

# 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 12 del programa

CX/FFP 03/13

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

26ª reunión

Ålesund (Noruega), 13 - 17 de octubre de 2003

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSIÓN DE OTRAS ESPECIES EN LAS NORMAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

(Preparado por Francia)

#### Recordatorio del mandato del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

1. En su 25ª reunión, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) examinó un documento de debate, preparado por Francia, sobre el procedimiento para la inclusión de otras especies y sobre los requisitos de etiquetado relativos al « nombre del producto » en las normas del Codex. Tras los debates mantenidos en la reunión, el Comité pidió a la delegación de Francia que revisara su documento de debate para estudiar en qué forma podría modificarse el procedimiento de inclusión de otras especies en las normas para el pescado y los productos pesqueros, especialmente con el fin de tomar en consideración los nuevos datos y métodos científicos.

#### Introducción

2. Las normas del Codex relativas al pescado y a los productos pesqueros precisan, en la sección « Definición del producto », las listas de especies (o de familias de especies en el caso de las normas relativas a los camarones, la carne de cangrejo, las langostas o los calamares) a partir de las cuales pueden elaborarse los productos regulados por dichas normas.

3. Algunos países consideran que otras especies o familias de especies presentan un nivel de calidad comparable a las que se enumeran en las normas, por lo que desearían incluirlas en dichas normas.

4. La importancia de tal inclusión en una norma del Codex reside, evidentemente, en el reconocimiento internacional del producto, lo que constituye un deseo totalmente legítimo para un país que quiere valorizar sus recursos y sus conocimientos técnicos. Este reconocimiento se manifiesta, sobre todo, en la denominación comercial del producto. El hecho de poder utilizar un nombre que goza de una notoriedad bien asentada en el ámbito del comercio internacional es una ventaja importante y, en consecuencia, un objetivo que se intenta alcanzar. No obstante, si bien existen numerosas especies para las que se proponen denominaciones que las valoricen, el número de denominaciones que gozan de una cierta notoriedad es relativamente limitado.

5. En estas condiciones, es necesario que el producto obtenido a partir de la especie cuya inclusión se solicita posea unas características similares a las de los productos elaborados a partir de las especies ya comprendidas en la norma. Ello implica que ha de existir un procedimiento de inclusión basado en criterios de evaluación suficientemente discriminantes. Por otro lado, las disposiciones sobre etiquetado previstas en las normas deben ser lo bastante precisas para no inducir a error al consumidor ni crear condiciones de competencia desleal en el comercio internacional.

6. Analizaremos, en primer lugar, el procedimiento actual de inclusión de otras especies en las normas para el pescado y los productos pesqueros. Formularemos luego diversas propuestas a fin de acrecentar la eficacia de dicho procedimiento de inclusión.

## **1. Análisis del procedimiento actual de inclusión de especies adicionales**

### ***1.1. Descripción del procedimiento***

7. El procedimiento actual de inclusión de especies adicionales se describe en el documento CL 1995/30-FFP. El país que desee proponer la incorporación de una nueva especie en una norma debe proporcionar al Comité lo siguiente:

- Un certificado, expedido por una institución competente reconocida, que acredite el nombre científico, y otras informaciones taxonómicas sobre la especie o especies en cuestión.
- Datos sobre los recursos existentes y potenciales, y sobre los productos que se obtienen de los mismos.
- La forma en que se comercializará, y la tecnología de elaboración propuesta para cada forma de presentación (adjuntando muestras).
- Informes de al menos tres laboratorios entre los designados por el Comité, que afirmen que las propiedades organolépticas de la nueva especie se ajustan, después de la elaboración, a las de las especies elaboradas ya incluidas en la norma pertinente.

8. Los tres primeros elementos corresponden a datos factuales, independientes de la calidad del producto. Por el contrario, el cuarto implica una evaluación sensorial que debe apoyarse en un perfil sensorial definido con antelación y que precise los criterios de calidad perseguidos por la norma sobre el producto en cuestión.

9. El documento CL 1995/30-FFP precisa, de hecho, que para formular dicho procedimiento, el Comité deberá nombrar un Grupo de Trabajo que elabore criterios y parámetros, así como sistemas de puntuación, que han de ser utilizados por los laboratorios propuestos por el Comité en la evaluación de nuevas especies y productos derivados de las mismas. Los laboratorios designados reflejarán en la medida de lo posible los diferentes criterios regionales del mundo en materia de aceptación y los intereses que están por medio. »

10. No parece que dicha propuesta del Comité haya sido adoptada y, en consecuencia, no se han definido con precisión los criterios de evaluación.

### ***1.2. ¿Proporcionan las normas revisadas del Codex unos criterios de evaluación de la calidad suficientemente discriminantes en la aplicación del procedimiento?***

11. Para responder a esta pregunta, es útil recordar cómo se realizó el trabajo de revisión del conjunto de normas relativas al pescado y a los productos pesqueros en la década de 1990.

#### **1.2.1. El proceso de revisión**

12. El proceso de revisión se inició en respuesta a la necesidad de simplificar las normas y facilitar su aplicación en los intercambios comerciales internacionales. Puede decirse que dos grandes principios han presidido la revisión de las normas:

##### *a) Agrupar las normas y simplificar su ámbito de aplicación*

13. La colección de las antiguas normas incluía un mayor número de normas « específicas », cuyo ámbito de aplicación comprendía una especie (o conjunto limitado de especies) y el proceso de elaboración correspondiente.

14. Se ha procedido a agrupar las especies en un cierto número de normas revisadas. Los ámbitos de aplicación de las normas tienen ahora un carácter más general y se centran más bien en la definición del producto final que en la de la materia prima utilizada para su elaboración.

15. Por ejemplo, las normas para los filetes congelados rápidamente de bacalao y eglefino, de gallineta, de peces planos y de merluza se han agrupado en una sola Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente; la Norma para los Salmones del Pacífico Eviscerados Congelados Rápidamente se ha

convertido en una norma más general para el pescado no eviscerado y eviscerado congelado rápidamente. También puede citarse la Norma para las Caballas y Jueles en Conserva, que se ha convertido en la Norma para Pescados en Conserva. En estos tres casos, la denominación comercial se establece de acuerdo con la legislación o las costumbres del país en el que se comercializa el producto en cuestión.

#### *b) Simplificación de los factores esenciales de composición y de calidad*

16. Las antiguas normas incluían disposiciones detalladas relativas a la calidad y a la presentación de los productos. Es sorprendente constatar que en ellas, las secciones « Composición esencial y factores de calidad » estaban mucho más desarrolladas que en las normas revisadas; insistían sobre todo en la noción de « característica de la especie », refiriéndose ya sea por al aspecto, el olor, el sabor o la textura del producto. La conformidad de un producto a una norma se evaluaba en relación con el respeto de un cierto nivel de calidad y de las características de la especie. Hay que reconocer que es difícil definir dicha noción de forma objetiva, sobre todo porque puede variar de un país a otro en función de las técnicas de elaboración o de los hábitos de consumo.

17. En las normas revisadas, las disposiciones de la sección « Composición esencial y factores de calidad » permiten diferenciar un producto aceptable de un producto no adecuado para el consumo. La conformidad del producto se evalúa, por tanto, en función de la ausencia de defectos capaces de hacerlo inadecuado para el consumo. Las otras disposiciones relativas a la calidad de los productos que se incluían en las antiguas normas se han transferido a un anexo del Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros; y se presentan como especificaciones optativas para los productos finales para uso de los vendedores y compradores, con vistas al establecimiento de pliegos de condiciones.

#### **1.2.2. Consecuencias del proceso de revisión - Riesgos de confusión en las normas del Codex**

18. El riesgo al que se hace referencia es el riesgo de confusión del consumidor con respecto a la identidad del producto.

19. Como se ha indicado anteriormente, el proceso de revisión de las normas se ha traducido en un ámbito de aplicación simplificado que agrupa a varias especies, así como en la eliminación de los criterios cualitativos característicos de las especies. Esto conlleva riesgos de confusión en las actuales normas del Codex con respecto a la denominación de los productos.

20. Es conveniente, por tanto, determinar con exactitud las fuentes de confusión resultantes de este proceso de revisión.

21. Entre las normas en las normas del Codex relativas a los pescados y a los productos pesqueros se pueden distinguir dos tipos:

22. \* **Normas generales** que abarcan grandes grupos de animales marinos sin distinción de especies. Estas normas definen las características generales de los productos en función de su proceso de elaboración: por ejemplo, filetes de pescado congelados rápidamente, pescado en conserva.

23. \* **Normas específicas** que definen una combinación de especie (o conjunto limitado de especies) y proceso de elaboración: por ejemplo, sardinas y los productos análogos en conserva, atún y el bonito en conserva, camarones congelados rápidamente, arenques y espadines salados.

24. Hemos constatado que los riesgos de confusión existen esencialmente en las normas específicas, que se aplican a un número limitado de especies.

25. Así, por ejemplo, la denominación « sardina X » en la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva provoca incoherencias con las disposiciones sobre etiquetado incluidas en otras normas o proyectos de normas. Por ejemplo, *Sprattus sprattus* y *Clupea harengus* son « espadín » y « arenque » respectivamente en el Proyecto de Norma para el Arenque Salado del Atlántico y el Espadín Salado, pero pueden denominarse « sardinas X » cuando están en conserva.

26. Para la especie *Clupea bentincki* se ha solicitado la denominación « sardina X », pero no es difícil imaginar que se proponga un día denominarla « arenque » en el Proyecto de Norma para el « Arenque Salado y el Espadín Salado ». Con toda probabilidad, existen en el mundo otros productos salados elaborados a partir de *Clupeidae* en condiciones similares.

27. *Engraulis mordax*, *E. anchoita* y *E. ringens* se consideran como « anchoas » en el Proyecto de Norma para las Anchoas Saladas Secas Cocidas y como « sardina X » cuando están en conserva; por el contrario, las anchoas *Engraulis encrasicolus* no se consideran un producto análogo a las sardinas en conserva. En Europa, hay productos de anchoas en conserva en aceite preparados de la misma forma que las sardinas. Dichos

productos son apreciados por los consumidores como anchoas en conserva, pero sería impensable hacerlas pasar por sardinas. Por otro lado, comercializarlos bajo la denominación « sardinas-anchoas » sería una fuente de confusión. Y sin embargo, es casi seguro que la aplicación del procedimiento de inclusión en vigor conduciría, en caso de que así se solicitara, a la introducción de esta especie en la lista de productos análogos a la sardina. Tal como están ahora las cosas, sería lógico que la elaboración de anchoas *Engraulis encrasicolus* en conserva estuviera regulada por la Norma para Pescados en Conserva (« *Canned Finfish* »), que es la que ampara todas las especies de peces no incluidas en las otras normas relativas a los productos en conserva. En este caso, la denominación del producto es el *nombre común o usual de la especie, de conformidad con la legislación y costumbres de los países donde se vende el producto, de forma que no se induzca a engaño al consumidor.*

28. Podría aplicarse idéntico razonamiento a los peces pertenecientes a la familia de los *Scombridae*, pero que no figuran en la lista de especies de la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva. Teóricamente dichos productos pueden estar regulados por la Norma para Pescados en Conserva. Sin embargo, no se excluye que en algunos países se utilicen las palabras « atún » o « bonito » como nombres usuales de estos pescados. Ello puede dar lugar a confusión o a la distorsión de la competencia.

29. La Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia *Gadidae* evita estas dificultades. Se aplica a una familia entera de peces, por tanto no es necesario ningún procedimiento de inclusión de nuevas especies. Por otra parte, en la sección sobre el etiquetado se especifica que el nombre del producto debe incluir el nombre de la especie. Podemos suponer, aunque la norma no lo precisa, que se trata del *nombre común o usual de la especie, de conformidad con la legislación y costumbres de los países donde se vende el producto.* Dicha mención constituye una buena forma de limitar la confusión de los consumidores del país que importa el producto. En efecto, la percepción de la identidad de una especie por parte de los consumidores puede ser muy distinta dependiendo del país.

### **1.2.3. ¿Cuáles son entonces los criterios para rechazar o aceptar la inclusión de un nuevo producto en una norma?**

30. Cuando se evalúa si una nueva especie es apta para ser incluida en una norma del Codex, debería evaluarse asimismo si el producto elaborado a partir de dicha especie posee las características establecidas en la norma.

31. Hemos visto que las antiguas normas definían los criterios de calidad y tomaban en cuenta la noción de *característica de la especie.* En las normas revisadas, la conformidad de una nueva especie se evalúa en función de la ausencia de defectos que puedan convertir el producto en inadecuado para el consumo y que no son, en sí, característicos de la especie. **Es evidente que las normas revisadas son mucho menos discriminantes que las antiguas normas.**

### ***1.3. Consecuencias en el procedimiento de inclusión***

32. Teniendo en cuenta la reducida especificidad de las normas revisadas, el procedimiento actual de inclusión de especies adicionales sólo puede tener un escaso poder discriminante.

33. En estas condiciones, si se aplica el procedimiento actual de inclusión de especies adicionales y se utilizan los criterios tal como están definidos en las normas revisadas, es sumamente probable que se pueda incluir en la lista de especies análogas a la sardina la mayoría de las especies pertenecientes a la familia de los *Clupeidae*, del orden de los *Clupeiformes*, o incluso pequeños peces de especies más alejadas como, por ejemplo, el capelán. Más aún, sin ni siquiera efectuar una evaluación sensorial, no parece existir ningún criterio para rechazar la inclusión de *Allothunnus fallai* o de *Orcynopsis unicolor* u otras especies de la familia de los *Scombridae* en la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva. Y sin duda puede aplicarse el mismo razonamiento a los salmónidos. La potencial multiplicación de productos análogos a la sardina, al atún y al bonito aumenta el riesgo de confusión en las denominaciones.

34. Una vez verificados los datos taxonómicos, si los recursos permiten una explotación comercial y el producto se somete a procesos de preparación y elaboración conocidos es poco probable que las evaluaciones sensoriales de los laboratorios conduzcan a un certificado de no conformidad del producto, salvo que éste esté alterado o presente defectos importantes.

35. Se puede ilustrar la preponderancia de los criterios taxonómicos con la solicitud, presentada en 1996, de incluir especies de la familia de los *Galatheididae* en la Norma para los Camarones Congelados Rápidamente. El Comité estimó que dichos crustáceos correspondían más bien a la Norma para Langostas Congeladas Rápidamente. Se tomó dicha decisión de acuerdo con consideraciones más biológicas que cualitativas y debido a que los camarones representan un conjunto relativamente homogéneo y bien determinado.

36. La inclusión de los *Galatheidae* en la Norma para los Camarones Congelados Rápidamente presentaba efectivamente un riesgo de confusión en cuanto a la denominación del producto. Sin embargo, su inclusión en la Norma para Langostas Congeladas Rápidamente suponía un riesgo de confusión menor, en la medida en que esta norma fija denominaciones de productos diferentes para las distintas familias incluidas en su ámbito de aplicación.

**37. Conviene, por tanto, interrogarse sobre la eficacia del procedimiento actual de inclusión de especies adicionales. Es absolutamente necesario perfeccionarlo y proponer criterios eficaces y pertinentes, así como evitar los riesgos de confusión que existen actualmente en las normas del Codex sobre pescado y productos pesqueros anteriormente calificadas como específicas.**

## **2. Propuestas para mejorar el procedimiento de inclusión**

38. El procedimiento de inclusión actual puede mejorarse y actualizarse teniendo en cuenta los avances científicos, técnicos y metodológicos en los ámbitos tratados en el documento CL 1995/30-FFP. El objetivo es revisar dicho procedimiento, especialmente en sus principales aspectos relacionados con la autenticidad y la evaluación sensorial de los productos.

### ***2.1. El problema del « riesgo de confusión »***

39. Esta cuestión sólo concierne *a priori* a las normas que hemos calificado como específicas. En efecto, a pesar de los criterios que se formulan a continuación, tras la aplicación de los mismos sigue existiendo algún riesgo de confusión para el consumidor en el marco de las normas en cuestión.

40. Ya hemos visto (véase 1.2.2.) que la presencia de especies como el arenque o el espadín en la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva es una fuente de confusión en la medida en que estos productos reciben la denominación de « sardina X » cuando están en conserva y « arenque » o « espadín » cuando se salan.

**41. El procedimiento de inclusión debería descartar las especies que pueden recibir denominaciones distintas en función de los tipos de productos elaborados a partir de ellas y, por tanto, de las normas a las que tales productos se vinculan.** Supongamos, por ejemplo, que el arenque del Pacífico *Clupea pallasii* sea objeto de solicitudes de inclusión en la Norma para el Arenque Salado y el Espadín Salado y en la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva. *A priori* sería razonable incluir dicha especie en la norma para el arenque. En efecto, el nombre más usual de este pescado es « arenque », que coincide con el título de esta norma. Pero además debería conservar el mismo nombre cuando se prepara en conserva.

42. Asimismo, el procedimiento de inclusión de cualquier nueva especie en una norma debería incluir, independientemente de los requisitos que se detallan más adelante, una fase de examen de los datos que permitan justificar que no existe confusión posible para el consumidor. Una solución simple que el Comité ha aportado en distintas normas ha sido prever que la denominación se corresponda con la de la legislación y costumbres del país donde se vende el producto. Una medida de este tipo permite evitar que se frene la mejora tecnológica en el sector de los productos pesqueros elaborados, garantizando al mismo tiempo una información fidedigna para el consumidor.

43. Examinemos a continuación los criterios que se proponen.

### ***2.2. Criterios relacionados con los datos taxonómicos y de autenticación de las especies***

**44. Las especies propuestas para ser incluidas en una norma del Codex deben ser identificables.** Las informaciones taxonómicas que el procedimiento actual requiere (véase 1.1) son necesarias para situar a la especie dentro de la clasificación, pero no son suficientes.

45. Además del nombre científico, debería aportarse información complementaria que permita determinar la especie y, al mismo tiempo, asegurar la autenticidad de los productos.

46. En una perspectiva de crecimiento de los intercambios de productos pesqueros en el ámbito internacional y de aumento del número de especies potencialmente aptas para ser elaboradas y comercializadas, es esencial disponer de la información necesaria para poder identificar los productos, así como de métodos para verificar la autenticidad de los mismos. Esta información, que debería proporcionarse desde el momento de la inclusión de una nueva especie, permitirá determinar qué productos han podido sufrir un tratamiento tecnológico intenso.

47. Las investigaciones recientes sobre biología molecular permiten, a partir del análisis de las secuencias nucleicas que componen el ADN, determinar las especies, e incluso las subespecies, analizando la

composición de los productos elaborados, independientemente de las tecnologías de elaboración y de la forma de presentación del producto.

**48. Por consiguiente, el país que desee incluir una especie adicional en una norma del Codex debería estar en condiciones de proporcionar, además de los datos taxonómicos pertinentes, referencias fiables sobre la secuencia de ADN (incluida su variación intraespecífica) a fin de permitir la identificación de los productos comprendidos en la norma y garantizar la autenticidad de los mismos.** Las referencias que han de proporcionarse deben ser publicaciones científicas asociadas a secuencias de ADN depositadas en bancos de datos internacionales.

### ***2.3. Criterios relacionados con la información biológica y económica***

49. Los datos biológicos relacionados con los recursos, y la información económica que el procedimiento actual requiere (véase 1.1) resultan indispensables, pero no son suficientes.

50. El procedimiento actual podría ahondarse a fin de tomar en consideración los "principios [...] para que la pesca y las actividades relacionadas con la pesca se lleven a cabo de forma responsable". Debería tener en cuenta, asimismo, todos los aspectos biológicos, tecnológicos, económicos, sociales, ambientales y comerciales pertinentes, permitiendo la vinculación con otros instrumentos internacionales (la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar, el Programa 21, el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO).

51. Los criterios económicos deben basarse en los antecedentes comerciales y en la participación efectiva en el comercio mundial de los productos cuya inclusión se propone (volumen de producción y consumo en cada país, volumen y estructura de los intercambios entre países, potencial comercial en el plano internacional sobre todo de los países en vías de desarrollo, etc.).

### ***2.4. Criterios relacionados con la información tecnológica***

52. La información tecnológica que requiere el procedimiento actual resulta suficiente: forma en que se comercializará el producto, tecnologías de elaboración propuestas para cada forma de presentación.

53. Es necesario proporcionar muestras de cada forma de presentación del producto para la evaluación sensorial que se realizará a continuación (cf. 2.5).

### ***2.5. Criterios relacionados con la evaluación sensorial***

54. El procedimiento actual prevé el examen, por un mínimo de tres laboratorios designados por el Comité, de los productos elaborados a partir de las especies cuya inclusión se propone, mediante su comparación con los productos habitualmente elaborados a partir de las especies ya incluidas en la norma en cuestión.

55. El documento CL 1995/30-FFP precisa igualmente que « para formular dicho procedimiento, el Comité deberá nombrar un Grupo de Trabajo que elabore criterios y parámetros, así como sistemas de puntuación, que han de ser utilizados por los laboratorios propuestos por el Comité en la evaluación de nuevas especies y productos derivados de las mismas. Los laboratorios designados reflejarán en la medida de lo posible los diferentes criterios regionales del mundo en materia de aceptación y los intereses que están por medio.»

56. No parece que esta propuesta del Comité haya sido adoptada, y no se han definido nunca con precisión los criterios de evaluación sensorial.

57. Es importante que el Comité designe de forma oficial los laboratorios que llevarán a cabo la evaluación sensorial, y que les dé un mandato preciso.

58. Con respecto al problema que nos ocupa, el objetivo principal del análisis sensorial es evaluar si el producto elaborado a partir de esta nueva especie posee un nivel de calidad comparable y si presenta las características de las especies abarcadas por la norma.

59. Como ya hemos visto anteriormente (véase 1.2.1 y 1.2.3), la noción de "característica de la especie" es esencial para poder distinguir los productos. En consecuencia, es importante que el Comité defina estas características para cada norma del Codex sobre pescado y productos pesqueros en la que se proponga la inclusión de una nueva especie.

60. Como método de análisis, el examen sensorial es sensible al entorno. La experiencia demuestra que las condiciones en las que se organizan y efectúan los ensayos (calidad de las muestras, forma de presentación, duración, temperatura, instalaciones, etc.) tienen una gran influencia sobre la calidad de los resultados.

61. En ausencia de toda esta información en el procedimiento actual, resulta útil precisar las condiciones de este tipo de análisis para asegurar su repetibilidad y reproductibilidad. En consecuencia, es conveniente fijar, por un lado, los métodos y, por otro, las condiciones que deben cumplir las personas, las instalaciones, los materiales y las muestras utilizadas. Dicho trabajo puede basarse en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC-GL 31-1999). Ciertamente, las recomendaciones formuladas en materia de instalaciones, preparación de las muestras y capacitación de los evaluadores pueden aplicarse al examen sensorial comparativo del procedimiento de inclusión.

62. El procedimiento no describe el método de evaluación sensorial que deben utilizar los laboratorios designados por el Comité. Hasta la fecha, los exámenes eran realizados por personas especialmente capacitadas para ello y con un buen conocimiento de las características de los productos en cuestión. Sería útil precisar las condiciones del examen, por ejemplo la presentación al jurado de muestras no identificadas (prueba ciega). Aunque es algo que parece evidente, es preferible sin duda precisarlo en el procedimiento.

63. En el marco de una revisión del procedimiento de inclusión por parte del Comité, los elementos anteriormente expuestos exigen una reflexión sobre la elección de los métodos. El Comité debería definir: las condiciones del muestreo, las condiciones generales del ensayo, el procedimiento que ha de seguirse, y las modalidades de presentación y de interpretación de los resultados.

### **Conclusión**

64. Según hemos expuesto, habida cuenta de la evolución de las normas del Codex revisadas, de la disminución de su especificidad y de los riesgos de confusión que ello ha engendrado en las normas específicas del Codex es necesario mejorar, en general, el procedimiento actual de inclusión de especies adicionales globalmente y afinar su escaso poder de discriminación en lo que se refiere a las normas específicas.

65. Por consiguiente, hemos propuesto completar el procedimiento actual haciendo hincapié en los criterios relacionados con la calidad de los productos pero también con la viabilidad de los intercambios internacionales sobre la base de una explotación sostenible de los recursos, e introducir un trámite específico relativo al « riesgo de confusión » en el caso de las normas específicas, a fin de obtener un procedimiento de inclusión eficaz y que logre su objetivo.

66. Un procedimiento de inclusión mejorado es, por tanto, necesario pero no suficiente. En efecto, para cumplir los dos objetivos de las normas del Codex (proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio internacional de alimentos), es necesario que las normas del Codex indiquen los requisitos que deben cumplir los alimentos para asegurar al consumidor unos productos alimenticios sanos y de calidad fiable, presentados y etiquetados de forma correcta.

67. Teniendo en cuenta la inmensa variedad de especies de peces, moluscos y crustáceos que pueden ser objeto de intercambios comerciales y la inmensa diversidad de denominaciones existentes en los países, el nombre de un producto debe poder relacionarse sin ambigüedad alguna con la especie o especies utilizadas para su elaboración. 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 común o usual en vigor en el país donde se comercializa el producto parece una forma útil de evitar confusiones a los consumidores.**