reajustar el pH. Tomó nota además de que se había aprobado el empleo de ácido cítrico, que había de regularse por la práctica normal de fabricación.

75. Por lo que se refiere al empleo de sulfato de aluminio (dosis máxima en el producto final: 180 mg/kg, como aluminio), la delegación de los Estados Unidos de América se comprometió a facilitar información explicando la necesidad tecnológica de este aditivo. Sugirió además que se incluyera en la lista de aditivos alimentarios el EDTA cálcico disódico (275 mg/kg) y el glutamato monosódico (0,5 g/kg). La justificación del uso de EDTA está incluida en las observaciones escritas de los Estados Unidos y Bélgica facilitará la justificación tecnológica del empleo de glutamato monosódico. La delegación del Japón reservó su posición a propósito del empleo de EDTA.

Higiene

76. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había aprobado de nuevo esta sección y había aumentado a 4,6 el límite para el pH en relación con el tratamiento térmico de algunos productos.

Pesos y medidas

77. El Comité aprobó la propuesta de modificar el título de la disposición, de modo que diga "Llenado del envase" en vez de "Contenido neto", y modificó el texto en consecuencia especificando la cantidad de "carne de cangrejo escurrida" en vez de "caldo o líquido libre". Por lo que se refiere al llenado, se estableció una diferencia entre la carne de cangrejo envuelta (64%) y sin envolver (70%).

Etiquetado

78. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había aprobado las diversas disposiciones de la norma sobre etiquetado (ALINORM 74/22A, párrafo 17).

Presentación

79. El Comité acordó poner de acuerdo la declaración de las diversas formas de presentación con los nuevos nombres dados a las diversas formas de presentación en la subsección 2.2. Algunas delegaciones expresaron reservas a propósito del empleo de los nombres de las diversas formas de presentación, por considerar que no significaban nada para los consumidores de sus países.

Contenido neto

80. El Comité examinó ampliamente la cuestión de la declaración del contenido neto. Varias delegaciones sostuvieron que debería declararse en la etiqueta el peso escurrido, además del peso neto del contenido del envase.

81. Otras delegaciones se opusieron a la declaración del peso escurrido, basándose en que los jugos que exudaban cuando el producto estaba cocido hacían difícil calcular el peso escurrido real.

82. El Comité acordó establecer que se declare el peso neto y el peso escurrido que se exige en la sección 6.1.3. Se consideró que este requisito no iba contra lo dispuesto a propósito del peso neto en la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (subsección 3.2). La delegación del Japón reservó su posición a propósito de esta decisión.

Identificación del lote

83. Se convino en que lo que se marque o indique en el envase debe permitir identificar la especie envasada más bien que el contenido del envase.

Determinación del caldo o líquido libre

84. De acuerdo con la decisión tomada por lo que se refiere a "Llenado del Envase - Carne de cangrejo escurrida" (6.1.3) y "Contenido neto" (7.4) se acordó suprimir el método de determinación del caldo y líquido libre y añadir en su lugar una descripción de la determinación de la carne de cangrejo escurrida (8.2).

Clasificación de "defectuosos"

85. Se puso de acuerdo esta disposición con las enmiendas hechas en la sección sobre factores esenciales de calidad a propósito del producto enlatado (3.4).

Aceptación del lote

86. Los cambios hechos en la disposición sobre contenido neto (7.4) se reflejaron en una revisión del texto de los requisitos para la aceptación de un lote.

Situación de la norma

87. El Comité acordó presentar el proyecto enmendado de esta norma a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento. La norma enmendada acompaña a este informe como Apéndice IV.

EXAMEN EN EL TRAMITE 3 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA CABALLA /Y EL JUREL / EN CONSERVA

88. El Comité examinó de nuevo el proyecto de norma propuesto (ALINORM 74/18A, Apéndice VI) a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/FFP 74/4).

Ambito de aplicación

89. Como había acordado en su período anterior de sesiones, el Comité examinó de nuevo la cuestión del ámbito de aplicación de la norma (ALINORM 74/18A, párrs. 117-119). El Comité debatió a fondo la cuestión de la conveniencia de preparar una única norma (general) que incluya la caballa y el jurel o preparar dos normas paralelas que se refirieran respectivamente a la caballa y al jurel. La delegación de Japón sugirió que eran necesarias dos normas, ante todo por la necesidad de cuadros distintos de defectos. Otros delegados prefirieron que se preparara una única norma, de ser necesario con dos cuadros de defectos.

90. Se decidió preparar una norma general. Por tanto, se suprimieron los corchetes antes y después de "y el jurel".

91. Como consecuencia de la ampliación de la lista de medios de cobertura (3.2.1), se enmendó el ámbito de aplicación de modo que se permita envasar el producto en escabeche o gelatina con jugo de pescado. Este cambio se introdujo en todos los párrafos pertinentes de la norma.

Definición del producto

92. Se sugirió que si en vez de enumerar las especies se enumeraran las familias, habría menos problemas. Se señaló, sin embargo, que las diferencias en la clasificación de las especies causarían algunos problemas. Se convino que la disposición debe referirse a especies de los géneros *Scomber*, *Scomberomorus*, *Rastrelliger*, *Acanthocybium*, *Grammatorcynus*, *Auxis* y *Gasterochisma*, de la familia *Scorpaenidae*, y a especies de los géneros *Trachurus* de la familia *Carangidae*. Ha de pedirse a los gobiernos que hagan observaciones en concreto sobre la pertinencia de las diversas especies de esos géneros y que piensen si es necesaria alguna adición. Toda petición de adiciones habrá de ir acompañada de información sobre el volumen de producción y comercio.

93. El Comité decidió especificar que ningún envase debe contener una mezcla de diversas especies, y añadió una frase a tal fin.

Presentación

94. Después de examinar a fondo la disposición (2.2), teniendo en cuenta las diversas observaciones presentadas por los gobiernos por escrito y los problemas de principio implicados (véanse los párrafos 50 y 51) el Comité aceptó la sugerencia de que el producto deberá presentarse entero o cortado en diversas formas, con o sin espinas o piel, y podrá envasarse con o sin medios de cobertura y/o aderezos, pudiendo también estar ahumado.

Medios de cobertura

95. El Comité acordó incluir el escabeche y la gelatina con jugo de pescado en la lista de medios de cobertura (3.2).

Ingredientes facultativos

96. Se acordó ampliar la lista de ingredientes facultativos e incluir en ella, sal especies y aceites y extractos de especies, hierbas, verduras (para efectos decorativos) y aderezos vegetales, vinagre y vino (3.3).

Elaboración

97. Se señaló que no en todas las especies era posible eliminar completamente los riñones y las aletas pectorales. El Comité acordó enmendar la primera frase de la disposición (3.4) en la forma siguiente: "Se eliminarán completamente las cabezas (con branquias), colas y vísceras (con exclusión de los riñones); de ser posible, se eliminarán también los riñones, la sangre y las aletas pectorales y las escamas..."

Producto final

98. El Comité acordó redactar de nuevo esta disposición utilizando el texto propuesto por la delegación de Canadá en las observaciones presentadas por escrito, con algunas enmiendas de menor entidad hechas durante la reunión (3.5).

Aditivos alimentarios

99. La delegación de Japón hizo objeción al empleo de carboximetilcelulosa, por considerar que tiene valor más bien cosmético que tecnológico. Se señaló que la CMC figura en la lista de aditivos aprobados y que su empleo ayuda a mantener el aspecto de los productos conservados en salsa de tomate durante el transporte. El Comité decidió mantener esta cláusula. Se acordó igualmente incluir agentes espesantes, que habían de ser especificados por los gobiernos.

100. La delegación de Nigeria reservó su posición a propósito del empleo de aromatizantes de humo.

Higiene

101. El Comité acordó acoger la propuesta presentada por Venezuela en sus observaciones hechas por escrito de incluir una disposición sobre la destrucción de todas las esporas de *Clostridium botulinum* (nuevo 5.4).

Nombre del alimento

102. El Comité tomó nota de las observaciones hechas por Brasil y otras varias delegaciones a propósito del problema que encontrarían debido a la costumbre de designar las especies dentro de una misma familia con diversos nombres locales. Se convino en que sería aceptable el empleo de las denominaciones locales, a condición de que no indujera a engaño al consumidor.

Forma de envasado y tipo de presentación

103. El Comité acordó revisar la disposición (6.2) en la forma siguiente: "Formas de presentación - Excepto cuando el producto se presente en forma de pescado entero y limpio el método de presentación deberá describirse adecuadamente en la etiqueta. Si se ha utilizado un medio de cobertura, deberá también indicarse".

Lista de ingredientes

104. La delegación de los Estados Unidos señaló que a su parecer había una incongruencia, ya que en el texto de la norma se distinguía entre ingredientes (3.3) y aditivos alimentarios (4), mientras en la sección sobre etiquetado los aditivos alimentarios figuraban entre los ingredientes. El Comité decidió dejar esta disposición invariada.

País de origen

105. Varias delegaciones propusieron que se impusiera obligatoriamente la declaración del país de origen, y el Comité se declaró de acuerdo.

106. La delegación de Nigeria propuso que se incluyera en la sección sobre etiquetado una cláusula que exigiera que se indicara la zona de captura, para poder comprobar si el pescado procedía de una zona contaminada. El Comité consideró que la propuesta no era practicable, pero observó que, si fuera necesario, sería posible localizar el origen de la materia prima identificando el lote.

Contenido neto

107. La delegación de Suiza sugirió que se incluyera una nueva cláusula sobre peso escurrido. Se señaló que para ello era necesario preparar un método para la determinación del peso escurrido y que, dada la naturaleza de este producto se encuentran dificultades metodológicas, especialmente cuando los medios de cobertura presentan características muy diversas. Se decidió pedir a los gobiernos que hagan observaciones sobre la posibilidad de introducir una cláusula sobre peso escurrido.

108. La delegación de la República Federal de Alemania sugirió que en beneficio de los consumidores debe declararse el peso del pescado introducido en la lata. Varias delegaciones consideraron que esa declaración del peso sería inadecuada en una norma para el producto final y, en todo caso, tendría escaso valor. La delegación de la República Federal de Alemania observó que ese requisito figuraba actualmente en su reglamento nacional y que se creía que tenía importancia. Se pidió a los gobiernos que hagan sus observaciones sobre esta cuestión.

Determinación del contenido neto

109. Para permitir determinar más exactamente el contenido neto, en especial en los envases con aceite y salsas, se revisó el procedimiento de limpieza y secado del envase vacío.

Clasificación de "defectuosos"

110. El Comité acordó poner en relación la defectuosidad de las muestras con los requisitos para el producto final y las tolerancias permitidas.

Cuadro de defectos

111. El Comité acordó añadir en el anexo a la norma el cuadro de defectos propuesto por la delegación del Canadá para la caballa en conserva y una versión (revisada) del cuadro propuesto por la delegación de los Estados Unidos para la caballa y el jurel en conserva. Se pidió a los gobiernos que ensayen la aplicabilidad de los diversos cuadros y que hagan sugerencias para incluir otros defectos, por ejemplo, propios de los filetes.

Situación de la norma

112. El Comité acordó devolver la norma al Trámite 3 del Procedimiento para solicitar una nueva serie de observaciones de los gobiernos y dejar tiempo para comprobar los cuadros de defectos propuestos. El texto revisado acompaña a este informe como Apéndice V.

EXAMEN EN EL TRAMITE 2 DE LA PREPARACION DE UNA NORMA PARA LAS SARDINAS EN CONSERVA Y PRODUCTOS ANALOGOS

113. La perenne cuestión de las sardinas inspiró al señor Petter Haram (Noruega) una composición musical que refleja las pasiones que se agitaron en las diversas sesiones, y se presentó al Comité un recital, que éste acogió complacido.

114. En este ambiente se pasó a examinar el informe del grupo de trabajo (CX/FFP-LIM 1 + Anexo revisado II), creado por el Comité en su octavo período de sesiones, que había estudiado diversas cuestiones sobre los defectos y sus valores relativos en las diversas especies y tipos de envases de sardinas y productos análogos. El grupo se reunió en Nantes del 14 al 21 de septiembre de 1974, por cortesía del gobierno de Francia, en el "Institut scientifique et technique des pêches maritimes". El Comité dió las gracias a la señorita F. Soudan por haber hospedado la reunión y a cuantos participaron en el grupo de trabajo.

115. El Presidente del Grupo de Trabajo (Dr. Blackwood - Canadá) presentó el informe. Hizo notar que el Grupo había examinado los diversos defectos individualmente, a la luz de las respuestas al cuestionario, que se basaba en un sistema de defectos importantes y poco importantes, preparado por Noruega. Se examinó también el proyecto de cuadro de defectos preparado por Francia para las sardinas en aceite, que incluye

un sistema de clasificación por puntos. Se emplearon ambos sistemas para examinar algunas muestras de varios productos facilitados por algunos países productores. El objeto de esta inspección de los productos era no sólo evaluar cada uno de los defectos sino determinar al mismo tiempo cuál de los dos sistemas propuestos de inspección ofrecía mejores características en lo relativo a flexibilidad y aplicabilidad a todos los productos. Por falta de tiempo no fue posible examinar los defectos específicos de los productos en salmuera o en "su jugo".

116. El Comité, después de algunos debates decidió:

- i) Pedir a la Secretaría que revise la norma teniendo en cuenta las decisiones pertinentes tomadas a propósito de otras normas;
- ii) Pasar la norma al Trámite 3 del Procedimiento y acompañar a la norma, para que los gobiernos lo examinen prácticamente, el cuadro de defectos para las sardinas y productos análogos preparado por el Grupo de Trabajo (Anexo revisado II de CX/FFP-LIM 1);
- iii) Examinar en su próximo período de sesiones la propuesta hecha por la delegación de Uruguay, y apoyada por las delegaciones de Argentina, Perú y Turquía, de añadir algunas especies de los géneros *Engraulis* y *Anchoa* a la lista de especies con las que puede prepararse este producto.

Se pidió a la Secretaría se distribuya de nuevo las observaciones pertinentes de los gobiernos hechas con ocasión de períodos anteriores de sesiones del Comité (CX/FFP 73/12).

117. El proyecto propuesto de norma revisado se acompaña a este informe como Apéndice VI.

EXAMEN EN EL TRAMITE 3 DEL PROYECTO PROPUESTO DEL CODIGO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO FRESCO

118. El Comité examinó el Proyecto Propuesto de Código de Prácticas (CX/FFP 73/4) a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/FFP 74/11 y el documento de Sala de Conferencias 74/3, de octubre de 1974, presentado por los Países Bajos y Japón). Dada la extensión del documento, se acordó que un grupo especial compuesto por representantes de las delegaciones de los Países Bajos, Irlanda y los Estados Unidos y por representantes de la OMS y de la FAO examinara en detalle las diversas observaciones presentadas y eligiera para presentarlas al examen del Comité solo las de carácter más substancial y controvertido.

119. El Comité examinó con notable amplitud la cuestión de la presencia de parásitos en el pescado y productos derivados. Se convino en que aunque la mayor parte de los tipos de parásitos que se encuentran son inocuos para el hombre, la presencia de parásitos en el pescado y los productos pesqueros es desagradable para el consumidor.

120. Se examinaron también detalladamente las especificaciones para el producto acabado que aparecen en la Sección V del Código y se acordó enmendar el proyecto de texto para insistir adecuadamente en la presencia de parásitos y contaminantes químicos.

121. Se acordó igualmente suprimir la cláusula (4.2.6), que recomienda las dimensiones máximas de los depósitos de pescado a bordo.

122. El Comité acordó pasar el Proyecto de Código Propuesto al Trámite 5 del Procedimiento, con la salvedad de que todos los cambios importantes que haga el Comité sobre Higiene de los Alimentos habrán de ser examinados de nuevo por el Comité en su próximo período de sesiones. Se acordó además proponer a la Comisión que omita los Trámites 6-8 del Procedimiento.

EXAMEN EN EL TRAMITE 3 DEL PROYECTO PROPUESTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA

123. El Comité examinó el Proyecto de Código de Prácticas mencionado (CX/FFP 73/3) a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/FFP 74/12 y documento de Sala de Conferencias 74/4, de octubre 1974, presentado por los Países Bajos y el Japón).

124. Por razón de la extensión del documento, se adoptó el mismo sistema de crear un Grupo Especial que se había utilizado para examinar el proyecto del Código de Prácticas para el Pescado Fresco. En los debates participaron representantes de las delegaciones de los Países Bajos, Irlanda, Japón, Estados Unidos y representantes de la OMS y de la FAO. Las observaciones presentadas por los gobiernos se consideraron de carácter redaccional y de ellas se ocupó el Grupo.

125. El Comité aceptó el informe del Grupo Especial y acordó pasar el Proyecto de Código Propuesto al Trámite 5 del Procedimiento, con la salvedad de que los cambios importantes que haga el Comité sobre Higiene de los Alimentos se remitirán al Comité para que los examine en su próximo período de sesiones. Se acordó además proponer a la Comisión que omita los Trámites 6 a 8 del Procedimiento.

EXAMEN EN EL TRAMITE 2 DEL PROYECTO PROPUESTO DEL CODIGO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO CONGELADO

126. El Comité examinó el Proyecto Propuesto de Código de Prácticas que aparece en el documento CX/FFP 73/5, y acordó que se enviara a los gobiernos solicitando observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento. Al hacer sus observaciones a propósito del Código, los gobiernos habrán de tener en cuenta el Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (ALINORM 76/25, Apéndice V), para asegurar que no haya conflictos entre las cláusulas de ambos códigos.

EXAMEN DE UN DOCUMENTO SOBRE EL COMERCIO INTERNACIONAL DE BARRITAS DE PESCADO

127. La delegación de Australia informó sobre la encuesta realizada conjuntamente por Australia y Canadá sobre productos pesqueros rebozados y empanados (CX/FFP 74/9). Basándose en la información contenida en el documento, se consideró que existían razones para preparar una norma para trozos de pescado empanados, que se presentará al examen del Comité cuando su trabajo se lo permita.

128. El Comité acordó pedir a la Consulta Intergubernamental de la FAO sobre Códigos de Prácticas que incluya entre sus prioridades un código de prácticas para productos pesqueros empanados.

129. Se acordó igualmente que se prepare una norma para trozos de pescado empanados y se presente al período de sesiones de 1975 del Comité. La delegación del Reino Unido se comprometió a preparar un proyecto.

130. La delegación de los Estados Unidos observó que debe concederse prioridad a la preparación de una norma para bloques congelados rápidamente, que, como se había acordado, se presentaría al Comité en el Trámite 2 en 1975. El Comité confirmó su decisión de proceder a la preparación de una norma para bloques de pescado y examinar la prioridad que ha de concederse a la norma para trozos de pescado empanados en su próximo período de sesiones a la luz del proyecto del Reino Unido.

OTROS ASUNTOS

Uso del idioma español

131. Las delegaciones de Perú y Argentina reiteraron la petición de que el español sea uno de los idiomas de trabajo del Comité. Se señaló que eran muchos los documentos que se habían distribuido en español y se hizo notar que la cuestión de la interpretación simultánea al español no podía tratarse en el Comité.

Distribución tempestiva de los documentos

132. El Comité pidió que se respetaran más estrictamente los plazos para el envío de observaciones. El retraso en la llegada de las observaciones dificulta excesivamente el trabajo de la Secretaría y de los servicios de traducción e impide además la distribución tempestiva de los documentos de trabajo antes del período de sesiones, de modo que sea posible examinarlos adecuadamente en los respectivos países.

Grupos de Trabajo

133. Las delegaciones de Canadá y los Estados Unidos consideraron que el principio de afrontar cuestiones específicas en grupos oficiosos de trabajo se había demostrado útil y seguiría siéndolo. La eficacia de esta forma de trabajar había quedado claramente demostrada en la reunión de Nantes sobre el cuadro de defectos para las sardinas. El Comité acordó examinar esta cuestión caso por caso. El Comité convino también con el parecer de que para lograr progresos significativos es esencial que se realicen numerosos ensayos para comprobar el valor de las disposiciones propuestas.

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

134. Se comunicó al Comité que, provisionalmente, el próximo período de sesiones podría celebrarse para la primera semana de octubre, teniendo en cuenta las fechas fijadas para los períodos de sesiones del Comité de Higiene de los Alimentos (mayo 1975) y de la Comisión del Codex Alimentarius (febrero 1976).

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

Mario A. Boffi
Secretario Commercial
Argentine Embassy
Box 14039
104 40 Stockholm 14,
Sweden.

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.B. Donnelly
Principal Executive Officer
Department of Agriculture
Canberra A.C.T.
Australia

D.G. James
Section Leader
Division of Food Research
Csiro Hobart
Tas 7000, Australia.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

R.J.L.van Havere
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministere de la sante publique
et de la famille
Cite Administrative
Quartier Vesale 4
B-1010 Bruxelles, Belgium.

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

C.A.M. Lima dos Santos
Director
Division of inspection of fish
and fishery products
National dept. of Inspection
of Animal Products
Ministry of Agriculture
Ed. Gilberto Salomao 13^oA
SCS -Brasilia-DF, Brasil

Joao J. Bosco Quardros Barros
Sanitary Engineer
Director of Fish Association
PO.Box 53 - Niteroi
RJ Brazil 2400

Egon Nort
Food Technologist
Chief of fish technology Unit-Sudepe
Praca 15.nov. no. 4
ZC-00 Rio de Janeiro - GB
Brazil

Paulo Alberto Silveira Soares
Diplomat - 2nd secretary
Brazilian Embassy
Banergt. 8
Stockholm, Sweden.

CANADA

C.M. Blackwood
Director, Inspection Branch
Fisheries and Marine Service
Dept. of Environment
Ottawa, Canada.

C.H. Ashdown
Representative -
Fisheries Association of B.C.
Room 401
100 West Pender street
Vancouver B.C., Canada

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Postuttak,
Oslo 1, Norway

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

J.P. Hennessey
Chief, Inspection Branch
Fisheries and Marine Service
Dept. of Environment
St. John's, Newfoundland
Canada

R.McNeill
Chief, Inspection Branch
Fisheries Service
Department of Environment
P.O. Box 550, Halifax, N.S.
Canada

R. Poirier
Chief of Inspection
Environment Canada
Fisheries and Marine Service
114^e, Route de l'Eglise
P.O. Box 10,030, Ste-Foy, P.2
Canada

CANADA Cont.

H.D. Pyke
Manager Standards and Quality
Control
National Sea Products Limited
P.O. Box 867-Lunenburg N.S.
Canada

D.D. Wilson
Chief Inspection-Pacific Region
Fisheries Service
Dept. of Environment
1090 West Pender Street
Vancouver B.G., Canada

CUBA

Manual Blanco
Chemical Engineer
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana, Cuba

Sara Docambo
Chemical Engineer
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana, Cuba.

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director, Inspection Service for
Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn,
Dr. Tværgade 21
DK-1302 Copenhagen K. Denmark

E.L. Dyekjær
Civilingeniør, President of AIPCEE
Dyekjærshus
DK 6700 Esbjerg
Denmark

K. Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn, Faroe Islands
Denmark

M. Pryds
Civil Engineer
Den Kongelige Grønlandske Handel
Strandgade, 1004 Copenhagen
Denmark

J. Sieverts
Civil Engineer
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK 2200 Copenhagen N
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. J.J. Laine
Head, Section of Food
R & D at Raisio Factories
SF-23120 Mietoinen,
Finland

FRANCE
FRANCIA

F. Soudan
Chef du Service de Technologie et
des Contrôles
Institut Scientifique et
technique des Pêches maritimes
B.P. 1049
Nantes, France.

Dr. Y. Lagoin
Vétérinaire
Ministère de l'Agriculture
Direction des Services Vétérinaires
Paris, France

P. Maze
Directeur FRIGE-FOOD
Zil St. Herblains, 44800 Nantes
Syndicat Importeur et Fabricants
Produits Surgelés
3 Rue Lojelbach
75017 Paris, France.

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

H. Hesse
Diplom. Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
5300 Bonn, Fed. Rep. of Germany

Dr. K. Gerigk
Director and Professor
Bundesgesundheitsamt
Berlin 33, Fed. Rep. of Germany
Postbox

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche Hochseefischerei GmbH
D 285 Bremerhaven
Klussmannstr. 3, Fed. Rep. of Germany

GHANA

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

ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Peturson
Iceland Fisheries Laboratories
Department of Bacteriology
Skulagata 4
Reykjavik, Iceland

INDIA
INDE

O.P. Dhamija
Joint Director
Export Inspection Council of India
Ministry of Commerce
13/37, Arya Samaj Road
New Delhi-5, India

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector of Fisheries
and Engineer
Department of Agriculture and
Fisheries
Agriculture House, Kildare st.
Dublin, Ireland.

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. G. Verardi
Asst. Head Chemist
c/o Ministero Sanità-
D.G. Igiene Alimenti e Nutrizione
P.le Marconi, 25
00144 Rome, Italy

Dr. A. Luciano
I. Dirigente
Ministero Marina Mercantile
Roma, Italy

JAPAN
JAPON

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

T. Hanagata
Assistant Manager, Japan
Suisan Kanzume Packers' Association
Naigai Bldg., 2-2-2 Marunouchi
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan.

M. Ito
Director of Japan Suisan Kanzume
Packers' Association
Ito Food Products Co. Ltd.
2-62 Saiwaicho, Shimizu-aty
Shizouka-ku Japan

M. Nonaka
Manager of Processing Group
Northern Seas Fishery Division
Taiyo Fishery Co. Ltd.
1-5-1 Marunouchi,
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

A. Cherrat
Secrétaire Général de la
Fédération des Industries de la
Conserve au Maroc
Rue 10, no. 7 - Longchamp
Casablanca, Morocco

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. K. Büchli
Public Health Officer
Ministry Public Health
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam, Netherlands

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products/TNC
Dokweg 37
Ijmuiden, Netherlands

B.P.G. van Klinken
Commodity Board for Fish and
Fishery Products
Wassenaarseweg 20
Den Haag, Netherlands

D. Tielenius
Govt. official
Ministry of Agriculture and
Fisheries
1 V.d. Boschstraat 4
Den Haag, Netherlands

D.M. van Ijsselstein
Commission for the Dutch Food
and Agric. Industrie
Burg s'Jacobplein 1
Rotterdam, Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

C.R. Ensor
Vetérinary Adviser
Ministry of Agriculture and
Fisheries
N.Z. High Commission
New Zealand House, Haymarket
London, SW1 Y4 TO, England

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

NIGERIA

S.O. Talabi
Head, Technology Branch
Fed. Dept. of Fisheries
P.m. B. 12529
Lagos, Nigeria

A.O. Oyejola
Senior Quality Inspector
Nigerian Standards Organisation
Federal Ministry of Industries
Lagos, Nigeria

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan^{x)}
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research
Institute
P.O. Box 187
N-5001 Bergen, Norway

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research
Institute
P.O.Box 187
N-5001 Bergen, Norway

S. Myhre Andersen
Chief Chemist
A/S Nestle-Findus
9600 Hammerfest
Norway

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

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo-Dep.
Oslo 1, Norway

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrilaboratoriet
N-6500 Kristiansund
Norway

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

J. Race
Chief of Section - Norwegian Codex
Alimentarius Council
Statens Ernaeringsra
Pilestredet 57, Box 8139
Oslo-Dep.Oslo 1, Norway

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

J. Strømme
Technical Manager
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd
Drammensveien 20
Oslo 2, Norway

O.C.Sundsvold
Director
The Official Norw. Quality Control
Institute for Canned Fish Products
P.O.Box 324
N-4001 Stavanger, Norway.

PERU
PEROU

Dr. G.S. Burga
Executive Manager, Empresa Publica
de Certificaciones Pesqueras
P.O.Box 271
Callao (4) Peru.

Mario Minano Q.
Chemistry Engineer
Ministerio Pesqueria
Lord Cochane 351 - Mira Flores
Lima, Peru

Juan M. Neyra G.
Fish Engineer
Empresa Publica de Servicios
Pesqueros
Sinchi Roca 2728-Lince
Lima-Peru

J.M. Sagawa
Laboratories
Empress Publica de Cartificaciones
Pesqueres
P.O.Box 271
Callao (4) Peru

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Z.S.Karnicki
Chief, Fish Processing
Technology Dept.
Sea Fisheries Institute
al. Zjednoczenia 1
Gdynia, Poland

A. Kornecka
Senior adviser
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw, Poland

PORTUGAL

H.P.Pereira
Secretaria Estado das Pescas
Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa, Portugal

Dr. L. Torres
Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa, Portugal

x)Chairman-Président-Presidente

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. R. Conty
Veterinario
Jefe del Servicio Veterinario de
Inspeccion de Alimentos
Direccion General de Sanidad
Plaza Espana
Madrid, Spain

J.L. Fernandez Espinosa
Jefe Servicio Inspeccion y
Normalizacion Exportaciones
Ministerio de Comercio
Paseo Castellana 16
Madrid 1, Spain.

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

G. Krogh
Veterinarian
The National Food Administration
Fack
S-10401 Stockholm, Sweden

B. Beckman
Secr. of Organisation
Svenska Västskustfiskarnas
Centralförbund
Box 4092
S-40040 Göteborg 4, Sweden.

K. Borg
Assistant
The National Food Administration
Codex Secretariat
Fack
S-10401 Stockholm, Sweden

A.A. Folkvink
Chief of Section
Box 16384
S-10327 Stockholm 16
Sweden

G. Liljegren
Food Technologist
Svenska Konservkontrollen
Fack
S-40025 Göteborg 52, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Health Service
Haslerstrasse 16
3003 Berne, Switzerland

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

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

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Dr. Z. Tolgay
University of Ankara
Faculty of Veterinary Medicine
Dept. of Food Control & Technology
Ankara, Turkey.

Dr. N. Tolgay
University of Ankara
Faculty of Veterinary Medicine
Dept. of Parasitology
Ankara - Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME - UNI
REINO UNIDO

D.L. Orme
Principal
Ministry of Agriculture
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE, United Kingdom

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture Fisheries
and Food
Great Westminster House,
Horseferry Road
London SW 1, 2 PE, United Kingdom

Dr. J.J. Connell
Assistant Director
Torry Research Station
P.O. Box 31
135 Abbey Road
Aberdeen AB 98 DG, United Kingdom

J.R. Crook
Director
U.K. Association of Frozen Food
Producers
c/o Associated Fisheries & Food Ltd.
P.O. Box 96 Brighton St. Hull
United Kingdom

D. Stoker
Senior Executive Officer
M.A.F.F. Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1, 2 PE, United Kingdom

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House, Stamford Street
London SE 1, United Kingdom

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

J.W.Slavin
Associate Director
National Marine Fisheries Serv.
Page Building No.2
3300 Whitehaven Street N.W.
Washington D.C. 20235 U.S.A.

L.M.Beacham
Assistant to Director
Bureau of Foods for Int.
Standards - HFF-40
Food and Drug Admin. 200 "C" Street S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A.

J.R. Brooker
Fishery Products Inspection &
Safety Program
National Marine Fisheries
Service/NOA
U.S. Dept. of Commerce
Washington D.C. 20235 U.S.A.

R.P.Farrow
Vice President and Director
Washington Laboratory
National Cannery Association
1133 20th St. NW.
Washington D.C. 20036, U.S.A.

J.W.Farquhar
Vice President - Research
Technical Services
American Frozen Food Institute
919 18th Street NW.
Washington D.C. 20006, U.S.A.

D.E.Gates
Ass't Executive Director
Tuna Research Foundation
215 Cannery St. Terminal Island
California 90731, U.S.A.

F.Jermann
Dir. R & D Bumble Bee Sea Foods
Castle & Cooke
P.O.Box 60
Astoria, Oregon 97103, U.S.A.

R.E.Martin
Director, Science and Technology
National Fisheries Institute
1730 Pennsylvania Ave. NW.
Washington D.C. 20006, USA

C.L.Stinson
Prospect Harbor
Maine 04669, U.S.A.

J.L.Warren
Chairman, Maine Sardine Council
Battery Street Eastport.
Maine 04631, U.S.A.

D.R.Whitaker
Industry Economist
National Marine Fisheries Service
Page Building No.2
Washington D.C. 20235, U.S.A.

URUGUAY

N.B.Anthonisen
Consul
P.Box 26
N-5001 BERGEN, Norway

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

S.Banjad
Engineer
Food Technologist
"Jugoriba" Export - Import
41000 Zagreb, Nehajska 15.

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD
SUDAFRICA

A.M. Lewis
Group Technical Manager
Irvin and Johnson Ltd.
P.O.Box 1628
Cape Town 8000
South Africa

S.P.Malherbe
Head, Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag x191
Pretoria 0001
South Africa

R.R. de Villiers
Director, Department of Biological
Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag x191
Pretoria 0001
South Africa.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

E.L. Dyekjær
President of AIPCEE
Dyekjærshus -Danmark
DK 6700 Esbjerg, Denmark

A.O.A.C.

L.M. Beacham
Ass't to Director, Bureau of Food
for International Standards HFF-40
Food and Drug Admin. 200 "C" St. SW
Washington D.C. 20204, U.S.A.

E.E.C.

G.Castille
Administrateur Principal
200 Rue de la Loi
1040 Brussel, Belgium

J.Ten Have
CEE

Council of Ministers
170 Rue de la Loi
Brussel, Belgium

I.I.R.

O.Karsti
Scientific Adviser
Fiskeridirektoratet
N-5001 Bergen, Norway

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

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

R. Garm
Fishery Industry Officer
Fishery Production and
Marketing Branch
Fishery Industries Division
Fisheries Department
00100 Rome, Italy

WHO

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

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

(Adelantado al Trámite 8)

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 entiende 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

El producto deberá presentarse en una de 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_2O_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 (sancionado - ALINORM 76/13, párr. 10)

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 (sancionado - ALINORM 74/22 (A), párr. 16)

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 del 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

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

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 referirá 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

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

6.6 Identificación del lote

En cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en claro, la empresa productora y 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 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 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.

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. 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 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 escurrido, y déjese escurrir exactamente dos minutos (cronómetro). Colóquese inmediatamente el producto en una cápsula tarada y pésese (método de análisis de la AOAC 18.001).

7.4 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo del personal calificado y habrá de hacerse después de cocinar 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) y (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 toma de muestras correspondiente (NAC = 6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969).
2. El contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al contenido neto declarado.

ANEXO A

METODOS DE COCCION

Al vapor

Póngase 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

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 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

DEFINICION DE LOS DEFECTOS DE LOS FILETES DE PECES PLANOS
CONGELADOS RAPIDAMENTE

- Espinas - Espinas cuyo tamaño sea superior al especificado en el Anexo C a excepción de las espinas branquiales en los filetes no designados como su espinas. El material cartilaginoso y las espinas branquiales rudimentarias que no sean perceptibles después de la cocción no se considerarán como defectos.
- Coágulos de sangre - Todo grumo o masa de sangre coagulada mayor de 5 mm en cualquier dimensión.
- Aletas exteriores o partes de aleta - se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membranas.
- Piel - Un trozo de piel mayor de 3 cm² en los filetes que se presentan sin piel, o cualquier trozo de esas dimensiones de piel oscura en los filetes que se presentan con piel sólo en la parte clara.

Pared ventral - Todo trozo de la membrana negra que recubre la pared ventral mayor de 3 cm²

Alteración del color - Toda alteración significativa del color de más de 5 cm², incluidas, en el caso de los paquetes de filetes designados como con piel sólo en la parte clara, las manchas naturales de pigmentación oscura que aparezcan en la piel del lado claro.

- Parásitos - a. Nematodos - Cada nematodo de diámetro capsular mayor de 3 mm o cada gusano sin encapsular mayor de 1 cm de longitud, o cada gusano objetable por su color oscuro o por cualquier otra característica.
- b. Otros parásitos - (se preparará el texto teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos).

ANEXO C

CUADRO 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 individualmente a cada envase, sino a las partidas, muestreadas de acuerdo con el Plan correspondiente de Toma de Muestras. Se considerará que hay un caso de defecto cada vez que se encuentre el defecto indicado en un kilogramo del producto.

Tipo de defecto	Un caso	Un caso más
Espinas		
-filetes no designados como sin espinas	Una única espina mayor de 5 mm en cualquier dimensión, o una aglomeración de espinas de ese tamaño dentro de una superficie de 3 cm ² .	Cada vez más que se encuentre lo mismo, o una aglomeración de espinas de ese tamaño que cubra una superficie mayor de 3 cm ² .
-filetes designados como sin espinas	Una sola espina mayor de 5 mm en cualquier dimensión	Cada vez más que se encuentre lo mismo
Coágulos de sangre	Un coágulo mayor de 5 mm en cualquier dimensión	Cada vez más que se encuentre lo mismo
Aletas exteriores	Una aleta o parte de aleta de 3 cm ² o menos	Cada vez más que se encuentre lo mismo y, en el caso de aletas o partes de aletas de más de 3 cm ² , cada 3 cm ² más completos.
Piel (filetes designados como sin piel o con piel sólo en la parte clara)	Un trozo de más de 3 cm ² hasta 5 cm ² inclusive	Cada vez más que se encuentre lo mismo y, en el caso de trozos mayores de 5 cm ² , cada 5 cm ² más completos

Tipo de defecto	Un caso	Un caso más
Pared ventral (membrana negra)	Un trozo de más de 3 cm ² hasta 5 cm ² inclusive	Cada vez más que se encuentre lo mismo y, en el caso de trozos mayores de 5 cm ² , cada 5 cm ² completos.
Alteración del color	Una alteración significativa del color de la carne de más de 5 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Cada vez más que se encuentre lo mismo y, en el caso de alteraciones significativas del color de más de 10 cm ² , cada 5 cm ² más completos.
Parásitos	Un nematodo con un diámetro capsular mayor de 3 mm o un gusano sin capsular mayor de 1 cm de longitud, o un gusano que sea objetable por su coloración oscura o por cualquier otra característica	Cada vez más que se encuentre lo mismo

Tolerancias máximas aceptables para los defectos: Se considerará que una muestra de 1 kg es defectuosa si contiene:

- a) más de 4 casos de defectos de espinas; o
- b) un total de más de siete casos de defectos, en los filetes presentados con piel; o
- c) un total de más de ocho casos de defectos en los filetes presentados sin piel o con piel sólo en la parte clara.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL BOGAVANTE, LA LANGOSTA
Y EL ESCILARO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los bogavantes, langostas y escilaros crudos o cocidos (al vapor o hervidos) congelados rápidamente y destinados al consumo directo, y a las colas, pinzas y carne de los mismos. No se aplicará a envases de especialidades en los que la carne del bogavante, la langosta o el escilaro constituya tan sólo parte del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Los bogavantes, langostas y escilaros congelados rápidamente deberán obtenerse de especies del género Homarus de la familia Nephropsidae y de las familias Palinuridae y Scyllaridae.

2.1.2 No se envasarán juntos bogavantes, langostas y escilaros de variedades diferentes.

2.2 Definición del proceso

2.2.1 Los bogavantes, langostas y escilaros podrán presentarse:

- (i) "crudos" - no expuestos a temperaturas superiores a 38°C (100°F).
- (ii) "cocidos" - expuestos a vapor o agua caliente durante un período de tiempo tal que el centro térmico del producto alcance una temperatura suficiente para coagular la proteína.

2.2.2 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.

2.2.3 El producto se congelará rápidamente en masa o por unidades. Si se congela por unidades, éstas deberán envasarse de manera que mantengan su separación individual hasta el momento de la venta final.

2.3 Presentación

Los bogavantes, langostas y escilaros se presentarán de las siguientes formas:

2.3.1 Enteros

2.3.2 Enteros, abiertos. Abiertos en dos mitades aproximadamente iguales a lo largo de la línea central del lomo. Limpios y sin vísceras.

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

2.3.4 Carne de la cola. Sin caparazón, sin tubo digestivo.

Cada trozo que comprenda:

- a) toda la cola; o
- b) un trozo obtenido dividiendo la carne de la cola longitudinalmente en dos trozos; o
- c) un trozo obtenido dividiendo la carne de la cola transversalmente en no más de cuatro trozos.

2.3.5 Carne. La carne, sin caparazón, de cualquier parte del bogavante, langosta y escilaros.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los bogavantes, las langostas y escilaros congelados rápidamente deberán prepararse utilizando crustáceos vivos, limpios y en buen estado de las especies designadas, y ser aptos para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

El agua que se utilice para el glaseado, la cocción o la congelación podrá contener:

- a) sal
- b) zumo de limón
- c) azúcares (se enumerarán)
- d) vinagre

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

Fáciles de separar sin necesidad de descongelar cuando en la etiqueta se indique que se han congelado individualmente. De color generalmente uniforme y característico de la especie y del habitat de donde procedan;

- en el caso del producto crudo, la carne deberá ser blanca o rosada, según el caso, y más bien translúcida que opaca;
- en el caso del producto cocido, la carne deberá ser blanca o rosada, según corresponda, sin zonas translúcidas que indiquen que está poco cocida;
- en el caso de los productos con caparazón, el caparazón deberá ser sólido y no estar roto, según sea la forma de presentación;
- la carne de la cola y la carne en general deberá estar prácticamente exenta de caparazón, tubo digestivo, vísceras, sangre u otras materias extrañas;
- en todas las formas de presentación, no deberá haber materias extrañas y el producto deberá estar prácticamente exento de deshidratación (quemaduras de congelación), ennegrecimiento u otras alteraciones anormales del color.

3.3.2 Olor y sabor

Una vez descongelados y, de ser aplicable, cocidos como se especifica en el Anexo I, los bogavantes, langostas y escilaros tendrán un buen olor y sabor característicos y estarán exentos de toda clase de olores o sabores desagradables.

3.3.2 Textura

La carne de los bogavantes, langostas y escilaros deberá ser relativamente firme y no pulposa ni gelatinosa. La textura se examinará solamente una vez descongelados de acuerdo con el procedimiento descrito en la subsección 7.3 de esta norma y, cuando así proceda, una vez cocidos.

3.3.4 Glaseado

Los bogavantes, langostas y escilaros podrán glasearse individualmente o en masa. Una vez glaseados, la capa de hielo deberá cubrir el crustáceo de modo que se reduzca al mínimo la deshidratación y la oxidación. 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" de la Organización Mundial de la Salud. Cualquier otro ingrediente o aditivo de los enumerados en 3.2 y 4, respectivamente, que se utilice para el glaseado, deberá cumplir con los requisitos de higiene de la sección 5.

3.3.5 Defectos y tolerancias

Los bogavantes, langostas y escilaros en las diversas formas de presentación deberán ajustarse a la definición y a los factores esenciales de calidad establecidos en esta norma, salvo las tolerancias mencionadas en el Anexo C.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los siguientes aditivos alimentarios de los bogavantes, langostas y escilaros congelados rápidamente están pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Salas</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	5 g/kg del producto final, expresado como P_2O_5 , solos o en combinación
Polifosfato de sodio (hexametafosfato de Na)	
<u>Sustancias conservadoras</u>	
Sulfito, bisulfito o metabisulfito de sodio o potasio	$\overline{30}$ mg SO_2 /kg producto crudo, solos o en combinación
<u>Espesantes</u>	
Coloides hidrofílicos Alginatos	(Los gobiernos habrán de indicar qué sustancias específicas deben incluirse en la lista y cuál ha de ser su dosis en el agua de glaseado)

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) y con las disposiciones sobre higiene del Código de Prácticas para el Pescado Congelado, que están pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

5.2 En la medida compatible con una buena práctica de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

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

- no deberá contener microorganismos patógenos; y
- no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades tales que puedan representar un peligro para la salud.

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 del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El producto se designará como sigue:

- si procede del género *Homarus*: bogavantes;
- si procede de especies de la familia Palinuridae: langosta;
- si procede de especie de la familia Scyllaridae: escilaro.

6.1.2 La forma de presentación deberá declararse como sigue:

- entero: bogavante, langosta, escilaro;
- entero, abierto: bogavante abierto, langosta abierta, escilaro abierto;
- cola: cola de bogavante, cola de langosta, cola de escilaro;
- carne de la cola: carne de la cola de bogavante, carne de la cola de langosta, carne de la cola de escilaro. (Si la cola está en un solo trozo, el producto podrá designarse: carne de cola de bogavante (entera), carne de cola de langosta (entera), carne de cola de escilaro (entera));
- carne de pinza: carne de pinza de bogavante, carne de bogavante.
- carne: carne de bogavante, carne de langosta, carne de escilaro.

6.1.3 Si el producto está cocido, la palabra "cocido" deberá aparecer en la etiqueta.

6.1.4 (i) 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 2.2.2.

(ii) Los bogavantes, las langostas y los escilaros, cualquiera que sea la forma de presentación, pueden someterse a congelación rápida individualmente, en cuyo caso deberá indicarse en la etiqueta "congelado rápidamente por separado" o "congelado individualmente".

6.1.5 Además de las denominaciones especificadas, podrán añadirse los nombres comerciales usuales o comunes de la variedad, siempre que no se induzca a error al consumidor en el país en que haya de distribuirse el producto.

6.2 Clasificación por tallas

Si los bogavantes, langostas y escilaros congelados rápidamente se rotulan según su talla, todos los ejemplares del envase deberán quedar dentro de la gama de tallas declarada, salvo las tolerancias previstas en el Anexo C.

6.3 Lista de ingredientes

Cuando los bogavantes, langostas y escilaros estén glaseados, no se requerirá declaración específica en la etiqueta, a menos que el agua del glaseado contenga aditivos, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Se aplicarán 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 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.

6.4.2 Cuando los productos hayan sido glaseados, la declaración del contenido neto se referirá al producto con exclusión del glaseado.

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.

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 indicarse con caracteres indelebles, en clave o en claro, la empresa productora y la fecha de producción.

7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANÁLISIS Y EXAMEN

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 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 del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NAC-6,5).

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

- (i) El tamaño de la unidad de muestra para el examen destructivo de los bogavantes, langostas y escilarios y de las colas de bogavantes, langostas y escilarios de las formas de presentación 6.1.2 (i), (ii) y (iii) en relación con las tolerancias de defectos físicos de conformidad con el Anexo C será 20 bogavantes enteros o colas de bogavantes.
- (ii) Se tomará una unidad de muestra de 3 bogavantes, langostas, escilarios o de las colas de los mismos de cada 20 de ellos que no hayan sido objeto de examen destructivo en relación con los defectos físicos, el examen organoléptico destructivo, el sabor y el olor. Si en los 20 se encuentran bogavantes o colas de bogavantes dañados, entonces 2 de los 3 bogavantes o colas seleccionados para el examen destructivo pueden ser los que evidencian alteración del color o daño.
- (iii) El tamaño de la unidad de muestra para examen de la carne de la cola, carne de pinza o carne de las formas de presentación 6.1.2 (iv), (v) y (vi) será $\sqrt{500}$ gramos (1libra) de carne o 1 unidad de carne de la cola.

7.2 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

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

7.3 Descongelación de la carne

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

7.4 Examen de defectos físicos

Las tolerancias de los defectos enumerados en el Anexo A admitidas al examinar el producto deberán ser las especificadas en el Anexo B.

7.5 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo de personal calificado y habrá de hacerse después de descongelar o cocinar la muestra, según el caso, de acuerdo con los métodos expuestos en los anexos C y D.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo envase 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)

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 (CAC/RM 42-1969), cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo especificado, y cuando la talla de los bogavantes, langostas y escilarios se ajuste a la declarada.

ANEXO A

Se permite la práctica tradicional seguida en varios países de denominar Nephrops norvegicus como bogavante de Noruega y nombres análogamente calificados 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

Definiciones y defectos de los bogavantes

deshidratación	- zonas blanquecinas o secas de la carne que afectan a la textura o buen sabor
decoloración oscura	- decoloración negra, oscura o azul de la carne o de la membrana en el lado inferior de la cola.
opacidad	- la carne cruda no es característicamente traslúcida
dañado	- menos de cinco segmentos de la cola, cortes o cicatrices que penetran en el caparazón o aplastamiento
supresión incompleta del intestino	- cualquier trozo de intestino o contenido restante
caparazón blando	- el caparazón se flexiona fácilmente a mano
fragmentos de caparazón	- trozos perceptibles de caparazón.

ANEXO C

CUADRO DE DEFECTOS I - ENTEROS, ABIERTOS, COLA - CON CAPARAZON

(Una unidad de muestra es un bogavante o cola de bogavante o medio bogavante o cola de bogavante)

Defecto		Menor	Mayor	Grave	Combinado
Deshidratación	10%	1			1
	10% - 20%		2		2
	Más del 20%			4	4
Alteración del color	i) Membrana			4	4
	ii) Carne			4	4
Daños	i) menos de 5 seg.	1			1
	ii) cortes/cicatrices	1			1
	iii) aplastados		2		2
Supresión completa del intestino Cola - Con caparazón solamente			2		2
Caparazón blando			2		2
Opacidad de la carne			2		2
					<u>25</u>

Toda unidad con un total de 4 puntos en la columna "grave" es defectuosa.

Toda unidad con más de 4 puntos en las columnas mayor o menor combinados es defectuosa.

CUADRO DE DEFECTOS II - CARNE DE LA COLA Y CARNE

500 GRAMOS DE CARNE O 1 UNIDAD DE CARNE DE LA COLA

Defecto		Menor	Mayor	Grave
Deshidratación - Carne cocida+cruda	< 10%	1		
	10% - 20%		2	
	> 20%			4
Alteración del color en la carne	i) Mancha amarilla	1		
	ii) Mancha oscura			4
Supresión incompleta del intestino			2	
Fragmentos de caparazón	1 a 3 trozos	1		
	> 3 trozos		2	
Opacidad (carne cruda de la cola solamente)			2	
Textura	i) colas ásperas o fibrosas		2	
	ii) pinzas blandas, esponjosas		2	

Toda unidad con un total de 4 puntos en la columna "grave" es defectuosa.

Toda unidad con más de 6 puntos en las columnas mayor y menor combinados es defectuosa.

Tolerancia de la uniformidad - Aplicable a las formas de presentación i) ii) y iii)

El peso medio de los bogavantes, langostas o escilaros de un envase, determinado dividiendo el peso total de los ejemplares por su número, deberá quedar dentro de la gama de peso indicada. No más del 10% de los ejemplares podrán quedar fuera de la gama de tallas indicada.

ANEXO D

DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO DE LOS PRODUCTOS GLASEADOS Y
DETERMINACION DEL PESO INDIVIDUAL DE LOS BOGAVANTES, LANGOSTAS
O ESCILAROS NO GLASEADOS

Procedimiento

1. Abrase el envase que contiene bogavantes, langostas o escilaros congelados rápidamente inmediatamente después de sacarlo del frigorífico y colóquese el contenido en un recipiente con agua dulce a temperatura ambiente.
2. Pésese un tamiz de tela metálica, limpio y seco de malla cuadrada [cuya abertura se fijará 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 E

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 dure el ensayo.
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.

PROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a la carne de cangrejo en conserva y no a las especialidades en que el cangrejo constituya tan sólo parte del contenido comestible ni a los productos que incluyen otras partes comestibles del cangrejo.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por carne de cangrejo en conserva la carne elaborada de pata, pinza, cuerpo y hombro, sin caparazón, de cualquiera de las especies comestibles del suborden Brachyura del orden Decapoda y de todas las especies de la familia Lithodidae, envasada en recipientes herméticamente cerrados, con o sin medio de cobertura, y tratada térmicamente para evitar que se deteriore.

2.2 Presentación

La carne de cangrejo en conserva podrá presentarse en una de las siguientes formas:

2.2.1 Envase de doble cara (patas en los dos extremos)

La parte superior y la inferior del contenido del envase será carne de pata o carne de pata junto con carne de pinza o de hombro, conservando su conformación original, salvo la carne de pata, que podrá cortarse según las dimensiones del envase. Los trozos deberán estar bien dispuestos y la parte central del contenido del envase consistirá en trozos (sólidos) de carne y/o fibras de carne de cangrejo.

2.2.2 Envase de una cara (patas en un extremo)

Uno de los dos extremos del contenido del envase será carne de pata o carne de pata junto con carne de pinza o de hombro, conservando su conformación original, salvo la carne de pata, que podrá cortarse según las dimensiones del envase. Los trozos deberán estar bien dispuestos y el contenido restante del envase consistirá de trozos (sólidos) de carne y/o fibras de carne de cangrejo.

2.2.3 Envase de trozos - contendrá trozos (sólidos) de carne de cangrejo ($> 50\%$ m/m) y fibras.

2.2.4 Envase de fibras - contendrá fibras ($> 50\%$ m/m) y trozos (sólidos).

2.2.5 Envase a granel - contendrá trozos grandes de carne de cangrejo de la cavidad posterior del cuerpo del cangrejo azul solamente, conservando su conformación original.

2.2.6 Envase de pinzas - contendrá carne de pinzas solamente, conservando su conformación original.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

La carne de cangrejo en conserva deberá prepararse con cangrejos limpios y en buen estado, de las especies designadas que se maten inmediatamente antes de la elaboración y sean aptos para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

- Agua potable cuyas propiedades respondan a los requisitos de la OMS que figuran en la "Norma Internacional para el Agua Potable".
- Sal.

3.3 Elaboración

Deberá cocerse el cangrejo y quitarle el caparazón, eliminando los trozos de carne dañados o decolorados, debido a rasgaduras o pequeñas heridas. La carne deberá limpiarse y envasarse en recipientes, con o sin envoltorio.

3.4 Producto enlatado

(a) Aspecto

Al abrirlas, las latas deberán estar bien llenas y el contenido deberá hallarse bien dispuesto, como corresponda a la forma de presentación. El color del producto será el característico de la especie y estará prácticamente exento de alteraciones del color (por ejemplo, manchas azules, marrones o negras).

(b) Olor y sabor

La carne de cangrejo en conserva deberá tener el color y sabor característicos de la especie en conserva y estará exenta de olores y sabores desagradables de cualquier tipo.

(c) Textura

La carne de cangrejo en conserva deberá tener la textura característica de la especie y no ser pulposa.

(d) Materia objetable

La carne de cangrejo en conserva deberá estar exenta de materias extrañas y prácticamente exenta de cristales de estruvita, partículas de caparazón, antenas y otras materias extrañas.

3.5 Clasificación de "Defectuosos"

Se considerarán defectuosos todos los recipientes que no respondan a todos los requisitos aplicables de aspecto, color y sabor, textura y materia objetables expuestos en las subsecciones 3.4 (a), (b), (c) y (d).

3.6 Aceptación 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 correspondiente de muestreo (NCA-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969), y cuando el contenido neto medio y el peso medio de la carne escurrida de cangrejo de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo especificado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios y sus especificaciones que aparecen en la sección.....del Codex Alimentarius, están pendientes de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Agentes reguladores del pH

Difosfato disódico)
(Sin.: Pirofosfato de sodio))
Acido fosfórico)
Acido cítrico

Dosis máxima en el producto final

5 g/kg, sólo o en combinación expresados en P_2O_5 (sancionada, ALINORM 74/12, párr. 83)

Limitado por una práctica correcta de fabricación (sancionada, ALINORM 74/12, párr. 83)

Agente de firmeza

Sulfato de aluminio

180 mg/kg como aluminio (sanción aplazada)

Agente secuestrante

Sodio cálcico EDTA

275 mg/kg

Acentuador del sabor

Glutamato monosódico

0,5 g/kg

5. HIGIENE (sancionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos - ALINORM 76/13, párr. 10).

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 una práctica correcta 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 cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 Los productos con pH en equilibrio superior a 4,6 deberán recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes sea impedida en forma permanente por otras características del producto distintas del pH.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Relleno del envase

6.1.1 Envuelto - Los envases deberán llenarse de manera que el contenido neto, en peso, represente no menos del 80 por ciento de la capacidad de agua del envase.

6.1.2 Sin envolver - Los envases deberán llenarse de manera que el contenido neto, en peso, represente no menos del 88 por ciento de la capacidad de agua del envase.

6.1.3 Carne escurrida de cangrejo

Los envases deberán llenarse de carne de cangrejo de manera que la carne escurrida de carne de cangrejo no sea menor de:

Envuelto - 64 por ciento m/m

sin envolver - 70 por ciento m/m

de la capacidad de agua del envase.

7. 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 del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será "carne de cangrejo", precedido o seguido del nombre común o usual de la especie jurídicamente aceptado en el país en el que se distribuya el producto.

7.2 Presentación

Los tipos de envase descritos en la subsección 2.2.1 - 6. deberán indicarse en la forma siguiente:

7.2.1 - Carne de pata en ambos extremos

7.2.2 - Carne de pata en un solo extremo

7.2.3 - Trozos y fibras

7.2.4 - Fibras

7.2.5 - Carne a granel

7.2.6 - Carne de pinza

7.3 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes, en orden decreciente de proporciones.

7.4 Contenido neto

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

7.5 Nombre y dirección

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

7.6 País de origen

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

7.7 Identificación del lote

En cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en claro, la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del envase.

8. 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.

8.1 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 del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NCA-6,5).

8.2 Determinación de la carne escurrida de cangrejo

La carne escurrida de cangrejo se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que represente un lote, a condición de que no haya una falta irrazonable de peso en ningún envase.

8.2.1 Especificaciones para tamiz circular

- (i) Si la cantidad del contenido total del envase es menor de 1,5 kg (3lbs), utilícese un tamiz con un diámetro de 20 cm (8 in).
- (ii) Si la cantidad del contenido total del envase es de 1,5 kg (3 lbs) o más, utilícese un tamiz de un diámetro de 30 cm (12 in.).
- (iii) Las mallas de los tamices se hacen trenzando alambre para formar aberturas cuadradas de 2,8 mm por 2,8 mm.

8.2.2 Procedimiento

El peso de la carne escurrida de cangrejo se determinará manteniendo los envases a una temperatura no inferior a 20° C (68°F) ni superior a 24° C (75°F) durante un mínimo de 12 horas antes del examen. Una vez abierto el envase se ladea éste para distribuir el contenido sobre las mallas de un tamiz circular previamente pesado. Se retira todo el material de envoltorio y se inclina el tamiz a un ángulo de aproximadamente 17° - 20° y se deja escurrir la carne de cangrejo dos minutos, medidos desde el momento en que el producto se vierte en el tamiz. Se pesa el tamiz que contiene la carne escurrida de cangrejo.

8.2.3 Cálculo y Expresión de la Carne Escurrida de Cangrejo

El porcentaje m/m de carne escurrida de cangrejo se obtiene por la ecuación siguiente:

$$\frac{m_2 - m_1}{m_w} \times 100$$

donde: m_1 = masa del tamiz

m_2 = masa del tamiz más producto escurrido

m_w = capacidad de agua del envase según se determina en la subsección 8.3

8.3 Determinación de la capacidad de agua del envase

Procedimiento

- 1) Elijase un envase que no haya sufrido daño alguno.
- 2) Abrase la tapa del envase sin quitar la doble costura ni alterar su altura, vacíese, lávese, séquese y pésese el envase vacío.
- 3) Llénese el envase con agua destilada a 20°C hasta una distancia vertical de 5 mm del nivel superior del envase y pésese el envase así lleno.
- 4) Réstese el peso hallado en (2) del peso hallado en (3). La diferencia será el peso del agua necesaria para llenar el envase.

8.4 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 y el envoltorio interior, si lo hay, tras sacar el caldo o líquido sobrante y la carne adherida.
- 4) Réstese el peso del envase vacío y del envoltorio, si lo hay, del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante será el contenido neto.

8.5 Examen de la calidad del producto

Una vez examinada para determinar el contenido neto o el peso escurrido, la muestra destinada a examen destructivo deberá ser examinada organolépticamente por personas capacitadas para tal examen.

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA LA CABALLA Y EL JUREL EN CONSERVA
(Devuelto al Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la caballa en conserva y al jurel en conserva envasados con o sin aderezos en su jugo natural, salmuera (agua con sal añadida), aceite, salsa, marinada o gelatina. No se aplicará a las especialidades en las que la caballa constituya tan sólo parte del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por caballa en conserva y jurel en conserva el producto preparado a partir de pescado de las especies que se indican a continuación, envasado con o sin aderezos en sus jugos naturales, salmuera (agua con sal añadida), aceite, salsa, marinada o gelatina, en recipientes herméticamente cerrados y tratados térmicamente de modo que se evite su alteración. El envase no deberá contener una mezcla de especies.

Los productos se prepararán con las especies de las siguientes familias y géneros:

Caballa

Scombridae

Scomberomorus

Rastrelliger

Acanthocybium

Grammatorcynus

Auxis

Gasterochisma

Jurel

Carangidae

Trachurus

2.2 Presentación

El producto se presentará en una de las siguientes formas: entero o en varias otras formas cortadas, con o sin hueso o piel. Podrá envasarse con o sin medio de cobertura y/o ingredientes de aderezo. Podrá también estar ahumado.

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 Subsección 2.1. La materia prima podrá ser pescado fresco, congelado o ahumado y habrá de ser adecuada para el consumo humano.

3.2 Medio de cobertura

3.2.1 Aceite de oliva, salsa de tomate, otras salsas, marinadas y gelatina: de conformidad con las normas correspondientes del Codex Alimentarius.

3.2.2 Agua potable: con propiedades que se ajusten a los requisitos que figuran en la "Norma Internacional para el Agua Potable" de la OMS.

3.3 Ingredientes facultativos

3.3.1 Sal.

3.3.2 Especies y aceites y extractos de especias, hierbas, hortalizas y aderezos vegetales y vinagre, y vino, de conformidad con la correspondiente norma del Codex Alimentarius.

3.4 Elaboración

Se eliminarán completamente la cabeza (con branquias), la cola y la vísceras (con exclusión de los riñones); cuando sea posible, se eliminarán también los riñones, la sangre y las aletas pectorales y escamas; se cortará y eliminará la carne dañada con magulladuras y/o manchas de sangre; el pescado se lavará bien; se limpiará completamente la cavidad del cuerpo; el pescado podrá cocerse y deberá envasarse bien, de acuerdo con la forma de envase deseado, en recipientes limpios que no tengan abolladuras,

oxidación o costuras defectuosas. Después del envasado, los recipientes se esterilizarán térmicamente, dejándolos luego enfriar.

3.5 Producto final

a) Aspecto

Las latas, al abrirlas, deberán estar bien llenas de pescado y bien envasadas, de acuerdo con la apropiada forma de envase (2.2.3). El color del producto y el material de cobertura deberán ser característicos de la especie y del tipo del medio de cobertura.

b) Olor y sabor - deberán ser característicos de la especie y del tipo del medio de cobertura y estarán exentos de olores y sabores desagradables de cualquier tipo.

c) Textura - deberá ser característica de la especie y no será pulposa.

d) Huesos - los huesos o escamas, cuando estén presentes, deberán ser blandos.

e) Defectos y tolerancias - el producto deberá ajustarse a las tolerancias de defectos mencionadas en el Anexo A.

3.6 Clasificación de defectuosos

Se considerará "defectuoso" el envase que no reúna los requisitos aplicables al producto final de conformidad con la Sección 3.5.

3.7 Aceptación del lote

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los siguientes aditivos de la caballa en conserva y del jurel en conserva están pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima de empleo en el producto final</u>
Carboximetilcelulosa de sodio (CMC)	800 mg/kg
Aromas naturales, por ejemplo	} Limitado por una práctica correcta de fabricación
- Aceites aromáticos	
- Extractos de especias	
- Aromatizantes del humo	

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).

5.2 En la medida compatible con una buena práctica de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

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

- Estará exento de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- Estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 Los productos con pH en equilibrio superior a 4,5 deberán recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas 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, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

El nombre del producto deberá ser caballa o jurel, calificado o no, de acuerdo con la ley y costumbre del país en el que se venda el producto y de modo que no se induzca a error al consumidor. Podrá usarse una denominación local, siempre y cuando que no induzca a error al consumidor en el país donde se distribuye el producto. Los nombres caballa y jurel no deberán aplicarse a pescado de ninguna especie que no sean los que figuran en la lista de las subsección 2.1.

6.2 Presentación

Salvo cuando el producto esté en forma de pescado preparado entero, el método de presentación deberá describirse adecuadamente en la etiqueta. Deberá declararse, si existe, el medio de cobertura.

6.3 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones. Se aplicarán las subsecciones 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.

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 indicarse con caracteres indelebles, en clave o en claro, 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 del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) (NCA-6,5).

7.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico del producto deberá correr a cargo de personal calificado.

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, lávese el envase, tápase y séquese con un paño o papel absorbente.
- 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.

PLAN DE TOMA DE MUESTRAS [Por preparar]

- - -

ANEXO A
(propuesto por el Canadá)

CUADRO DE DEFECTOS - CABALLA EN CONSERVA ENVASADA EN SALMUERA O JUGOS NATURALES

TIPO DE DEFECTO	UN CASO	UN CASO MAS
Espinas	Espina dorsal dura (difícil de romper entre pulgar e índice)	-
Coágulos de sangre	Un coágulo mayor de 10 mm en cualquier dimensión	Cada vez más que se encuentre lo mismo
Alteración del color	Una alteración significativa del color de la carne de más de 5 cm ² hasta 10 cm ² inclusive	Cada vez más que se encuentre lo mismo y, en caso de alteraciones significativas del color de más de 10 cm ² , cada 5 cm ² más completos
Piel en líquido libre	El líquido libre contiene cantidades excesivas de fragmentos de piel	-
Eliminación incompleta de las aletas	Una aleta del pecho o de la cola o parte de la misma unidad	Cada vez que se encuentre lo mismo
Pared ventral (membrana negra)	Un trozo de más de 3 cm ² hasta 5 cm ² inclusive	Cada vez que se encuentre lo mismo y, en el caso de trozos mayores de 5 cm ² , cada 5 cm ² completos
Limpieza defectuosa	Presencia de fragmentos de vísceras	-

Tolerancias aceptables para los defectos: se considerará que una unidad de muestra es defectuosa si contiene un total de más de diez casos de defectos.

ANEXO B
(propuesto por los EE.UU.)

CUADRO DE DEFECTOS - CABALLA Y JUREL EN CONSERVA

DEFECTO	CLASIFICACION DEL DEFECTO	
	SECUNDARIO	IMPORTANTE
<u>Recortado</u>		
i) Un envase con partes del pescado, aletas, y/o cola sin quitar del todo sino todavía pegadas	1	
ii) Corte de la cabeza no posterior al cierre de la agalla posterior o con bordes no perpendiculares	1	
iii) Un envase con pescado sin la cabeza quitada o partes de la cabeza, aletas y/o colas presentes en forma separada		2
<u>Limpieza o evisceración</u>		
i) Un envase en que el pescado conserva la "Y" completa con ambos lóbulos pegados		2
ii) Un envase en que las cavidades del cuerpo del pescado resultan contener más de una cantidad ligera de alimentos, independientemente de la presencia o ausencia de vísceras		2
<u>Imperfecciones</u>		
i) Un envase con fragmentos de piel en más de 1/4 por ciento del peso neto, salvo en enlatados con piel	1	
ii) Un envase en que se encuentra pescado con vetas sanguíneas prominentes, coágulos de sangre y/o magulladuras por encima del 1 por ciento del peso neto	1	
iii) Enlatado con piel: Envase de pescado con más de 1 pulgada de carne expuesta en la mayor dimensión debido a la piel desprendida, despedazada o mutilada	1	
<u>Espinas</u>		
Un envase en que se encuentran espinas (salvo en envases ordinarios, que tendrán espinas blandas) en cantidades superiores al 1/2 por ciento del peso neto.	1	
<u>Textura</u>		
i) Un envase en que el pescado resulta de textura ligeramente blanda o ligeramente suelta	1	
ii) Un envase en que el pescado es muy blando y fácilmente desmenuzable		2
<u>Pescado de tejido con aspecto de panal</u>		
Un envase en que hay pescado en condiciones picadas debido a la descomposición celular de la carne causada por alteraciones bacteriales.		2
<u>Sabor</u>		
Un envase en que el sabor del pescado y/o medio de cobertura no es normal ni característico para el tipo de producto de acuerdo con la forma de envasado indicada.		2
<u>Alteración del color</u>		
Un envase en que la alteración del color del pescado y/o medio de cobertura no es normal ni característica del tipo normal de producto de acuerdo con la forma de envasado indicada		2
<u>Medio de cobertura (aceite o salsa solamente)</u>		
Un envase con agua exudada en el aceite o salsa de cobertura en la proporción del 30 por ciento o más del volumen total de aceite o salsa	1	
<u>Enlatado del envase</u>		
Un envase no debidamente relleno con pescado de acuerdo con la forma indicada de envasado.	1	
Un envase que contenga más de 4 puntos de defectos importantes o una combinación de más de 4 puntos de defectos importantes y secundarios se considerará "defectuoso".		

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA LAS SARDINAS
EN CONSERVA Y PRODUCTOS ANALOGOS
(Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las sardinas en conserva y productos análogos según se definen más abajo.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por sardinas en conserva y productos análogos el producto:

a. Preparado a partir de pescados pequeños de las especies:

Sardina pilchardus (Walbaum)
Sardina sardina
Sardinops caerulea, melanostica, neopilchardus, ocellata, o sagax
Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, o eba
Clupea harengus
Clupea antipodum, bassensis, o fuegensis
Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Fluvialosa viaminghi
Etrumeus micropus
Ethmidium maculatus

b. Envasado, precocido o no, ahumado o sin ahumar, en recipientes herméticamente cerrados, con

- i) su propio jugo con o sin adición de aceite, o
 - ii) salmuera (agua con sal añadida), o
 - iii) aceite comestible, o
 - iv) salsa de tomate u otra salsa,
- con o sin ingredientes facultativos permitidos.

c. Sometido a tratamiento térmico para evitar su alteración.

2.2 Presentación

2.2.1 El pescado deberá disponerse en el envase en forma ordenada.

2.2.2 Cada envase deberá contener por lo menos [3] pescados.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

Las sardinas en conserva y productos análogos deberán prepararse a partir de pescado limpio, sano y fresco perteneciente a una de las especies enumeradas en la subsección 2.1 a). La materia prima podrá ser fresca, congelada o ahumada y deberá ser apta para el consumo humano.

3.2 Medio de cobertura

3.2.1 Aceite comestible, salsa de tomate, otras salsas, salmuera (agua con sal añadida) y jugo natural (agua exudada). El medio de cobertura utilizado deberá estar en buen estado y satisfacer, cuando proceda, la norma del Codex.

3.2.2 El agua potable deberá tener propiedades que se ajusten a los requisitos de la OMS que figuran en la Norma Internacional para el Agua Potable.

3.3 Ingredientes facultativos

- Sal
- Especies, esencias de especias y extractos de especias, hierbas, vegetales y condimentos vegetales, vinagre y vino.

Todos los productos utilizados como ingredientes deberán satisfacer las normas del Codex, según proceda. Cuando no existan normas del Codex, los ingredientes deberán estar en buen estado y exentos de sabores, aromas u olores anormales.

3.4 Elaboración

Deberán quitarse la cabeza y las branquias. Podrán quitarse las escamas y/o la cola. El pescado deberá estar bien lavado.

El pescado puede eviscerarse. Si se eviscera, deberá estar [prácticamente] exento de partes viscerales distintas de la freza o riñón. Si no está eviscerado, deberá estar [prácticamente] exento de alimentos no digeridos o excrementos que puedan perjudicar la calidad del producto.

El pescado podrá cocinarse y deberá envasarse 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 y se enfriarán.

3.5 Producto final

3.5.1 Aspecto

a. El producto en un envase deberá comprender pescado:

- i) de tamaño razonablemente uniforme, es decir, no deberá exceder del [25%] en más o en menos, el peso medio del pescado;
- ii) de un aspecto y color característicos de la especie elaborada y envasada en el modo indicado;
- iii) nítidamente cortado para quitar la cabeza;
- iv) sin excesivas roturas ventrales (rotura fea de la zona ventral), o roturas y grietas en la carne.

b. El medio de cobertura deberá ser del color normal para el tipo.

c. No habrá espacio excesivo (eso es, más de $\frac{1}{2}$ pulgada) entre el pescado y cualquier lado de la lata.

d. El producto deberá estar exento de materias extrañas.

3.5.2 Olor y sabor

El producto deberá tener un olor y sabor característicos de la especie y del tipo de envase, y estar exento de olores y sabores desagradables.

3.5.3 Textura y color

El pescado deberá ser razonablemente firme, no pulposo, con espinas blandas. El color de la carne deberá ser el característico de la especie y del tipo de envase.

3.5.4 Defectos y tolerancias

El producto deberá ajustarse a la definición y a los factores esenciales de composición y calidad establecidos en esta Norma, salvo las diferencias permitidas en el Anexo A.

Nota

["Sardinas" sazonadas al humo]

Puede ser necesario incluir en la Norma una definición para los productos sazonados al humo para distinguirlos de los productos ahumados. Pueden necesitarse tolerancias para defectos específicos/.

3.6 Clasificación de "defectuosos"

Deberá considerarse "defectuoso" un envase que no satisfaga los requisitos aplicables al producto final según se definen en la Subsección 3.3.

3.7 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de esta norma aplicables al producto final cuando el número total de "defectuosos" clasificados con arreglo al Anexo A 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 (CAC/RM 42-1969), y cuando el contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya una falta exagerada en cada recipiente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Los países que propongan aditivos deberán proporcionar dosis máximas de empleo y justificación tecnológica).

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) y con las disposiciones de higiene del Código de Prácticas para el Pescado en Conserva.

5.2 En la medida compatible con una práctica correcta de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

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

- a. deberá estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; y
- b. no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 Los productos que tengan un equilibrio en pH superior a 4,6 deberán haber recibido un tratamiento de elaboración suficiente para destruir todas las esporas de Clostridium botulinum, a menos que el desarrollo de las esporas supervivientes sea impedido permanentemente por otras características del producto distintas del pH.

6. PESOS Y MEDIDAS

El producto podrá envasarse de acuerdo al peso o al número de pescados.

7. ETIQUETADO

Además de las Subsecciones 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.

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será:

- i) "sardinas" (denominación que se reservará 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; o
- iii) el nombre común de la especie;

de acuerdo con la ley y la costumbre del país donde se venda el producto, y de modo que no se induzca a error al consumidor.

Además, si se requiere por el país en que se vende el producto, el nombre común deberá ir acompañado del nombre común de la especie, o de uno de los términos "Estilo Sardina", o "Tipo Sardina", o de ambas descripciones.

7.1.1 El nombre del medio de cobertura utilizado formará parte del nombre del alimento.

7.1.2 Si el pescado ha sido ahumado o sazonado al humo, esta información figurará en la etiqueta como parte del nombre o muy cerca de él.

7.1.3 Si el agua de exudado es superior a 12 por ciento el producto se definirá como "X elaborado en su jugo con Y". "X" será el nombre del alimento, e "Y" el nombre del medio de cobertura.

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

7.3.1 El contenido neto total del envase deberá indicarse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système international") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas, según lo requiera el país donde se vende el producto.

7.3.2 Podrá declararse el peso escurrido neto del pescado y/o el número de pescados en el envase.

7.4 Nombre y dirección

El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento deberá declararse.

7.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen (es decir, el país en el que se ha elaborado y envasado el producto), si su omisión puede inducir a engaño al consumidor. [Esta declaración se hará en la siguiente forma: "Elaborado o envasado en ..."]7.

7.6 Identificación del lote

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

8. METODOS DE ANALYSIS Y TOMA DE MUESTRAS

Disposición relativa al:

Peso neto	}	Por establecer
Peso escurrido		
Determinación de:	}	
i) especies de pescado		
ii) medio de cobertura)	

Examen de la calidad del producto

Después del examen respecto al peso neto o peso escurrido las muestras tomadas para el examen destructivo deberán ser examinadas por personas capacitadas en este tipo de exámenes, o ser examinadas para comprobar que las mismas satisfacen los requisitos estipulados en la Norma. El examen deberá hacerse sólo con muestras mantenidas a la temperatura ambiente, es decir a 20°C aproximadamente.

CUADRO DE DEFECTOS PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS

<u>DEFINICION DEL DEFECTO</u>	<u>CLASIFICACION</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>Eliminación de la cabeza</u>			
Cabeza incompletamente eliminada			
a) un envase que contenga más de 10 pescados			
- más del 20 por ciento del pescado	-	2	-
- hasta el 20 por ciento del pescado	-	-	1
b) un envase que contenga 10 o menos pescados			
- más de 2 pescados	-	2	-
- 2 ó menos pescados	-	-	1
<u>Roturas ventrales</u>			
- Más del 60 por ciento del pescado en un envase con roturas ventrales iguales o superiores a la mitad del largo de la cavidad abdominal	4	-	-
- 30 - 60% del pescado en un envase con roturas ventrales	-	2	-
<u>Carne rota o con grietas</u>			
- Más del 60 por ciento del pescado con una anchura mayor de 1/2 del pescado en el punto donde se observa este defecto	4	-	-
- > 30 - 60 por ciento	-	2	-
- 20 - 30 por ciento	-	-	1
<u>Color del aceite de cobertura</u>			
- Muy pardo (salvo los productos ahumados)	-	2	-
- Ligeramente pardo (salvo los productos ahumados), o nebuloso	-	-	1
<u>Olor y sabor</u>			
- Olor y sabor claramente objetables (por ejemplo metálico, rancio)	6	-	-
<u>Textura</u>			
- Carne excesivamente pulposa (o sea, si el pescado no conserva su forma después de escurrido en un tamiz)	6	-	-
- Carne excesivamente áspera o fibrosa	4	-	-
- Huesos duros (no desmenuzables fácilmente utilizando el pulgar y el dedo índice)	-	-	1
<u>Alteración del color</u>			
- Grave	-	2	-
- Ligera o local	-	-	1
<u>Agua de exudado (cobertura de aceite solamente)</u>			
- Contenido de agua (expresado en % del contenido neto del envase)			
> 10-12 por ciento (si es mayor del 12 por ciento se aplica la Sección 8.13)	4	-	-
- 8 - 10 por ciento	-	2	-
<u>Unidad defectuosa</u>			
Deberá considerarse defectuoso un envase si tiene:			
a) más de 4 puntos por defectos clasificados como graves; o			
b) más de 8 puntos (coberturas de aceite), 6 puntos (otras coberturas) por defectos clasificados como mayores; o			
c) más de un total de 10 puntos (coberturas de aceite), 8 puntos (otras coberturas) por defectos en las clasificaciones combinadas (incluidos los defectos menores).			

[NOTA: Puede ser necesario definir el medio de cobertura en lo que respecta a la consistencia para las salsas].