

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 11 del programa

CX/FFP 02/11

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

25ª reunión

Álesund (Noruega), 3 – 7 de junio de 2002

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSIÓN DE OTRAS ESPECIES Y SOBRE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO RELATIVOS AL “NOMBRE DEL ALIMENTO” EN LAS NORMAS DEL CODEX

(Preparado por Francia)

Recordatorio del mandato del CCFFP

En la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros se mantuvieron debates sobre la inclusión de una nueva especie en la lista que aparece en la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva. En el curso del debate se señaló que algunas especies de pescado podían recibir nombres diferentes de acuerdo con el tipo de elaboración y por lo tanto, según las normas del Codex que se aplicaran a estos productos. Esta situación podía ser fuente de confusión en cuanto al etiquetado de los productos y constituía un problema de carácter general que no afectaba solamente a la norma para las sardinas en conserva. El Comité acordó que la delegación francesa preparase un documento de examen sobre las cuestiones que planteaban las disposiciones de etiquetado relativas al nombre del producto, teniendo en cuenta la coherencia que debía existir entre las normas del Codex y la necesidad de volver a examinar el procedimiento de inclusión de nuevas especies.

Introducción

En su sección 11.2 “Comercio internacional responsable”, el Código de Conducta para la Pesca Responsable elaborado por la FAO recomienda una liberalización del comercio de productos pesqueros y la eliminación de las barreras injustificadas, de conformidad con los principios definidos en los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio. A su vez, esta liberalización sólo puede llevarse a cabo contando con la transparencia y la mejora de la información ofrecida a los consumidores, sobre todo en lo que respecta al etiquetado de los productos.

El aspecto más importante de la inclusión de especies o de familias de especies nuevas en una norma del Codex es, por supuesto, el reconocimiento internacional de un producto, lo que constituye una ambición totalmente legítima para un país que desea valorizar sus recursos y competencia. Este reconocimiento se manifiesta sobre todo mediante la denominación de venta del producto: el hecho de poder utilizar una denominación de notoriedad afirmada en el comercio internacional constituye un factor positivo importante y es, por lo tanto, un objetivo anhelado. Ahora bien, aunque existen muchas especies candidatas a denominaciones de prestigio, el número de las denominaciones que gozan de una cierta notoriedad es relativamente limitado. En estas condiciones, las disposiciones de etiquetado han de ser lo bastante precisas para no inducir a error al consumidor y no dar lugar a condiciones de competencia desequilibradas en el comercio internacional.

Además, el producto propuesto para la inclusión debe tener características parecidas a las de los productos ya contemplados en la norma, lo que implica la existencia de un procedimiento de inclusión basado en criterios de evaluación suficientemente selectivos.

En primer lugar, se examinarán los riesgos de confusión que existen en las normas actuales del Codex en cuanto a la denominación de los productos; a continuación, se realizará un análisis del procedimiento de inclusión de nuevas especies en las normas. Por último, se formularán propuestas con vistas a mejorar, por un lado, la precisión de la información suministrada por la sección “Nombre del alimento” de las normas, y, por otro, la eficacia del procedimiento de inclusión.

1. La sección “Nombre del alimento” en las normas del Codex: riesgos de confusión

En principio, parece necesario examinar la totalidad de las normas del Codex relativas a los productos pesqueros para identificar con precisión las fuentes de confusión, analizarlas y proponer soluciones apropiadas. Para ello, se ha elaborado un cuadro comparativo de las secciones 2.1 “Definición del producto”, 2.3 “Presentación” y 6 “Etiquetado – Nombre del alimento”, extraídas de todas las normas aprobadas o en tramitación (véase el Anexo 1).

Se pueden distinguir dos tipos de normas:

- Las que tratan de grandes grupos de animales marinos sin distinguir las especies. Estas normas definen características generales de los productos en función de su forma de elaboración: por ejemplo, filetes de pescado congelado o pescados en conserva.
- Las que definen una combinación de especie y procedimiento de elaboración, por ejemplo: sardinas y productos análogos en conserva, atún y bonito en conserva, camarones congelados, arenque y espadín salado.

Puede constatarse que existe riesgo de confusión, sobre todo en las normas que se aplican a un número limitado de especies.

Así, la denominación “sardina X” en la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva da lugar a incoherencias con respecto a las disposiciones de etiquetado contenidas en otras normas o proyectos de norma. Por ejemplo, *Sprattus sprattus* y *Clupea harengus* son “espadín” y “arenque” en el Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado, pero pueden denominarse sardinas X cuando están en conserva. *Clupea bentincki* es candidato a la denominación de sardina X, pero también sería posible que se propusiera algún día como arenque en el proyecto de norma para “arenques y espadines salados”: al parecer, en el mundo existen otros productos salados fabricados a partir de *Clupeidae* en condiciones comparables.

Engraulis mordax, *E. anchoita* y *E. ringens* se consideran anchoas en el Proyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas y sardina X cuando están en conserva; por el contrario, la anchoa *Engraulis encrasicolus* no es un producto en conserva análogo a la sardina. En Europa existen formas de preparar conservas de anchoas en aceite iguales a las de las sardinas; los consumidores aprecian estos productos como anchoas en conserva, pero resultaría impensable hacerlos pasar por sardinas; por otra parte, su comercialización con el nombre “sardina-anchoa” sería fuente de confusión. Sin embargo, es prácticamente seguro que la aplicación del procedimiento de inclusión daría lugar, si así se hubiera solicitado, a la introducción de esta especie en la lista de los productos análogos a la sardina. En la situación actual, las preparaciones de anchoa *Engraulis encrasicolus* en conserva deberían, lógicamente, estar comprendidas en la Norma para Pescados en Conserva ya que ésta se aplica a todas las especies de pescado no reguladas por otras normas relativas a productos en conserva: en este caso, la denominación del producto *es el nombre vulgar o común de la especie, de conformidad con la legislación y las costumbre del país en que se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.*

El mismo razonamiento podría aplicarse a los pescados pertenecientes a la familia de los *Scombridae*, pero que no aparecen en la lista de especies de la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva. En teoría, estos productos pueden estar contemplados en la Norma para Pescados en Conserva, pero no se descarta que, en algunos países, los términos “atún” o “bonito” se utilicen como nombres habituales de estos pescados. Esto puede ser fuente de confusión o de perturbación de la competencia.

La Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae evita estas dificultades: se aplica a una familia entera de pescados y no requiere un procedimiento de inclusión de nuevas especies. Por el contrario, en la sección Etiquetado, se precisa que el nombre del alimento debe incluir el nombre de la

especie del pescado. Es de suponer, aunque la norma no lo especifique, *que se trata del nombre vulgar o común de la especie, con arreglo a la legislación, costumbre o práctica del país donde se vende el producto*; esta mención constituye un medio idóneo a fin de limitar la confusión para los consumidores del país que importa el producto. De hecho, la percepción que tiene el consumidor de la identidad de una especie puede ser muy diferente de un país a otro.

En las normas que no se refiere al pescado existe un riesgo menor de ambigüedad en cuanto a la denominación: los camarones siempre se llaman camarones, ya sean congelados o en conserva; en las normas para la carne de cangrejo en conserva, la pota congelada o los bogavantes y otros crustáceos, los productos están claramente identificados y no aparecen en normas distintas con denominaciones diferentes.

No obstante, el aumento del número de especies de pescados, crustáceos y moluscos que son objeto de transacciones internacionales requiere una identificación más adecuada de los productos en el conjunto de las normas.

2. El procedimiento de inclusión de nuevas especies

Las listas de especies (o de familias de especies en las normas relativas a los camarones, la carne de cangrejo, los bogavantes y langostas o a la pota) comportan la existencia de un procedimiento para la inclusión de nuevas especies o familias en las normas pertinentes.

2.1 Descripción del procedimiento actual

El CCFFP aplica un procedimiento descrito en el documento CL 1995/30-FFP. Un país que desee proponer la introducción de una nueva especie debe facilitar al Comité:

- un certificado de una institución competente que dé fe del nombre científico y otros datos taxonómicos sobre la especie en cuestión.
- datos sobre los recursos existentes y potenciales, así como sobre los productos que se retiran.
- la forma en la que se comercializará el producto y las tecnologías de elaboración propuestas para cada una de las modalidades de presentación (adjuntando muestras).
- informes de tres laboratorios como mínimo, seleccionados entre los nombrados por el Comité, en los que se declare que las propiedades organolépticas de las especies nuevas son conformes, después de la elaboración, a las de los productos que se elaboran habitualmente con las especies ya incluidas en la norma pertinente.

Los tres primeros puntos se refieren a datos objetivos independientes de la calidad del producto. Por el contrario, el cuarto punto supone una evaluación sensorial que necesita apoyarse en criterios de calidad de los productos.

Además, el documento CL 1995/30-FFP precisaba que para poner en marcha un procedimiento de este tipo, convendría que el Comité nombrara un grupo de trabajo sobre esta cuestión con el fin de formular criterios y parámetros, así como sistemas de puntos, que los laboratorios nombrados por el Comité pudieran utilizar para la evaluación de las especies nuevas y los productos derivados de ellas.

No parece que esta propuesta del Comité se haya tenido en cuenta y, en estas condiciones, los criterios de evaluación no se han definido de forma precisa.

2.2 ¿Proporcionan las normas revisadas del Codex criterios de evaluación de la calidad suficientemente selectivos para la aplicación del procedimiento?

Para responder a esta pregunta resulta útil recordar cómo se efectuó el trabajo de revisión del conjunto de normas relativas al pescado y los productos pesqueros en los años 90.

2.2.1 El proceso de revisión

Este proceso respondía a la necesidad de simplificar las normas y facilitar su aplicación en los intercambios comerciales a escala internacional. Se puede afirmar que dos grandes principios presidieron la revisión de las normas, a saber:

a) Reagrupamiento de normas y simplificación del ámbito de aplicación:

La antigua serie de normas confería un número mayor de normas “específicas”, cuyo ámbito de aplicación definía una combinación de especie (o conjunto limitado de especies) y método de elaboración. Se han

llevado a cabo reagrupamientos de especies en un cierto número de normas revisadas, mientras que los ámbitos de aplicación tienen ahora un carácter más general y se orientan hacia la definición del producto acabado más que hacia la materia prima utilizada para su fabricación. Por ejemplo, las distintas normas para los filetes congelados de bacalao y eglefino, gallineta, pescado plano y merluza se reagruparon en una única norma para filetes de pescado congelados, y la norma para los salmones del Pacífico eviscerados y congelados se convirtió en una norma más general para pescados congelados no eviscerados y eviscerados. Asimismo, se puede citar la norma para la caballa y el jurel en conserva, que se convirtió en Norma para Pescados en Conserva.

b) Simplificación de los factores esenciales de calidad y composición

Las normas anteriores contenían disposiciones detalladas relativas a la calidad y la presentación de los productos. Llama la atención, sobre todo, el hecho de que las secciones “Composición esencial y factores de calidad” estuvieran mucho más desarrolladas que las de las normas revisadas. En ellas se insistía en particular en la noción de “característica de la especie”, ya fuera el aspecto, el olor, el sabor o la textura. La conformidad de un producto con respecto a una norma se evaluaba teniendo en cuenta un nivel determinado de calidad y las características de la especie. Se ha de reconocer que esta noción es difícil de definir de forma objetiva y que, sobre todo, puede cambiar de un país a otro en función de los métodos de fabricación o los hábitos de consumo.

En las normas revisadas, las disposiciones de la sección “Composición esencial y factores de calidad” permiten separar un producto aceptable de otro no apto para el consumo. Por lo tanto, la conformidad se evalúa en función de la ausencia de defectos que podrían transformar el producto en no apto para el consumo. Las otras disposiciones relativas a la calidad de los productos contenidas en las normas antiguas se han transferido al anexo del proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, donde se presentan como especificaciones facultativas para los productos acabados a las que vendedores y compradores pueden recurrir para el establecimiento de pliegos de condiciones.

La operación de reagrupamiento de varias normas es coherente con la simplificación de los criterios de evaluación de la conformidad. A su vez, la simplificación de las disposiciones cualitativas y la desaparición de la noción de “característica de la especie” puede dar lugar a interrogativos sobre utilidad del mantenimiento de un cierto número de normas específicas.

Así, se puede cuestionar la pertinencia de normas como la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva, la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva o incluso la Norma para el Salmón en Conserva, al compararlas con la Norma para Pescados en Conserva, de alcance mucho más general.

Una comparación sección por sección muestra (véase el Anexo 2) que existen muy pocas diferencias entre estas cuatro normas. Las secciones “Definición del producto” difieren esencialmente en las familias de especies que las normas abarcan: de hecho, la definición de pescado en conserva se podría aplicar perfectamente a las sardinas y productos análogos, el atún y el bonito, o el salmón. El contenido de las secciones restantes es prácticamente idéntico. **De este modo, la única especificidad real de estas tres normas consiste en las listas restringidas de especies que aparecen en la sección de la definición y que permiten vincular dichas especies a denominaciones de productos que gozan de una notoriedad cierta en el comercio internacional.**

2.2.2. ¿Cuáles son, entonces, los criterios para rechazar o aceptar un nuevo producto en una norma?

La cuestión que se plantea al evaluar la aptitud de una nueva especie para su inclusión en una norma del Codex es la siguiente: ¿Tiene el producto un nivel de calidad comparable a la de las especies contempladas por la norma, y presenta las características de estas últimas?

Ya se ha visto que las normas antiguas definían criterios de calidad y tenían en cuenta la noción de *característica de la especie*. En las normas revisadas, la conformidad se aprecia por la ausencia de defectos a causa de los cuales el producto podría no ser apto para el consumo y que no son características de la especie. **Es evidente que las normas revisadas son mucho menos selectivas que las normas anteriores.**

2.3 Consecuencias en la aplicación del procedimiento de inclusión

En estas condiciones, aplicando el procedimiento de inclusión de nuevas especies y recurriendo a los criterios definidos en las normas revisadas, resultaría totalmente verosímil que puedan incluirse en la lista de las especies análogas a la sardina la mayoría de las pertenecientes a la familia Clupeidae, incluso las del

orden *Clupeiformes* o hasta peces pequeños de especies menos cercanas, como por ejemplo el capelán. Asimismo, sin efectuar tan siquiera una evaluación sensorial, no se entiende con qué criterios se habría de negar a *Allothunnus fallai* o *Orcynopsis unicolor*, u otra especie de la familia *Scombridae*, la inclusión en la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva.

A partir del momento en que se comprueban las informaciones taxonómicas, el recurso permite una explotación comercial y el producto se presta a preparaciones y formas de elaboración conocidas, resulta poco probable que las evaluaciones sensoriales de los laboratorios den lugar a un acta de no conformidad del producto, salvo que el mismo esté alterado o presente defectos importantes.

Se puede ilustrar la preponderancia de los criterios taxonómicos mediante la petición formulada en 1996 de incluir especies de la familia Galatheidae en la Norma para los Camarones Congelados Rápidamente. El Comité estimó que estos crustáceos correspondían más bien a la norma para bogavantes y langostas congeladas. Esta posición se adoptó a partir de consideraciones más bien biológicas que cualitativas y porque los camarones representaban un grupo relativamente homogéneo y bien determinado.

La inclusión de los *Galatheidae* en la norma para los camarones presentaba efectivamente un riesgo de confusión en cuanto a la denominación del producto. La inclusión de estas especies en la Norma para Langostas Congeladas Rápidamente comprendería un riesgo de confusión menor en la medida en que esta norma establece denominaciones de productos distintas para las diferentes familias contempladas en su ámbito de aplicación.

Por lo tanto, conviene plantearse cuál es el interés de este procedimiento de inclusión. ¿Ha de abandonarse? ¿Hay que perfeccionarlo y aplicar el método propuesto por el Comité en 1995?

4. Propuestas

4.1 El nombre del producto

Teniendo en cuenta la enorme variedad de especies de pescado, moluscos y mariscos que pueden ser objeto de intercambios comerciales y la gran diversidad de los nombres según el país, la denominación de un producto debe poder relacionarse sin ambigüedad con la especie o especies utilizadas para su fabricación. La percepción por parte del consumidor de la identidad de una especie puede ser tan distinta de un país a otro que **la utilización del nombre vulgar o común en vigor en el país en el que se vende el producto aparece como un medio de evitar confusiones para los consumidores.**

4.1.1. El caso de las normas relativas a los pescados en conserva

Teniendo en cuenta la escasa especificidad de las normas revisadas, el procedimiento de inclusión de nuevas especies tiene poco poder selectivo. Esto representa un problema sobre todo para las normas que se aplican a productos definidos mediante una lista de especies, en concreto, los pescados en conserva: todos los *Clupeiformes* estarían en condiciones de incorporarse a la lista de las sardinas y productos análogos en conserva; todos los túnidos pueden entrar en la lista de los atunes y bonitos en conserva y, sin duda, el mismo razonamiento se puede aplicar a los salmón. La multiplicación potencial de productos análogos a la sardina, así como de atunes y bonitos, aumenta el riesgo de confusión en las denominaciones.

Además, la comparación entre las cuatro normas relativas a los pescados en conserva demuestra que, excepto por algunas diferencias, la Norma para Pescados en Conserva podría aplicarse a todos estos productos.

Por lo tanto, pueden formularse las preguntas siguientes: ¿No es artificial la distinción entre estas cuatro normas? **Si es así, podría resultar pertinente considerar su fusión en una única Norma para Pescados en Conserva.** ¿Cuáles serían los ajustes y las modificaciones que han de realizarse, sobre todo en cuanto a la definición de los productos y los elementos relativos al etiquetado?

En el caso hipotético de una posible fusión entre las normas relativas a los pescados en conserva, la sección Nombre del alimento debería ser la de la norma actual para “pescados en conserva”: “El nombre del producto será el nombre vulgar o común de la especie, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor”

4.1.2. De modo más general, independientemente de la posible fusión de las normas relativas a los pescados en conserva, la mención del nombre vulgar o común de la especie parece ser una condición necesaria para la identificación del producto o la especie, pero no siempre resulta suficiente en determinadas normas del Codex para productos pesqueros: existen riesgos de confusión debido a que el mismo pescado puede tener denominaciones diferentes según la norma a la que se vincula el producto (arenque/sardina,

anchoa/sardina). Este riesgo de confusión no hace sino aumentar con el número de especies en condiciones de incorporarse a las listas actuales de las normas. Del mismo modo, la utilización de un nombre demasiado genérico para designar un producto fabricado a partir de una gran cantidad de especies de distinta procedencia puede resultar insuficiente para garantizar la transparencia del intercambio y una información adecuada de los consumidores (por ejemplo, “músculo congelado de vieiras” para el grupo de los *Pectinidae*).

Para reducir esta confusión, ofrecer una mejor información al consumidor y garantizar una mayor rastreabilidad de los productos, sería conveniente definir disposiciones de etiquetado más precisas que complementasen la denominación del producto:

- **El nombre común del producto debería ir acompañado del nombre científico**

Existe una denominación realmente universal de la especie: el nombre científico. Por supuesto, el nombre latino no siempre constituye una información directamente comprensible para los consumidores, pero es una referencia para la identificación del producto: en este caso, desempeña una función importante para la rastreabilidad y, sobre todo, puede revelarse útil a los servicios de inspección a la hora de proceder a las comprobaciones analíticas de la identidad de los productos. No hay que perder de vista el hecho de que las normas del Codex están concebidas para regular productos que son objeto de transacciones internacionales importantes. En este contexto, la introducción del nombre científico en las disposiciones de etiquetado para mejorar la identificación de los productos aparece como una exigencia razonable y legítima.

Como complemento a esta propuesta, podría examinarse la posibilidad de establecer una lista del Codex de nombres comerciales acompañados de los nombres científicos, al menos en los tres idiomas utilizados en el Codex, para las especies de pescados, crustáceos y moluscos contempladas en sus normas.

- **La mención del origen de la especie debería formar parte del etiquetado**

En un mercado mundializado los consumidores demandan que se indique el origen de los productos. Por lo tanto, debería considerarse la posibilidad de mencionar el origen de los pescados, crustáceos o moluscos utilizados, de acuerdo con modalidades por definir.

4.2. Propuestas para mejorar el procedimiento de inclusión

4.2.1 Evaluación sensorial

El procedimiento actual prevé que al menos tres laboratorios realicen un examen de los productos propuestos para la inclusión comparándolos con los productos elaborados habitualmente a partir de las especies ya incluidas en la norma pertinente.

El procedimiento debería hacer referencia a las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescados y los Mariscos en Laboratorio (CAC-GL 31-1999). Aunque el presente documento tenga por objeto, sobre todo, determinar los defectos de un producto a la luz de los criterios de calidad definidos en la norma pertinente, las recomendaciones formuladas en cuanto a locales, preparación de las muestras y cualificación de los evaluadores se pueden aplicar al examen sensorial comparativo del procedimiento de inclusión.

El procedimiento no describe el método de evaluación sensorial que deben utilizar los laboratorios nombrados por el Comité: hasta ahora, los exámenes se encargaban a personas experimentadas con un buen conocimiento de las características de los productos en cuestión. Resultaría útil precisar las condiciones del examen: por ejemplo, la presentación a los evaluadores de muestras no identificadas (prueba ciega); aunque parezca evidente, sin duda es preferible precisarlo en el procedimiento. Asimismo, el Comité podría considerar la siguiente cuestión: ¿Es más apropiado utilizar un tribunal de expertos, o bien un tribunal capacitado especialmente que aplique pruebas particulares descritas en las normas ISO para comparar los productos (por ejemplo, la prueba triangular, la comparación por pares, la prueba A no-A...)?

4.2.2. Informaciones taxonómicas

El procedimiento actual prevé que el país demandante presente un certificado de una institución competente en el que se dé fe del nombre científico y otras informaciones taxonómicas para la nueva especie propuesta.

4.2.2.1. El criterio “riesgo de confusión”

Ya se ha visto que la presencia de especies tales como el arenque o el espadín en la Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva es fuente de confusión, en la medida en que estos productos se denominan sardina-X cuando están en conserva y arenque o espadín cuando son salados.

El procedimiento de inclusión debería eliminar las especies que pueden tener denominaciones diferentes según el tipo de productos elaborados con ellas y, por lo tanto, dependiendo de las normas que se les aplican. Supongamos, por ejemplo, que el arenque del Pacífico *Clupea pallasii* fuera objeto de una demanda de inclusión en la Norma para el Arenque salado y el Espadín Salado, así como en la Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva: a priori, sería razonable incluir esta especie en la norma para el arenque; en efecto, el nombre más habitual de este pescado es “arenque”, que coincide con el título de la norma. Por el contrario, sería más sensato que conservara su nombre cuando se prepara en conserva, por lo que, para evitar confusiones, debería renunciarse a su inclusión en la Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva y, en estas condiciones, podría quedar comprendido en la Norma para Pescados en Conserva. **Por lo tanto, proponemos que este criterio de “evaluación del riesgo de confusión” se introduzca en el procedimiento de inclusión.**

Debido a que las listas de especies están destinadas a evolucionar, sería sin duda útil volver a evaluar las listas existentes para identificar los riesgos de confusión y descartar, cuando proceda, las especies que planteen problemas.

4.2.2.2. Criterio de autenticación

Las especies propuestas para su inclusión en una norma del Codex deberían ser identificables. El suministro de informaciones biológicas previsto por el procedimiento de inclusión actual es necesario para situar la especie en la clasificación, pero se deberían facilitar datos complementarios para mejorar la eficacia del procedimiento. Ante las perspectivas de crecimiento de los intercambios internacionales y del número de especies potencialmente comercializables, es indispensable disponer de métodos de comprobación de la autenticidad de los productos. **El país que solicita la inclusión de una especie nueva en una norma debería estar en condiciones de proporcionar referencias bioquímicas que permitieran la identificación de la especie en los productos a los que se aplica esta norma: por ejemplo, espectros electroforéticos de proteínas o secuencias de ADN.**

Los trabajos de biología molecular llevados a cabo en diversos países han permitido realizar progresos muy importantes en la identificación de los productos pesqueros transformados, incluidos los productos sometidos a tratamientos tecnológicos intensos. Sería interesante realizar un inventario de los protocolos analíticos utilizados en los distintos Estados Miembros del Codex Alimentarius para identificar las especies utilizadas en los productos pesqueros y establecer una colección de datos de referencia disponibles.

Una colección o base de datos de ese tipo, con referencias reconocidas en el ámbito internacional, podría constituir un instrumento útil para la aplicación del procedimiento de inclusión y para la comprobación de la conformidad de los productos con las disposiciones de etiquetado de las normas.

Canned fishery product standards

	2.1. Product definition	2.3.Presentation	6. Labelling: Name of the food
Canned finfish	<ul style="list-style-type: none"> - Any species of finfish other than those covered by specific standards; - may contain a mixture of species with similar sensoric properties, from within the same genus 	any presentation	<ul style="list-style-type: none"> - common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - where a mixture of species are used, they shall be indicated on the label
Canned sardine and sardine type products	<ul style="list-style-type: none"> - Limited list of species from different genus from the families <i>Clupeidae</i> and <i>Engraulidae</i> (including <i>herring, anchovies and sprat</i>) - head and gills removed - may be ungutted 	<ul style="list-style-type: none"> any presentation - at least 2 fish in each can - contains only one fish species 	<ul style="list-style-type: none"> - sardine (for <i>Sardina pilchardus</i> only) - X sardine of a country, a geographic area, the species, or the common name of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer
Canned tuna and bonito	Limited list of species from different genus from the family <i>Scombridae</i>	<ul style="list-style-type: none"> - solid - chunks - flakes - grated or shredded - any other 	<ul style="list-style-type: none"> - tuna or bonito - preceded or followed by the common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - may be qualified by a term descriptive of the colour: “white” for <i>Thunnus alalunga</i> only
Canned salmon	Limited list of Atlantic salmon and Pacific salmon species	<ul style="list-style-type: none"> - sections - any other presentation 	designation appropriate to the species of the fish according to the law, custom and practice in the country in which the product is sold
Canned shrimps	<ul style="list-style-type: none"> - Any combination of species of the families <i>Penaedidae</i>, <i>Pandalidae</i>, <i>Crangonidae</i> and <i>Palaemonidae</i> - heads, shell, antennae removed 	<ul style="list-style-type: none"> - peeled shrimp - cleaned or deveined - broken shrimp - any other presentation - may be designated as to size 	<ul style="list-style-type: none"> - shrimp or prawn - may be preceded or followed by the common name of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - the name of the product shall be qualified by a term descriptive of the presentation - if labelled as to size: in compliance with section 2.3.5 and annex B - broken shrimp defined in 2.3.3 shall be so labelled
Canned crab meat	<ul style="list-style-type: none"> - Any edible species of the sub-order of <i>Brachyura</i> of the order <i>Decapoda</i> and all species of the family of <i>Lithodidae</i> - prepared from leg, claw, body and shoulder meat, singly or in combination - shell removed 	- any other presentation	<ul style="list-style-type: none"> - crab or crab meat - other descriptive terms that will avoid misleading or confusing the consumer

Frozen fishery product standards

	2.1. Product definition	2.3.Presentation	6. Labelling: Name of the food
Quick frozen finfish uneviscerate	- Any species of finfish	any presentation	- common or usual name of the species - eviscerated (if it is the case) - head-on or headless - glazed with sea water (if so) - frozen or quick frozen - storage conditions
Quick frozen fish fillets	- Slices of fish of irregular size and shape...	any presentation - may be presented as boneless	- fillets of... according to the law custom or practice of the country in which the product is sold - form of presentation - glazed with sea water (if so) - frozen or quick frozen - storage conditions
Frozen blocks of fish fillets, minced fish...	- Rectangular or other uniformly shaped masses of cohering fish fillets, minced fish or a mixture thereof - single species or a mixture of species with similar sensory characteristics	any presentation - may be presented as boneless	- x y blocks according to the law custom or practice of the country in which the product is sold - x = common name(s) of the species - y = form of presentation - glazed with sea water (if so) - frozen or quick frozen - storage conditions
Quick frozen fish sticks... breaded or in batter	- portions cut from frozen fish flesh blocks or formed from fish flesh, and natural fish fillets, breaded or battered coatings, raw or partially cooked - prepared from a single species or from a mixture of species with similar sensoric properties	- fish stick: 20g<weight<50 g, > 10mm thick - fish portion: any shape, weight, size - fish fillets - any presentation	breaded and /or breaded fish sticks, fish portions or fillets or other specific names used in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - reference to the species or the mixture of species - show whether prepared from minced flesh, fillets or a mixture
Quick frozen shrimps	- Srimps :raw,cooked or partially cooked; species from the families: <i>Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae</i> may contain a mixture of species with similar sensoric properties from a single genus	- any presentation - may be packed by count per unit of weight or per package	- shrimp or prawn in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - may be preceded or followed by the common name of the species - qualified by a term descriptive of the presentation in a manner not to mislead the consumer - cooked, partially cooked or raw
Quick frozen lobsters	crustaceans from the families - <i>Nephropidae</i> : genus <i>Homarus</i> and species <i>Nephrops norvegicus</i> - <i>Palinuridae</i> - <i>Scyllaridae</i> no mixture of species	- any presentation - may be packed by count per unit of weight or per package or within a stated weight range	- Lobster - Norway lobster - Rock lobster, Spiny l., Crawfish - Slipper lobster, Bay l., Sand l. - the common name of the species may be added - descriptive terms of presentation - cooked or raw
Quick frozen raw squid	Raw squid and parts of raw squid from the families: - <i>Loliginidae</i> - <i>Ommastrephidae</i>	- any presentation	squid or other name in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - reference to the presentation

Salted, dried and smoked fishery product standards

	2.1. Product definition	2.3.Presentation	6. Labelling: Name of the food
Salted and dried salted Gadidae	<ul style="list-style-type: none"> - species belonging to the family Gadidae - fish bled, gutted, beheaded, split or filleted, washed, salted - dried salted fish is salted fish which has been dried 	<ul style="list-style-type: none"> - split fish - split fish with entire backbone - fillet - other presentation 	<ul style="list-style-type: none"> - salted fish, wet salted fish, salted fillets, dried salted fish, klippfish or other designations in accordance with the law and custom of the country in which the product is distributed + the name of the species of fish from which the product is derived - forms of presentations - klippfish: only for dried salted fish prepared from fish which has reached 95% salt saturation before to drying - wet salted fish: fish fully saturated with salt
Dried salted shark fins	<ul style="list-style-type: none"> - dorsal and pectoral fins and lower lobe of the caudal fin - all flesh has been removed - cut from species of sharks safe for human consumption 	<ul style="list-style-type: none"> - skin on or skinless - any other presentation 	<ul style="list-style-type: none"> - dried shark fins or any other appropriate name in accordance with the law and custom of the country in which the product is distributed - reference to the form of presentation - the name of the species, the type of fin and its size shall also appear on the label
Salted Atlantic herring and salted sprats	<ul style="list-style-type: none"> - From fresh or frozen Clupea harengus and Sprattus sprattus - Salting with appropriate amount of salt, sugar, spice, performed in watertight containers - different types of salted fish (from very lightly to heavily salted) 	any presentation	<ul style="list-style-type: none"> ...-herring or ...-sprat in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer
Salted dried anchovies	<ul style="list-style-type: none"> - All commercial species of the family Engraulidae - salted, boiled and dried - intended for cooking before consumption 	<ul style="list-style-type: none"> packaging moisture proof and gas impermeable 	<ul style="list-style-type: none"> - Dried salted anchovies - grade and size of the product - scientific and common names
Smoked fish			
Crackers from fish and shellfish			

Other

Live, frozen and canned bivalve molluscs	Harvested alive from an approved growing area / relaying area / purification centre	- any presentation - may be packed by count per unit of weight or per package	- name of the species according to the law custom or practice of the country in which the product is sold - presentation - steamed, cooked, deshelled, frozen, canned... - date of minimum durability for live products - identification of the approved establishment (identification of the growing area must be kept at the establishment)
---	--	--	---

Standard title	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
2. Description				
2.1. Product definition	<ul style="list-style-type: none"> - Any species of finfish other than those covered by specific standards; - may contain a mixture of species with similar sensoric properties, from within the same genus 	<ul style="list-style-type: none"> - Limited list of species from different genus from the families <i>Clupeidae</i> and <i>Engraulidae</i> (including herring, anchovies and sprat) - head and gills removed - may be ungutted 	<ul style="list-style-type: none"> Limited list of species from different genus from the family <i>Scombridae</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Limited list of Atlantic salmon and Pacific salmon species - head, tail, fins and viscera removed
2.2. Process definition	<ul style="list-style-type: none"> - Packed in hermetically sealed containers - processing treatment sufficient to ensure commercial sterility 	idem	idem	idem
2.3. Presentation	any presentation	<ul style="list-style-type: none"> - any presentation - at least 2 fish in each can - contains only one fish species 	<ul style="list-style-type: none"> - solid - chunks - flakes - grated or shredded - any other 	<ul style="list-style-type: none"> - sections - any other presentation
3. Essential composition and quality factors				
Fish	<ul style="list-style-type: none"> - sound fish - quality fit to be sold fresh for human consumption - head, tail and viscera removed 	<ul style="list-style-type: none"> - sound fish - quality fit to be sold fresh for human consumption 	idem	idem
Other ingredients	<ul style="list-style-type: none"> - food grade quality - conform to all applicable standards 	idem	idem	idem
Decomposition: histamine	<p>Scombridae, Clupeidae, Scombresocidae, Coryphaenidae Pomatomidae</p> <p><10 mg histamine /100g</p>	<10 mg histamine /100g	<10 mg histamine /100g	

Standard title	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
Final product	examination of defects defined in section 8	idem	idem	idem
8.1. Foreign matter that does not pose a threat for human health	any matter indicating non-compliance with GMP	idem	idem	idem
8.2. Odour/Flavour	persistent and distinct objectionable odours and flavours indicative of decomposition or rancidity	idem	idem	idem
8.3. Texture	- excessively mushy flesh uncharacteristic of the species in the presentation - excessively tough or fibrous flesh	idem	idem	idem
honey combed flesh	in excess of 5% of the drained weight		idem	idem
8.4. Discolouration	distinct discolouration indicative of decomposition or rancidity or by sulphide staining of more than 5% of the drained weight	idem	idem	idem
8.5. Objectionable matter	struvite crystal greater than 5 mm in length	idem	idem	idem
4. Food additives				no additives
Thickening or gelling agents (in packing media)	400, 401, 402, 404, 406, 407, 407a, 410, 412, 413, 415, 440, 466	idem	idem	
Modified starches	1401, 1402, 1412, 1413, 1414, 1420/1421, 1422, 1440, 1442	idem	idem	
Acidity regulators	260, 270, 330	idem	idem + disodium diphosphate	

Standard title	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
Natural flavours	spice oils, spice extract smoke flavours	idem	idem	
5. Hygiene and handling				
Foreign material	that poses a threat to human health	idem	idem	idem
Micro-organisms	capable of development under normal conditions of storage	idem	idem	idem
Histamine	Scombridae, Clupeidae, Scombresocidae, Coryphaenidae Pomatomidae <20 mg histamine /100g	<20 mg histamine /100g	<20 mg histamine /100g	
Other substances	which may represent a hazard	idem	idem	idem
Container integrity defects	which may compromise the hermetic seal	idem	idem	idem
6. Labelling				
Name of the food	- common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - where a mixture of species are used, they shall be indicated on the label	- sardine (for <i>Sardina pilchardus</i> only) - X sardine of a country, a geographic area, the species , or the common name of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer	- tuna or bonito - preceded or followed by the common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - may be qualified by a term descriptive of the colour: “white” for <i>Thunnus alalunga</i> only	designation appropriate to the species of the fish according to the law, custom and practice in the country in which the product is sold
Name of the packing medium	shall form a part of the name of the food	idem	idem	idem

Standard title	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
Form of presentation	the name of the product shall be qualified by a term descriptive of the presentation		in close proximity to the common name, according to 2.3.	idem
Other	other descriptive terms that will avoid misleading or confusing the consumer	idem		
7. Sampling, examination, analyses				
Sampling:examination of the final product	Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods	idem	idem	idem
Sampling: examination of net weight/drained weight	appropriate sampling plan	idem	idem	idem
Sensoric and physical examination	- by trained persons - in accordance with annexe A and the Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish CAC/GL31-1999	idem	idem	idem
Determination of net weight	method for canned fish	idem	idem	idem
Determination of drained weight	method for canned fish	idem	idem	idem
Procedures for packs in sauce (washed drained w)	method for canned fish	idem	idem	idem
Determination of presentation			specific method for tuna and bonito	
Determination of histamine	AOAC 977.13 (15 th Edition, 1990)	idem	idem	

APÉNDICE 2 – COMPARACIÓN ENTRE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PESCADO EN CONSERVA

Fuera de las listas de especies y, por supuesto, de la denominación del producto en la sección Etiquetado, los puntos específicos son los siguientes:

- en la sección “Presentación”:
 - al menos dos pescados por lata para las sardinas: Este requisito no es fundamental para la caracterización del producto; de un punto de vista práctico, la presentación de un pescado por lata no tendría ningún interés.
 - la Norma para Pescados en Conserva admite la mezcla de especies del mismo género y características sensoriales similares, mientras que en la Norma para la Sardina y Productos Análogos en Conserva, el producto debe contener una única especie; esta disposición no se menciona para los salmones ni para los atunes y bonitos. En la medida en que la sección “Nombre del alimento” exige que se indiquen las especies en el caso de que se mezclen varias, la extensión de esta disposición de la Norma para Pescados en Conserva a las otras tres normas podría ser objeto de debate. Asimismo, en la Norma para Pescado en Conserva se podría modificar la sección 2.1 “Definición del producto” de la manera siguiente: “cuando se trate de pescados enteros o filetes enteros individuales, no pueden mezclarse especies”.
 - en la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva se definen las presentaciones “compacto”, “en trozos”, “en trozos pequeños” y “en migas o desmenuzados” mediante criterios de conformidad, y en la sección 7 se proporciona un método de comprobación. Estas disposiciones son fundamentales para la definición de los productos de atún y bonito en conserva comercializados en el mercado internacional. También podrían aplicarse a otros productos en conserva: por ejemplo, el esturión, al que se aplica la Norma para Pescados en Conserva, o el salmón, en cuya norma (sección 2.3.2) se autorizan otras formas de presentación distintas de la presentación tradicional descrita en 2.3.1.
- en la sección “Aditivos alimentarios”: para los salmones en conserva no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario. En efecto, en las preparaciones al natural o en aceite contempladas por la norma, existen escasas justificaciones tecnológicas para el empleo de aditivos alimentarios, aunque esta observación podría aplicarse a las preparaciones de atún al natural o sardinas en aceite. La antigua norma para el atún y el bonito en conserva en agua o aceite no permitía ningún otro aditivo alimentario aparte del pirofosfato de sodio, puesto que la norma no se aplicaba a las preparaciones en salsa. La norma para el salmón es la única de las cuatro normas para pescados revisadas en la que el ámbito de aplicación se limita a la preparación al natural o en aceite. La ampliación a otros tipos de preparación mediante una lista de aditivos alimentarios autorizados comparable a las de las otras tres normas podría ser objeto de debate.

Si se admite que los puntos concretos analizados anteriormente no son fundamentales, la única especificidad real de estas tres normas reside en las listas restringidas de especies que aparecen en la sección Definición y que permiten vincular esas especies con denominaciones de productos que gozan de una notoriedad cierta en el ámbito del comercio internacional.