



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima primera reunión

Tromsø, Noruega

11-16 de abril de 2011

PROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Canadá y Filipinas)

CANADÁ

OBSERVACIONES GENERALES

Canadá agradece a Tailandia y Vietnam la elaboración de la versión revisada del Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado y apoya el enfoque adoptado en el Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado.

FILIPINAS

Filipinas valora los esfuerzos realizados por Tailandia y Vietnam para la elaboración del Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado y desea formular las siguientes recomendaciones/observaciones en relación al texto.

En el Título:

*Filipinas sugiere que, para mayor precisión, se inserten los términos “**fermentada de manera natural**” en el título del proyecto de norma, dado que los productos incluidos en dicho proyecto son los de elaboración tradicional, no aquellos obtenidos mediante hidrólisis de ácido. El título rezaría así:*

Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado **Fermentada de Manera Natural**

En la sección 1 relativa al Ámbito

Los términos “solo” y “con sal” podrían definir mejor el tipo de fermentación al que se hace referencia y excluir otros medios de elaboración de salsa de pescado. Suprimir la última oración.

La presente norma se aplica a la salsa de pescado elaborada **solo** mediante la fermentación **con sal**. Se pueden añadir otros ingredientes para facilitar el proceso de fermentación. El producto está destinado al consumo directo como sazón, condimento o ingrediente de un alimento. ~~La presente norma no se aplica a la salsa de pescado elaborada mediante la hidrólisis de ácido.~~

En la sección 2.1 relativa a la Definición del producto

[El cambio propuesto no afecta a la versión en español]. *En aras de la claridad, especificar la gama de colores.*

La salsa de pescado es un producto líquido nítido, salado y que posee sabor a pescado, obtenido a partir de la fermentación de una mezcla de pescado y sal. **El color puede variar de amarillo paja a ámbar.**

En la sección 2.2 relativa a la Definición del proceso

Modificar la redacción de la frase para mayor claridad.

El producto se elabora a partir de la mezcla de pescado y sal **fermentada** colocada en contenedores o tanques cerrados. ~~Por lo general, el procedimiento de fermentación dura~~ durante un mínimo de seis meses. **El líquido obtenido es salsa de pescado. La fermentación puede prolongarse más de seis meses** ~~puede~~ continuar al agregarse si se agrega salmuera para extraer al resto de **la mezcla de pescado y sal el sabor y olor de la proteína de pescado hasta la obtención del** que el líquido **producido tenga la calidad deseada**. El producto se ajustará a los requisitos de la sección 3.3. Se pueden añadir otros ingredientes para facilitar el proceso de fermentación.

En la subsección 3.1.1 relativa al Pescado

Modificar la redacción del texto para recalcar los atributos de calidad que debe poseer el pescado como materia prima.

~~El la salsa de pescado se preparará con pescado~~ será sano y ~~de una calidad~~ apto para el consumo humano.

En la subsección 3.1.3 relativa a la Salmuera

Sustituir "Salmuera" en el título de la subsección por "Agua". Las sustancias agregadas al pescado durante la fermentación son sal y agua, no salmuera. Asimismo, se propone reemplazar el texto de la subsección con la siguiente oración.

~~La salmuera es una solución de sal y agua potable.~~ **El agua utilizada para elaborar la salmuera será potable.**

En la sección 3.2 relativa a Otros ingredientes

Se propone la siguiente redacción en aras de la claridad.

Todos los demás ingredientes que se utilicen deberán ser de calidad alimentaria y ajustarse a ~~todas~~ las normas aplicables del Codex. [La primera modificación propuesta no afecta a la versión en español].

En la sección 3.3.1, apartado relativo a la Apariencia

[El cambio propuesto no afecta a la versión en español].

La salsa de pescado es un producto líquido nítido y libres de sedimentos excepto los cristales de sal.

En la sección 3.4 relativa a las Propiedades químicas

*Tradicionalmente se ha usado el nivel de nitrógeno para medir la buena calidad y/o buen sabor de la salsa de pescado. Sin embargo, dicho nivel varía ligeramente en función del tipo de pescado que se emplee. Con las especies utilizadas en Filipinas no siempre se consigue alcanzar un nivel de 10g/l (aproximadamente 5,21% de proteína). Por consiguiente, proponemos un nivel de nitrógeno que siga siendo representativo de la buena calidad del pescado, pero **viable** para la industria. Recomendamos, pues, que el N total se especifique como sigue: "un contenido mínimo de nitrógeno de **7.5 g/l**".*

En la sección 8 relativa al Etiquetado

Se propone la siguiente redacción en aras de la claridad.

Si durante la fermentación el pescado se mezcla solo con sal o salmuera, la salsa de pescado puede etiquetarse como "de fermentación natural" o "**fermentada de manera natural**".