



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

(CX 5/35.3)

ALINORM 72/18  
Octubre 1971

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Noveno período de sesiones  
Roma, noviembre de 1972

INFORME DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
Sexto período de sesiones  
4 - 8 octubre 1971  
Bergen, Noruega

WM/C2206

INFORME DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
Sexto periodo de sesiones, 4 - 8 octubre 1971  
Bergen, Noruega

Introducción

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su sexto periodo de sesiones en Bergen, Noruega, del 4 al 8 de octubre de 1971, por invitación del Gobierno de Noruega. Presidió la reunión el Dr. O.R. Braekkan (Noruega).
2. El Presidente dió la bienvenida a los delegados en nombre del Director General de Pesca de Noruega.
3. Asistieron representantes de 30 países:

Alemania, Rep. Fed. de	Irlanda
Argelia	Islandia
Argentina	Italia
Australia	Japón
Bélgica	Marruecos
Brasil	México
Canadá	Noruega
Congo, Rep. Dem. del	Países Bajos
Cuba	Polonia
Dinamarca	Portugal
Egipto, Rep. Arabe de	Reino Unido
España	Sudáfrica (observador)
Estados Unidos	Suecia
Francia	Tailandia
Ghana	Yugoslavia

Estuvieron presentes observadores de las siguientes organizaciones internacionales:

Asociación de Químicos Analistas Oficiales (AQAO)  
Asociación de las Industrias del Pescado de la CEE (AIPCEE)  
Comunidad Económica Europea (CEE)  
Federación Europea de Importadores de Frutas Secas, Conservas, Especies y Miel (FRUCOM)  
Instituto Internacional del Frío (IIF)

La lista de participantes figura en el Apéndice I de este informe.

Elección del relator

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

Aprobación del Programa provisional

5. El Comité aprobó el Programa provisional.

Cuestiones dimanantes del Informe del Octavo periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1971)

6. La Secretaría comunicó al Comité que, a petición del Comité del Codex sobre Etiquetado, la Comisión había examinado una vez más con cierta amplitud la cuestión de la denominación "congelado rápidamente" y "congelado" (párrafos 115 a 116 del informe de la Comisión), acordando que los títulos de las normas para los filetes de bacalao y eglefino y para los filetes de gallineta, en examen en el trámite 8 del procedimiento, debían titularse, respectivamente, filetes congelados rápidamente de bacalao y eglefino y filetes congelados rápidamente de gallineta. La Comisión decidió además introducir modificaciones adecuadas en las normas, para ponerlas de acuerdo con lo convenido en la Norma internacional recomendada para los guisantes congelados rápidamente (CAC/RS 41-1970) y posteriormente en las normas para otros productos congelados rápidamente. Por tanto, en el texto aparecerá la siguiente nota:

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

En la nota de los textos español y francés deberán figurar las palabras inglesas 'frozen' y 'quick frozen' (párrafo 144 del informe de la Comisión).

7. Se informó además al Comité de que la Comisión había acordado incluir en las normas los cuadros de defectos facultativos, esperando que los gobiernos pudieran a su debido tiempo dar su opinión sobre la utilidad de dichos cuadros y sobre la exactitud de los puntos negativos a conceder por cada defecto. Se tomó nota también de que la Comisión había enmendado el punto 4 del cuadro de defectos, relativo a nematodos. (Párrafos 145-146 del informe de la Comisión).

8. El Comité tomó nota de que la Comisión había acordado aprobar en el trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex la Norma para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente y - con algunas enmiendas adicionales de poca entidad - la Norma para los filetes de gallineta congelados rápidamente (párrafos 148 y 149 del informe de la Comisión).

9. Se señaló a la atención del Comité que, tras una intervención del delegado de Australia, la Comisión había pedido a este país que preparara un documento de trabajo, para someterlo al Comité, en el que se dieran detalles tecnológicos sobre los productos "congelados" de pescado, en cuanto distintos de los productos "congelados rápidamente", y se facilitaran datos sobre la amplitud del comercio internacional de dichos productos. Sobre la base de este estudio el Comité examinará si es preferible (párrafos 150 y 151 del informe de la Comisión):

- i) preparar sólo una norma y conservar la definición actual de congelación rápida, excluyendo así de las normas los productos congelados mediante otro proceso;
- ii) hacer que las normas para productos "congelados rápidamente" incluyan también los productos "congelados";
- iii) preparar normas separadas para los productos "congelados".

10. Se informó además al Comité de que, tras un largo debate, el Proyecto de norma propuesto para el atún y el bonito en conserva en salmuera o aceite se había pasado al trámite 6 del procedimiento, y que la Comisión había advertido que la norma no debería pasarse al trámite 8 del procedimiento hasta que el Comité estuviera convencido de haber resuelto satisfactoriamente todos los problemas esenciales, en especial la cuestión de las especies de pescado que habría de incluir la norma.

11. El Comité tomó nota de la decisión de la Comisión de que el Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones (junio de 1972), examine la cuestión de la posible duplicación y repetición de trabajos entre los códigos de prácticas tecnológicas de la FAO para el pescado y diversos productos pesqueros y los códigos de prácticas de higiene del Codex que actualmente está preparando el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (véanse los párrafos 158, 194 y 195 del informe de la Comisión). Los debates del Comité sobre esta cuestión pueden verse en los párrafos 88-89 del presente informe.

#### Cuestiones dimanantes del informe del Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (octubre de 1970)

12. El Comité tomó nota de la decisión del Comité sobre Aditivos Alimentarios de remitir de nuevo a los comités pertinentes todas las referencias a la práctica normal de fabricación (PNF) relacionadas con las dosis máximas permitidas de aditivos alimentarios, pidiéndoles que indicaran las dosis exactas (párrafo 23 de ALINORM 71/12).

13. Se informó además al Comité de las actividades que actualmente estaba realizando el Comité sobre Aditivos Alimentarios a propósito del "principio de transferencia" y de las implicaciones que dichas actividades podrían tener para algunas normas sobre productos pesqueros actualmente en preparación (párrafos 116 y 117 y Apéndice VII de ALINORM 71/12).

14. El Comité tomó nota de la situación de varios aditivos de los que se había ocupado el Comité sobre Aditivos Alimentarios (párrafos 49 y 50 y Apéndice II, parte G, Nos. 86-104, de ALINORM 71/12). Se informó al Comité de que en caso de que se dispusiera de nuevos datos se pediría al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios que procediera a una nueva evaluación del empleo de Anaranjado GGN, Ponceau 6 R y Azorubina en los camarones en conserva (párrafo 48 de ALINORM 71/12).

Cuestiones dimanantes del Informe del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (junio de 1971)

15. Se comunicó al Comité que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había aprobado las disposiciones sobre higiene de las normas para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente y para los filetes de gallineta congelados rápidamente. Se tomó nota, además, de que para los productos esterilizados, como el atún y el bonito en conserva, se consideraban necesarias nuevas disposiciones (párrafos 33-35 de ALINORM 72/13).

Cuestiones dimanantes del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (junio de 1971)

16. El Comité tomó nota de la recomendación del Comité sobre Etiquetado de prestar la debida atención a las instrucciones sobre conservación, almacenamiento y descongelación al examinar las disposiciones sobre etiquetado de los productos pesqueros congelados rápidamente (párrafo 35 de ALINORM 71/22).

Cuestiones dimanantes del informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (enero de 1971)

17. El Comité tomó nota de la situación de los trabajos del Comité sobre métodos de análisis para la determinación del mercurio total y los compuestos orgánicos de mercurio. Se tomó también nota de la propuesta del Comité sobre Métodos de Análisis de estudiar la posibilidad de emplear un paño para eliminar completamente la humedad exterior de los filetes de pescado antes de determinar el contenido neto de los productos glaseados (párrafo 58 de ALINORM 71/33). El Comité decidió examinar estas cuestiones en las partes pertinentes de su programa (véanse los párrafos 94-97 y 36 del presente informe).

18. A petición del Comité sobre Métodos de Análisis, el Comité convino en preparar un resumen de todos los métodos de análisis utilizados en las normas preparadas para productos pesqueros congelados rápidamente, pidiendo a la Secretaría que preparara la lista en cuestión (párrafo 59 de ALINORM 71/23).

Cuestiones dimanantes del informe del Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

19. Se comunicó al Comité que el Comité sobre Residuos de Plaguicidas había convenido en que, por el momento, se aplicarían normalmente a los productos elaborados, incluidos los congelados y envasados, las tolerancias establecidas para los productos alimenticios crudos (párrafos 21 y 22 de ALINORM 71/24).

20. El Comité tomó nota de que el Comité sobre residuos de plaguicidas había decidido devolver la tolerancia propuesta para el DDT en el pescado al trámite 6 del procedimiento y había convenido en que el límite práctico de 7 ppm establecido para los residuos de DDT debía expresarse con relación al producto entero. Se tomó nota, además, de que se había pedido a los gobiernos que facilitaran más datos sobre los residuos de DDT en el pescado así como sobre los métodos de análisis utilizados (párrafos 48 y 49 de ALINORM 71/24).

PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE SOLLA Y ESPECIES SIMILARES DE PECES PLANOS CONGELADOS

Título y ámbito de aplicación

21. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma (ALINORM 71/18, Apéndice IV) devuelto al trámite 6 del procedimiento en su quinto período de sesiones para solicitar nuevas observaciones de los gobiernos, en concreto sobre la lista de especies de peces planos que habían de incluirse.

22. El Comité examinó con cierta meticulosidad la lista de especies, incluidas las adiciones sugeridas en las observaciones de los gobiernos. El delegado de Francia sugirió que la nomenclatura científica de las especies debía ser examinada por grupos de expertos de biólogos (por ejemplo, el Consejo Internacional para la Exploración del Mar). Las delegaciones de los Estados Unidos y del Reino Unido propusieron que se enmendara el ámbito de aplicación del proyecto de norma de forma que se refiriera al orden de peces en vez de a las especies, y el Comité aceptó esta propuesta. En consecuencia, el título se enmendó en la forma siguiente: "Proyecto de norma general para los filetes de peces planos congelados rápidamente", enmendándose también el ámbito de aplicación como sigue: "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". La subsección (a) de la definición del producto se enmendó en la forma siguiente: "Se entiende por filetes de peces planos congelados rápidamente los filetes obtenidos de peces de cualquier especie comestible del orden mencionado".

#### Definición del proceso

23. Las delegaciones de Suecia y la República Federal de Alemania repitieron su opinión de que el término "temperatura baja" era demasiado vago y debía definirse estableciendo un límite máximo.

24. El Comité decidió conservar la definición del proceso en su forma actual, pero tomó nota de la opinión de la delegación del Canadá, según la cual la redacción del segundo y tercer párrafos no era suficientemente exacta, ya que podía interpretarse de más de una manera.

#### Producto final

25. Subsección 3.2.1(a). Tras algunos debates el Comité convino en incluir una referencia en esta sección a las partes de aletas y sustituir la palabra "nematodos" por "parásitos". El Comité tomó nota de que en el Reino Unido la presencia de "membranas negras" no se consideraba un defecto.

26. Subsección 3.2.1(c). El Comité convino en que el peso mínimo necesario para considerar un filete excesivamente pequeño debía reducirse de 30 g a 25 g.

27. Subsección 3.2.1(d). El Comité decidió añadir, al final de esta subsección, las palabras "sin que la calidad y el aspecto del producto resulten demasiado afectados".

#### Cuadro de defectos

28. De acuerdo con las decisiones mencionadas en el párrafo 22 que precede, el Comité convino en enmendar el título del cuadro, para ponerlo de acuerdo con el de la norma. El título del punto 4 se cambió en "Parásitos" y se dividió en dos partes: "Nematodos" (para la cual se conservó el texto existente, enmendado de acuerdo con las demás normas para filetes de pescado) y "Otros parásitos" (para la cual se prepararán disposiciones cuando se disponga de información). El Comité convino además en incluir la siguiente definición de partes de aletas: "Se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membrana".

29. Durante el debate sobre la aplicabilidad del cuadro de defectos apareció claramente que mientras muchos países habían comprobado las disposiciones y las habían encontrado satisfactorias, otros tenían algunas reservas que hacer. Las delegaciones de Dinamarca y Suecia consideraron que, por lo que se refiere a la solla, el total de puntos negativos para considerar defectuosa una muestra debía ser 16 en vez de 24. La delegación de Francia consideró que antes de poder dar opiniones definitivas era necesario experimentar ulteriormente el cuadro.

30. El Comité convino en que todos los países debían realizar nuevas pruebas y se debía pedir a los Gobiernos que enviaran observaciones detalladas antes de la próxima reunión sobre los resultados obtenidos, especialmente en relación con la nueva disposición sobre ámbito de aplicación.

31. La delegación del Japón reiteró su opinión de que en principio la norma no debía contener ninguna recomendación y, por tanto, una vez comprobado satisfactoriamente, el cuadro de defectos debía pasar de exhortatorio a obligatorio.

#### Aditivos alimentarios

32. La delegación de Argentina insistió en que en Argentina estaba prohibido el empleo de los aditivos enumerados.

33. La República Federal de Alemania sostuvo que el empleo de polifosfatos no se consideraba necesario para el pescado y los productos pesqueros y no estaba permitido en su país. El delegado de Dinamarca propuso que los diversos fosfatos se declararan en la etiqueta bajo el nombre común de "fosfatos", ya que no era posible sugerir ninguna otra denominación colectiva funcional. Se hizo notar que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había pedido a los Comités del Codex en cuyas normas figuraran disposiciones sobre fosfatos que facilitaran información sobre el empleo funcional de fosfatos en sus productos y sobre los tipos de fosfatos utilizados y que enviaran también dicha información al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para que la examinara y preparara nombres genéricos adecuados para estos productos.

#### Etiquetado

34. La delegación de Suecia reiteró su opinión de que en la etiqueta debía explicarse claramente al consumidor cómo almacenar el producto para mantener su calidad hasta el momento del consumo. Señaló también que se oponía al empleo de una clave para marcar los envases destinados a la venta al por menor. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos tenía intención de examinar el problema de la indicación de la fecha en la etiqueta en su próximo período de sesiones.

#### Nombre del alimento

35. La delegación de los Países Bajos propuso que se enmendara la última parte de esta sección en la forma siguiente: "Los paquetes de 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 gracias a ello el producto pueda ser reconocido por el consumidor como tal". Sin embargo, el Comité decidió conservar el texto actual, que indica claramente al consumidor si el filete procede de un bloque o no. El Comité convino también en enmendar la subsección 6.1.3 para ponerla de acuerdo con las demás normas para el pescado congelado.

#### Contenido neto

36. La delegación de los Países Bajos sostuvo que como no era posible establecer exactamente el contenido neto, ni siquiera utilizando un paño, debía especificarse un límite máximo para el glaseado y propuso que se enmendara la subsección 6.3.2 en la forma siguiente: "Cuando los productos se hayan glaseado, la cantidad máxima de glaseado no deberá ser superior al 15 por ciento, independientemente de los métodos utilizados". El observador de la AIPCEE apoyó esta propuesta. El Comité decidió que el peso neto no debía incluir el glaseado y que debía conservarse el texto actual.

#### País de origen

37. La delegación de Argentina repitió la observación general que había hecho a propósito de todas las normas de productos del Codex a propósito de la declaración del país de origen, a saber: que dicha declaración debía ser obligatoria, como lo era en su país para todos los alimentos preenvasados.

38. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había examinado el problema de la interpretación de este requisito en relación con el país productor y el país importador y de que se prestaría ulterior atención a este asunto.

### Identificación del lote

39. Varias delegaciones opinaron que era necesario revisar esta sección, ya que el título y el texto no tenían ninguna relación. Se sugirió que era necesario definir el término "lote", ya que no era claro si incluía o no todos los productos fabricados al mismo tiempo, a partir de las mismas materias primas y con el mismo equipo. Se señaló que un lote podía constar de varias partidas. El observador de la AIPCEE declaró que su organización era favorable a indicar en clave en la etiqueta la fecha de producción. En ningún caso podría aceptar que fuera necesario indicar la fecha de expiración. A la luz del debate el Comité decidió enmendar el título en la forma siguiente: "Indicación de la fecha e identificación" y mantener el texto actual.

### Métodos de examen y análisis

40. El Comité convino en introducir algunos ligeros cambios en la redacción del Anexo A, Métodos de Cocción, cuya versión enmendada puede verse en el texto revisado de la norma.

### Situación de la norma

41. Teniendo en cuenta las enmiendas sustanciales introducidas en el texto, el Comité convino en mantener la norma en el Trámite 6 y enviarla a los gobiernos solicitando nuevas observaciones, especialmente sobre el cuadro de defectos y su aplicabilidad a las especies del orden de los Pleuronectiformes (Heterosomata). El texto revisado de la norma puede verse en el Apéndice II del presente informe.

### PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS

42. El Comité tuvo ocasión de examinar esta norma en el Trámite 4 del Procedimiento (Apéndice VI de ALINORM 71/18). El Comité acordó enmendar el título de la norma añadiendo la palabra "rápidamente", de acuerdo con lo decidido por la Comisión.

### Ambito de aplicación

43. El Comité acordó enmendar la sección sobre ámbito de aplicación en la misma forma y añadir, además, después de la primera frase, la cláusula "... y destinados directamente al consumo sin ulterior elaboración". La delegación de Irlanda habló de nuevo de la necesidad de introducir en la norma una disposición adecuada que permita seguir empleando nombres tradicionales, como el de camarón de la Bahía de Dublin para destinar la especie "Nephrops norvegicus". El observador de Sudáfrica mencionó que también la especie "Nephrops andamanica" se vendía en el comercio internacional como camarón. El Comité reconoció que en algunos países se utilizaba tradicionalmente el término "camarón" en los nombres comunes de especies que en realidad no eran camarones, como el "Nephrops norvegicus" y "Nephrops andamanica". En consecuencia, se decidió suprimir la referencia a "Nephrops norvegicus" y añadir a la norma un Anexo (A) permitiendo el uso tradicional de dichas designaciones.

44. El Comité discutió la posible necesidad de preparar normas separadas para el producto crudo y el producto tratado térmicamente. Se decidió que bastaría una única norma, revisando la sección sobre higiene para tener en cuenta los diversos productos.

### Descripción

45. El Comité acordó enmendar la sección 2.3.3 suprimiendo la palabra "(limpios)" del subpárrafo relativo a redondos y sin intestinos y añadiendo una referencia a la remoción de los intestinos en los subpárrafos (iii) - (iv). La sección 2.3.4 se enmendó en la misma forma.

46. La sección 2.3.5 se enmendó para poner en relación la definición de "trozos" con el tamaño de los camarones.

### Factores esenciales de composición y calidad

#### Materia prima

47. El Comité acordó enmendar la sección 3.1 añadiendo las palabras: "... y aptos para el consumo humano".

### Ingredientes

48. El Comité examinó esta sección y decidió añadir la sal y permitir los varios ingredientes que han de utilizarse con otros medios de congelación. Por lo que se refiere a los "azúcares", el Comité decidió pedir específicamente a los gobiernos que indiquen que azúcares utilizan.

### Glaseado

49. La delegación de los Estados Unidos propuso que cualquier medio diverso del agua que se utilizara para el glaseado debería ser aceptable microbiológicamente. El Comité acordó enmendar la sección en consecuencia y pedir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que examine la disposición revisada.

### Número de camarones

50. Numerosas delegaciones opinaron que la disposición sobre número de camarones contenida en la norma era demasiado detallada. Se opinó que cuando se indicaba en la etiqueta el número de camarones por unidad de peso o por unidad de venta al por menor era suficiente que el producto coincidiera con lo especificado. La delegación de los Estados Unidos señaló que buena parte del comercio internacional de camarones descabeados congelados rápidamente se hacía sobre la base del cuadro reproducido en la norma. El Comité decidió mantener en la norma la disposición actual, incluyendo al mismo tiempo una disposición alternativa redactada por las delegaciones de Francia y el Reino Unido, y pedir a los gobiernos que decidan cuál de ellas prefieren, enviando además observaciones sobre el cuadro numérico y sobre si es necesario preparar cuadros análogos para los productos cocinados.

### Defectos y tolerancias

51. Como en el Anexo B de la norma aparece una lista completa de defectos, el Comité decidió suprimir la sección de "Factores de defectos" y cambiar el título de la sección "Tolerancias" en "Defectos y tolerancias".

### Aditivos alimentarios

52. La delegación de Australia propuso que se permitiera añadir compuestos de sulfito y ácido ascórbico para impedir la aparición de manchas negras al tratar los camarones. La delegación del Japón apoyó esta propuesta. Varias delegaciones propusieron que se permitieran los fosfatos en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma. La delegación de Francia puso objeciones a dicha "inclusión", alegando que no había ninguna justificación tecnológica para su empleo y haciendo notar el aumento general de fosfatos en la dieta debido al continuo aumento del uso de los mismos en otros alimentos. La delegación de Islandia propuso que para mejorar la apariencia del producto acabado debía permitirse el empleo de algunos colorantes. Tras un largo debate, el Comité acordó incluir en la norma el ácido ascórbico, los fosfatos y algunos colorantes, previa sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; el texto revisado puede verse en el Apéndice IV de este informe. Se pedirá a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre estas sustancias y decidan si debe permitirse su empleo en el producto crudo y cocido.

### Higiene

53. El Comité acordó ampliar esta sección para que abarcara los productos tratados térmicamente incluidos en la norma. El Comité decidió pedir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que proponga un texto adecuado (véase el párrafo 44).

### Pesos y medidas

54. El delegado del Reino Unido propuso que se suprimiera esta sección, ya que las subsecciones 6.4 y 7.2 cubrían satisfactoriamente la cuestión, y el Comité convino en ello.

### Nombre del alimento - Forma de presentación

55. El Comité convino en que debía redactarse de nuevo esta sección para distinguir claramente entre las diversas formas de presentación de los camarones crudos y cocidos y para ponerla de acuerdo con la sección 2.3, Presentación. La delegación de los Estados Unidos propuso que se incluyera una nueva sección para los productos cocidos, en la que se estipulara que debía indicarse en la etiqueta el grado de cocción, y el Comité aprobó la propuesta. Se consideró que esa declaración permitiría proteger mejor al consumidor. De acuerdo con la decisión precedente del Comité a propósito del ámbito de aplicación de la norma (véase el párrafo 43 del presente informe), se suprimió la sección relativa al "Nephrops norvegicus".

### Identificación del lote

56. De acuerdo con el cambio introducido en la norma para los filetes de peces planos congelados rápidamente, el Comité decidió modificar el título de esta subsección en la forma siguiente: "Indicación de la fecha e identificación".

### Paquetes a granel para unidades al por menor

57. El Comité decidió suprimir esta subsección, ya que la disposición no parece necesaria.

### Descongelación

58. El Comité acordó introducir de nuevo el método de descongelación que aparecía antes en la norma y pedir a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre el método propuesto.

### Examen organoléptico

59. El Comité aprobó una propuesta de la delegación de los Estados Unidos en el sentido de que la evaluación organoléptica debe correr a cargo exclusivamente de personal calificado, enmendando la sección en consecuencia.

### Determinación del contenido neto de los productos glaseados

60. El Comité decidió especificar que en el caso de muestras de hasta 500 g de peso bastaría un tamiz de 20 cm de diámetro. El Comité acordó suprimir la referencia a la construcción de los tamices.

### Clasificación de defectuosos

61. El Comité acordó añadir a la norma una sección sobre clasificación de defectuosos y revisar el cuadro de defectos y las tolerancias establecidas en el Anexo B de la norma.

### Aceptación del lote

62. El Comité acordó añadir una sección con criterios para la aceptación del lote.

### Situación de la norma

63. El Comité acordó devolver la norma al Trámite 3 del Procedimiento para solicitar nuevas observaciones de los gobiernos. El texto revisado de la norma puede verse en el Apéndice IV del presente informe.

### PROYECTO PROPUESTO DE NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA

64. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto propuesto de norma mencionado (ALINORM 70/18, Apéndice VII) en el Trámite 4 del Procedimiento.

### Ambito de aplicación

65. La delegación de Noruega declaró que era práctica común en su país incluir los ovarios en los principales productos envasados a base de cangrejo y preguntó si un producto así preparado estaba incluido en la norma. El Comité tomó nota de que ésta era una práctica reconocida en varios países europeos y acordó que se trataba de especialidades a las que no se aplicaba la norma.

### Definición del producto

66. La delegación del Reino Unido propuso que la definición incluyera todas las especies comestibles de la sección Brachyura del orden Decapoda y todas las especies de la familia Lithodidae. El Comité aprobó esta propuesta y enmendó el texto en consecuencia.

### Presentación

67. El Comité aprobó una frase introductoria análoga a la del proyecto de norma para los peces planos "El cangrejo en conserva podrá presentarse en las siguientes formas:".

### Envase con patas en los dos extremos y envase con patas en un solo extremo

68. El Comité acordó suprimir la referencia a otros términos para designar estos tipos de envase. La delegación del Japón propuso modificar la redacción en la forma siguiente: "... del contenido del envase será carne de pata, o carne de pata junto con carne de pinza u hombro ...", y el Comité aprobó esta propuesta. Algunas delegaciones expresaron dudas sobre las proporciones de carne de meropodio y fibras, especialmente teniendo en cuenta que en los envases con patas en ambos extremos se admitía una tolerancia. El Comité decidió pedir a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre las proporciones y la tolerancia propuestas.

### Ingredientes

69. El Comité acordó enmendar esta disposición en la forma siguiente: "Si se utiliza un medio de cobertura, deberá consistir solamente en agua y sal."

### Elaboración

70. El Comité examinó con cierta amplitud la necesidad de incluir en la norma una disposición sobre elaboración. Se decidió abreviar el texto y no dar más que breves detalles del proceso de elaboración.

### Producto enlatado

71. La delegación del Japón propuso ampliar esta sección, especificando diversos criterios de calidad. El Comité acordó incluir estas disposiciones complementarias.

### Aditivos alimentarios

72. La delegación de los Estados Unidos propuso que se incluyeran en la lista de aditivos el sulfato de aluminio y el ácido fosfórico. El Comité acordó añadirlos a la lista y pidió a la delegación de los Estados Unidos que justifique técnicamente el empleo de los aditivos e indique las dosis. Las delegaciones de Francia y la República Federal de Alemania reservaron su posición por lo que se refiere a la inclusión de fosfatos y etilendiaminotetraacetato disódico-cálcico. La delegación del Japón reservó su posición sobre este último aditivo.

### Higiene

73. El Comité, teniendo en cuenta los cambios introducidos por el Comité sobre Higiene de los Alimentos en las disposiciones sobre higiene del proyecto de norma para el atún y el bonito en conserva en agua o aceite, decidió ampliar esta sección, incluyendo disposiciones microbiológicas específicas.

### Pesos y medidas

74. El Comité examinó las observaciones presentadas por escrito por la delegación del Japón pidiendo que se incluyera una nueva disposición para el contenido neto, teniendo presente que hay dos tipos de envase: en seco y en salmuera. El Comité aprobó la nueva disposición.

### El nombre del alimento

75. A propuesta de la delegación de los Estados Unidos, el Comité decidió suprimir la referencia en esta cláusula a algunas especies y denominaciones. Se aprobó el texto siguiente: "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 el producto se pone a la venta al por menor".

### Presentación

76. Las delegaciones de Canadá y los Estados Unidos observaron que puesto que en la subsección 2.2 se habían suprimido los términos descriptivos alternativos, en esta disposición habían de especificarse las diversas formas de envase. El Comité acordó enumerar las diversas formas de presentación.

### Contenido neto

77. Teniendo en cuenta los dos tipos de envases (en seco y en salmuera), el Comité decidió añadir una frase a esta disposición, especificando que cuando no se haya añadido ningún fluido al envase el contenido deberá declararse como contenido neto, mientras el contenido de los envases en salmuera deberá declararse como peso escurrido. Se enmendó el título en la forma siguiente: "Contenido neto/peso escurrido".

### Identificación del lote

78. De acuerdo con las decisiones adoptadas precedentemente sobre esta subsección, el Comité decidió enmendar el título en la forma siguiente: "Indicación de la fecha e identificación".

### Toma de muestras para examen destructivo

79. El Comité revisó la redacción de esta disposición teniendo en cuenta la aceptación por parte de la Comisión del Informe sobre Planes de Toma de Muestras (ALINORM 71/17).

### Prueba de vacío

80. A falta de disposiciones específicas sobre el vacío, la subsección tenía poca razón de ser. Además, en la sección revisada sobre higiene se tenían en cuenta disposiciones microbiológicas específicas. En consecuencia, se suprimió esta subsección.

### Determinación del peso escurrido

81. La delegación de Francia consideró que la frase introductoria de esta disposición era inexacta. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado examinaría el problema del contenido neto en su próximo período de sesiones.

### Determinación de la capacidad de agua del envase

82. La delegación de Francia, apoyada por la delegación de Marruecos, propuso sustituir el método que aparece en el proyecto de norma propuesto por el método de la ISO (ISO 90), considerando que este último era más exacto. Varias delegaciones expresaron opinión diversa, considerando que el método de la ISO era inadecuado y poco práctico, dado que exigía el empleo de envases vacíos cerrados. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó incluir ambos métodos en la norma y pedir a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre el método que prefieren.

### Determinación del contenido neto

83. Teniendo en cuenta la distinción hecha entre envase en seco y en salmuera, reflejada en la enmienda de la subsección 7.4, se introdujo una frase introductoria análoga a la del peso escurrido (8.2).

### Clasificación de defectuosos

84. El Comité aprobó el texto propuesto por la delegación del Japón para esta disposición.

### Aceptación del lote

85. El Comité tuvo ocasión de examinar un texto sobre la aceptación del lote propuesto por la delegación del Japón, y lo aprobó.

### Situación de la norma

86. El Comité acordó pasar la norma al Trámite 5 del Procedimiento, para presentarla a la Comisión. La norma revisada puede verse en el Apéndice III del presente informe.

### PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS FILETES CONGELADOS DE MERLUZA

87. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma propuesto preparado por España (CX/FFP 71/2) y un documento con las observaciones hechas por Sudáfrica (documento de Sala de Conferencias 1). Como el formato de la norma difería ligeramente del utilizado en otras normas para filetes de pescado congelados rápidamente, el Comité pidió a la Secretaría que redactara de nuevo la norma, teniendo en cuenta las observaciones recibidas, y la distribuyera en el Trámite 3 del Procedimiento.

### CODIGOS DE PRACTICAS

88. El representante del Departamento de Pesca de la FAO informó al Comité de la marcha de los códigos de prácticas tecnológicas de la FAO preparados hasta la fecha por consultas especiales. Se informó además al Comité de la decisión de la Comisión de someter al Comité Ejecutivo, en su próxima reunión de junio de 1972, la cuestión de la posible duplicación y repetición de trabajos entre estos códigos y los códigos de prácticas de higiene para el pescado y los productos pesqueros (preparados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos). Se hizo notar que el Departamento de Pesca de la FAO estaría dispuesto a incluir disposiciones sobre higiene en los códigos existentes y en otros códigos futuros, si tal era el deseo del Comité y la decisión del Comité Ejecutivo.

89. A propuesta de la delegación de los Estados Unidos, el Comité acordó:

- i) comunicar a la Comisión que, en su opinión, lo más conveniente para los productos pesqueros era un código único que incorporara los aspectos tecnológicos y de higiene; y
- ii) que la FAO, celebrando consultas especiales, se encontraba en situación ventajosa para preparar códigos tecnológicos, y recomendó que se aceleraran estas actividades.

El Comité consideró además que:

- iii) los códigos preparados por la FAO debían someterse a su examen, para decidir sobre la adecuación de los mismos para entrar en el Procedimiento del Codex;
- iv) los códigos que encontrara aceptables, los transmitiría al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que los revisara, evaluara e introdujera las ampliaciones de las recomendaciones sobre higiene que considerara necesarias;
- v) en el momento en que los dos Comités en cuestión se declararan satisfechos del contenido de los códigos combinados, los someterían conjuntamente a la Comisión.

### SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVA (documento de trabajo preparado por la delegación del Reino Unido)

90. Algunas delegaciones sostuvieron que no habían recibido la traducción francesa del documento de trabajo mencionado (CX/FFP 71/5) hasta muy poco antes de la reunión y, por tanto, no habían podido estudiarlo. Se propuso, por tanto, aplazar el debate sobre esta cuestión tan compleja hasta el próximo período de sesiones del Comité.

91. La delegación del Brasil, dejando bien sentado que no era su intención abrir un debate detallado, expuso sus razones históricas para considerar la Sardinella aurita como "sardina" e hizo notar que el criterio para el empleo del término "sardina" debía ser el método de elaboración y presentación más que la especie elaborada. La delegación de Ghana aprobó los puntos de vista expresados sobre la Sardinella aurita.

92. La delegación del Reino Unido sugirió que una versión corregida del documento de trabajo, bastante amplio, facilitaría el envío de observaciones y los debates futuros y se comprometió a preparar una versión abreviada del documento de trabajo incorporando en ella solamente las disposiciones sugeridas y los comentarios sobre radacción contenidos en el documento de trabajo.

93. El Comité acordó aplazar el examen de esta cuestión hasta disponer de una versión más breve del documento de trabajo y convino en que esta versión constituiría la base de los debates.

#### NECESIDAD DE DISPOSICIONES SOBRE LOS CONTAMINANTES METALICOS EN DIVERSAS NORMAS PARA EL PESCADO

94. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por la Secretaría de Noruega sobre la necesidad de introducir disposiciones sobre contaminantes metálicos en diversas normas para el pescado (CX/FFP 71/6). Durante el debate del documento, varias delegaciones explicaron las investigaciones que se habían realizado y se estaban realizando en sus países.

95. Los hechos presentados a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros pueden resumirse como sigue:

- 1) El informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (1970) (Serie técnica de la Organización Mundial de la Salud, 1970, n° 458) insiste seriamente en los casos de envenenamiento en el Japón, que están muy localizados y se deben a una contaminación extrema del pescado.
- 2) El informe reconoce que no se dispone de datos suficientes para establecer una ingesta diaria aceptable (IDA) de mercurio. El establecimiento de una IDA es un requisito previo imprescindible para calcular la cantidad máxima permisible de mercurio en el pescado y los productos pesqueros. El Comité de Expertos reconoció que los datos toxicológicos de que disponía no le permitían llegar a una conclusión sobre los peligros de cantidades vestigiales de mercurio, y menos aún establecer dosis para dichos vestigios en determinados alimentos. El problema incluye también la cuestión de las diversas formas de mercurio. Actualmente se está trabajando en muchos países para establecer una base científica sólida para determinar una IDA.
- 3) La dosis permitida de mercurio en el pescado y los productos pesqueros debe basarse en una IDA. Conviene insistir, sin embargo, en que las dosis pueden variar de un país a otro, de acuerdo con el lugar del pescado en la dieta nacional y las especies y productos consumidos.
- 4) Algunos países han dado ya directrices o establecido dosis provisionales, que varían de 0,5 a 1,0 ppm, en algunos casos junto con recomendaciones dietéticas. La mayoría de los países no han dado aún ningún consejo ni preparado una reglamentación.
- 5) Por lo que se refiere al comercio internacional, es preciso resolver la cuestión de un método común de análisis. El análisis de cantidades vestigiales de mercurio y otros metales pesados requiere de ordinario métodos y equipo muy perfeccionados y complejos.
- 6) Los datos bibliográficos y de investigación puestos a disposición de la Secretaría por los Estados Miembros indican que:
  - i) La mayoría de los peces y mariscos marinos contienen muy poco mercurio.
  - ii) La cantidad de mercurio presente en los peces de agua dulce y salada puede variar según la especie, la zona geográfica en que se capturen y el grado de contaminación de las aguas. En algunas especies se ha observado cierta relación con la talla: los peces mayores y de mayor edad tienden a presentar mayor contenido de mercurio.
  - iii) El análisis de muestras de algunas especies tomadas a lo largo de una serie de años indica que el mercurio presente en los peces procede no sólo de contaminación sino también de fuentes naturales.

96. El Comité observó que para que las medidas que se estaban adoptando para reducir todas las formas de contaminación mesológica de las aguas continentales, costeras y oceánicas beneficiaran a las pesquerías mundiales, era necesario llevarlas a la práctica lo más rápidamente posible. El Comité consideró necesario recopilar más datos sobre la contaminación por metales pesados y sobre la cantidad de metales pesados naturalmente presente en el medio ambiente, incluida información sobre el metabolismo de los metales pesados en la cadena alimentaria en aguas dulces y saladas.

97. El Comité consideró que, dada la insuficiencia de datos biológicos y la falta de una IDA, no estaba en condiciones de recomendar la inclusión de una referencia a los contaminantes metálicos en las normas del Codex para pescado y productos pesqueros.

#### ACTIVIDADES FUTURAS

98. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento de trabajo sobre sus actividades futuras, preparado por la Secretaría de Noruega (CX/FFP 71/7). Se tomó nota de que el programa del próximo período de sesiones incluiría probablemente los siguientes temas:

- A.
- i) Proyecto de Norma para el atún y el bonito en conserva en agua o aceite Trámite 7 ALINORM 71/18 Apéndice V
  - ii) Proyecto de Norma general para los filetes de peces planos congelados rápidamente Trámite 7 ALINORM 72/18 Apéndice II
  - iii) Proyecto de Norma propuesto para los camarones congelados rápidamente Trámite 4 ALINORM 72/18 Apéndice IV
  - iv) Proyecto de Norma propuesto y revisado para la merluza congelada rápidamente Trámite 4 CX/FFP 72/2 \*
  - v) Documento de trabajo sobre sardinas y productos análogos en conserva CX/FFP 71/5 y CX/FFP 72/3 \*
- El Comité acordó además examinar en futuros períodos de sesiones:
- B.
- i) Proyecto de Norma propuesto para los langostinos y bogavantes congelados rápidamente Trámite 2 Australia, con ayuda de Francia y Sudáfrica
  - ii) Proyecto de Norma propuesto para la caballa en conserva en salmuera o aceite Trámite 2 Portugal, con ayuda de Japón
  - iii) Proyecto de Norma propuesto para los bloques de bacalao, eglefino, merluza y gallineta congelados rápidamente Trámite 2 Canadá, con ayuda de Noruega

#### OTROS ASUNTOS

##### Propuestas de enmienda de las Normas Recomendadas del Codex

99. El Comité tuvo ocasión de examinar el Documento de Sala de Conferencia N° 3, en el que la delegación de Suecia proponía que se enmendara la norma recomendada para los camarones en conserva, sustituyendo en la sección 4.1.2, Aditivos Alimentarios, el color Betacaroteno por el color Cantaxantina C.I. 75135. La delegación de Suecia justificaba esta enmienda como sigue: (i) la Cantaxantina 75135 es un color alimentario de origen natural para el que, según ALINORM 70/43, Apéndice VII, pág. 137, se ha establecido una IDA, y por tanto, ha sido evaluado toxicológicamente para utilizarlo en los alimentos; y (ii) la Cantaxantina es una sustancia muy adecuada tecnológicamente para colorear los camarones en conserva (R.H. Bunnell y B. Borestein, Food Technology, Vol. 21, 1967, p. 13A-16A).

100. La delegación de los Estados Unidos propuso que las disposiciones ampliadas sobre requisitos microbiológicos preparadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se incluyeran también en las normas recomendadas para los camarones en conserva y el salmón del Pacífico en conserva.

\* Se distribuirá en enero de 1972.

101. El Comité aprobó las enmiendas propuestas y decidió someterlas al examen de la Comisión.

#### Costuras de la lata

102. El observador de Sudáfrica señaló que en las normas del Codex para productos pesqueros en conserva ya preparadas o en preparación no se incluían requisitos sobre la calidad de las costuras de las latas. Como no es posible separar la conservación de los productos en conserva, tanto desde el punto de vista físico como desde el punto de vista bacteriológico, de la calidad de las costuras de las latas, es preciso examinar atentamente la conveniencia de incluir requisitos al respecto en las normas del Codex para el pescado en conserva. Debe darse, pues, a los gobiernos la oportunidad de que envíen observaciones al respecto. El Comité aprobó esta propuesta.

#### Fecha y lugar del próximo período de sesiones

103. El Comité tomó nota de que la Comisión había previsto el próximo período de sesiones del Comité para octubre de 1972 y que los próximos períodos de sesiones de la Comisión se celebrarían en noviembre de 1972 y a principios de 1974. Se observó que, según este calendario, las normas consideradas por el Comité en su próximo período de sesiones no podrían probablemente ser examinadas por la Comisión hasta 1974. El Presidente convino en tener cuenta esta observación al determinar la fecha del próximo período de sesiones y examinar la posibilidad de celebrar la reunión un poco antes en el curso del año.

104. A este respecto señaló que los gobiernos debían enviar sus observaciones sobre las normas a la Secretaría de Noruega lo antes posible, para que fuera posible distribuir las con antelación suficiente para la reunión.

- - - -

### RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TRABAJOS (Preparado por la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius)

#### 1. NORMAS Y DOCUMENTOS QUE ESTA EXAMINANDO EL COMITE

(Véase el párr.98 de este informe)

#### 2. CUESTIONES DE INTERES PARA OTROS COMITES

Comité del Codex	Párrafos
- Comité Ejecutivo	88, 89
- Alimentos congelados rápidamente	23, 24
- Aditivos alimentarios	33, 52, 72, 94, 97, 99, 101
- Etiquetado de los alimentos	33, 34, 37, 38, 81
- Métodos de análisis y toma de muestras	36, 94, 97
- Higiene de los alimentos	44, 53, 49, 73, 100, 101
- Residuos de plaguicidas	20

#### 3. TRABAJOS QUE SE HAN COMPROMETIDO A REALIZAR LOS DIVERSOS PAISES Y LA SECRETARIA

i) Detalles tecnológicos sobre los productos pesqueros "congelados" en cuanto distintos de los productos "congelados rápidamente" y datos sobre la amplitud del comercio internacional de productos congelados.

Australia (véase el párra. 9 del presente informe y los párrafos 150 y 151 del informe del octavo período de sesiones de la Comisión - ALINORM 71/31).

ii) Sinopsis de todos los métodos de análisis de las Normas para productos pesqueros congelados rápidamente.

Secretaría (véase el párr. 18 del presente informe)

- iii) Justificación tecnológica del empleo de determinados aditivos y propuestas de dosis máximas  
Estados Unidos de América (véase el párrafo 72 del presente informe)
- iv) Proyecto de norma propuesto y revisado para los filetes de merluza congelados rápidamente  
Secretaría, en consulta con España, Japón y Sudáfrica (véase el párr. 87 del presente informe)
- v) Sardinias y productos análogos en conserva (versión abreviada del documento CX/FFP 71/5)  
Reino Unido (véase el párr. 92 del presente informe).
- vi) Diversos proyectos de norma propuestos en el Trámite 2 del Procedimiento (Australia, Portugal y Canadá, respectivamente (véase el párr. 98 B del presente informe)).

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA  
ALGERIE  
ARGELIA

Mustapha Abdellaoui  
Inspecteur Divisionnaire de la  
Répression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et  
de la Réforme Agraire  
12, Bd. Colonel Amirouche  
Alger

Tahar Kouicem  
Inspecteur de la Répression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et  
de la Réforme Agraire  
12, Bd. Colonel Amirouche  
Alger

ARGENTINA  
ARGENTINE

Luis R. Vazquez  
Veterinario  
Jefe Departamento Fiscalización Pesquera  
Paseo Colón 922  
Buenos Aires

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

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

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Dr. W. Vyncke  
Fisheries Research Station  
Stadhuis  
Oostende B 8400

A. Lagrain  
Production Manager  
Viking International  
H. Baelskaai 24  
Oostende B 8400

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

P.C.M. da Silva  
Admiral  
Instituto de Pesquisas da Marinha  
Ministerio da Marinha  
Rio de Janeiro

J.J.B.Q. Barros  
Rua Herotides de Oliveira No. 105  
Niteroi R.J. P.O. Box 53

C. Faulhaber  
Veterinario  
Encarregado do Poina da Dipoa en Itajai-SC  
Itajai-SC

J.C. Monteiro  
Rua Goitacazes 190  
Niteroi - Est. Rio

M.A.A.S. Moreira  
Av. Pedroso de Morais, 580  
San Paulo

E. Nort  
Food Technologist  
Rua Fonte de Saudade, 280 - ZC 20  
Rio de Janeiro - Guanabara

C.A. Muylaert Lima dos Santos  
Veterinarian, Head Fish Inspection Service  
Divisao de Inspecao de Productos de Origem  
Animal  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Bl. 8 - 5º Andar  
Brasilia - DF

C.L.R. Serra  
Fishing Economist  
Rua Visconde de Pirasa No. 22 - Ap. 304  
Rio de Janeiro/6 B

O. da Silva  
Executive Vice-President  
Metal Forty S.A. Conservas Alimenticias  
P.O. Box 150  
Niteroi, RJ

CANADA

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

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

B.G.R. Barton  
Commercial Officer  
Canadian Embassy  
Oslo (Norway)

Apéndice I  
Pág. 2

CANADA (Cont.)

R.M. Bond  
Chief of Inspection  
Fisheries Service  
Environment Canada  
Ottawa

R.J. McNeill  
Chief, Inspection Branch  
Maritimes Region  
Fisheries Service  
Dep. of Environment  
P.O. Box 550  
Halifax N.S.

H.D. Pyke  
General Manager  
High Liner Division  
National Sea Products Ltd.  
Lunenburg, N.S.

J.A. Stewart  
Executive Vice President  
Blacks Harbour  
New Brunswick

D.D. Wilson  
Chief, Inspection Branch  
Fisheries Service  
Dep. of Environment - Pacific Region  
1155 Robson St.  
Vancouver B.C.

CONGO, Dem. Rep. of

J. Tula  
Premier Secrétaire d'Ambassade  
40, Sandhamngatan  
Stockholm (Sweden)

CUBA

M.A. Ortega  
Jefe de la Sección General de  
Tecnología de la Flota Cubana de Pesca  
Cabo Cruz - La Habana

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

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

K. Hoydal  
Laboratorieførstander  
Torshavn, Faerøiene

M. Pryds  
Civilingenieur  
Den Kgl. Grønlandske Handel  
Strandgade  
DK 1004 København

J. Sieverts  
Civilingenieur  
Bornholms Konserverfabrik A/S  
Sigurdsgade 39  
DK 2200 København N

EGYPT, Arab Rep. of  
EGYPTE, Rép. arabe d'  
EGIPTO, Rep. Arabe de

Dr. M.A.H. Assem  
Director General  
Food Control Department  
Ministry of Health  
Cairo

FRANCE  
FRANCIA

F. Soudan  
Chef du Service de technologie et  
des contrôles  
Institut scientifique et technique des  
produits de la pêche  
Route de la Jonellière  
Nantes

D. Mairey  
Ingénieur  
Société Pêche et Froid  
7, rue de Verdun  
62 Boulogne S/M

F. Remy  
Conseiller technique  
28, rue des Sablons  
Paris 16ème

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

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

Apéndice I  
Pág. 4

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

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

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

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

D.M. van Ijsselstein  
Technical Director - IGLO NV  
Quick Freezing Plants  
Nijenoord 1 A  
Utrecht

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan \*  
Government Vitamin Laboratory  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
N 5000 Bergen

E. Heen  
Director  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
N 5000 Bergen

K. Bakken  
Chief of Section  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
N 5000 Bergen

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

P. Haram  
Councillor  
Ministry of Fisheries  
Oslo

O. Karsti  
Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
N 5000 Bergen

\* Chairman - Président - Presidente

M. Kjønneby  
Norwegian Fishermen's Association  
Trondheim

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

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

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

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

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

J. Strømme  
Civil Engineer  
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.  
Oslo

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

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

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

J. Freytag  
Ingenieur  
Section of Fishery Products  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

A. Kornecka  
M.Sc. Senior Inspector  
Quality Inspection Office  
Stepinska 9  
Warsaw

GERMANY, Fed. Rep. of (Cont.)

Dr. K. Gerigk  
Direktor  
Bundesgesundheitsamt  
Postfach  
1 Berlin 33

Dr. W. Krane  
Chief, Central-Laboratory  
"Nordsee", Deutsche Hochseefischerei GmbH  
Klussmannstr. 3  
D 285 Bremerhaven

F. Marr  
Geschäftsführer - Fishing Industry Ass.  
Museumstr. 18  
Hamburg 50

GHANA

J.N.N. Adjetej  
Chief Fisheries Officer  
Fisheries Department  
P.O. Box 630  
Accra

S. Okyere  
Govt. Chemist  
Govt. Chemical Laboratory  
P.O. Box 525  
Accra

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

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

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

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

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

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

JAPAN  
JAPON

A. Kuriyama  
Minister  
Embassy of Japan  
Oslo (Norway)

T. Iizuka  
Manager - Japan Canned Salmon and  
Crab Packers' Association  
2-2, 2-Chome Marunouchi  
Chiyoda-ku  
Tokyo

H. Ikuta  
Technical Officer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Research and Development Division  
Tokyo Export Commodities  
Inspection Institute  
4-7, 4-Chome, Konan, Minato-ku  
Tokyo

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

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

MEXICO  
MEXIQUE

Dr. Gustavo Baz  
Jefe Comisión Mixta del Reglamento Sanitario  
Sub-Secretaría de Pesca  
Secretaría de Industria y Comercio  
Ave. Cuauhtemoc 853  
México 7 DF

MOROCCO  
MAROC  
MARRUECOS

M. Senahji  
Office de Commercialisation  
Division de Contrôle de l'OCE  
45, Avenue de Far  
Casablanca

P. Couve  
Office de Commercialisation et d'export  
45, Avenue des Forces Armées Royales  
Casablanca 1

POLAND (Cont.)

Prof. Dr. J. Wierzchowski  
Medical Academy  
Department of Bromatology  
K. Marksa 107  
Gdansk

PORTUGAL

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

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

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA

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

A.M. Lewis  
P.O. Box 1628  
Capetown

E.R. Newbery  
P.O. Box 1628  
Capetown

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

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

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

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

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

B. Beckman  
Secr. of Organization  
Box 4092  
S-40040 Göteborg 4

P. Goll-Rasmussen  
Head of Laboratory  
Abba  
S-45040 Kungshamn

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

O. Agren  
Head of Codex Section  
National Veterinary Board, Codex Secr.  
S-10360 Stockholm 3

THAILAND  
THAÏLANDE  
TAILANDIA

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

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

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

Dr. J.J. Connell  
Department of Trade and Industry  
Torry Research Station  
P.O. Box 31  
135, Abbey Road  
Aberdeen

J.R. Crook  
Technical Director  
Associated Fisheries and Foods Ltd.  
Brighton St.  
Hull

Apéndice I  
Pág. 6

UNITED KINGDOM (Cont.)

A.M. Evans  
Administrative trainee  
Ministry of Agriculture Fishery and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1

B.K. Larkey  
Birds Eye Foods Ltd.  
Station Avenue  
Whalton-on-Thames  
Surrey

R. Thomson  
Executive Director  
British Fish Cannery (FR) Ltd.  
Alexandra Hotel  
Fraserburgh, Aberdeenshire

S. Thomson  
British Fish Cannery (FR) Ltd.  
93 Queen Road  
Fraserburgh, Aberdeenshire

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

J.W. Slavin  
Assistant Director  
National Marine Fisheries Service  
U.S. Department of Commerce  
Washington D.C. 20240

L.M. Beacham  
Deputy Director  
Office of Technology  
Bureau of Food  
Food and Drug Administration - BF 401  
200 "C" Street, S.W.  
Washington D.C. 20204

J.R. Brooker  
Division of Fishery Products Research  
and Inspection - Department of Commerce  
National Marine Fisheries Service  
1801 North Moore St.  
Arlington, Va. 22209

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

R.P. Farrow  
Research Manager  
National Cannery Association  
1133 20th Street N.W.  
Washington D.C. 20036

R. Finch  
Chief, Division Fishery Products Research  
and Inspection  
N.O.A.A. Department of Commerce  
Washington D.C. 20240

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

M. Loewe  
Technical Director  
582 Tuna St.  
Terminal Island, Cal. 90731

C.L. Stinson  
Treasurer  
Prospect Harbor  
Maine 04669

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

L.J. Wedding  
Executive Director  
National Fisheries Institute  
1225 Connecticut Av.  
Washington D.C. 20036

E.D. Wood  
Vice-President  
National Sea Products  
P.O. Box 23027  
Tampa, Florida 33622

W.V. Yonker  
Executive Vice-President  
Association of Pacific Fisheries  
1600 S. Jackson St.  
Seattle, Wa.

YUGOSLAVIA  
YUGOSLAVIE

S. Banjad  
Dipl. Ing.  
Jugoriba Export-Import  
Nehajska 15/111  
Zagreb

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

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

W.H.O.

Dr. Z. Matyas  
Food Hygienist  
Veterinary Public Health  
Division of Communicable Diseases  
CH-1211 Genève, Switzerland

A.O.A.C.

L.M. Beacham  
Deputy Director  
Office of Technology, Bureau of Food  
Food and Drug Administration - BF 401  
200 "C" Street, S.W.  
Washington D.C. 20204, U.S.A.

E.E.C.

Margot Krohn  
Administrateur  
Direction Générale de l'Agriculture  
Commission des Communautés Européennes  
Rue de la Loi - Berlaymont  
1040 Bruxelles, Belgium

F.R.U.C.O.M.

J.J. Mertens  
Vice-President  
30, St. Amelbergalei  
B-2120 Schoten, Belgium

I.I.F.

O. Karsti  
Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
Bergen, Norway

F.A.O.

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

J. Early  
Chief, Fish Preservation Section  
Fishery Products and Marketing Branch  
00100 Rome, Italy

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

menos de 25 g. El número máximo autorizado de trozos pequeños de filete es uno por envase, cuando el paquete pese menos de 250 g., y menos de 4 por kg, si se trata de envases de 250 g o más, 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 NAC 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) } Difosfato tetrasódico o tetrapotásico } (pirofosfato de Na o K) } Trifosfato pentasódico o pentapotásico } o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o } Ca) }	5 g/kg del producto final, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o combinados
Ascorbato de potasio o de sodio	1 g/kg del producto final, expresado como ácido ascórbico

#### 5. HIGIENE

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

#### 6. ETIQUETADO

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

##### 6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del alimento deberá estar de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en que se haya de distribuir el producto. Los filetes cortados de bloques que puedan contener un número de piezas pequeñas superior al permitido en la Subsección 3.2.1(c) podrán denominarse filetes de ....., siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en que se han de vender los productos y a condición de que el consumidor puede 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.

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

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS FILETES DE  
PECES PLANOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE  
(Devuelto al Trámite 6 del Procedimiento para solicitar)  
nuevas observaciones de los gobiernos)

1. AMBITO DE APLICACION

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- a) Se entiende por filetes de peces planos congelados rápidamente los filetes obtenidos de peces de cualquier especie comestible del orden mencionado.
- b) Se 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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, e incluso hasta el momento de su venta final.

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

2.3 Presentación

Los filetes podrán presentarse en las siguientes formas:

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

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, membranas negras (pared ventral), parásitos y, cuando sea apropiado, piel, escamas y espinas.
- 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 excesivamente pequeños los trozos que pesen

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

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

6.6 Indicación de la fecha e identificación

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

7. MÉTODOS DE EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Descongelación

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

7.2 Cocción

Los métodos que pueden emplearse para la cocción del producto - al vapor, al horno o hervido- pueden verse en el Anexo A de esta norma.

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 AQAQ 18.001).

Anexo A

MÉTODOS 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

CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS - FILETES DE PECES PLANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

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

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

una espina	5 mm o menos = 1 punto
dos espinas	5 mm o menos = 2 puntos

1. Espinas

a) Filetes sin espinas

5 mm o menos en cualquier dimensión	1
Mayores de 5mm hasta 30 mm inclusive, en cualquier dimensión	4
Mayores de 30 mm en cualquier dimensión	8

b) Filetes que no se presentan como sin espinas

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

2. Alteraciones del color

Cualquier alteración significativa del color de la carne desde 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	2
---	---

Mayores de 10 cm <sup>2</sup> , por cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos.	1
---	---

3. Coágulos de sangre

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

4. Parásitos

a) Nematodos

Cada nematodo con un diámetro capsular mayor de 3 mm o cada gusano sin cápsula de longitud mayor de 1 cm, o cada gusano objetable por su color oscuro o por cualquier otra característica. 4

b) Otros parásitos

(Se preparará el texto teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos)

5. Aletas o partes de aletas exteriores

(Se entiende por parte de aleta dos o más rayos unidos por membrana)

Cada aleta o parte de aleta de 3 cm<sup>2</sup> o menos 4

Mayores de 3 cm<sup>2</sup>, por cada 3 cm<sup>2</sup> completos adicionales 4

6. Piel (filetes sin piel)

Cada trozo mayor de 3 cm<sup>2</sup>, hasta 10 cm<sup>2</sup> inclusive 4

Mayores de 10 cm<sup>2</sup>, por cada 5 cm<sup>2</sup> adicionales completos 2

7. Membranas negras (pared del vientre)

Cada trozo mayor de 5 cm<sup>2</sup> hasta 10 cm<sup>2</sup> inclusive 4

Mayores de 10 cm<sup>2</sup>, por cada 5 cm<sup>2</sup> adicionales 2

Una muestra de 1 kilo se considerará defectuosa cuando el total de puntos negativos sea más de 24.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA  
(Pasado al Trámite 5 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 constituye sólo una parte del contenido comestible.

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 de la sección Brachyura del orden Decapoda y de todas las especies de la familia Lithodidae. Para evitar que se deteriore, la carne de cangrejo -envuelta o no, por ejemplo en papel pergamino- se envasa en recipientes herméticamente cerrados y tratados térmicamente.

2.2 Presentación

El cangrejo en conserva podrá presentarse en las siguientes formas:

2.2.1 Envase con 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 meropodio, que podrá cortarse según las dimensiones del envase. Los trozos deberán estar bien dispuestos, con los trozos grandes de carne de meropodio colocados en el centro, entre los trozos pequeños de carne de pata, pinza u hombro.

La parte central del contenido del envase consistirá en trozos sólidos y fibras de carne de cangrejo. En los envases con patas en los dos extremos la cantidad de carne de meropodio no será inferior al 23 por ciento y la de fibras no superior al 40 por ciento del peso total escurrido. Se admitirá una tolerancia de  $\left[ \begin{array}{l} 10 \\ \end{array} \right]$  por ciento de la cantidad especificada de carne de meropodio y fibras.

2.2.2 Envase con 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. Los trozos deberán estar bien dispuestos. El resto del contenido consistirá en trozos sólidos y fibras.

2.2.3 Envase de trozos - contendrá trozos sólidos y fibras.

2.2.4 Envase de fibras - contendrá sólo fibras.

2.2.5 Envase a granel - contendrá trozos grandes de carne de cangrejo de la cavidad posterior del cuerpo.

2.2.6 Envase de pinzas - contendrá carne de pinzas.

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 aptos para el consumo humano.

3.2 Ingredientes

Si se utiliza un medio de cobertura, deberá consistir solamente en agua y sal.

### 3.3 Elaboración

Deberá cocerse el cangrejo y quitarle el caparazón, eliminando los trozos de carne dañados o con color diverso del normal debido a rasgaduras o pequeñas heridas. La carne deberá limpiarse envolviéndola o no, y envasarse.

### 3.4 Producto enlatado

#### a) Aspecto

Al abrirlas, las latas deberán estar bien llenas. El producto acabado deberá tener un aspecto agradable y apetitoso y su color deberá ser el característico de la especie y estar exento de alteraciones notables del color, por ejemplo, manchas azules, marrones o negras.

#### b) Olor y sabor

La carne de cangrejo en conserva deberá tener el olor y sabor característicos de la especie y una salinidad adecuada y estar exenta de olores desagradables de cualquier tipo.

#### c) Textura

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

#### d) Residuos de caparazón

La carne de cangrejo en conserva deberá estar prácticamente exenta de trozos de caparazón, patas y antenas, en la medida en que lo permita una buena práctica de fabricación. Puede admitirse la presencia de tendones.

#### e) Cristal de estruvita

La carne de cangrejo en conserva deberá estar casi totalmente exenta de cristales de estruvita.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>	
EDTA disódico-cálcico	250 mg/kg	} expre- sado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
Hexametafosfato de sodio	1000 mg/kg	
Pirofosfato de sodio	5000 mg/kg	
Acido cítrico	?	} del producto final, sólo o combinados
Acido tartárico	?	
Glutamato monosódico	800 mg/kg	
Sulfato de aluminio	?	
Acido fosfórico	?	

## 5. HIGIENE

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

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

- 5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
- a) estará exento de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
  - b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.
- 5.4 Los productos con pH en equilibrio superior a 4,5 deberán recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir 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. PESOS Y MEDIDAS

### 6.1 Contenido neto (envase en seco)

Los envases se llenarán de modo que el contenido neto en peso sea superior al 80 por ciento de la capacidad del agua del envase.

### 6.2 Peso escurrido (envase en salmuera)

Los envases se llenarán de modo que el peso escurrido de la carne de cangrejo no sea inferior al 70 por ciento 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, que deberán ser aprobadas por el 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 el producto se pone a la venta al por menor.

### 7.2 Presentación

Los tipos de envase descritos en 2.2 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/peso escurrido

Deberá indicarse el contenido neto, 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.

El contenido deberá declararse como contenido neto cuando no se añada ningún fluido al envase y como peso escurrido cuando se añada un fluido.

7.5 Nombre y dirección

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

7.6 Indicación de la fecha e identificación

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

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 la calidad del producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (ALINORM 69/27) (NAC = 6,5, probabilidad 95 por ciento).

8.2 Determinación del peso escurrido

El peso escurrido se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que represente una partida, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

Procedimiento

- 1) Manténganse los envases sin abrir a unos 20°C (68°F) durante un mínimo de doce horas inmediatamente antes del examen.
- 2) Pésese un tamiz seco y limpio de malla de alambre cuadrada de 2,8 mm de abertura (Recomendación ISO R565) o 2,38 mm (US. N° 8 Standard Screen).
- 3) Una vez abierto el envase, inclínese para distribuir su contenido sobre las mallas del tamiz, previamente pesado. Si el contenido está envuelto, por ejemplo en papel pergamino, quítese el envoltorio. Inclínese el tamiz en un ángulo de unos 15° y déjese escurrir la carne de cangrejo durante dos minutos.
- 4) Pésese el tamiz con el producto escurrido. Réstese el peso del tamiz. La cifra resultante será el peso escurrido de la carne de cangrejo.

8.3 Determinación de la capacidad de agua del envase

Procedimiento

- 1) Elíjase 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.

O, COMO TEXTO ALTERNATIVO, LA SECCION SIGUIENTE, RELATIVA A LA DETERMINACION DE LA CAPACIDAD, DE LA RECOMENDACION DE LA ISO NUMERO R90 SOBRE ENVASES METALICOS PARA ALIMENTOS HERMETICAMENTE CERRADOS (ISO/R 90-1969), (Véase el párrafo 82 de ALINORM 72/18).

Se recomienda el empleo internacional del método siguiente para determinar la capacidad de los envases metálicos cerrados herméticamente:

- 1) Se aplica el fondo del envase utilizando los métodos ordinarios de costura.
- 2) Se hacen en la tapa del envase dos agujeros, desde la parte interior hacia el exterior, de 3 a 4 mm (aproximadamente 1/8 de pulgada) de diámetro y separados por unos 5 mm (aproximadamente 1/4 de pulgada), lo más cerca posible de la contracostura. A continuación se aplica la tapa al envase mediante los procedimientos usuales de costura.
- 3) Se pesa el envase vacío en gramos, con aproximación de un gramo.
- 4) A continuación se llena a través de uno de los agujeros con agua a 20°C, procedente de un chorro delgado de agua, inclinando el envase en ángulo respecto a la vertical de manera que los agujeros queden lo más altos posible. Cuando el agua empieza a salir por el segundo agujero, se tapan los agujeros con los dedos, se agita ligeramente el envase y se completa el llenado. El agua que quede depositada en la parte exterior del envase se elimina con papel secante.
- 5) A continuación se pesa el envase lleno en gramos, con aproximación de un gramo.
- 6) La diferencia entre ambos pesos, más un 0,28 por ciento, representa la capacidad del recipiente en mililitros.

Nota: La corrección de densidad de 0,28 ml por cada 100 ml de capacidad se basa esencialmente en la temperatura del agua que se pesa en el envase, pero tiene también en cuenta el empuje hacia arriba que sufren el envase y las pesas en el aire. Se ha partido de la hipótesis de que la gravedad específica del envase lleno de agua es la unidad y de que se utilizan pesos de latón, pero pueden permitirse algunos cambios sin que se produzca una grave pérdida de exactitud.

#### 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.
- 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.

8.6 Clasificación de "defectuosos"

Se considerarán "defectuosos" todos los recipientes que no respondan a los requisitos aplicables de aspecto, olor y sabor, textura, residuos de caparazón y cristales de estruvita expuestos en las subsecciones 3.4 (a), (b), (c), (d), (e) y (f).

8.7 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 (NAC-6.5) de los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (1969), cuando el contenido neto medio o el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo estipulado en las subsecciones 6.1 y 6.2, y cuando ningún envase presente sabores y olores desagradables que indiquen descomposición, contaminación o presencia de sustancias extrañas.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE  
(Devuelto al Trámite 6 para solicitar nuevas observaciones de los Gobiernos)

1. AMBITO DE APLICACION

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Los camarones congelados rápidamente deberán obtenerse de especies de las familias Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae y Palaemonidae.

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

2.2 Definición del proceso

2.2.1 El producto se someterá a un proceso de congelación, y deberá satisfacer las condiciones que se enumeran a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo a 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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, e incluso hasta el momento de su venta final.

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

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

2.3 Presentación

Los camarones podrán presentarse en las siguientes formas:

2.3.1 Enteros - con cabeza y caparazón.

2.3.2 Sin cabeza - sin cabeza, con caparazón.

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

- i) Redondos - preparados como se describe en 2.3.3
- ii) Redondos y sin intestinos - además de la preparación descrita en 2.3.3, se ha abierto el dorso de los segmentos pelados de los camarones y se han quitado los intestinos.
- iii) Rajados - además de la preparación descrita en 2.3.3, los segmentos pelados de los camarones se han rajado longitudinalmente y dejado abiertos, quitando los intestinos.
- iv) Estilo occidental - además de la preparación descrita en 2.3.3, los segmentos pelados de los camarones se han rajado longitudinalmente por completo a lo largo de cuatro segmentos, empezando con el segmento anterior o número 1, y se han quitado los intestinos.

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

- i) Sin intestinos - además de pelados, según lo descrito en 2.3.4, han sido abiertos por el lomo, quitando los intestinos hasta el último segmento próximo a la cola.
- ii) Rajados - además de pelados, según lo descrito en 2.3.4, los camarones se han rajado longitudinalmente al menos hasta el último segmento próximo a la cola y se han dejado abiertos, quitando los intestinos.
- iii) Estilo occidental - además de pelados, según lo descrito en 2.3.4, los camarones se han rajado longitudinalmente por completo a lo largo de 4 segmentos, empezando por el segmento anterior, o segmento núm. 1, y se han quitado los intestinos.

2.3.5 Trozos - trozos de camarón de menos de 4 segmentos, si se trata de camarones de tamaño tal que, si estuvieran sin romper, crudos y sin cabeza, entrarían más de 100 en kg. (45 en libra), o de menos de 5 segmentos, si se trata de camarones de mayor tamaño. Estos trozos podrán estar presentes en el producto definido en la subsecciones 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 y 2.3.4, a condición de que no excedan de las tolerancias establecidas en 3.3.6. Cuando los trozos se envasen y vendan como tales, deberán denominarse de acuerdo con lo dispuesto en la subsección 6.1.2.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Materia prima

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

#### 3.2 Ingredientes facultativos

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

- sal
- [ zumo de limón ]
- azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado).

#### 3.3 Producto final

##### 3.3.1 Aspecto

- limpios, de tamaño generalmente uniforme [ dentro del grupo numérico de que se trate ] y preparados con cuidado;
- color característico de la especie y del habitat o zona de donde proceden;
- prácticamente exentos de deshidratación y ennegrecimiento u otra alteración anormal del color.

##### 3.3.2 Olor y sabor

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

##### 3.3.3 Textura

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

### 3.3.4 Glaseado

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

### 3.3.5 Clasificación por tamaños

Los camarones congelados rápidamente, cualquiera que se la forma de presentación, podrán envasarse expresando el número medio de camarones por unidad de peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el producto, y declarándolo según se indica a continuación:

Número de camarones crudos sin cabeza por kg:

Menos de 22  
22 a 33 inclusive  
Más de 33 pero no más de 44  
Más de 44 pero no más de 55  
Más de 55 pero no más de 66  
Más de 66 pero no más de 77  
Más de 77 pero no más de 88  
Más de 88 pero no más de 110  
Más de 110 pero no más de 132  
Más de 132 pero no más de 154  
Más de 154 pero no más de 176  
Más de 176 pero no más de 198  
Más de 198 pero no más de 220  
Más de 220 pero no más de 440  
Más de 440 pero no más de 660

Número de camarones crudos sin cabeza por lb:

Menos de 10  
10 a 15 inclusive  
Más de 15 pero no más de 20  
Más de 20 pero no más de 25  
Más de 25 pero no más de 30  
Más de 30 pero no más de 35  
Más de 35 pero no más de 40  
Más de 40 pero no más de 50  
Más de 50 pero no más de 60  
Más de 60 pero no más de 70  
Más de 70 pero no más de 80  
Más de 80 pero no más de 90  
Más de 90 pero no más de 100  
Más de 100 pero no más de 200  
Más de 200 pero no más de 300

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

O, COMO TEXTO ALTERNATIVO (véase párr. 50 de ALINORM 72/18)

Los camarones congelados rápidamente podrán envasarse por tamaños. La clasificación por tamaños se basará en los camarones sin glasear contenidos en el producto final y podrá expresarse indicando el número [medio] de camarones por unidad de peso ("Système International" o "avoirdupois"). La diferencia entre las cifras máxima y mínima no deberá ser mayor del 20 por ciento del promedio.

### 3.3.6 Defectos y tolerancias

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

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima de empleo

Acido cítrico	de acuerdo con la práctica normal de fabricación
Acido ascórbico	de acuerdo con la práctica normal de fabricación
Amaranto C.I. 16185 )	30 mg/kg del producto final, solos o combinados
Cantaxantina C.I. 75135 )	
Eritrosina C.I. 45430 )	
Ponceau 4R C.I. 16255 )	
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K) )	5 g/kg del producto final, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o combinados
Trifosfato pentasódico o pentapotásico (tripolifosfatos de Na o K) )	
Bisulfito de sodio )	
Sulfito de sodio )	30 mg/kg del producto final, expresado como SO <sub>2</sub> , solos o combinados
Hiposulfito de sodio )	
Metabisulfito de sodio o )	
potasio )	

5. HIGIENE

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). (Se elaborará ulteriormente para incluir los productos tratados térmicamente; véase el párr. 53 de ALINORM 72/18).

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El producto deberá etiquetarse con el nombre de "camarón" o "camarones", a condición de que esa denominación se ajuste a la costumbre del país en que haya de venderse el producto y siempre que éste se identifique de manera que el consumidor no pueda ser inducido a error.

6.1.2 Además, deberá figurar en la etiqueta, junto con el nombre del producto, la forma de presentación, según se indica a continuación:

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

6.1.3 En el caso de productos cocidos, deberá indicarse en la etiqueta el grado de cocción.

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 2.2.1.

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

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

## 6.2 Clasificación por tamaños

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

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

## 6.3 Lista de ingredientes

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

## 6.4 Contenido neto

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

## 6.5 Nombre y dirección

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

## 6.6 País de origen

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

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

## 6.7 Indicación de la fecha e identificación

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

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

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

7.1 Toma de muestras

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

7.2 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

En la subsección 8.3 de la presente norma se presenta un método para la determinación del contenido neto de los productos glaseados.

7.3 Examen de defectos físicos

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

7.4 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá correr a cargo de personal calificado y hacerse después de haber cocinado la muestra según uno de los métodos indicados en la subsección 8.1.2.

7.5 Clasificación de defectuosos

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

1. Los requisitos de calidad del producto acabado:

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

2. La tolerancia para defectos físicos por unidad de muestra de 500 g que aparece en el Anexo B.

7.6 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 de muestreo correspondiente (MAC-6.5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969), cuando el contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo especificado, y cuando el tamaño de los camarones esté de acuerdo con la cifra declarada.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS, TOMA DE MUESTRAS Y EXAMEN

Los métodos de análisis, toma de muestras y examen que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Procedimientos de descongelación y cocción (Ref. CAC/RM 40-1971) (Para utilizar antes del examen, según el caso).

8.1.1 Procedimiento de descongelación

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

8.1.2 Procedimiento de cocción

8.1.2.1 Al vapor - Póngase la muestra en un recipiente cerrado de 18 cms (7 pulgadas) de diámetro y colóquese sobre agua hirviendo durante unos 15-20 minutos, si está congelada, o durante unos 7-10 minutos, si se ha descongelado ya. Durante el ensayo el recipiente deberá estar tapado y mantenerse en un baño de agua a 60°C (140°F).

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

8.3 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

Procedimiento

- 1) Abrase el envase que contiene los camarones congelados rápidamente inmediatamente después de sacarlo del almacén frigorífico y colóquese el contenido en un recipiente en el que entre agua dulce a temperatura ambiente por la parte inferior, con un flujo aproximado de 25 litros por minuto.
- 2) Pésese un tamiz limpio y seco de malla de alambre cuadrada de 2,8 mm de abertura (Recomendación ISO R565) o 2,38 mm (US No. 8 Standard Screen).
  - i) Si el contenido total del envase es 500 g (1,1 libras) o menos, utilícese un tamiz de 20 cms (8 pulgadas) de diámetro.
  - ii) Si el contenido total del envase es más de 500 g (1,1 libras), utilícese un tamiz de 30 cms (12 pulgadas) de diámetro.
- 3) Una vez que se haya eliminado todo el glaseado que es posible ver o sentir al tacto y los camarones se separan fácilmente, viértase el contenido del recipiente en el tamiz, pesado previamente. Inclínese el tamiz en un ángulo de unos 20 grados y déjese escurrir durante dos minutos.
- 4) Pésese el tamiz con el producto escurrido. Réstese el peso del tamiz; la cifra resultante será el contenido neto del envase.

ANEXO A

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

ANEXO B

DEFECTOS DE LOS CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE

Definición de los defectos

- a) Deshidratación - el caparazón o la carne de los camarones presenta zonas blanquecinas, que influyen notablemente en su aspecto.
- b) Manchas negras - el caparazón o la carne de los camarones presenta zonas oscurecidas, que influyen notablemente en su aspecto.

c) Cortado o desgarrado, dañado, trozo

Cortado o desgarrado - camarón que tiene una grieta en la carne mayor de 3/4 del espesor del camarón en el lugar del corte o desgarradura.

Dañado - camarón aplastado o mutilado en forma que influya notablemente en su aspecto.

Trozo - Porción de camarón de menos de cinco segmentos, si se trata de envases de menos de cien camarones, y de menos de cuatro segmentos, si se trata de envases de más de cien camarones.

d) Camarones mal pelados son aquellos que presentan caparazones o pedazos de caparazón en cantidad superior a la permitida para la forma de presentación en cuestión.

e) Cabezas o partes de cabezas y camarones inaceptables. Cabezas o partes de cabezas y camarones inaceptables de caparazón blando.

f) Patas, caparazones sueltos y antenas.

Patatas- patas marchadoras sueltas o unidas a los camarones.

Caparazones sueltos - cualquier trozo de caparazón completamente desprendido de los camarones.

g) Se entiende por camarones con los intestinos mal eliminados los que presentan restos negros u oscuros de intestinos cuando la forma de presentación exige lo contrario.

h) Por sustancia extraña se entiende toda sustancia presente en un envase que, sin ser dañina no procede de los camarones.

Tolerancias

1. Tolerancias para los defectos

Sobre la base de una unidad de muestra de unos 500 g, el producto no deberá tener ninguna combinación de más de cuatro de los siguientes defectos:

- |   |  |
|---|--|
| a) Deshidratación/desecación<br>(camarones descongelado)                      | 5 por ciento, en superficie.   |
| b) Manchas negras   | { carne 8 por ciento del número de camarones<br>{ caparazón 12 por ciento del número de camarones. |
| c) Cortados, desgarrados, dañados o trozos (no se aplica a 2.3.5)             | 9 por ciento, en peso  |
| d) Mal pelados, dada la forma de presentación                                 | 5 por ciento, en peso  |
| e) Cabezas, partes de cabezas y camarones inaceptables (no se aplica a 2.3.1) | 3 por ciento, en peso  |
| f) Patas, caparazones sueltos y antenas                                       | 5, en número   |
| g) Intestinos mal eliminados (cuando se especifica lo contrario)              | 5 por ciento del número de camarones   |

h) Sustancias extrañas  
(no dañinas)

2, en número

2. Tolerancia para la uniformidad

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