

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/18

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

21º período de sesiones

Roma, 29 de junio - 12 de julio de 1995

**INFORME DE LA 21ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE
EL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

Bergen, Noruega, 2-6 de mayo de 1994

En el presente informe se incluye la Carta Circular del Codex CL1994/16-FFP

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 5/35.2

CX 1994/16-FFP
Junio 1994

A: - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas
- Participantes en la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y productos pesqueros

DE: - Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del Informe de la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

CUESTIONES QUE SE PRESENTAN PARA SU ADOPCION POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 21º PERIODO DE SESIONES

Proyectos de normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (párr. 36, Apéndice II)
2. Proyecto de Norma para los Calamares Crudos Congelados Rápidamente (párr. 45, Apéndice III)
3. Proyecto de Norma Revisada para Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezcla de Filetes de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente (párr. 100, Apéndice IV)
4. Proyecto de Norma Revisada para Pescados no Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente (párr.100, Apéndice V)
5. Proyecto de Norma Revisada para Langostas Congeladas Rápidamente (párr. 100, Apéndice VI)
6. Proyecto de Norma Revisada para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (párr.100, Apéndice VII)
7. Proyecto de Norma Revisada para los Camarones Congelados Rápidamente (párr. 100, Apéndice VIII)
8. Proyecto de Norma Revisada para la Carne de Cangrejo en Conserva (párr. 100, Apéndice IX)
9. Proyecto de Norma Revisada para Pescados en Conserva (párr.100, Apéndice X).
10. Proyecto de Norma Revisada para el Salmón en Conserva (párr.100, Apéndice XI)

11. Proyecto de Norma Revisada para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva (párr.100, Apéndice XII)
12. Proyecto de Norma Revisada para los Camarones en Conserva (párr.100, Apéndice XIII).
13. Proyecto de Norma Revisada para el Atún y el Bonito en Conserva (párr. 100, Apéndice XIV).
14. Anteproyecto de Norma Revisada para el Pescado Salado y el Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (párr. 108, Apéndice XV)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos enumerados más arriba deberán hacerlo por escrito, con arreglo a la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y remitirlas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **a más tardar el 15 de febrero de 1995.**

B. DOCUMENTOS QUE HAN DE ELABORARSE PARA RECABAR LAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS ANTES DE LA PROXIMA REUNION DEL COMITE

Anteproyectos de Códigos de Prácticas en el Trámite 3 del Procedimiento

15. Anteproyecto de Código de Prácticas para los Productos de la Acuicultura (párr. 116)

El Comité acordó devolver el Código al Trámite 3 para que el Departamento de Pesca de la FAO lo redactara de nuevo, teniendo en cuenta los debates del Comité y las observaciones de los gobiernos, y para incluir en él el sistema de HACCP.

16. Anteproyecto de Código de Prácticas para el Surimi (párr. 135)

Anteproyectos de Códigos de Práctica Revisados en el Trámite 3 del Procedimiento

El Comité acordó redactar de nuevo los códigos que se enumeran a continuación, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Comisión y con el fin de incluir los principios del sistema del HACCP.

17. Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para el Pescado Congelado (párr. 127)
18. Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para el Pescado en Conserva (párr. 127)
19. Anteproyecto de Código de Práctica Revisado para los Camarones Congelados (párr. 127)
20. Anteproyecto de Código de Práctica Revisado para los Moluscos (párr. 127)
21. Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para el Pescado Fresco (párrs. 127-130)
22. Anteproyecto de Código de Práctica Revisado para el Pescado Ahumado (párr. 127)
23. Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para el Pescado Salado (párr.127)

Anteproyectos de Directrices

24. Anteproyecto de Directrices para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (párr.122)

El Comité acordó que este documento se ajustaba más a las características de unas directrices que a las de un Código de Prácticas y decidió que se redactase de nuevo a fin de que se establecieran unos criterios específicos para la interpretación de las disposiciones previstas en las normas del Codex.

25. Anteproyecto de Apéndice a los niveles de referencia para el metilmercurio presente en el pescado (CAC/GL 7-1991):
Definición de especies de peces depredadores a los que se aplica el nivel de orientación más elevado (párr. 240)

Esta lista será elaborada por la Secretaría y se distribuirá en otra carta circular.

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los temas citados arriba a que las remitan al Presidente del Comité, Dr. J. Race, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187 Dep., 0034 Oslo, Noruega, remitiendo una copia al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **a más tardar para el 15 de febrero de 1995.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros:

Asuntos que han de someterse a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

acordó adelantar al Trámite 8 los siguientes proyectos de normas:

- Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (párr.36, Apéndice II)
- Calamares Crudos Congelados Rápidamente (párr. 45, Apéndice III)
- Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congeladas Rápidamente (párr.100, Apéndice IV)
- Pescados no Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente (párr. 100, Apéndice V)
- Langostas Congeladas Rápidamente (párr. 100, Apéndice VI)
- Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (párr.100, Apéndice VII)
- Camarones Congelados Rápidamente (párr. 100, Apéndice VIII)
- Carne de Cangrejo en Conserva (párr. 100. Apéndice IX)
- Pescados en Conserva (párr. 100, Apéndice X)
- Salmón en Conserva (párr.100, Apéndice XI)
- Sardinas y Productos Análogos en Conserva (párr. 100, Apéndice XII)
- Camarones en Conserva (párr. 100, Apéndice XIII)
- Atún y Bonito en Conserva (párr. 100, Apéndice XV)
- Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (Trámites 5 y 8) (párr.108, Apéndice XV)

Otras cuestiones de interés para la Comisión:

El Comité:

- acordó devolver al Trámite 3 el Código de Prácticas para los Productos de la Acuicultura para que el Departamento de Pesca de la FAO lo redactara de nuevo (párr. 116)
- acordó que las delegaciones de Japón y Estados Unidos deberían redactar de nuevo, en el Trámite 3, el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Surimi Congelado (párr. 135).
- acordó revisar los códigos de prácticas siguientes: pescado congelado, pescado en conserva, camarones congelados, moluscos, pescado fresco, pescado salado, pescado ahumado (párr. 127)
- convino en que se redactara de nuevo, en el Trámite 3, el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de los Pescados y Mariscos (como Directrices) (párr. 122).
- acordó interrumpir los trabajos sobre Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros en Condiciones de Atmósfera Controlada y Modificada en la fase en que se encontraban, habida cuenta de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos estaba elaborando un código general para los productos envasados en atmósfera modificada (párr. 118)
- convino en interrumpir los trabajos sobre el Código de Prácticas para la Utilización del Tiburón en el marco del Codex, ya que era conveniente que el Departamento de Pesca de la FAO elaborara ulteriormente este documento bajo la forma de un informe técnico (párr. 133)
- acordó preparar una Lista de especies de peces depredadores a los que se aplica el nivel de orientación para el metilmercurio más elevado, para la próxima reunión del Comité (párr. 140).

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 21ª reunión en Bergen, Noruega, del 2 al 6 de mayo de 1994, por cortesía del Gobierno de Noruega. La reunión estuvo presidida por el Sr. John A. Race, del Organismo Noruego de Control de los Alimentos. Asistieron a la misma 125 delegados en representación de 32 países miembros, dos países observadores y tres organizaciones intergubernamentales y no gubernamentales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I de este informe.

2. El Sr. Viggo Jan Olsen, Director General de Pesca, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre del Ministro de Pesca de Noruega, señalando que el elevado número de asistentes indicaba el gran interés que despertaban los trabajos del Comité a nivel internacional. El Sr. Olsen subrayó la importancia que tenían para la labor de la Comisión del Codex Alimentarius los acuerdos del GATT sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) que se habían concluido hacía poco tiempo, e indicó que el Codex se vería obligado a examinar sus procedimientos a fin de tener en cuenta todos los elementos de juicio que intervenían en el proceso de adopción de decisiones, de conformidad con sus objetivos fundamentales de proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio. Señaló que Noruega también debía hacer frente a algunos cambios y dificultades a nivel regional, en su calidad de país miembro del Espacio Económico Europeo que había entrado en vigor el 1º de enero de 1994 y que, asimismo el país había solicitado su ingreso en la Unión Europea.

3. El Sr. Olsen explicó que Noruega siempre había apoyado la labor del Codex, en especial como país hospedante del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, Comité donde los países que lo componían habían demostrado constantemente su voluntad de participar activamente y de forma constructiva en los debates. Confiando en que el Comité siguiera trabajando con ese espíritu de cooperación, deseó a los participantes que sus actividades se vieran coronadas por el éxito.

4. El Presidente informó al Comité que un representante de la prensa había solicitado asistir a la reunión y el Comité accedió a la petición, en el entendimiento de que dicha participación se limitaría a tomar nota de los debates.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

5. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 94/1, que contenía el programa provisional de la reunión. El Comité aprobó el programa y adoptó el cambio en el orden de los temas propuesto por el Presidente, a saber:

- examinar los proyectos de normas para los productos congelados en el tema 6 del programa, inmediatamente después de los temas 4 y 5, y a continuación los proyectos de normas para los productos en conserva;
- examinar el tema 13 sobre la revisión de los códigos de prácticas antes de los otros anteproyectos de código, dado su carácter general y dado que las decisiones que tomara el Comité al respecto se aplicarían a los distintos códigos tratados en los temas 9, 10 y 12 del programa.

CUESTIONES DE INTERES (Tema 3 del programa)

Cuestiones de interés planteadas en la FAO, OMS, la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex.

6. La Secretaría presentó el documento CX/FFP 94/2, en el que se señalaban esas cuestiones de interés y expuso las últimas decisiones del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y el Comité sobre Principios Generales que se habían reunido hacía poco tiempo. El Comité tomó nota, en particular, de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había aprobado las "Especificaciones microbiológicas para la carne de cangrejo cocida congelada rápidamente" y de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había aprobado la utilización del EDTA en el cangrejo en conserva.

7. En respuesta a una pregunta que se había formulado, la Secretaría confirmó que el mandato del CCFICS incluía la elaboración de criterios para los certificados oficiales con vistas a la armonización internacional, y el Comité convino en que sería de utilidad preparar un modelo de certificado específico para la inspección del pescado con objeto de facilitar el comercio internacional, y propuso que el CCFICS estudiara la cuestión a fin de determinar los requisitos que debían incluirse en dicho certificado. El Comité tomó nota de las recomendaciones de la Comisión en relación con la evaluación de riesgos y el Presidente, respondiendo a una pregunta, señaló que no era necesario que el Comité llevara a cabo un estudio general del tema. En lo que se refería a sus tareas específicas sobre el pescado y los productos pesqueros, la integración del sistema de HACCP (Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control) en los códigos de prácticas de higiene satisfacía los objetivos generales que había fijado la Comisión en este ámbito.

Grupo de Estudio de la OMS sobre infecciones de trematodos transmitidas por los alimentos (Tema 3b del programa)

8. El Presidente del Comité presentó el documento CX/FFP 94/2-Add.1, en el que se informaba de las conclusiones de un grupo de estudio de la OMS sobre las infecciones de trematodos transmitidas por los alimentos, que se había reunido en Manila, Filipinas, del 18 al 26 de octubre de 1993. El Grupo de Estudio había definido las infecciones de trematodos transmitidas por los alimentos como un importante problema de salud pública que, según la información disponible, afectaba a más de 40 millones de personas en todo el mundo. Estas infecciones se debían al consumo de moluscos o peces de agua dulce crudos, poco cocinados o poco elaborados, que contenían las fases infectivas de los parásitos. Los indicios apuntaban a que el calentamiento del pescado a 50°, o la utilización de métodos tradicionales como el salado, el ahumado, la fermentación o el curado del pescado podían no bastar para eliminar estas infecciones. El Grupo de estudios señaló que en los códigos de prácticas de higiene del Codex para el pescado y los moluscos no se había abordado la cuestión y propuso que el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura abordara también este tema, lo que podría hacerse, quizás, elaborando códigos distintos para la acuicultura de agua dulce y la de agua salada.

9. El Comité felicitó a la OMS por el estudio llevado a cabo sobre el tema. Reconoció que se trataba de un problema de considerable importancia para su labor en el futuro y que sería necesaria una mayor cooperación intersectorial para estudiar los resultados del calentamiento (a distintas combinaciones de tiempo/temperatura), de la congelación y de otros ensayos sobre elaboración que guardaran relación con la futura labor del Codex. Asimismo, animó a la OMS a que prosiguiera sus trabajos en este ámbito en cooperación con otros organismos.

10. El Comité consideró que el sistema de Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control (HACCP) debía utilizarse de manera eficaz en la lucha contra estos parásitos. Cabía la posibilidad de revisar el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura con el fin de incluir los principios del sistema HACCP y se apuntó que, en tal caso, no sería necesario elaborar códigos distintos para la acuicultura marina y la de agua dulce.

DEPARTAMENTO DE PESCA DE LA FAO

11. El representante del Departamento de Pesca de la FAO informó de una serie de cursos de capacitación que había organizado el Departamento en materia de garantía de calidad, principalmente en los países en desarrollo. Estos cursos habían sido organizados a nivel regional o nacional y promovían la adopción del sistema de HACCP en los programas de garantía de la calidad. Los cursos tenían por objeto prestar asistencia a los Estados Miembros de la FAO, y a sus respectivas industrias pesqueras, en el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de calidad de los principales países importadores.

12. Se informó de que la FAO había ejecutado un proyecto financiado por el DANIDA que contenía un componente importante de capacitación en tecnología pesquera y garantía de calidad. En el marco de este proyecto, se habían organizado en los últimos dos años más de veinte cursos de capacitación adaptados a las necesidades de los países y regiones destinatarios. En ellos, no sólo se había insistido en el sistema de HACCP orientado a la garantía de calidad, sino que se habían llevado a cabo importantes actividades complementarias y de capacitación sobre prácticas de manipulación perfeccionadas que eran fundamentales para mantener la calidad del pescado y los productos pesqueros.

13. En Europa Central y del Este, Rusia incluida, se habían celebrado varios seminarios destinados a las industrias del sector, cuyo fin había sido facilitar información sobre los sistemas modernos de garantía de calidad y los últimos requisitos exigidos por los principales países importadores. Asimismo, también se habían organizado seminarios para estas industrias en cooperación con INFOPECA, en América del Sur y el Caribe, y con INFOFISH, en Asia.

14. Se informó a los presentes de que la FAO estaba elaborando el Código Internacional de Conducta para la Pesca Responsable como consecuencia de la Declaración de Cancún, CNUMAD, y por decisión de la Conferencia de la FAO. Uno de los capítulos del Código se refería al comercio de pescado y productos pesqueros y en él se incluirían disposiciones relativas a la manipulación del pescado así como a la garantía de calidad del pescado y los productos pesqueros.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE (Tema 4 del programa)

15. El Comité tuvo ante sí el texto del Proyecto de Norma General Revisada para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente en el Trámite 6 del Procedimiento del Codex (Carta Circular 1993/29-FFP, Anexo II) y las observaciones enviadas por Alemania, Brasil, España, Francia, Nueva Zelanda, Noruega, Polonia, Reino Unido, Suiza y Tailandia, recogidas en el documento CX/FFP 94/3, así como las observaciones de Canadá, Japón y Estados Unidos, recogidas en los Documentos de Sala Canadá-1, Japón, USA-2 e IPPA respectivamente. El Comité recordó que había examinado el Proyecto de Norma en su reunión anterior (ALINORM 93/18, párrs. 28-40).

16. Se convino en examinar el Proyecto de Norma sección por sección y aplicar cuando procediera todos los cambios de carácter general a todas las normas que se debatieran en la reunión en curso. Únicamente se introdujeron cambios en las secciones o disposiciones del Proyecto de Norma que se indican a continuación.

2. DESCRIPCION

2.2 Definición del proceso

17. Se acordó especificar que los productos debían mantenerse ultracongelados de modo que se mantuviera su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución. Además, se acordó hacer referencia en la sección sobre higiene y manipulación (Sección 5) al Código de Prácticas del Codex para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976) que autorizaba un ligero aumento inevitable de la temperatura a -15°C , sobre todo durante el transporte. Se señaló que las disposiciones de dicho Código estaban en consonancia con el Acuerdo sobre el transporte internacional de productos alimenticios perecederos, elaborado por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas.

2.3.2 Presentación

18. Se señaló una corrección a la versión española del proyecto en relación con el término "branquiales" que debería ser "costales".

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.2 Glaseado

19. Véase también el párrafo 40 más adelante. El Comité se opuso a la inclusión de un límite para la cantidad de glaseado utilizada, como había propuesto una delegación, dado que en la declaración del contenido neto se excluía explícitamente el peso del glaseado (Sección 6.2).

3.4 Producto final

20. Varias delegaciones expresaron sus dudas en cuanto a la utilización de la expresión "razonablemente exento" para describir algunos efectos descritos en la sección. Se señaló que todos los defectos recogidos en la Sección aparecían enumerados y cuantificados de forma específica en la Sección 8 del Proyecto de Norma. Por consiguiente, el Comité decidió revisar la introducción de la Sección de manera que se indicara que se consideraría que los productos cumplían los requisitos de la norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 (Aceptación del lote) se ajustaran a las disposiciones establecidas en la Sección 8 **Clasificación de unidades defectuosas**. Se conservó la referencia a la Sección 7. **Muestreo, examen y análisis**.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

21. Varias delegaciones y el observador de la CE llamaron la atención sobre el "enfoque horizontal" adoptado en la reglamentación de los aditivos alimentarios y propusieron que esa sección se suprimiera o fuera sustituida por una referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. Sin embargo, el Comité señaló que aún no se había concluido el Proyecto de Norma General y que por el momento dicho proyecto no contemplaba la utilización de agentes de retención de agua. Por consiguiente, decidió mantener la Sección sin modificaciones, tomando nota de que el contenido de la misma se remitiría al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y que dichas disposiciones se incluirían posteriormente en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Se añadió una nota a pie de página a tal efecto. La delegación de Suiza expresó sus reservas con respecto a la utilización de agentes de retención de agua y de antioxidantes a los productos a los que se aplicaba el Proyecto de Norma.

5. Higiene y manipulación

22. El Comité acordó incluir una referencia a la Sección 5.2 del Código del Codex de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, véanse párrafos 112 a 116 a continuación) y al Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976), como se ha señalado en párrafos anteriores.

23. El Comité acordó introducir un límite para la **histamina**. Se convino en restringir la aplicación de dicho límite a los filetes congelados de pescados de las familias *Scombridae* y *Clupeidae* y de otra familias de peces en las que las posibilidades de formación de histamina eran considerables, particularmente, *Coryphaenidae* y algunas especies de *Pomatomidae*. A este respecto, véanse también los párrafos 79-80 del presente informe en relación con el límite fijado por el Comité. Dado que en la sección se incluyeron aspectos de salud, la delegación de Noruega propuso cambiar el nombre de la misma por el de "Salud, manipulación e higiene".

6. ETIQUETADO

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

24. El Comité convino en especificar que las instrucciones para la conservación debían aparecer siempre en la etiqueta de los envases no destinados a la venta al por menor de pescado y productos pesqueros congelados rápidamente, con arreglo a las orientaciones para los Comités del Codex que figuran en el Manual de Procedimientos (Manual de Procedimientos, octava edición, 1993, pág. 100, nota 2).

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.4 Procedimiento para determinar la presencia de parásitos

25. El Comité tomó nota de que la finalidad del método era únicamente detectar los parásitos que pudieran ser ofensivos desde el punto de vista estético para el consumidor y no se refería a los parásitos desde el punto de vista de la salud pública, ya que muchos de los cuales, en su fase infectiva, sólo podían detectarse con el microscopio. Por tanto, se decidió que la prueba del examen al trasluz sólo debía realizarse cuando fuera técnicamente factible y el Comité modificó el título de la sección para restringir la realización de la prueba a los filetes de pescado sin piel.

7.5 Determinación de la condición gelatinosa

26. Como no se habían recibido observaciones que se opusieran a la utilización de los métodos, el Comité suprimió los corchetes en la Sección.

7.6 Métodos de cocción

27. El Comité tomó nota de la opinión de varias delegaciones de que la temperatura de cocción estipulada en el Proyecto de Norma (mayor de 70°C) era demasiado elevada y provocaría cambios no deseados en la textura. Se convino en especificar que el intervalo adecuado de temperaturas que debía utilizarse era de 65°C a 70°C.

8. CLASIFICACION DE UNIDADES DEFECTUOSAS

28. A la vista de los cambios efectuados en la Sección 3.4 Producto Final (3.5) (véase párr. 20, anterior), se consideró necesario modificar la introducción de esta Sección y cambiar el título de la misma por el de **Definición de defectos**, que reflejaba más adecuadamente su contenido.

8.2 Materias extrañas

29. El Comité estudió dos propuestas de enmienda (de Tailandia y de Estados Unidos) a esta Sección, una de las cuales era la de suprimir la referencia a la utilización de aparatos de aumento y la otra la de permitir el empleo de cualquier método de detección, siempre que la interpretación de los resultados se ajustara a unos valores compatibles con unas buenas prácticas sanitarias y de fabricación. El Comité señaló que lo que se estaba debatiendo no era una cuestión de salud pública, ya que este aspecto se trataba en otra sección y que la utilización de cualquier método disponible podía dar lugar a distintas interpretaciones y a una aplicación desigual. Se acordó mantener el texto que figuraba en el proyecto.

8.3 Parásitos

30. Se tomó nota de que la Sección no se aplicaba a los parásitos que fueran importantes desde el punto de vista de la salud pública y que, por tanto, tampoco se examinarían en esta Sección las infecciones de trematodos transmitidas por alimentos.

8.3 Espinas

31. Se acordó especificar que los defectos deberían limitarse a la presencia de "más de una espina por kilogramo de producto", con arreglo a la definición.

8.6 Textura/Alteraciones de la carne

32. La delegación de Japón expresó sus dudas en cuanto al valor del contenido de humedad exigido en la sección y a la proporción de unidad de muestra afectada. El Comité convino en mantener la Sección como figuraba en el proyecto y suprimir los corchetes de las cifras. No obstante, acordó cambiar el título de la Sección por el de "Alteraciones de la carne", por considerar que dicho título describía mejor el ámbito de aplicación.

9. ACEPTACION DEL LOTE

33. El Comité tomó nota de que la declaración del contenido neto medio estaba sujeta a las reglamentaciones nacionales relativas a la determinación de pesos y medidas. Se tomó nota asimismo de que la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) había facilitado asesoramiento al respecto. No se introdujeron cambios en la Sección.

Determinación de especies

34. El Comité señaló que en varios países se habían iniciado o realizado diversas actividades relacionadas con la identificación de las especies declaradas en el etiquetado de los productos. Se acordó que, por el momento, los países debían utilizar métodos reconocidos para determinar la exactitud de las declaraciones formuladas en la etiqueta, pero que posiblemente el Comité tuviera que examinar el tema más a fondo en el futuro.

Anexo A - EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

35. En relación con la determinación de la condición gelatinosa, el Comité aceptó la propuesta de introducir una evaluación sensorial por etapas, de modo que sólo fuera necesario recurrir al análisis químico después de varias etapas. Se modificó el párrafo 5 del Anexo en consecuencia.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente

36. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Norma Revisada para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente al Trámite 8 del Procedimiento del Codex, para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones. El texto del Proyecto de Norma General se ofrece en el Apéndice II del presente informe.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RAPIDAMENTE (Tema 5 del programa)

37. Para examinar este tema del programa el Comité tuvo ante sí el citado proyecto de norma, presentado en CL 1993/29-FFP (Anexo II), y las observaciones recogidas en el documento CX/FFP 94/4 (Francia, España) y los Documentos de Sala USA 1 y Canadá 1.

38. El Comité tomó nota de que las enmiendas de carácter general que se habían hecho al Proyecto de Norma para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente se incorporarían al texto que se estaba examinando.

1. AMBITO DE APLICACION y 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

39. La delegación de Tailandia propuso que en la sección sobre aditivos alimentarios se incluyeran los agentes de retención de agua, ya que eran necesarios para la elaboración, dado el elevado contenido de agua del calamar. El Comité, tras debatir la cuestión, convino en que no debía permitirse la utilización de aditivos alimentarios en los calamares crudos. Es posible que su utilización fuera necesaria desde el punto de vista tecnológico cuando los productos iban a ser objeto de una elaboración ulterior, pero la norma no se aplicaba a los productos destinados a una elaboración ulterior. El Comité acordó a este respecto añadir una frase en el ámbito de aplicación, que también estaría en consonancia con el resto de las normas para pescados y productos pesqueros congelados, e indicar que la norma se aplicaba a "los calamares congelados rápidamente".

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

40. Una de las delegaciones planteó la cuestión del glaseado con agua del mar limpia (Sección 3.2) y el Comité acordó que dado que se trataba de una práctica habitual en algunos productos, debían incluirse disposiciones al respecto con objeto de garantizar la utilización inocua del proceso. El observador de la CE informó al Comité de las disposiciones que a este respecto figuraban en la Directiva 91/493, en virtud de la cual se autorizaba la utilización de agua limpia del mar para el glaseado. El Comité acordó añadir en la norma que se estaba examinando y en las demás normas pertinentes un texto que autorizara el glaseado con agua del mar. Del mismo modo, se añadió el texto correspondiente en las secciones de etiquetado de dichas normas.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

41. La delegación de Estados Unidos señaló que la acuicultura del calamar se encontraba en esos momentos en una fase experimental aunque se pretendía explotar comercialmente, por lo que el Comité tomó nota de que en el futuro podría ser necesario incluir una referencia al Código de Prácticas para los Productos de la Acuicultura.

6. ETIQUETADO

6.1 Nombre del alimento

42. El Comité acordó armonizar el texto de la sección con el de las restantes normas e incluir una referencia al glaseado con agua del mar, como se señalaba en un párrafo anterior.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.3.1 Determinación del peso neto de los productos glaseados

43. El Comité mantuvo un debate sobre la referencia a una temperatura concreta y el volumen de agua exigidos en el Método (2) y la posibilidad de permitir una mayor flexibilidad al respecto. Tras debatir ampliamente la cuestión, el Comité llegó a la conclusión de que era necesario continuar examinando el tema si se quería determinar el método adecuado para los distintos grupos de productos (calamares enteros, anillos y trozos). El Comité convino en que un Grupo de Trabajo estudiara la cuestión de la determinación del peso neto en todas las normas y que presentara un informe en la reunión siguiente. La delegación de Estados Unidos aceptó hacerse cargo de la iniciativa y Canadá, Francia, Alemania y Reino Unido se ofrecieron para participar en el Grupo de Trabajo. Se animó a otros países a sumarse a dicho Grupo. Asimismo, se acordó que el Grupo de Trabajo celebraría las reuniones que fueran necesarias para llevar a cabo su labor.

Color

44. El Comité convino en que dado en el calamar el color era un signo de descomposición, la disposición al respecto debía incluirse en la Sección 8.4 (ahora 8.3). Olor y sabor

Estado de tramitación del Proyecto de Norma para los Calamares Congelados Rápidamente

45. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Norma al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su adopción por la Comisión en su 21º período de sesiones. El texto revisado se adjunta al presente informe en el Apéndice III.

PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS (Tema 6 del programa)

46. El Comité recordó que en su última reunión había adelantado los anteproyectos de normas revisadas de algunos pescados y productos pesqueros en conserva y congelados rápidamente al Trámite 5 del Procedimiento (ALINORM 93/18, párrs. 66-109). Posteriormente, los anteproyectos de norma revisadas habían sido adoptados por la Comisión en el Trámite 5 y, a continuación, se había distribuido en el Trámite 6 a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas una versión modificada de los textos, dentro de la Carta Circular del Codex 1993/29-FFP. El Comité tuvo ante sí los textos revisados que figuraban en dicha Carta Circular y las observaciones enviadas por varios países, contenidas en los siguientes documentos: CX/FFP 94/5 (Brasil; Costa Rica; Dinamarca; Egipto; Francia; Alemania; México; Marruecos; Nueva Zelanda; Polonia; España; Suiza; Tailandia; Reino

Unido), documentos de sala Japón, Canadá, USA-1 e IPPA, con las observaciones de los respectivos países y organizaciones. También se disponía de las observaciones adicionales de Tailandia en un documento sin signatura. El Presidente señaló que el objetivo de la revisión era simplificar y racionalizar las normas, de acuerdo con lo estipulado en el Plan a plazo medio de la Comisión del Codex Alimentarius y que no se había previsto una revisión general de las distintas disposiciones incluidas en las mismas.

47. La delegación de Francia indicó que había que tener en cuenta los últimos acontecimientos, en especial, la conclusión de la Ronda Uruguay de Negociaciones y los acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). A este respecto, la delegación manifestó que, en su opinión, las normas revisadas debían poder ser aceptadas por un gran número de países y que, vistas las disposiciones que figuraban en algunos de los proyectos de normas revisadas, podría no ser así. Las listas ampliadas de especies de peces incluidas bajo ciertas denominaciones o la utilización de aditivos alimentarios que en algunos países están permitidos y en otros no podrían dar lugar a perturbaciones en el comercio e ir en menoscabo de la protección del consumidor. La delegación hizo hincapié en que los códigos de prácticas se habían elaborado con carácter consultivo y que no sería adecuado considerarlos como obligaciones impuestas a los gobiernos.

48. El Comité tomó nota de que el tema del estado de las aceptaciones de las normas del Codex y de la aplicación de los Códigos de Prácticas y otros textos consultivos continuaba siendo objeto de examen por parte del Comité sobre Principios Generales. No obstante, se señaló que el Acuerdo SFS dejaba un margen considerable para la utilización de procedimientos equivalentes que permitieran alcanzar unos objetivos concretos, y que los Códigos de Prácticas eran sólo uno de los diversos procedimientos posibles.

PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA LOS PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS RAPIDAMENTE

49. Como se había decidido previamente (véase párr. 5 anterior), el Comité examinó en primer lugar los proyectos de normas revisadas para los productos congelados rápidamente. Se acordó introducir en los proyectos de normas revisadas todas las modificaciones realizadas en los Proyectos de Normas Revisadas para los Filetes de Pescado Congelados rápidamente y para los Calamares Congelados Rápidamente, salvo las que fueran incompatibles con el producto objeto de examen. Asimismo, se formularon diversas observaciones en relación con algunas secciones concretas de los proyectos en cuestión.

50. La delegación de Suiza expresó su reserva en cuanto a la utilización de humectantes y agentes de retención de agua a base de fosfatos en todas las normas en las que se habían incluido dichas sustancias y la delegación de Francia se sumó a esta reserva para el caso de los productos no elaborados.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RAPIDAMENTE

6. ETIQUETADO

6.1.1 Nombre del alimento

51. Se hizo constar que, debido a la generalización del comercio de estos productos, era frecuente que en los países en los que se vendía el producto, o los productos preparados a partir del mismo, no

hubiera un nombre corriente. Ello daba pie a posibles engaños al consumidor ya que, a menudo, el nombre elegido correspondía a especies de peces de mayor valor que el producto. El Comité recomendó que en tales casos los organismos nacionales se remitieran, siempre que fuera posible, a la nomenclatura de la FAO.

6.1.4 Proporción de pescado picado

52. El Comité no pudo aceptar la propuesta de reducir al 5 por ciento la proporción de pescado picado añadido que debía declararse la etiqueta, a pesar de que varias delegaciones estaban a favor de la misma. Se señaló que el método de análisis utilizado sólo permitía determinar con exactitud proporciones de pescado picado superiores al 10 por ciento.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

8.5 Olor y sabor

53. El Comité rechazó asimismo la propuesta de suprimir la referencia a la presencia de olor a pienso en los olores o sabores anormales. Se reconoció que era posible que en las especies de pescado de acuicultura se percibieran sabores a pienso, pero que solo deberían considerarse un defecto cuando fueran **anormales**.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

1. AMBITO DE APLICACION

54. La delegación de Dinamarca planteó la cuestión de la inclusión del pescado en salmuera destinado a una elaboración ulterior (conservas), dado que la temperatura de ese producto (alrededor de -9°C) impedía cumplir el requisito fijado para los pescados congelados rápidamente. El Comité estudió la posibilidad de incluir en la norma el pescado congelado en salmuera y tomó nota de que sería necesario introducir algunas modificaciones, lo que no podía realizarse en ese momento. No obstante, posteriormente podrían elaborarse disposiciones específicas para ese producto. Asimismo, se confirmó que la norma se aplicaría al pescado destinado a ser elaborado y al destinado al consumo directo, por lo que no era necesario efectuar más aclaraciones y se convino en no modificar la redacción del Ambito de Aplicación. Se añadió una nota a pie de página con el fin de indicar que la Norma no incluía a los productos congelados en salmuera destinados a una elaboración ulterior.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

55. Varias delegaciones señalaron que era necesario el empleo de antioxidantes y que en la sección debería incluirse el ácido ascórbico, ya que éste era utilizado para atender esa necesidad tecnológica concreta; en las disposiciones de la Norma para los Bloques Congelados Rápidamente también se permitía el uso de ese aditivo. Otras delegaciones expresaron su desacuerdo y se opusieron a la utilización de antioxidantes en los pescados congelados rápidamente. El Comité acordó incluir el ácido ascórbico y sus sales de ácido y de potasio en una dosis de 1 g/kg, sin dar una definición de pescado graso, dado que los antioxidantes también pueden ser necesarios en otros tipos de pescado, y tomó nota de que la sección se remitiría al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para su ratificación e inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados

56. Algunas delegaciones señalaron que el método propuesto no era válido, particularmente en el caso de los pescados de gran tamaño o los pescados eviscerados. Tras debatir el tema, el Comité decidió que debía elaborarse otro método para los productos glaseados.

8.4 Textura

57. El Comité acordó mantener la sección 8.4.1 existente y añadir la sección 8.4.2 **Alteraciones de la carne**, ya que en el caso de estos productos ambos criterios eran pertinentes.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RAPIDAMENTE

1. AMBITO DE APLICACION

58. El Comité acordó suprimir la frase que hacía referencia a los productos de especialidad, ya que la Norma no se aplicaba a los mismos. Se tomó nota de que, en lo que al etiquetado se refería, dichos productos estaban regulados por las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

59. La delegación de Suecia, apoyada por Noruega, expresó su oposición a la utilización de sulfatos debido a que podían causar graves reacciones de hipersensibilidad, sobre todo en las personas que padecían asma. La delegación de Noruega también expresó sus dudas en cuanto a la necesidad tecnológica del empleo de este aditivo en las langostas. Las delegaciones de Suiza y Francia manifestaron que, en su opinión, no estaba justificado el uso de fosfatos y antioxidantes en las langostas. El observador de Sudáfrica señaló que, cuando se trataba de las langostas de agua profunda, el empleo de sulfito respondía a una necesidad tecnológica. El Comité debatió la posibilidad de reducir la dosis de sulfito y, tras haber tomado nota de que la dosis inferior de 30 mg/kg se aplicaba al producto cocido listo para el consumo, acordó mantener dicho valor. La delegación de Estados Unidos insistió en la necesidad de analizar los sulfatos en la langosta cocida.

6.1 Nombre del alimento

60. La delegación de Japón se opuso a que en la versión inglesa se incluyera el término "Crawfish" como sinónimo de "Rock Lobster", ya que podía dar lugar a confusiones. Sin embargo, el Comité recordó que la lista propuesta de nombres era el resultado de un acuerdo alcanzado tras un amplio debate y acordó mantener la lista vigente, incluido el "Crawfish".

7.1 Muestreo y 7.4 Recuento

61. Varias delegaciones señalaron que era necesario examinar a fondo esas secciones ya que, en general, no eran adecuadas para el producto que se estaba examinando. Para estudiar la cuestión, se constituyó durante la reunión un grupo de trabajo extraoficial y el Comité adoptó las recomendaciones formuladas por el mismo para la Sección 7.1 (i) Muestreo de lotes para el examen del producto y (ii) Muestreo de lotes para la determinación del peso neto. Asimismo, se convino en realizar algunas aclaraciones en relación con la Sección 7.4 Recuento.

8.5 Materias objetables

62. El Comité convino en suprimir la sección, ya que al tratarse de un aspecto de calidad comercial se trasladaría al Código de Prácticas para el Pescado Congelado rápidamente, como se había decidido previamente.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

2. Descripción

63. El Comité decidió conservar las dimensiones que figuraban en la definición del producto para las "barritas de pescado" (Sección 2.1.1), por considerar que se trataba de una definición comercial que gozaba de amplia aceptación.

3.2 Producto final

64. Varias delegaciones propusieron que se aumentase la proporción del núcleo de pescado en estos productos al 60 por ciento, en el caso de las barritas de pescado, y al 75 por ciento en el caso de los filetes. Sin embargo, el Comité señaló que la norma se aplicaba a una serie muy amplia de presentaciones y convino en mantener la proporción mínima del 50 por ciento. Asimismo, se propuso que se declarara en el etiquetado la cantidad de núcleo de pescado presente en el producto. El Comité, tras señalar que era necesario recibir asesoramiento general al respecto, decidió remitir la cuestión al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

65. El Comité acordó incluir el hexametáfosfato de sodio en los humectantes y agentes de retención del agua para mantener la coherencia con las disposiciones relativas al producto de base (bloques congelados rápidamente). El observador de la CE indicó que en la legislación comunitaria no se contemplaba la utilización de algunos de los aditivos incluidos en la lista.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

66. El Comité suprimió la referencia a la disposición de la Sección 8 sobre los **Defectos del recubrimiento** y el método utilizado para evaluarlos. El Comité tomó nota de que en la Norma, en la Sección 7.4, ya figuraba un método de la AOAC para la determinación de la proporción de núcleo de pescado, y se pidió a la Secretaría que comprobara con la AOAC si también ésta había publicado el método alternativo de la WEFTA (Anexo C). El Comité convino que en tal caso, bastaría con hacer referencia al método. El Comité acordó asimismo que el método para la determinación de los filetes de pescado y de la carne de pescado picada (Anexo B) no debía ser incluido en la Norma (Sección 7.6), por lo que el Anexo B fue suprimido. Se acordó que Alemania lo redactara de nuevo, en colaboración con la WEFTA, y lo presentara posteriormente al Comité con miras a una posible reintroducción en la Norma.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE

1. AMBITO DE APLICACION

67. El Comité convino en especificar que la Norma se aplicaba tanto a los productos pelados como sin pelar. Asimismo, acordó suprimir el texto que ampliaba el ámbito de aplicación de la Norma a todos

los productos que contuvieran un 50 por ciento o más de camarones congelados rápidamente, en el entendimiento de que dichos productos compuestos estarían regulados por las disposiciones generales sobre etiquetado pertinentes.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

68. En relación con una pregunta planteada por la delegación de Chile, el Comité tomó nota de que en la Norma se incluían todas las especies de todas las familias mencionadas en la misma. No obstante, el Comité se opuso a que se modificara la Norma para incluir las especies de langostinos de la familia *Galatheidae* (*Cervimunida johni*, *Pleuroncodes monodon*) y de la familia *Nephrosidae*, como había propuesto el observador de Sudáfrica. Se señaló que existían procedimientos que permitían incluir especies adicionales en la Norma (o en la Norma para las Langostas Congeladas Rápidamente), siempre que hubiera datos suficientes que demostraran que los productos de las especies propuestas eran similares a los productos regulados por la Norma. El Comité invitó a los países que habían propuesto la inclusión de otras especies a que facilitarían los datos necesarios lo antes posible.

2.3 Presentación

69. El Comité rechazó una propuesta de incluir en la norma disposiciones que establecieran una clasificación por tamaños, señalando que, normalmente, los productos regulados por la norma se comercializaban de acuerdo con el número de ejemplares por kg o libra (Sección 2.3.2).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

70. La delegación de Suecia reiteró su disconformidad con la utilización de sulfatos y se opuso a la utilización de colores. La delegación de Suiza expresó su oposición al empleo de fosfatos y colores. Como alternativa al empleo de sulfatos, se propuso la utilización de glucono-delta-lactona con arreglo a las buenas prácticas de fabricación. El Comité no aceptó dichas propuestas.

8. Definición de defectos

8.4 Alteraciones del color

71. Ante la posible utilización de sulfatos en los productos en cuestión, se propuso reducir la proporción de camarones afectados por alteraciones del color en la unidad de muestra. No obstante, se reconoció que las alteraciones estacionales del color, sobre todo de la cabeza, eran un defecto corriente que afectaba al aspecto estético pero no a la aptitud para el consumo. El Comité, aunque decidió no introducir modificaciones, convino en examinar la cuestión más detenidamente en su próxima reunión, en caso de disponer de suficientes datos extraídos de ensayos prácticos.

PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA

1. AMBITO DE APLICACION

72. El Comité reconoció que el texto propuesto para el ámbito de aplicación del Proyecto de Norma Revisada no bastaba para indicar qué productos quedaban incluidos en la Norma y qué productos

quedaban excluidos de ella. El Comité acordó volver a formular el Ambito de aplicación con la redacción que figuraba en la Norma del Codex vigente para ese producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

73. El Comité convino en incluir el EDTA cálcico disódico como secuestrante, tomando nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos ya había aprobado dicha disposición (ALINORM 95/12, párr. 50). La delegación de Suiza se opuso a la decisión adoptada. El Comité confirmó la inclusión en la Norma de difosfato disódico como regulador del Ph en asociación con el ácido fosfórico, señalando que ambos tenían también un leve efecto secuestrante.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

74. Se incluyó una referencia al Proyecto de Código de Prácticas para los Productos de la Acuicultura, ya que algunas especies de cangrejos de caparazón blando se criaban con ese sistema.

6. ETIQUETADO

75. Aunque no se introdujeron cambios en la sección, el Comité tomó nota de que estaba muy difundida la comercialización de productos procedentes de otras fuentes bajo un nombre similar o incluyendo la palabra "cangrejo". Por consiguiente, pidió al Comité del Codex para el Etiquetado de los alimentos que estudiara la posible elaboración de unas directrices genéricas sobre el etiquetado de este tipo de productos sucedáneos.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PESCADOS EN CONSERVA

1. AMBITO DE APLICACION

76. El Comité acordó indicar que la Norma se aplicaba a los pescados en conserva "envasados en agua, aceite u otro medio adecuado", ya que esto serviría para aclarar la presencia de los otros ingredientes mencionados en la frase siguiente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

77. El Comité recordó que las disposiciones sobre aditivos habían sido ya aprobadas dentro de la Norma para la caballa y el jurel en conserva. Algunas delegaciones se mostraron preocupadas de que no estuviera justificada en todos los casos la ampliación a todos los pescados. Se tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos se remitirían al Comité sobre Aditivos y Contaminantes para su aprobación. La delegación de Dinamarca propuso que se siguiera la terminología utilizada en las Directrices del Consejo de Europa para los aromas de ahumado "naturales", esto es, "condensados de humo y preparados de humo" si era necesario limitar el sentido del término "natural". La delegación de Francia se opuso a la utilización del ácido acético en los productos de especialidad con vinagre, en los cuales no debería emplearse vinagre sintético.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

78. El Comité, tras su decisión inicial de incluir disposiciones en relación con la histamina, dada su importancia en determinadas familias (véase párr. 23 anterior), examinó las propuestas para fijar un nivel. Algunas delegaciones se mostraron a favor del nivel propuesto de 20 mg/100g; otras delegaciones se mostraron a favor de un nivel más bajo de 10 mg/100g. Se tomó nota de que no se disponía de suficientes datos epidemiológicos sobre la intoxicación por histamina, ya que a menudo ésta adoptaba una forma leve. La Secretaría informó al Comité de que el JECFA no había evaluado la sustancia y que

tampoco había datos concretos provenientes del Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS); a pesar de ello, podría pedirse al JECFA que llevara a cabo una evaluación de la histamina. Sin embargo, el Comité tendría que decidir si era necesario adoptar una disposición sobre la histamina como peligro directo para la salud o como indicador de mala calidad. En el primer caso, era probable que la medida cayera dentro del ámbito de aplicación del Acuerdo SFS y que debiera basarse en una completa evaluación científica.

79. El Comité debatió ampliamente los motivos que podían justificar el establecimiento de un nivel para la histamina. Varias delegaciones indicaron que unos niveles bajos de histamina no eran tóxicos en sí, pero que debían considerarse como signo de una manipulación inadecuada o de mala calidad del producto antes de la manipulación. El observador de la CE informó al Comité de que la Comunidad había fijado un nivel de 10 mg/100g, ya que la histamina era en sí un indicador de calidad, pero que también debía tenerse en cuenta la posible toxicidad directa de otras aminas asociadas. A propuesta de la delegación de Canadá, el Comité acordó adoptar el nivel de 20mg/100g en la sección sobre higiene, por lo que se refería a la inocuidad, y utilizar como indicador de descomposición un nivel de 10mg/100g. En consecuencia, se decidió añadir la siguiente Sección a la norma vigente y a las otras normas afines:

3.3 Descomposición

Los pescados en conserva de las familias *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae*, y *Pomatomidae* no contendrán más de 10mg/100g de histamina, tomando como base la media de las unidades de muestra analizadas.

80. La delegación de Marruecos, tras señalar que la decisión adoptada englobaba de una forma equilibrada los objetivos de asegurar la inocuidad y la calidad del producto, habló al Comité de la necesidad de que los niveles propuestos fueran acompañados de una metodología adecuada. La delegación de Estados Unidos informó al Comité de que estaba disponible el método de la AOAC 977.13 (15ª edición, 1990) (método fluorimétrico) para la determinación de la histamina. El Comité convino en incluir este método bajo la Sección 7.6 y solicitar observaciones sobre el tema en el Trámite 8 mediante carta circular, en espera de la aprobación del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL SALMON EN CONSERVA

1. AMBITO DE APLICACION

81. El Comité debatió una propuesta para autorizar el empleo de otras sustancias como medio de envasado además del aceite de salmón y acordó modificar el ámbito de aplicación con el fin de indicar que podían añadirse sal, aceite de salmón u otros aceites comestibles, dado que la norma no se aplicaba ya exclusivamente al salmón del Pacífico. Asimismo, se convino en suprimir la referencia al salmón del "Pacífico" en la Sección 2.1.1. Se tomó nota de que al incluir otros aceites comestibles en la Norma era preciso adoptar un método para la determinación del peso escurrido. Se convino en que el método indicado en la Norma para el pescado en conserva resultaba adecuado y se decidió incluirlo en la Norma que estaba siendo examinada pero sólo para los productos envasados en aceites comestibles. La delegación de Dinamarca señaló que, en su opinión, la definición de "salmón" en general planteaba algunas dificultades, sobre todo en lo que se refería al salmón ahumado y propuso que se incluyeran otras especies, pero la propuesta no fue aprobada por el Comité.

82. En relación con la Sección 2.3 Presentación, el Comité acordó modificar la redacción a fin de hacerla más explícita.

3.2 Otros ingredientes

83. El Comité convino añadir al final de la sección un texto general relativo a otros ingredientes que figuraba en las demás normas, para tener en cuenta la modificación que se había introducido en el ámbito de aplicación.

6.1 Nombre del alimento

84. El Comité acordó suprimir la lista de especies y las denominaciones de las mismas e incluir un texto general que estuviera en consonancia con las restantes normas en el que se estipulara que la denominación debía ajustarse a la práctica habitual de los países en cuestión. Asimismo, acordó exigir que se indicara el medio de envasado, con arreglo a la Norma para el pescado en conserva.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVA

1. AMBITO DE APLICACION

85. El Comité acordó hacer referencia al "contenido de pescado" en lugar de a "las sardinas", para evitar confusiones con los productos análogos en esa sección y en toda la Norma. El observador de la CE indicó que la reglamentación comunitaria de los productos de especialidad hacía referencia a un contenido mínimo de pescado del 25% en lugar del 50%.

2.1 Definición del producto

86. El Presidente señaló que el texto de la propuesta era el resultado de una solución de compromiso alcanzada tras haber sido debatida ampliamente en anteriores reuniones y que la Comisión había adoptado una decisión en lo que se refería a la inclusión de especies y había aprobado un procedimiento específico para evaluar las características de las especies que se propusieran para ser incluidas en una norma.

87. Tres delegaciones propusieron los siguientes cambios a la lista:

Chile	<i>Clupea bentinki</i>
México	<i>Opisthonema libertate</i> <i>Etrumeus microps</i>
Irán	<i>Dissumeria acuta</i> <i>Clupea engraformis</i> <i>Lupea grimi</i> <i>Clupea delicatella</i>

88. Algunas delegaciones observaron que la Norma debería permitir que se denominara sardinas a otras especies además de *Sardina pilchardus*. No obstante, dado que tras debatir la cuestión las distintas posiciones permanecieron invariables, el Comité acordó no modificar la redacción de la sección. El observador de la CE señaló que, con arreglo a la legislación comunitaria, ninguna otra especie podía denominarse sardina. Posteriormente, el Comité acordó también incluir un texto en la Sección 2.3 para indicar que no debían mezclarse las especies.

89. Con respecto a la Sección 2.1.2, el Comité tomó nota de que tal como estaba redactada, los países podían optar por presentar el producto eviscerado o no. El Comité convino en corregir la traducción de la versión francesa, ya que el texto debía decir "reins" (riñones).

4. ADITIVOS

90. El Comité tomó nota de las observaciones de la Asociación Internacional de Productores de Pectina y convino en hacer referencia a las "pectinas". Asimismo, acordó que los almidones modificados figuraran aparte, como en la sección sobre aditivos de la Norma para Pescados en Conserva.

6.1 Nombre del Alimento

91. El Comité acordó de mantener la sección sin modificaciones, como consecuencia de la decisión adoptada durante el examen de la Sección 2.1. Las delegaciones de Brasil y Chile expresaron sus reservas en cuanto a dicha decisión, por considerar que la utilización del término "sardina" no debía restringirse a *S. pilchardus* y que debería aplicarse a las especies similares. La delegación de Marruecos defendió con firmeza la utilización exclusiva del nombre "sardinas" para la especie *S. pilchardus*.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA

2. Descripción

2.3.5 Tamaño

92. Tras un breve debate, el Comité decidió no trasladar los requisitos de tamaño a un texto consultivo, ya que se reconoció que en el producto en cuestión, las denominaciones por tamaños tenían mayor importancia, a la hora de facilitar información al consumidor, que en el caso de otras normas afines. El Comité tomó nota, sin embargo, de que debido a las diferencias de tamaño propias de las distintas especies había que prestar atención a la hora de utilizar la clasificación para evitar que se pudiera llevar a engaño al consumidor. Se convino en que el sistema de clasificación debía revisarse a corto plazo a fin de tener en cuenta las distintas denominaciones comerciales.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

93. Las delegaciones de Suecia y Suiza insistieron ambas en su oposición al empleo de colores en estos productos y la segunda de ellas hizo hincapié también su oposición al empleo de CaNa_2EDTA . La delegación de Francia propuso que se admitiera el uso de glucono- δ -lactona en una dosis de 3,5 g/kg y de sorbitol en una dosis de 10 g/kg en sustitución del empleo de CaNa_2EDTA . El Comité tomó nota de la propuesta, si bien en esa ocasión no se introdujeron modificaciones en la Norma. El observador de la CE declaró que en el proyecto de reglamentación comunitaria no se autorizaba el uso de amaranto (SIN 123). A propuesta de la delegación del Reino Unido, el Comité acordó solicitar asesoramiento al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos sobre el efecto de transferencia del SO_2 desde la materia prima al producto final.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

8.4 Alteraciones de color

94. Teniendo en cuenta las técnicas de elaboración utilizadas en estos productos, en especial, el pelado, descabezado y el uso facultativo de aditivos, se consideró que la tolerancia para las alteraciones

del color tenía que ser menor para el producto congelado rápidamente. Por consiguiente, se redujo del 25 al 15 por ciento la proporción de camarones afectados permitidos en una unidad de muestra aceptable.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA

1. AMBITO DE APLICACION

95. El Comité recordó la decisión adoptada anteriormente en relación con las sardinas y los productos análogos y modificó todo el proyecto de norma revisada de modo que dijera "pescado" o "el producto" en lugar de "atún" para no dar lugar a confusión o a interpretaciones erróneas. El observador de la CE señaló que en las disposiciones comunitarias para los productos de especialidad se contemplaba un contenido mínimo de pescado del 25 por ciento en lugar del 50 por ciento.

2.1 Definición del producto

96. Tuvo lugar un amplio debate acerca de las especies de pescado que había que incluir y sobre si éstas debían o no incluirse en la categoría de "atún" o "bonito". Como solución de compromiso se acordó mantener la lista de especies de pescado que figuraba en la norma del Codex vigente, tras actualizarla convenientemente y realizar algunas correcciones en lo que se refería a los nombres científicos de las especies. El Comité pidió a los países que había propuesto la inclusión de nuevas especies en la lista que facilitaran los datos necesarios en cuanto a la taxonomía, el comercio y otros aspectos pertinentes, con arreglo al procedimiento que el Comité y la Comisión aplicaban para la inclusión de nuevas especies de peces en las normas que había en vigor. Varias delegaciones se mostraron interesadas en incluir especies del género *Auxis* y otras especies del género *Sarda* en la lista. La delegación de España manifestó su oposición a que se utilizara una lista única para las especies de atún y bonito.

97. Asimismo se acordó ampliar la Norma para incluir otras presentaciones del atún y el bonito con otros medios de envasado adecuados, entre ellos, las salsas. Por consiguiente, el Comité modificó las secciones sobre **aditivos alimentarios** (de modo que fuera idéntica a la sección correspondiente del Proyecto de Norma Revisada para Pescados en Conserva), **etiquetado y muestreo, examen y análisis**, con el fin de regular dichos productos.

2.3 Presentación

98. El Comité acordó disminuir las tolerancias que figuraban entre corchetes entre las secciones 2.3.2 y 2.3.3 al 30%. La Sección 2.3.3 fue modificada para hacer constar que el producto definido como "en trozos pequeños" debía conservar la estructura muscular de la carne.

6.1 Nombre del alimento

99. El Comité decidió suprimir la denominación "atún-bonito" en el nombre del alimento, para que no pudiera inducirse a error o engaño al consumidor.

Estado de tramitación de los proyectos de normas para los pescados y productos pesqueros

100. El Comité adelantó todas las normas anteriormente citadas al Trámite 8 del Procedimiento y las presentó a la Comisión para su adopción. Los textos de los proyectos de normas revisadas figuran en los Apéndices IV a XIV del presente informe.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (Tema 7 del programa)

101. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 94/6, en el que figuraba una reimpresión de la versión vigente en esos momentos de la Norma, y el Addendum 1, en el que se presentaban las observaciones de Tailandia y del Reino Unido en respuesta a la carta circular CL 1992/17-FFP. El Presidente recordó que el Comité había decidido, en la última reunión, pedir más observaciones sobre el Anteproyecto, con especial atención a la modificación introducida en el ámbito de aplicación con miras a la inclusión de todos los productos pesqueros pertinentes. Las observaciones de Noruega figuraban en los documentos de sala Noruega 1 y 2, en los que se proponía una norma revisada que se había elaborado en consulta con algunos países interesados.

1. AMBITO DE APLICACION

102. El Comité convino en definir de manera más precisa el producto e incluir una mención al contenido mínimo de sal del 12 por ciento en el caso de la saturación parcial.

2.2 Definición del proceso

103. El Comité acordó trasladar a la Sección 6.1.3 (nombre del alimento) la disposición que restringía la utilización del nombre "Klippfish" a los productos preparados con pescado que haya alcanzado durante el salado en salmuera una saturación de sal del 95 por ciento.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

104. La delegación de Francia propuso que se añadieran los sulfitos como conservante, por ser éstos necesarios en el pescado con un contenido de sal del 12 por ciento aproximadamente, y el observador de la CE indicó que la dosis autorizada en la Comunidad era de 200 mg/kg. Sin embargo, el Comité convino en conservar las disposiciones sobre aditivos vigentes en aquel momento.

6.1 Nombre del alimento

105. Se acordó añadir una sección para el "Klippfish" y otra para el pescado salado húmedo.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

106. Se señaló que dado que las disposiciones de la norma hacían referencia al contenido de sal, era necesario adoptar un método adecuado para su definición. Por tanto, el Comité acordó introducir una sección (Sección 7.4) relativa a la determinación del contenido de sal, que la delegación de Alemania elaboraría en colaboración con Noruega, ya que por el momento no era posible determinar un método adecuado. La Secretaría indicó que eso no impediría adelantar la norma en el procedimiento de tramitación, porque dicha sección podría ser propuesta y posteriormente adoptada por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). Asimismo, se tomó nota de que se habían publicado los volúmenes del Codex Alimentarius Revisado con las normas para productos, y que en ellos no se incluían los métodos de análisis ya que éstos aparecerían reunidos en otro volumen distinto con el fin de poder actualizarlos con mayor frecuencia.

107. Se tomó nota de que en la Norma se incluirían asimismo las modificaciones de carácter general acordadas anteriormente (párr. 16).

Estado de tramitación del Proyecto de Norma Revisada para el Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae.

108. El Comité convino en adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5 del Procedimiento y recomendar que la Comisión lo adoptase en el Trámite 8, omitiendo los trámites 6 y 7. El texto revisado se adjunta al presente informe dentro del Apéndice XV.

METODOS DE ANALISIS PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (Tema 8 del programa)

109. El Comité tuvo ante sí los proyectos de métodos de análisis que figuraban en el documento ALINORM 93/18- Apéndice 16 y las observaciones de Alemania, Tailandia y Reino Unido en relación con dichos métodos, recogidas en el documento CX/FFP 94/7.

a) Determinación del peso escurrido de los camarones en conserva envasados en medios de cobertura gelificados

110. El Comité, tras tomar nota de que el comercio de este tipo de productos era escaso y que, por consiguiente, no había sido posible comprobar la eficacia del método propuesto, decidió no adoptar ninguna medida al respecto.

b) Procedimiento para descongelar los bloques de pescado congelados rápidamente

111. El Comité tomó nota de la amplia información facilitada por la delegación de los Estados Unidos sobre la eficacia del citado método¹. El Comité adoptó el método conforme figuraba en la propuesta para su inclusión en el Proyecto de Norma Revisada para los Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA (Tema 9 del programa)

112. El Comité tuvo ante sí para su examen el documento CX/FFP 94/8, en el que se presentaba la revisión del Anteproyecto de Código de Prácticas llevada a cabo por el Servicio de Utilización y Mercadeo del Pescado (FIIU) de la FAO, a la luz de los debates mantenidos durante la última reunión del Comité y las observaciones suplementarias de los gobiernos recibidas en respuesta a la carta circular CL 1992/17-FFP. En los documentos CX/FFP 94/8-Add.1 (Canadá) y los documentos de sala con las observaciones de la OMS, Japón y Estados Unidos figuraban observaciones adicionales.

113. El Comité estudió si debían incluirse los moluscos en ese código, el cual en aquel momento se aplicaba únicamente a los peces y crustáceos. El observador de la CE señaló que determinadas secciones del Código se referían a temas de salud animal que eran competencia de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE). El Representante de la FAO señaló que en lo que concernía a la acuicultura, era posible que hubiera que incluir disposiciones en materia de salud animal cuando éstas estuvieran estrechamente relacionadas con la salud humana y los requisitos de inocuidad. Varias delegaciones opinaron que no se había pretendido regular los moluscos y señalaron que se podría

¹ *Codex Thawing Procedures for Quick Frozen Fish Blocks: Air thaw and water immersion methods* Jane E. Fox-Dobson, National Marine Fisheries Service, Silver Spring MD (Estados Unidos), 1994. Los interesados pueden solicitar copias a la autora.

modificar el Código de Prácticas de Higiene para los Moluscos con objeto de incluir una referencia al Código sobre los Productos de la Acuicultura. El Comité acordó que el Código no se aplicaría de momento a los moluscos.

114. El Comité tomó nota asimismo de la propuesta de la OMS (en sus observaciones por escrito) de establecer un Código para la acuicultura de agua dulce y otro código para la acuicultura marina, a fin de facilitar orientaciones específicas para el control de los trematodos transmitidos por los alimentos. Sin embargo, se consideró que el tema podría abordarse en un documento general mediante un análisis de riesgos o el sistema de HACCP.

115. En respuesta a una pregunta, el Presidente indicó que el sistema de HACCP sería incorporado al proyecto, lo que permitiría estar seguros de que se tomaban en cuenta los riesgos para la salud asociados a los trematodos.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para los Productos de la Acuicultura.

116. El Comité acordó devolver el texto al Trámite 3 para que el Departamento de Pesca de la FAO lo redactase de nuevo, a la luz de los debates del Comité y de las observaciones de los gobiernos, y luego examinarlo nuevamente en la siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS EN ATMOSFERA CONTROLADA Y MODIFICADA (Tema 10 del programa)

117. El Comité examinó el citado proyecto, presentado en el documento CX/FFP 94/9 y las observaciones que figuraban en el documento CX/FFP 94/9-Add.1 (Canadá, Nueva Zelandia, y en el documento de sala Francia 1. La delegación de Noruega presentó el documento y recordó que el Código había sido redactado de nuevo, teniendo en cuenta los debates de la última reunión y con la participación de un grupo de países interesados. La delegación señaló que dicho código debía examinarse conjuntamente con el Código de Prácticas para el Pescado Fresco, y que correspondía al Comité decidir si era necesario elaborar en aquel momento un código distinto para los productos envasados en atmósfera controlada y modificada (EAM). El observador de la CE indicó que los mamíferos marinos (citados en la Sección 6.1) deberían excluirse del ámbito de aplicación y que el Código debería tener en cuenta los productos no pasteurizados.

118. El Comité tomó nota de que la elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Preenvasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén por parte del Comité sobre Higiene de los Alimentos resultaba especialmente importante para la labor del Comité en este ámbito. El Presidente señaló que las disposiciones específicas referentes al pescado y los productos pesqueros podrían incluirse en dicho código general y que sería preciso examinar más a fondo la cuestión, teniendo en cuenta las decisiones anteriormente adoptadas en relación con la revisión general de los códigos de prácticas, incluido el Código de prácticas para el Pescado Ahumado. En esas circunstancias, el Comité convino en no continuar con la elaboración del Código por el momento y examinar de nuevo el tema en fecha posterior, teniendo en cuenta las decisiones que adoptara al respecto el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA EVALUACION SENSORIAL DE PESCADOS Y MARISCOS (Tema 11 del programa)

119. El Comité recordó que, tras el examen de los procedimientos de inspección (evaluación sensorial) aplicados al pescado y los mariscos que había realizado en su última reunión, había decidido elaborar un código de prácticas general para la evaluación sensorial con vistas a su aplicación en la inspección de productos pesqueros (ALINORM 93/18, párrs. 19-24). El Sr. P. Howgate (Reino Unido), Consultor de la FAO y de la Secretaría del Codex, había sido invitado a preparar un proyecto que presentó en el documento CX/FFP 94/10. Las observaciones de los gobiernos figuraban en los documentos CX/FFP 94/10-Add.1 (Canadá, Nueva Zelanda) y en el documento de Sala USA 2.

120. El Sr. Howgate señaló que, por la naturaleza del tema tratado, dicho documento debía ser considerado más como un conjunto de directrices que como un conjunto de prácticas. En el documento se señalaba que la mayoría de las evaluaciones sensoriales oficiales de pescados y mariscos eran realizadas por inspectores dentro de sus tareas habituales y no por analistas altamente especializados o profesionales. Por tanto, una parte considerable del documento estaba dedicada a la capacitación del personal y al desarrollo de su habilidad como inspectores especializados en la evaluación sensorial.

121. El Comité agradeció al Sr. Howgate su labor en la preparación del valioso documento. No obstante, algunas delegaciones consideraron que en las Normas del Codex revisadas debería haberse hecho hincapié en los criterios para la interpretación de las disposiciones referentes a la descomposición (textura, olor y sabor) para demostrar que los productos eran aptos para el consumo humano. Dichas delegaciones declararon que las exigencias de los servicios de inspección de los países importadores hacían necesario definir una serie de criterios que, sumados al reconocimiento mutuo de la competencia de las autoridades de los países exportadores, facilitarían el comercio internacional. Se propuso que el documento principal se publicara como documento técnico de la FAO y que el Codex sólo adoptara los criterios fundamentales.

122. El Comité reconoció la utilidad del documento general de carácter técnico que había preparado el Consultor y pidió que se redactara de nuevo teniendo en cuenta las observaciones escritas, así como las observaciones que se habían formulado durante la reunión. La nueva versión se distribuiría otra vez a los gobiernos para recabar observaciones y la cuestión volvería a examinarse en la siguiente reunión del Comité.

REVISION DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Tema 13 del programa)

123. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 94/12 que se presentaba de forma resumida el informe del Grupo de Trabajo creado en la última reunión para examinar los Códigos de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Se había pedido al Grupo de Trabajo que incorporara a los códigos revisados toda la información posible de carácter orientativo que antes había estado contenida en las normas del Codex y que incluyera la aplicación del sistema del análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP) (ALINORM 93/18, párr. 44). El Grupo de Trabajo (formado por Canadá, Francia, Alemania, Islandia, Países Bajos, Reino Unido y Estados Unidos) se había reunido en Ottawa, Canadá, del 11 al 14 de mayo de 1993. El Comité también tuvo ante sí el informe completo del Grupo de Trabajo (documento de sala N° 1) en el que se incluía el texto completo de un Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para el Pescado Congelado basado en el Código CAC/RCP 16-1978, que pretendía servir de modelo para la revisión de otros códigos de prácticas. La presentación del informe corrió a cargo de la delegación de Canadá.

124. El Comité había acordado anteriormente retirar de las normas las disposiciones sobre calidad comercial e introducirlas en los códigos, y adoptar para dichos códigos el planteamiento del HACCP, teniendo en cuenta las Directrices para la Aplicación del Sistema de HACCP preparadas por el Comité sobre Higiene de los Alimentos. Se tomó nota de que además del sistema basado en la identificación de unos puntos críticos de control con objeto de garantizar la inocuidad de los alimentos, se proponía un sistema similar de puntos de control en relación con otras disposiciones obligatorias de las normas.

125. La delegación de Canadá llamó la atención del Comité sobre el diagrama de flujo del sistema de HACCP que figuraba en el Apéndice II del documento CX/FFP 94/12. Asimismo, señaló que, para completar el planteamiento de HACCP, era necesario que en los códigos se hiciera referencia a procedimientos de recuperación. La Sección VI sobre especificaciones para productos finales, en la que se incluían los requisitos esenciales de salud e higiene, había sido ampliada para incluir también en ella otras secciones en las que trataran de los requisitos esenciales de calidad y las especificaciones optativas para el producto final. En los demás códigos, se habían tomado medidas análogas para las secciones correspondientes (Anexo III).

126. Varias delegaciones expresaron su reconocimiento por la labor llevada a cabo por la delegación del Canadá y los miembros del Grupo de Trabajo, y el Comité, por su parte, vio con agrado la fórmula adoptada para la revisión de los Códigos. El observador de la CE indicó que la Directiva sobre Pescado y Productos pesqueros exigía a la industria el establecimiento de sistemas de control basados en el principio del HACCP, de conformidad con lo estipulado en las directrices del Codex, y que incumbía a los productores determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) en sus respectivos procesos de fabricación. El Presidente señaló que los códigos que se estaban examinando en la reunión en curso debían revisarse teniendo en cuenta los principios adoptados en el Código para el Pescado Congelado y añadió que llevar a cabo la revisión completa de todos los códigos constituiría una ardua tarea.

127. El Comité agradeció a las delegaciones que se mencionan a continuación el que se hubieran ofrecido a coordinar la revisión de los códigos vigentes: Canadá (pescado congelado), Francia (pescado en conserva), México (camarones congelados), Países Bajos (moluscos de concha), Reino Unido e Irlanda (pescado fresco). Asimismo, Canadá aceptó encargarse del examen del Código para el Pescado Picado, en el marco de los trabajos sobre el pescado congelado. Se recomendó que dichas revisiones incorporaran los distintos códigos para productos específicos en códigos genéricos o de grupo. El Presidente indicó que podría estudiarse la posibilidad de combinar los códigos sobre crustáceos en un único código y la delegación de Brasil señaló que estaba dispuesta a examinar los códigos sobre la langosta y el cangrejo, en colaboración con la delegación de México. Las delegaciones de Dinamarca y Noruega indicaron que estaban interesadas en llevar a cabo un trabajo similar para otros productos, en concreto, el pescado ahumado y el pescado salado respectivamente. Se convino, en general, que los países que estuvieran interesados en participar en el proceso se pondrían en contacto con el país coordinador de cada código y que el trabajo debía realizarse a través de una cooperación entre los distintos grupos que intervinieran. El Comité tomó nota de que los países coordinadores podrían celebrar las reuniones de trabajo que fuera necesario y que era posible que los países que encabezaban la iniciativa tuvieran que reunirse para coordinar sus actividades. Se informaría a los miembros de la Comisión del desarrollo del proceso de revisión.

128. El Comité acordó que los anteproyectos de códigos revisados se distribuyeran en el Trámite 3 para recabar las observaciones de los gobiernos antes de ser examinado en la siguiente reunión del Comité. El Comité tomó nota de que dicho procedimiento se sometería a la aprobación del Comité Ejecutivo, que sería informado de los trabajos iniciados en relación con la revisión de los códigos.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DEL CODIGO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO FRESCO CON OBJETO DE INCLUIR LOS FILETES DE PESCADO FRESCO (Tema 12 del programa)

129. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 94/11 con el anteproyecto de enmienda para incluir los filetes de pescado fresco, y las observaciones contenidas en el documento CX/FFP 94/11-Add.1 (Canadá) y el documento de sala USA 1. La delegación del Reino Unido presentó la revisión y recordó que en su última reunión el Comité había decidido elaborar disposiciones para el pescado fresco, puesto que era objeto de un considerable comercio internacional, y había acordado que, para abordar el tema, se introduciría una enmienda en el Código de Prácticas para el Pescado Fresco, enmienda que se encargarían de preparar el Reino Unido y un grupo de países. La delegación señaló que la revisión se había realizado teniendo en cuenta ese fin concreto y que habría que introducir disposiciones relativas al HACCP; además, tendría que efectuarse un examen conjunto del Código y de las disposiciones pertinentes del Código para los Productos Envasados en Atmósfera Modificada (véase tema 10 del programa).

130. El Presidente señaló que los problemas de la infestación por trematodos, expuestos en el documento CX/FFP 94/2-ADD.1 (véase párr. 8 anterior) podrían abordarse mediante el sistema de HACCP, y señaló que la elaboración de los códigos que estaban siendo objeto de examen en la reunión en curso debía basarse en los mismos principios que el Código para el Pescado Congelado, como se había acordado anteriormente. El Comité acordó devolver al Trámite 3 el Código de Prácticas para el Pescado Fresco para que, bajo la responsabilidad de la delegación del Reino Unido, fuera redactado de nuevo con el fin de incluir el sistema del HACCP. Al llevar a cabo dicha labor, habría que tener en cuenta los trabajos del Comité sobre Higiene de los Alimentos en relación con el Anteproyecto de Código para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén.

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL APROVECHAMIENTO TOTAL DEL TIBURON (Tema 14 del programa)

131. El Comité tuvo ante sí la Circular de Pesca N° 844 de la FAO, en la que figuraba el texto del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Aprovechamiento Completo de los Tiburones, elaborado por la Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO. El Código había sido preparado respondiendo a la petición del Comité, en su 19° reunión, y la Comisión había aprobado en su 19° período de sesiones la elaboración ulterior del mismo. Tras el debate mantenido en su última reunión (ALINORM 93/18, párrs. 119-121), el Comité había solicitado el envío de observaciones sobre el Anteproyecto de Código en la carta circular CL 1992/17-FFP. Únicamente se habían recibido las observaciones de un país (Estados Unidos, documento de sala USA 1).

132. El Comité tomó nota de las observaciones del Representante de la FAO, quien señaló que los productos contemplados en el Código no tenían gran importancia en el comercio internacional y que muchos de ellos (por ejemplo, los cueros) no eran competencia del Codex. Se tomó nota asimismo de que el principal producto de valor para el comercio, las aletas de tiburón, estaba regulado por una norma del Codex para ese producto concreto. La delegación de México se mostró a favor de la ulterior elaboración del Código ante la creciente importancia del mercado de los productos derivados del tiburón. El Comité estuvo de acuerdo con la delegación de México en que la práctica de quitar las aletas a los tiburones vivos y devolverlos al agua era inaceptable.

133. Ante la falta de apoyo general para una ulterior elaboración del Código, el Comité decidió interrumpir los trabajos e informar al Comité Ejecutivo en consecuencia. Se señaló que el Departamento de Pesca de la FAO podía continuar la elaboración del documento de manera que sirviera de orientación a la industria tiburonera. Por consiguiente, se acordó que debería suprimirse la Sección 6.1 Especificaciones del producto terminado.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL SURIMI (Tema 15 del programa)

134. La delegación del Japón presentó el documento CX/FFP 94/14 (documento de sala) que contenía un Anteproyecto de Código de Prácticas para el Surimi Congelado. Se tomó nota de que el documento se había preparado basándose en los informes elaborados por Japón y Estados Unidos para el Comité, así como en la decisión adoptada por el Comité en su última reunión de proceder a la elaboración de un Código de Prácticas (ALINORM 93/18, párrs. 126-129).

135. El Comité manifestó su satisfacción ante la labor realizada por Japón y tomó nota de que el Anteproyecto debía ser revisado por la delegación de Japón en consulta con la de Estados Unidos, tras lo cual se enviaría a los gobiernos para recabar observaciones en el Trámite 3 y se examinaría detenidamente en la siguiente reunión.

136. El Comité tomó nota de que la cuestión del etiquetado y de la denominación de los productos a base de Surimi y otros similares había sido remitida al Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (véase párr.75, anterior).

DETERMINACION DE LAS ESPECIES DE PECES DEPREDADORES A LAS QUE SE APLICA EL NIVEL DE REFERENCIA MAS ALTO DE METILMERCURIO (Tema 16 del programa)

137. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 94/15 en el que se presentaba un estudio de la FAO con los datos actuales sobre la contaminación de pescado por mercurio y una propuesta para fijar un nivel único de 1 mg/kg, ante las dificultades que planteaba elaborar una lista completa y la variabilidad de los datos dentro de una misma especie, ya fuera predadora o no. El Presidente recordó que los niveles de referencia para el metil mercurio de 1 mg/kg para los peces predadores y de 0,5 mg/kg para los peces no predadores habían sido aprobados por la Comisión en su 19º período de sesiones y que se había pedido al Comité que elaborara la correspondiente lista de especies. La Comisión, en su 20º período de sesiones, reexaminó y confirmó dicha decisión y el Comité sobre Aditivos alimentarios y Contaminantes de los Alimentos acordó mantener dichos niveles para el metil mercurio. El CCFAC había señalado que bastaría un análisis del mercurio total para garantizar que no se superaba el nivel para el metil mercurio y que sólo se pediría el análisis del metil mercurio cuando el nivel de mercurio total fuera superior a 1 mg/kg. La delegación de Noruega manifestó que, en su opinión, debería utilizarse el análisis del mercurio total, ya que era suficiente para las labores de inspección.

138. El Comité recordó los debates mantenidos durante la última reunión y, tras tomar nota de la utilidad del documento porque en él se actualizaban los datos disponibles, examinó la conveniencia de mantener dos niveles diferentes. En respuesta a una pregunta sobre el destino que se daba al pescado que superaba los niveles de referencia, el Presidente señaló a la atención del Comité la Nota al texto de los niveles de referencia e indicó que dicha decisión incumbía a los gobiernos, por tratarse de restricciones al consumo. Asimismo, se tomó nota de que deberían aplicarse los procedimientos de gestión de riesgos apropiados, en función del consumo nacional y de la exposición a la contaminación.

139. La delegación de Estados Unidos se mostró a favor de un nivel único de 1 mg/kg de metil mercurio y expresó sus reservas sobre la definición de una lista de especies predadoras, por considerar que no era la forma adecuada de abordar el problema. Algunas delegaciones señalaron que podría resultar difícil ponerse de acuerdo en una lista, ya que las especies incluidas podían variar considerablemente de un país a otro. El Comité opinó, en cambio, que habría que fijar niveles para el mercurio total, sobre todo con vistas a la inspección, y se acordó informar al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de la conclusión a la que se había llegado.

140. El Comité acordó aplicar la decisión previamente adoptada con respecto a la diferenciación de los niveles para los peces predadores y los no predadores y continuar con la elaboración de las listas en cuestión. Se tomó nota de que la CE había elaborado una lista y que la delegación de Estados Unidos había propuesto, en la última reunión del CCFFP, una lista muy amplia, ya que se deberían incluir todas las especies predatoras a nivel mundial. El Comité acordó que la Secretaría reuniese las listas existentes en una propuesta común y la distribuyera en el Trámite 3 como Anteproyecto de Apéndice a los Niveles de Referencia para el Metilmercurio Presente en los Pescados (CAC/GL 7-1991). Asimismo, el Comité acordó que debían aplicarse procedimientos de gestión de riesgos y que habría que definir planes de muestreos basados en el nivel medio de mercurio.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 17 del programa)

141. El Comité tomó nota de que en su próxima reunión examinaría los siguientes asuntos:

- . Anteproyecto de Códigos de Prácticas Revisados para los grupos de productos siguientes (véase párr. 127):
 - . Pescado congelado y pescado picado (Canadá)
 - . Pescado en conserva (Francia)
 - . Camarones congelados, con posible ampliación a otros *Crustaceae* (México)
 - . Moluscos (Países Bajos)
 - . Pescado fresco (Reino Unido/Irlanda)
 - . Pescado salado (Noruega)
 - . Pescado ahumado (Dinamarca)

. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (FAO)

. Anteproyecto de Código de Prácticas para el Surimi Congelado (Japón, Estados Unidos)

. Directrices para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (FAO, Secretaría del Codex)

. Determinación de especies depredadoras de peces a las que se aplica el nivel máximo para el metilmercurio.

El Comité observó también que sería necesario examinar los Anteproyectos de Normas para las Anchoas Desecadas y para las Galletas de Pescado que había iniciado el Comité Coordinador del Codex para Asia.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

142. Se informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría dentro de dos años aproximadamente (1996). El lugar y la fecha lo decidirían el gobierno hospedante y la Secretaría del Codex, condicionado a la aprobación de la Comisión. Con toda probabilidad, la reunión se celebraría en Bergen.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia (ALINORM 95/18)
Proyecto de Norma General para los Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	8	CAC Gobiernos	párr. 36 Apéndice II
Proyecto de Norma para los Calamares Crudos Congelados Rápidamente	8	CAC Gobiernos	párr. 45 Apéndice III
Proyectos de Normas Revisadas para: - Bloques Congelados Rápidamente - Pescado Congelado Rápidamente - Langostas Congeladas Rápidamente - Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente - Camarones Congelados Rápidamente	8	CAC Gobiernos	párr. 100 Apéndice IV Apéndice V Apéndice VI Apéndice VII Apéndice VIII
Proyectos de Normas Revisadas para: - Carne de Cangrejo en Conserva - Pescado en Conserva - Salmón en Conserva - Sardinas y Productos Análogos en Conserva - Camarones en Conserva - Atún y bonito en Conserva	8	CAC Gobiernos	Apéndice IX Apéndice X Apéndice XI Apéndice XII Apéndice XIII Apéndice XIV
Anteproyecto de Norma Revisada para el Pescado Salado y el Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae	8	CAC Gobiernos	párr. 108 Apéndice XV
Código de Prácticas para los Productos de la Acuicultura	3	FAO Gobiernos 22ª reunión CCFFP	párr. 116
Código de Prácticas para el Surimi Congelado	3	Japón/EE.UU. 22ª reunión CCFFP	párr. 135
Revisión de los Códigos de Prácticas para: - Pescado Congelado - Pescado en Conserva - Camarones Congelados - Moluscos - Pescado Fresco - Pescado Salado - Pescado Ahumado	3	Canadá Francia México Países Bajos GB/Irlanda Noruega Dinamarca 22ª reunión CCFFP	párr. 127
Directrices para la Evaluación Sensorial de los Pescados y Mariscos	3	Secretaría 22ª reunión CCFFP	párr. 122
Lista de especies de peces depredadores a los que se aplica el nivel de orientación más elevado para el metil mercurio	3	Secretaría 22ª reunión CCFFP	párr. 140

**ALINORM 95/18
APENDICE I**

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman
Président
Presidente**

J. A. Race
Norwegian Food Control Authority
B.O. Box 8187 Dep
0034 OSLO - Norway
Telephone: 47 22 579900
Fax.: 47 22 579901

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Mr. David Cox
Manager - Processed Foods Inspection
Operations, AQIS
Department of Primary Industries
and Energy
GPO Box 858, Canberra, ACT, 2601
Australia
Telephone: 61 6 2725138
Fax.: 61 6 2725226

Dr. Heloisa Mariath
Manager - Fish Programs
National Residue Survey
Department of Primary Industries
and Energy
Box E11 Canberra, ACT 2600
Australia
Telephone: 61 6 2725982
Fax.: 61 6 2724023

**BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA**

Dr. W. Vyncke
Fisheries Research Station
Ankerstraat 1
B-8400 Oostende
Belgium

**BRAZIL
BRESIL
BRASIL**

Dr. Guilherme Antonio
da Costa Junior
Fish and Fish Products Inspector
Ministério da Agricultura, Do
Abastecimento E Da Reforma Agrária
Servico De Inspecão De Pescado E
Derivados Esplanada Dos Ministérios
Maara Ed Anexo
Bloco A Sala 441 A
Brasilia Brazil 70000
Fax.: (55) 61-2182672

CANADA

Mr. John Emberley
(Head of Delegation)
Director General Inspection
and Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario, K1A 0E6
Fax.: 613 993 4220

Mr. Robert Mills
Technical Trade Coordinator
Inspection, and Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario, K1A 0E6
Telephone: 613 990 5810
Fax.: 613 993 4220

Mr. David Carlye Bevan
Director, Inspection Branch
Inspection and
Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario, K1A 0E6
Telephone: 613 990 0412
Fax.: 613 990 4668

Mr. Cameron Prince
Chief, Fish and Fish Products
Inspection Branch
Inspection and Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6

**CHILE
CHILI**

Dr. Juan Rusque
National Fishing Director
National Fishing Service
Ministry of Economics
Development and Reconstruction
Teditinos 120 8°Piso
Santiago

**PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE
REPUBLICA POPULAR DE CHINA**

Wang Hongbing
Section Chief (Engineer)
14 Nanda Street
Yantai

Xie Cai Zhang
Engineer Chief of Section
13 Zhong Shan Road (E.I.)
Shanghai

CUBA

Ing. Maritza Linares Fonts
Directora de Calidad
Ministerio de la Industria Pesquera
5ta. Ave Y 248 Playa
Habana
Fax.: 33 15 34

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Lars Herborg
Chief Industry Section
Fish Inspection Agency
Ministry of Fisheries
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K
Tel. 45.33.96.3500
Fax. 45.33.96.3906

Ms. Jeanineke Dahl Kristensen
Principal Officer
Ministry of Fisheries
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K

Dr. Marjun Hanusardottir
Director
Food & Environmental Institute
Debesartrød
100 Tórshavn
Faroe Islands

Mr. Alex Tolstoy
Corporate Quality Manager
Greenland Home Rule Production
P.O. Box 270
DK-3900 Nuuk
Greenland

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Ahmed el Saied el Baghdadi
Tech. Eng.
Chief Sector of
Fish and Food Preservation Plants
Edifina Co.
Damietta,
Fax.: 2-057-701344

Dr. Salah Hussein Abou-Raiia
Prof.
Food Science Dept.
Faculty of Agriculture,
Cairo University
34 Taibah St.
Mohandseen, Giza
Telephone: (002)(02) 3493195

**FINLAND/FINLANDE
FINLANDIA**

Dr. Eeva Eklund
(Head of the Delegation)
Head of the Biochemical Section
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo

Ms. Pia Mäkelä
Veterinary Inspector
Ministry of Agriculture and Forestry
Vuorikatu 16 A
00170 Helsinki

Mr. Pekka Pakkala
Deputy Director
National Food Administration
Kaikukatu 3
00530 Helsinki

Mr. Pekka Valkeisenmäki
Factory Director
Tresko Fish Ltd.
23360 Kustavi

FRANCE/FRANCIA

Henri Loreal
Chef de délégation
IFREMER
Rue de l'Île d'Yeu - BP 1049
16037 Nantes Cedex

Jean-Pierre Doussin
Charge de mission codex et gatt
Ministère de l'Economie D.G.C.C.R.F
59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris

Dr. Maryse Flamme
Ministère de l'Agriculture
DGAL
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13

Mr. De Franssu
France Glaces Findus
Boulevard du Bassin Napoléon
62200 Boulogne sur mer

Francois Falconnet
Confédération des produits de
Traitement des produits des
Pêches Maritimes
44 rue d'Alésia
75682 Paris cedex 14

GABON

Agnès Ilama Boulingui
Chargée d'Etudes
Direction Generale des Pêches
B.P. 9498 Libreville

Dominique Mouele
Océanologue, Spécialiste de l'Espace
et des activités maritimes
Secrétaire Principal du Comité des Pêches à
la Commission Nationale Pour la FAO
P.B. 551 Libreville
Telephone: (241) 763835

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Mrs. Rita Lauterbach
Chief of Delegation
Bundesministerium für Landwirtschaft
Rochusstr. 1
D-53123 Bonn

Dr. Jörg Oehlenschläger
Head of Section
Federal Research Centre for Fisheries
Institute for Biochemistry & Technology
Palamaille 9
D-22767 Hamburg
Telephone: 494038905151
Fax.: 454038905262

Dr. Kolb
Federal Health Office
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin

Dr. Lütje-Wilhelm Bahrs
Qa-Manager
Fa. Nordsee
Liebenbergsweg 20a
D-27580 Bremerhaven
Germany
Fax.: 49 471132828

GREECE/GRECIA

L. Theoharopoulos
Head of Section
Ministry of Agriculture
6 Kapnocoptirion str.
10176 Athens
Greece

**ICELAND/ISLANDE
ISLANDIA**

Einar M. Johannsson
Chief of Liaison and Training
Directorate of Fisheries
Ingolfsstr. 1
150 Reykjavik

Thordur Asgeirsson
Director of Fisheries
Directorate of Fisheries
Ingolfsstr. 1
105 Reykjavik

INDONESIA/INDONESIE

Dr. Sumpeno Putro
Director
Center for Standardisation
and Accreditation
Agency for Agribusiness,
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No. 3
Jakarta
Indonesia
Telephone: 62 21 7804006
Fax.: 62 251 328489

Mr. Hantowo Tjhia
Representative,
Association of Fishery
Producers & Exporters
JL. Muara Baru
Ujung Blok N
Kav. 4-5
Jakarta 14450
Indonesia

Dr. Josephine Wiryant
Chief, Directorate of Fish Inspection &
Quality Control
Directorate General of Fisheries
3, JL Harsono RM., Ps. Minggu
Jakarta 12550
Fax./Telephone: 62 21 7891479

Ms. Evelyne Nusalim
Representative to Europe,
Indonesian Association of Fishery
Producers & Exporters
Pater Damiaanstraat 57
P.O. Box 236
NL-2130 Ae Hoofddorp
The Netherlands

**IRELAND/IRLANDE
IRLANDA**

Mr. Sean O'Donoghue
Sea Fisheries Control Manager
Department of the Marine
Leeson Lane
Dublin 2

**ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
REPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN
REPUBLICA ISLAMIC DEL IRAN**

Abdol Hamid Kavosian
Ministry of Jihad-e-Sazandegl.
Fisheries Department
Keshavarz Bol.
P.O. Box 14155-6353
Tehran

Hamid Reza Shahmohammadi
Ministry of Jihad-e-Sazandegl.
Fisheries Department
P.O. Box 14155-6411
Tehran
Fax.: 672772 655104 (021) Shil-Ir

JAPAN/JAPON

Mr. Naotake Ito
Director - Office of Fisheries
Processing Industry
Fisheries Agency
1-2-1 Kasumigaseki Tiyo-Ku
Tokyo
Mr. Toshiaki Kuwasaki D.V.M.
Deputy Director
Veterinary sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo

Mr. Kazuo Abe
Deputy Director
Fisheries Marketing Division
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-Ku
Tokyo

Mr. Hiorshi Egawa
Technical Advisers
The Japan Canned Food
Inspection Association
15, 2-chome, Kitanakadori
Naka-Ku - Yokohama

Naoki Takatori
Technical Advisers
Japan Frozen Foods Inspection
Corporation
2-4-6, Shiba-Daimon,
Minato-Ku - Tokyo

Seiichi Saito
Taiyo (U.K.) Limited
5th Floor 6 Broad Street
London EC ZM 7JH
United Kingdom

Yoshiki Nishiyama
Japan Food Hygiene Association
150 Shibuya-Ku
Jwgumae 2-6-1 - Tokyo

MEXICO
MEXIQUE

Dr. Juan Felipe García Montez
Subdirector de Fomento y Desarrollo
Comercial
Dirección General de Promoción Pesquera,
Secretaria de Pesca
Periférico Sur 4209,
Cal. Jardines en la Montaña
C.P. 4209 - México D.F.
Tel: (5) 6280725 Fax.: (5) 6280898

MOROCCO/MAROC
MARRUECOS

Ms. Elkadiri Elhassani Elyamani
Résidence Almassid Place
Aboubaker Sidik Im 11 Appt.
1, Agdal
Rabat

Mr. Biaz Rachid
Directeur des Etudes Générales
P.O.N.P.
Office National des Pêches du Maroc
D.N.P. 13 Rue Chevalier Bayard
Casablanca

Mr. Hassan Tagafait
Docteur Vétérinaire
E.A.C.C.E./Maroc
72, Rue Mrd Smiha
Casablanca
Morocco

MOZAMBIQUE

Luisa Serra Ribeiro Arthur Riberio
Secretary of States of Fisheries
P. O. Box 1723
Maputo
Telephone.: (258) (1) 424363
Fax.: 425087, 420335

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. L.P. van Duijn
Head of delegation
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK 's Gravenhage
Tel. 70.3792234 Fax: 70.2825648

Mrs. Ir. A. Bijster
Member
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Fisheries Department
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel. :70.3792848 Fax.:70.3825648

Mrs. E. Kluijtmans
Member
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
Tel. 70.3406872 Fax.:70.3405177

Dr. G. L. Roessink
Member
Ministry of Public Health
Inspectorate for Health
Protection
P.O.Box 167
4460AD Goes
Tel.:1100.14910 FAX.:1100.0436

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Ms. Judy Barker
Head of Delegation
National Manager Fish
Ministry of Agriculture
and Fisheries
P.O. Box 2526
Wellington
Fax.: 64 4 4744239

Mrs. Marie McDonald
Quality Manager
Southfish Co-operative Limited
P.O. Box 143
Bluff
Fax.: 64 3 2128267

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Geir Valset
(Head of Delegation)
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen

Aksel R. Eikemo
Head of Department
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Dr. Bjarne Bøe
Laboratory Manager
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen

Bjarne Aalvik
Head of Department
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185 N-5002 Bergen

Gunnar Tertnes
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185 N-5002 Bergen

Dan V. Aarsand
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen

Dr. Sverre O. Roald
Chief Regional Officer
The Quality Control Service
P.O. Box 168
N-6001 Ålesund
Fax.: 70 12 96 47

Per Henrik Prante
Institute Manager
Development Department
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger

J. Gustavsson
Section Manager of Quality Control
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger

Nils Berg
Manager Product Development
FRIONOR A/S
P.O. Box 195
N-1324 Lysaker

Per Dag Iversen
Federation of Norwegian
Fishing Industry
Bontelabo 2
N-5003 Bergen

J. Morland
Chief of Production
Nestle Norway A/S
Kvalfjordv. 1
9600 Hammerfest

Inger-Marie Gjethammer
Office Manager
UNIDOS AL
P.O. Box 318 sentrum
N-6001 Ålesund

Prof. Kåre Julshamn
Head of Research
Institute of Nutrition
Directorate of Fisheries
P.O. Box 1900, Nordnes
N-5024 Bergen

Øyvind Lie
Senior Research Scientist
Institute of Nutrition
Directorate of Fisheries
P.O. Box 1900, Nordnes
5024 Bergen

Ellen C. Landgraff
Executive Officer
Ministry of Fisheries
Øvre Slottsgt. 2
0032 Oslo
Fax.: 22 34 95 85

SULTANATE OF OMAN

Mr. Rashid Amur
Al-Barwani
Director of Fisheries Resources
Directorate General of Fisheries
Ministry of Agriculture and
Fisheries
P.O. Box 467
Muscat

PHILIPPINES PHILIPPINES/FILIPINAS

Ms. Mercedita A. Bantaya
Chief, Fish Inspection and
Quality Control Section
Post Harvest Technology Division

Bureau of Fisheries and
Aquatic Resources
860 Quezon Ave.
Quezon City,
Telephone: 97-36-17
Fax.: 98-78-71

POLAND/POLOGNE POLONIA

Mr. Jan Zalewski
Deputy Chief of Fish
Processing Department
Sea Fisheries Institute
1 Kottataja str.
81-332 Gdynia

SLOVAK REPUBLIC REPUBLIQUE SLOVAQUE

Dr. Elena Ceppanová
Head of the Department
of Veterinary Hygiene
Státna Veterinárna správa
8452, 13 Bratislava,
Botanická 17

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D. Rafael Centenera Ulecia
Técnico superior Desquero
Secretaria Gral de Pesca Maritima
c/Ortega 4 gasset nº 57
Madrid
Tel.: 91.4025000 Fax.: 91.3093903

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Eva Lönberg
(Head of Delegation)
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala

Dr. Pontus Elvingsson
Chief Government Inspector
Food Control Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala

Mr. Bengt Ahlstrøm (Adviser)
Quality Manager
Abba Sverige AB
Box 2099
S-456 81 Kungshamn

Mr. Vincent Malandain (Adviser)
Head of Section
Nordreco AB
Box 520
S 267 25 Bjuv

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius
Section
Federal Office of Public Health
Hasler Strasse 16
CH-3000 Berne 14

Dr. G. Hunyady
Meat Service
Federal Office of Public Health
Postfach
CH-3000 Berne 14
Switzerland

Olivier Bindschedler
Regulatory Affairs
Nestec S.A.
Av. Nestle 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Magdalena Pfister
Regulatory Affairs
F. Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Switzerland

THAILAND/THAILANDE/TAILANDIA

Mrs. Bung-Orn Saisithi
Head of Delegation
Department of Fisheries
Kasetsart University Campus
Phahoyotin Road
Bangkok 10900

Mrs. Pongpen Rattagool (Director)
Fishery Technological Development
Institute
Department of Fisheries
Chareornkrung 64, Yannawa,
Bangkok

Mr. Sunon Anibol
Commodity Standards Division
Department of Foreign Trade
Rajdamneon Ave.- Bangkok 10200

Mrs. Porn-tip Sritalanoda
Scientist 6
Standard Analysis Division
Department of Foreign Trade
Rajadamnern Ave., Pranakorn
Bangkok

Mr. Wanich Poolkasem
Vice-President & Chairman of
Seafood Packer
Thai Food Processor's Association
88/114 Ploenchit Road
11 th floor, Mahatun Plaza Building
Bangkok 10330

Ms. Yupa Laojindapun
Standards Officer 4
Thai Industrial Standards Institute
RAMA VI Street, Rajatevee,
Bangkok 10400

**UNITED KINGDOM/ROYAUME UNI
REINO UNIDO**

Dr. Mark Woolfe
Head of Branch B Food Science Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel. 071.238.6168 Fax.: 071.238.5974

Mr. Allan Buchan
Head of Branch B
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: 071.238.6457 Fax.: 071.238.6763

Mr. Cliff R. Morrison
Technical Controller
Ross Youngs Ltd.
Ross House
Grimsby
South Humberside, D31 35W
Tel.: 0472.365950 Fax.: 0472.365170

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

Mr. Samuel W. McKeen
Director - Office of Trade
and Industry Services
National Marine Fisheries Service
National Oceanic and Atmospheric
Administration
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
Telephone: 301-713-2351
Fax.: 301-713-1081

Mr. Richard V. Cano, Chief
Inspection Services Division
National Marine Fisheries Service
U.S. Dept. of Commerce
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
Telephone: 301-713-2355
Fax.: 301-713-1081

Mr. Thomas J. Moreau, Director
Technical Services Unit
Inspection Services Division
One Blackburn Drive
Gloucester, MA 01930
Telephone: 508-281-9319
Fax.: 508-281-9125

Ms. Laurie A. Silva
Standards Specialist
USDC/NOAA/NMFS
One Blackburn Drive
Gloucester, MA 01930
Telephone: 508-281-9219
Fax.: 508-281-9125

Mr. Richard Dees, Director
Policy & Programs
U.S. Food & Drug Administration
Office of Seafood - HFS-415
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3890
Fax.: 202-254-3986

Dr. George P. Hoskin, Director
Division of Science and Applied Technology
U.S. Food & Drug Administration
Office of Seafood - HFS-425
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3888
Fax.: 202-254-3986

Ms. Mary Snyder, Chief
Policy Guidance Branch
Food and Drug Administration
Office of Seafood - HFS-410
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3888
Fax.: 202-254-3986

Dr. Johnny E. Braddy
Consumer Safety Officer
Policy Guidance Branch
Food and Drug Administration
Office of Seafood - HFS-410
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3888
Fax.: 202-254-3984

Mr. Roy E. Martin
National Fisheries Institute
1525 Wilson Blvd.
Arlington, VA 22209
Telephone: 703-524-8883
Fax.: 703-524-4619

Mr. Daniel C. Schneringer
Alaska Seafood Marketing
Institute
13224-118 Ave. N.E.
Kirkland Wa-98034-2149
Telephone: 206-821-5777
Fax.: 206-820-9142

Mr. George C. Nardi
Program Director
New England Fisheries
Development Association
309 World Trade Center
Boston, MA 02210
Telephone: 617-439-5480
Fax.: 617-439-5481

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES**

**RUSSIAN FEDERATION
FEDERATION DE RUSSIE
FEDERACION DE RUSIA**

Mrs. Svetlana N. Rusanova
Main specialist of the Scientific
and Technical Department
Committee of Fisheries Russian Federation
Rozhdestvensky Bul., 12,
Moscow, 103045
Fax.: 095 928 6297

Mrs. Nina. V. Chupakhina
Chief of the Laboratory of
Standardization, VNIRO,
V. Krasnoselskaya, 17
Moscow 107140
Fax.: 095 264 9187

Mrs. Kira M. Mikhlina
Senior Scientist
Centre "Mariculture VNIRO"
V. Krasnoselskaya, 17
Moscow 107140
Fax.: 095 264 9187

**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
REPUBLIQUE D'AFRIQUE DU SUD**

Mr. Gideon J. Joubert
Manager: Food Standards and
Inspection
SA Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria 0001
Tel.: 12.428.6086 Fax.: 12.344.1568

Mr. Pieter J. Truter
Subject Specialist
SA Bureau of Standards
Liesbeek Park Road
Rosebank - Cape Town
Tel.: 21.689.5511 Fax.: 21.686.6375

Mr. Terry C. Bennett
Group Product Development Manager
I & J Limited
P.O. Box 1628
Cape Town 8000
Tel.: 21.448.4527
Fax.: 21.47.5432

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES**

EUROPEAN COMMUNITY

Dr. Henri Belvèze
Administrateur Principal
Commission Européenne
Direction Générale De l'Agriculture
200 Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles - Belgium
Tel: (32) 2 2962812
Fax.: (32) 2 2953144

Bent Mejborn
Secretariat of the Council of the
European Union
Rue de la Loi 170
1048 Bruxelles

Gabriella Erdini
Secretariat of the Council of the
European Union
170, Rue de la Loi
1048 Bruxelles

MARINALG

Trond Helgerud
Laboratory Manager
Pronova Biopolymer AS
Postboks 494
N-3002 Drammen
NORWAY

WORLD CHEMICAL NEWS

Sara Elizabeth Lewis
World Chemical News
Boulevard Lambertmont 22
BTE 6 - 1030 Brussels
Belgium

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Selma H. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO - Via delle Terme de Caracalla
00100 - Rome
Italy

Dr. Alan W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO - Via delle Terme de Caracalla
00100 - Rome
Italy

Mr. Peter Howgate
Consultant to FAO/CODEX
3 Kirk Brae
Aberdeen Abi 9 SR
Scotland
United Kingdom

Dr. Zbigniew Karnicki
Chief,
Fish and Utilization Service
Fisheries Department
FAO - Via delle Terme de Caracalla
00100 - Rome
Italy

APENDICE II

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los filetes de pescado congelados rápidamente que se definen a continuación y que se presentan para el consumo directo sin elaboración ulterior. No se aplica a los productos que están destinados a una elaboración ulterior o a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Los filetes de pescado congelados rápidamente son lonjas de pescado de la misma especie, apto para el consumo humano; de tamaño y forma irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, así como los trozos en que se cortan dichas lonjas para facilitar el envasado, elaborados en conformidad con las definiciones contenidas en la Sección 2.2.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se exponen seguidamente. El proceso de congelación se llevará a cabo en un equipo apropiado, de forma que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C (0°F) o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Estos productos se elaborarán y envasarán de una manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

Está permitida la práctica reconocida de reenvasar los productos congelados rápidamente, siempre que dicha práctica se realice en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vaya seguida de una nueva aplicación del proceso de congelación rápida.

2.3 Presentación

2.3.1 Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- a) cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y
- b) esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

2.3.2 Los filetes pueden presentarse como filetes sin espinas, siempre y cuando se hayan quitado todas las espinas, incluidas las espinas costales.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Pescado

Los filetes de pescado congelados rápidamente estarán preparados con pescado sano de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano.

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. Se entiende por agua de mar limpia, el agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables.

3.3 Otros ingredientes

Todos los demás ingredientes serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.4 Descomposición

El producto no deberá contener más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada. Esta disposición se aplica únicamente a las especies pertenecientes a las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae.

3.5 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivo

Dosis máxima en el producto final

Humectantes y agentes de retención de agua

- Monofosfato monosódico o monopotásico (ortofosfato monosódico o monopotásico)	10 g/kg, espesados
- Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (perifosfato de Na o de K))	como P ₂ O ₅ , solos o
- Trifosfato pentasódico, pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	en combinación (con
- Polifosfato sódico (hexametafosfato de Sodio))	inclusión de los
)	fosfatos naturales)
)	(naturalmente
)	presente)
- Alginato de sodio)	5 g/kg

Antioxidantes

- Ascorbato, sales de sodio o potasio) 1 g/kg, expresados como ácido ascórbico

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de todo material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, de acuerdo con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- ii) no contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg/100 mg por unidad de muestra. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Conyphaenidae;
- iii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976);
- iv) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 En la etiqueta, el nombre del alimento se declarará como "filetes de...", en conformidad con la legislación, costumbre o prácticas vigentes en el país en que se distribuya el producto.

6.1.2 En la etiqueta, y muy cerca del nombre del alimento, se hará constar la forma de presentación de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

6.1.3 En la etiqueta figurará también la expresión "congelado rápidamente", si bien podrá utilizarse igualmente el término "congelado" en los países en que éste se emplee corrientemente para indicar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

6.1.4 Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.1.5 Cuando el producto esté glaseado con agua de mar, deberá indicarse explícitamente.

6.2 Contenido neto (productos glaseados)

Cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

6.3 Instrucciones de almacenamiento

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18° o inferior.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para examinar el producto estará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) CAC/RM 42-1971. Se tomará como unidad de muestra el envase primario o, cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales una porción de al menos 1 kg.
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos previstos en las secciones 7.3 a 7.6, en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados

Apenas retirado del congelador, abrir inmediatamente el envase y rociar suavemente con agua fría. Agitar con cuidado para no romper el producto. Rociar hasta que se haya eliminado todo el hielo del glaseado que pueda verse o palpase. A continuación, eliminar el agua de la superficie del producto utilizando una toalla de papel y pesar el producto en un platillo de balanza tasado.

7.4 Procedimiento para determinar la presencia de parásitos en los filetes de pescado sin piel (Método del Tipo I)

Se examinará la unidad de muestra íntegra sin destruirla, colocando porciones adecuadas de la unidad de muestra descongelada sobre una lámina acrílica, de 5 mm de espesor y una translucidez del 45%, iluminada con una fuente luminosa de 1 500 lux que esté situada encima de la lámina a una distancia de 30 cm.

7.5 Determinación de la condición gelatinosa

Se realizará con arreglo a los métodos de la AOAC - "Moisture in Meat and Meat Products Preparation of Sample Procedure"; 983.18 y "Moisture in Meat" (Method A); 950.46; AOAC 1990.

7.6 Métodos de cocción

Los procedimientos siguientes consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65 a 70°C. El producto no deberá cocerse en exceso. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto y de la temperatura aplicada. El tiempo y las condiciones de cocción de cada producto se determinarán con exactitud mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una bandeja de horno plana o en una cazuela plana poco profunda.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo, dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de plástico resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de plástico, cerciorarse de que éstas no desprendan ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

7.7 Determinación del contenido de histamina AOAC 977.13 (Décimoquinta edición, 1990)¹

¹ Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1 Deshidratación

En más del 10% de la superficie de la unidad de muestra, o en las superficies que se especifican para los envases de los tamaños que se indican más abajo, se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del bloque.

<u>Tamaño del envase</u>	<u>Superficie del defecto</u>
a) unidades \leq 200 g	\geq 25 cm ²
b) unidades de 201 a 500 g	\geq 50 cm ²
c) unidades de 501 a 5000 g	\geq 150 cm ²

8.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.3 Parásitos

La presencia de dos o más parásitos por kg de unidad de muestra, detectados mediante el método descrito en el apartado 7.4, con una cápsula de más de 3 mm de diámetro o de un parásito no encapsulado de más de 10 mm de longitud.

8.4 Espinas (en los envases de producto declarado como producto sin espinas)

Más de una espina de 10 mm de longitud o más, o de 1 mm de diámetro o más por kilogramo de producto; una espina de 5 mm de longitud o menos no se considera un defecto siempre y cuando su diámetro no supere los 2 mm; la base de una espina (por donde estaba unida a la vértebra) no se tomará en cuenta si tiene 2 mm de ancho o menos o si puede separarse fácilmente con la uña.

8.5 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o característicos de los piensos.

8.6 Alteraciones se la carne

Una unidad de muestra que presente una carne gelatinosa en exceso, junto con un contenido de humedad superior al 86% en cualquiera de los filetes, o una unidad de muestra con textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del 5% en peso de la unidad de muestra.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de "unidades defectuosas", clasificadas de conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el peso neto medio de todos los envases examinados no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado; y
- iii) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.4, 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar la determinación del peso neto conforme a los procedimientos estipulados en la sección 7.3 (eliminar el glaseado según corresponda).
2. Examinar los filetes congelados para determinar la presencia de deshidratación, midiendo la extensión de las partes que solamente puedan eliminarse con un cuchillo u otro instrumento afilado. Medir la superficie total de la unidad de muestra y calcular el porcentaje afectado.
3. Descongelar y examinar por separado cada filete de la unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas, parásitos, espinas (cuando corresponda), olores y alteraciones de la carne.
4. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor en el estado descongelado no cocido, se tomará una porción pequeña del material dudoso (aproximadamente 200 g) y se comprobará de inmediato el olor y el sabor después de aplicar uno de los métodos de cocción descritos en la sección 7.6.
5. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre la condición gelatinosa en el estado descongelado no cocido, se separará del producto el material dudoso y se procederá a confirmar la condición gelatinosa aplicando uno de los métodos de cocción descritos en la sección 7.6 o aplicando el procedimiento expuesto en la sección 7.5, con el fin de determinar si la humedad de cualquiera de los filetes es superior al 86%. Si la evaluación mediante la cocción no es concluyente, se aplicará el procedimiento de la sección 7.6 para la determinación exacta del contenido de humedad.

APENDICE III

PROYECTO DE NORMA PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los calamares y partes de los mismos congelados rápidamente que se definen a continuación y que se presentan para el consumo directo sin elaboración ulterior. No se aplica a los productos que están destinados a una elaboración ulterior o a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Los calamares y las partes de los mismos congelados rápidamente se obtienen de especies de calamares de las siguientes familias:

- i) *Loliginidae*
- ii) *Ommastrephidae*.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se exponen seguidamente. El proceso de congelación se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no se considerará completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18° o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultra congelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Está permitido el reenvasado industrial de la materia intermedia congelada rápidamente, siempre que se realice en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vaya seguido de una nueva aplicación del proceso de congelación rápida.

Los calamares y las partes de los mismos congelados rápidamente se elaborarán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- i) cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y
- ii) esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Calamares

Los calamares congelados rápidamente estarán preparados con calamares sanos de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano.

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. Se entiende por agua de mar limpia, el agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables.

3.3 Producto final

Se considerará que los productos que cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones de la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, de acuerdo con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius ; y
- ii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan representar una amenaza para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);

- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976);
- iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Cefalópodos (CAC/RCP 37-1989).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto será "calamares", u otro nombre que sea conforme a la legislación, costumbre o prácticas vigentes en el país en que se distribuya el producto.

6.1.2 En la etiqueta y muy cerca del nombre del alimento, se hará constar la forma de presentación de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

6.1.3 Además, en la etiqueta aparecerá la palabra "congelados" o bien los términos "congelados rápidamente", según se acostumbre a calificar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma en el país donde se distribuya.

6.1.4 Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.1.5 Cuando el producto esté glaseado, deberá indicarse explícitamente.

6.2 Contenido neto (productos glaseados)

Quando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

6.3 Instrucciones de almacenamiento

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18° o inferior.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada más arriba debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan. Sin embargo, el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

7.1.1 El muestreo de lotes para examinar el producto se hará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5) CAC/RM 42-1977. El muestreo de los lotes compuestos por bloques se hará en conformidad con el plan de muestreo elaborado para los bloques de pescado congelados rápidamente (referencia por determinar). Se tomará como unidad de muestra el envase primario o, cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales, una porción de al menos 1 kg.

7.1.2 El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos previstos en los apartados 7.3 a 7.5, en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 Determinación del peso neto de los productos no glaseados

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados (por elaborar)

7.4 Procedimiento de descongelación

La unidad de muestra se descongela introduciéndola en una bolsa de plástico y sumergiéndola en agua a temperatura ambiente (35°C como máximo). La descongelación completa del producto se determina ejerciendo ocasionalmente una leve presión en la bolsa, de forma tal que no se dañe la textura del calamar, hasta que desaparezca el núcleo duro de cristales de hielo.

7.5 Métodos de cocción

Los procedimientos siguientes consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65 a 70°C. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto y de la temperatura aplicada. El tiempo y las condiciones de cocción de cada producto se determinarán con exactitud mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo de manera uniforme en una bandeja de horno plana o en una cazuela plana poco profunda.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de plástico resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de plástico, cerciorarse de que éstas no desprendan ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación:

8.1 Deshidratación profunda

En más del 10% de la superficie de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del calamar.

8.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de calamares (con exclusión del material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.3 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición y que pueden ir asociadas a una coloración de rosa pálido o rojo.

8.5 Textura

Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas de conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras para alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado;
- iii) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar la determinación del peso neto de conformidad con los procedimientos estipulados en la Sección 7.3 (eliminar el glaseado según sea necesario).
2. Examinar los calamares congelados para determinar la presencia de deshidratación profunda; medir la superficie de las alteraciones que puedan eliminarse únicamente utilizando un cuchillo u otro instrumento afilado. Medir la superficie total de la unidad de muestra y determinar el porcentaje afectado aplicando la fórmula siguiente:

$$\frac{\text{Superficie afectada}}{\text{Superficie total}} \times 100\% = \% \text{ afectado por deshidratación profunda}$$

3. Descongelar y examinar por separado cada calamar de la unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas y alteraciones del color.
4. Examinar cada calamar aplicando los criterios establecidos en la Sección 8. El olor de la carne se determina tras haber efectuado un corte paralelo a la superficie de la carne a fin de evaluar la superficie expuesta.
5. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor o la textura en el estado descongelado y no cocinado, separar sin demora una porción de la unidad de muestra, cocerla aplicando uno de los métodos descritos en la Sección 7.5 y comprobar el olor, el sabor y la textura.

APENDICE IV

PROYECTO DE NORMA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RAPIDAMENTE

(CODEX STAN. 165-1989)
(En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los bloques compactos de carne de pescado congelados rápidamente, preparados con filetes¹ o carne de pescado picada o una mezcla de filetes y carne de pescado picada, destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Los bloques de filetes de pescado son masas compactas rectangulares o de otra forma uniforme, de filetes de pescado, pescado picado o una mezcla de los ambos, aptas para el consumo humano y procedentes de:

- i) una sola especie, o
- ii) una mezcla de especies de características sensoriales análogas.

2.1.1 Se entiende por filetes las lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas, con o sin piel.

2.1.2 La carne de pescado picada empleada en la fabricación de bloques consistirá en partículas de tejido muscular que se hayan separado de las espinas y la piel y estén esencialmente exentas de ellas.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. El proceso de congelación debe llevarse a cabo en un equipo apropiado, de forma que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Están permitidos el reenvasado industrial o la elaboración ulterior de la materia intermedia congelada rápidamente, cuando éstos se realicen en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidos de una nueva aplicación del proceso de congelación rápida.

Estos productos se elaborarán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

¹ Incluidos trozos de filetes.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

2.3.1 cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y

2.3.2 esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

2.3.3 Los bloques pueden presentarse como bloques sin espinas siempre que se hayan extraído todas las espinas, incluidas las espinas costales.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Pescado

Los bloques congelados rápidamente estarán preparados con filetes o carne picada de pescado sano de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano.

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. Se entiende por agua de mar limpia, el agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables.

3.3 Otros ingredientes

Todos los demás ingredientes serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.4 Descomposición

El producto no deberá contener más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada. Esta disposición se aplica únicamente a las especies pertenecientes a las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae.

3.5 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos alimentarios:

<u>4.1 Humectantes y agentes de retención de agua</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
Monofosfato monosódico o monopotásico (ortofosfato monosódico o monopotásico)	} 10 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ , solos o en combinación } } } } }
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o de K)	
Trifosfato pentasódico, pentapotásico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	
Polifosfato sódico (hexametáfosfato de Na)	
Alginato de sodio	

4.2 Antioxidantes

Acido ascórbico o sus sales de sodio o potasio	} 1 g/kg, expresados como ácido cítrico, solos o en combinación
Palmitato de ascorbilo	

Además, únicamente en la carne de pescado picada:

Acido cítrico o sus sales de sodio o potasio	} 1 g/kg, expresados como ácido cítrico, solos o en combinación
--	---

4.3 Espesantes

Goma guar	} 5 g/kg, solos o en combinación } } } } } }
Goma de semillas de algarrobo	
Pectinas	
Carboximetilcelulosa (sal sódica)	
Goma xantán	
Carragenina	
Metilcelulosa	

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de toda materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, de acuerdo con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius; y
- ii) no contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg/100 g por unidad de muestra. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombrosocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae;

- iii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Picado Preparado por Separación Mecánica (CAC/RCP 27-1983).
- iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente (CAC/RCP 8-1976).
- v) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento se declarará como "bloques de x y", en conformidad con la legislación, costumbre o prácticas vigentes en el país en que se distribuya el producto, donde "x" representa el nombre común (o los nombres comunes) de la especie (o las especies) envasada e "y" representa la forma de presentación del bloque (véase la Sección 2.3).

6.1.2 Cuando el producto esté gaseado con agua de mar, deberá indicarse explícitamente.

6.1.3 En la etiqueta figurará también la expresión "congelado rápidamente", si bien podrá utilizarse el término "congelado" en los países en que éste se emplee corrientemente para indicar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

6.1.4 Deberá declararse la proporción de pescado picado que rebase del 10% del contenido neto de pescado, indicándose los intervalos porcentuales, por ejemplo, 10-25; 25-35, etc. Los bloques con más de un 90% de carne picada se consideran bloques de pescado picado.

6.1.5 En la etiqueta se indicará que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.2 Contenido neto (bloques glaseados)

Cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

6.3 Instrucciones para la conservación

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18° o inferior.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Plan de muestreo para los bloques de pescado

i) El muestreo de lotes para examinar el producto deberá ajustarse al plan de muestreo que se define a continuación. La unidad de muestra es el bloque entero.

Tamaño del lote (número de bloques)	Tamaño de la muestra (número de bloques que han de examinarse)	Número de aceptación (c)
< 15	2	0
16 - 50	3	0
51 - 150	5	1
151 - 500	8	1
501 - 3200	13	2
3201 - 35000	20	3
> 35000	32	5

Cuando el número de bloques defectuosos de la muestra sea menor o igual que c, se aceptará el lote; en caso contrario, se rechazará.

ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará, con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello ajustándose a los procedimientos previstos en las secciones 7.3 a 7.7, y en el Anexo A, así como al Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 Determinación del peso neto de los productos no glaseados

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados

Apenas retirado del congelador, abrir inmediatamente el envase y rociar suavemente el contenido con agua fría hasta que se haya eliminado todo el hielo del glaseado que pueda verse o palpase. A continuación, eliminar el agua de la superficie del producto utilizando una toalla de papel y pesar el producto.

En el Anexo B se describe un método alternativo.

7.4 Procedimiento para detectar la presencia de parásitos en los bloques de filetes de pescado sin piel (método del tipo I)

Se examinará la unidad de muestra íntegra sin destruirla, colocando porciones adecuadas de la unidad de muestra descongelada sobre una lámina acrílica, de 5 mm de espesor y una translucidez del 45%, iluminada con una fuente luminosa de 1 500 lux que esté situada encima de la lámina a una distancia de 30 cm.

7.5 Determinación de las proporciones de filete y de carne de pescado picada en los bloques congelados rápidamente preparados con mezclas de filetes y de carne de pescado picada^{2 3}

Se realizará con arreglo al método de la AOAC -"Physical Separation of Fillets and Minced Fish", AOAC 1988, 71, 206 (tipo II):

7.6 Determinación de la condición gelatinosa

Se realizará con arreglo a los métodos de la AOAC -"Moisture in Meat and Meat Products, Preparation of Sample Procedure", AOAC 1990, 983.18 y -"Moisture in Meat" (Method A, 950.46, AOAC 1990).

7.7 Métodos de cocción

Los procedimientos siguientes consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65 a 70°C. El producto no deberá cocerse en exceso. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto y de la temperatura utilizada. El tiempo preciso y las condiciones de cocción de cada producto se determinarán con exactitud mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una bandeja de horno plana o en una cazuela plana poco profunda.

² Este método ha sido evaluado para el bacalao solamente pero, en principio, debería ser apropiado para otras especies o mezclas de especies de peces.

³ Este método es preciso cuando la proporción de pescado picado es superior al 10%.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo, dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de plástico resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de material plástico, cerciorarse de que éstas no desprenden ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

7.8 Procedimiento de descongelación de bloques congelados rápidamente

Método de descongelación al aire:

Se extraen los bloques de pescado congelado del envase y se introducen por separado en bolsas de plástico impermeables cuyo tamaño se ajuste al del producto, o bien se sitúan en un entorno en el que pueda regularse la humedad y cuya humedad relativa sea de al menos el 80%. En el primer caso, se extrae la mayor cantidad de aire posible de las bolsas y se cierran herméticamente. Se coloca cada bloque de pescado congelado, dentro de la bolsa de plástico herméticamente cerrada, en una bandeja distinta y se deja descongelar a una temperatura ambiente de 25°C (77°F) o inferior. El proceso de descongelación se da por concluido cuando el producto puede separarse con facilidad y sin desgarrarse. La temperatura interna de los bloques no deberá ser superior a 7°C (45°F).

Método de inmersión en agua:

Se sacan los bloques de pescado congelado de los envases y se introducen por separado en bolsas de plástico impermeables. A continuación, se extrae todo el aire posible de las bolsas y se cierran herméticamente. Los bloques de pescado congelado se sumergen en un baño de agua en circulación, manteniendo la temperatura a 21°C \pm 1,5°C (69°F \pm 3,7°F). El proceso de descongelación se da por concluido cuando el producto puede separarse con facilidad y sin desgarrarse. La temperatura interna de los bloques no deberá ser superior a 7°C (45°F).

7.9 Determinación del contenido de histamina

AOAC 977.13 (Décimoquinta edición, 1990)⁴

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1 Deshidratación profunda

En más del 10% de la superficie de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del bloque.

⁴ Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

8.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.3 Parásitos

La presencia de dos o más parásitos por kg de unidad de muestra, detectados mediante el método descrito en el apartado 7.4, con una cápsula de más de 3 mm de diámetro o de un parásito no encapsulado de más de 10 mm de longitud.

8.4 Espinas (en los envases de producto declarado como producto sin espinas)

Más de una espina de 10 mm de longitud, o más o de 1 mm de diámetro o más por kilogramo de producto; una espina de 5 mm de longitud o menos no se considera un defecto siempre y cuando su diámetro no supere los 2 mm; la base de una espina (por donde estaba unida a la vértebra) no se tomará en cuenta si tiene 2 mm de ancho o menos o si puede sacarse fácilmente con la uña.

8.5 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores persistentes anormales que sean signo de descomposición o ranciedad, o de la características de los piensos.

8.6 Alteraciones de la carne

Una unidad de muestra que presente una carne gelatinosa en exceso, junto con un contenido de humedad superior al 86% en cualquiera de los filetes, o una unidad de muestra con textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del 5% en peso de la unidad de muestra.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades de muestra defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8, no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo muestras indicado en la Sección 7;
- ii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomados por separado presente un déficit de peso injustificado; y
- iii) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios, e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.4, 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar la determinación del peso neto conforme a los procedimientos estipulados en la Sección 7.3 (eliminar el glaseado según corresponda).
2. Examinar el bloque congelado para determinar la presencia de deshidratación, midiendo la extensión de las partes que solamente puedan eliminarse con un cuchillo u otro instrumento afilado. Medir la superficie total de la unidad de muestra y calcular el porcentaje afectado.
3. Descongelar y examinar por separado cada uno de los bloques que componen la unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas, espinas (cuando corresponda) olores y defectos de textura.
4. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor en el estado descongelado no cocido, se tomará del bloque una pequeña porción del material dudoso (aproximadamente 200 g) y se comprobará de inmediato el olor y el sabor, después de aplicar uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 7.8.
5. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre la condición gelatinosa en el estado descongelado no cocido, se separará del bloque el material dudoso y se procederá a confirmar la condición gelatinosa aplicando uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 7.7 o aplicando el procedimiento expuesto en la Sección 7.6, con el fin de determinar si la humedad de cualquiera de los filetes es superior al 86%. Si la evaluación mediante la cocción no es concluyente, se aplicará el procedimiento de la Sección 7.6 para la determinación exacta del contenido de humedad.

"ANEXO B"

**METODO PARA LA DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO
DE LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO GLASEADOS**

El glaseado no se aplica a los bloques de pescado blanco congelados rápidamente, sino solamente a los bloques de arenque, caballa y otros pescados de carne oscura (grasos) destinados a una elaboración ulterior (enlatado, ahumado). A estos bloques puede aplicarse el procedimiento que se indica a continuación (ensayado con camarones congelados en bloque).

1. Principio

Una vez pesada, la muestra glaseada se sumerge con la mano en un baño de agua hasta que se haya eliminado todo el glaseado (según se perciba al tacto). Apenas se perciba áspera la superficie, la muestra todavía congelada se saca del baño de agua y se seca con una toalla de papel. A continuación se determina el contenido neto del producto repitiendo varias veces la operación de pesado. Este procedimiento permite evitar las pérdidas por goteo del producto descongelado o la recongelación de la humedad adherida.

2. Equipo

- Balanza con una sensibilidad de 1 g
- Baño de agua, preferentemente con temperatura regulable
- Tamiz circular de 20 cm de diámetro con aperturas de la malla de 1 a 3 mm (ISO R 565)
- Toallas de papel o de tela de superficie lisa
- En el sitio de trabajo debe disponerse de un congelador.

3. Preparación de las muestras y del baño de agua

- La temperatura del producto deberá ajustarse a $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ para alcanzar las condiciones normales de desglaseado (ello será especialmente necesario si se define un período normalizado de desglaseado para los productos de forma regular).
- Una vez extraída la muestra del congelador, eliminar los cristales de hielo o la escarcha que puedan haber en el exterior del envase que contiene el producto congelado.
- El baño de agua deberá contener una cantidad de agua potable aproximadamente equivalente a 10 veces el peso declarado del producto; la temperatura deberá oscilar entre 15°C y 35°C .

4. Determinación del peso bruto "A"

Se extrae el producto glaseado del envase, y se determina su peso; si se trata de filetes separados de pescado, registrar el peso de cada uno (A 1-A n). Una vez pesadas las muestras se vuelven a colocar en el congelador.

5. Eliminación del glaseado

Las muestras y submuestras pesadas previamente se transfieren al baño de agua y, sujetas con la mano, se mantienen sumergidas. El producto puede agitarse con cuidado hasta que con la yema de los dedos ya no se perciba el glaseado en la superficie del producto, y ésta no sea resbaladiza sino áspera al tacto. El tiempo necesario depende del tamaño, de la forma y del contenido de glaseado del

producto y puede ser de 10 a 60 segundos (o más si el contenido de glaseado es mayor o si éste se ha congelado junto con el pescado).

En el caso de los productos congelados en bloque en envases destinados al consumidor (igualmente en el caso de productos glaseados por separado que se hayan congelado juntos durante el almacenamiento), podrá aplicarse el siguiente procedimiento (previo). Una vez pesado, el bloque o porción se coloca en un tamiz de tamaño adecuado y se sumerge en un baño de agua. Mediante una presión leve de los dedos, las porciones desglaseadas se separan y se extraen una por una. Si persisten residuos de glaseado se procede a sumergirlas de nuevo brevemente.

6. Determinación del peso neto "B"

La muestra o submuestra desglaseada se pesa inmediatamente después de haber eliminado el agua adherida con una toalla (sin ejercer presión alguna). Se suman los pesos netos de cada submuestra: $B_1 - n$:

7. Determinación del peso del glaseado "C"

Peso bruto "A" - peso neto "B" = peso del glaseado "C"

8. Cálculo de las proporciones en porcentaje

$$\% \text{ del contenido neto del producto} \quad "F" = \frac{"B"}{"A"} \times 100$$

$$\% \text{ del glaseado en relación con el peso bruto del producto} \quad "G" = \frac{"C"}{"A"} \times 100$$

$$\% \text{ del glaseado en relación con el peso neto del producto} \quad "H" = \frac{"C"}{"B"} \times 100$$

**PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA PESCADOS
NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RAPIDAMENTE
(CODEX STAN 36-1981)
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplicará a los pescados no eviscerados y eviscerados congelados¹.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Pescados congelados aptos para el consumo humano, con o sin la cabeza, a los que pueden haberse quitado completa o parcialmente las vísceras u otros órganos.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se exponen seguidamente. El proceso de congelación se llevará a cabo en un equipo apropiado, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no se considerará completo hasta que el producto no alcance una temperatura de -18°C o inferior en el centro térmico una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Está permitido el reenvasado industrial de los productos congelados rápidamente siempre que éste se realice en condiciones controladas que mantengan la calidad de los productos y vaya seguido de una nueva aplicación del proceso de congelación rápida.

Los pescados congelados rápidamente se elaborarán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

2.3.1 cumpla con todos los requisitos de la presente Norma; y

2.3.2 esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca al a error o a engaño al consumidor.

¹ La presente Norma no se aplicará al pescado congelado en salmuera destinado a una elaboración ulterior.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Pescados

Los pescados congelados rápidamente estarán preparados con pescado sano de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano.

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. Se entiende por agua de mar limpia, el agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables.

3.3 Otros ingredientes

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex y de la OMS aplicables.

3.4 Descomposición

Los productos no deberán contener más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada. Esta disposición se aplica únicamente a las especies pertenecientes a las familias Clupeidae, Scombridae, Scombrosocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae.

3.5 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permitirá el empleo de los siguientes aditivos:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
[Antioxidantes] Acido ascórbico ascorbato, sales de sodio o de potasio	1g/kg expresado como ácido ascorbico

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de todo material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana de acuerdo con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- ii) no contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg/100 g por unidad de muestra. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombrosocidae, Pomatomidae y Conyphaenidae;
- iii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976);
- iv) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 Además del nombre vulgar o común de la especie, en el caso del pescado eviscerado, la etiqueta indicará que el pescado está eviscerado y si se presenta con o sin cabeza.

6.1.2 Cuando el producto esté glaseado, deberá indicarse explícitamente.

6.1.3 En la etiqueta figurará también la expresión "congelado rápidamente", si bien podrá emplearse el término "congelado" en los países donde éste se utilice corrientemente para designar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

6.1.4 Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones tales que permitan mantener su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.2 Contenido neto (productos glaseados)

Cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

6.3 Instrucciones para la conservación

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18°C o inferior.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote, el nombre y la dirección del fabricante o envasador y las instrucciones para la conservación deberán figurar siempre en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para examinar el producto se hará de conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la Toma de Muestras de los Alimentos Preenvasados (AQL - 6.5) CAC/RM 42-1977. Una unidad de muestra estará constituida por un pescado o por el envase primario.
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos descritos en los apartados 7.3, 7.4 y 7.5, en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en elaboración).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 Determinación del peso neto de los productos no glaseados

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados (por elaborar)

7.4 Descongelación (Por elaborar)

7.5 Determinación de la condición gelatinosa

Se realizará con arreglo a los métodos de la AOAC "Moisture in Meat and Meat Products, Preparation of Sample Procedure", 883.18 y "Moisture in Meat" (Method A) 950.46' AOAC 1990.

7.6 Métodos de cocción

Los procedimientos que se indican a continuación consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de más de 65 a 70°C. El producto no deberá cocerse en exceso. El tiempo de cocción varía según el tamaño del producto y la temperatura aplicada. El tiempo y las condiciones de cocción del producto se determinarán con exactitud mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo de manera uniforme en una bandeja de horno plana o en una cazuela plana poco profunda.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de plástico resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de plástico, cerciorarse de que éstas no desprendan ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

7.7 Determinación del contenido de histamina

AOAC 977.13 (Décimoquinta edición, 1990)²

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1 Deshidratación profunda

En más del 10% de la superficie del bloque o en más del 10% en peso del pescado de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del pescado.

8.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

² Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y tomas de Muestras.

8.3 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos.

8.4 Textura

8.4.1 Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo o por la separación de la carne de las espinas.

8.4.2 Alteraciones de la carne

Una unidad de muestra que presente una carne gelatinosa en exceso, junto con un contenido de humedad superior al 86% en cualquiera de los pescados, o una unidad de muestra con textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del 5% en peso de la unidad de muestra.

8.5 Desgarramiento del abdomen

La presencia de desgarramiento del abdomen en pescados no eviscerados es indicadora de descomposición.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestras pertinente indicado en los Planes para la Toma de Muestras de los Alimentos Preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado;
- iii) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.4, 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar la determinación del peso neto conforme a los procedimientos estipulados en la Sección 7.3 (eliminar el glaseado según corresponda).
2. Examinar la unidad de muestra congelada para determinar la presencia de deshidratación profunda midiendo la superficie afectada o contando el número de alteraciones que sólo puedan eliminarse con un cuchillo u otro instrumento afilado. Medir la superficie total de la unidad de muestra y calcular el porcentaje afectado.
3. Descongelar y examinar por separado cada pescado de la unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas.
4. Examinar cada pescado con arreglo a los criterios definidos en la Sección 8. El olor de la carne se determina después de haber efectuado una incisión a lo largo de la parte posterior del cuello para evaluar la superficie expuesta de la carne.
5. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor o la textura en el estado descongelado no cocido se tomará una porción pequeña de carne (aproximadamente, 200 g) y se comprobará de inmediato el olor, el sabor o la textura, después de aplicar uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 7.5.
6. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre la condición gelatinosa en el estado descongelado no cocido, se separará del producto el material dudoso y se procederá a confirmar la condición gelatinosa aplicando uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 7.6 o aplicando el procedimiento expuesto en la Sección 7.5, con el fin de determinar si la humedad de cualquiera de los filetes es superior al 86%. Si la evaluación mediante la cocción no es concluyente, se aplicará el procedimiento de la Sección 7.5 para determinar exactamente el contenido de humedad.

APENDICE VI

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 95-1981) (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a las langostas, bogavantes y escilaros crudos o cocidos congelados rápidamente¹.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El producto estará preparado con langosta del género *Homarus* de la familia *Nephropidae* y de las familias *Palinuridae* y *Scyllaridae*. También podrá estar preparado con *Nephrops norvegicus*, siempre y cuando se presente como langosta de Noruega.

2.1.2 El paquete no contendrá una mezcla de especies.

2.2 Definición del proceso

El agua utilizada para la cocción será agua potable o agua de mar limpia.

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se exponen seguidamente. El proceso de congelación se llevará a cabo en un equipo apropiado, de forma que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no se considerará completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Las langostas congeladas rápidamente se elaborarán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

2.3 Presentación

2.3.1 Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

2.3.1.2 cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y

2.3.1.3 esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

2.3.2 Las langostas podrán estar envasadas con indicación del número de ejemplares por unidad de peso o por envase o dentro de ciertos límites de pesos declarados.

¹ En adelante llamados "langostas".

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Langostas

El producto estará preparado con langostas sanas de una calidad apta para venderse frescas para el consumo humano.

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. Se entiende por agua de mar limpia, el agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables.

3.3 Otros ingredientes

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.4 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permitirá el empleo de los siguientes aditivos:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
<u>Humectantes y Agentes de retención de agua</u>	
- Trifosfato pentasódico, pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	} 10 g/kg, solos o en combinación, expresados como P ₂ O ₅ (incluidos los fosfatos naturales)
- Polifosfato sódico	
(hexametafosfato de sodio)	
<u>Sustancias conservadoras</u>	
Sulfito, bisulfito o metabisulfito sódico o potásico (para utilizar únicamente en el producto crudo)	} 100 mg de SO ₂ /kg en la parte comestible del producto <u>crudo</u> } ó 30 mg de SO ₂ /kg en la parte comestible del producto <u>cocido</u> , } solos o en combinación, expresados como SO ₂

Antioxidantes

- Ascorbatos, sales de sodio o de potasio	} }	0,1 % m/m expresados como ácido ascórbico
--	--------	--

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de todo material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de toma de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius; y
- ii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985))
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Langosta (CAC/RCP 19-1978);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976);
- iv) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

El producto se denominará:

- i) si procede del género *Homarus*: bogavante
- ii) si procede de especies de la familia *Palinuridae*: langosta
- iii) si procede de especies de la familia *Scyllaridae*: escilaro
- iv) si procede de la especie *Nephrops norvegicus*: langosta de Noruega.

6.1.1 En la etiqueta y muy cerca del nombre del producto, se hará referencia a la forma de presentación en términos que describan adecuada y plenamente la naturaleza de la presentación del producto sin inducir a error o engaño al consumidor.

6.1.2 Además de las denominaciones especificadas más arriba, podrá añadirse el nombre comercial corriente o habitual de la variedad, siempre y cuando no induzca a engaño al consumidor del país en que se distribuya el producto.

6.1.3 Los productos se designarán como cocidos o crudos, según corresponda.

6.1.4 Cuando el producto esté glaseado con agua de mar, deberá indicarse explícitamente.

6.1.5 En la etiqueta figurará también la expresión "congelado rápidamente", si bien podrá utilizarse la palabra "congelado" en los países donde este término se emplee corrientemente para designar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

6.1.6 En la etiqueta se indicará que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.2 Contenido neto (productos glaseado)

Cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

6.3 Instrucciones para la conservación

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18°C o inferior.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, así como las instrucciones para la conservación aparecerán en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para examinar el producto estará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la Toma de Muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6,5) CAC/RM 42-1977. En las langostas con caparazón, la unidad de muestra será una langosta. En las langostas sin caparazón, la unidad de muestra será una porción del envase primario de al menos 1 kg de langosta.

- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos previstos en los apartados 7.3 a 7.6, en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 Determinación del peso neto de los productos no glaseados

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados (métodos alternativos)

- 1) Apenas retirado del congelador, abrir inmediatamente el envase y rociar suavemente con agua fría hasta que se haya eliminado todo el hielo del glaseado que pueda verse o palpase. Eliminar el agua de la superficie utilizando una toalla de papel y pesar el producto.
- 2) Una vez pesada, la muestra glaseada se sumerge con la mano en un baño de agua hasta que se haya eliminado todo el glaseado; éste se palpa mejor con los dedos. Apenas la superficie se haya vuelto áspera, la muestra todavía congelada se saca del baño de agua y se seca con una toalla de papel antes de proceder a estimar el contenido neto del producto mediante una segunda pesada. Este procedimiento permite evitar las pérdidas por goteo del producto descongelado y/o la recongelación de la humedad adherida;
- 3)
 - i) Apenas extraído el envase del congelador, colocar el producto en un recipiente que contenga una cantidad de agua potable a 27°C (80°F) equivalente a ocho veces el peso declarado del producto. Déjese el producto en el agua hasta que todo el hielo se haya derretido. Si el producto se hubiera congelado en bloque, dar vuelta varias veces durante la descongelación. Puede determinarse el punto en que la descongelación es completa tratando de separar con cuidado el bloque.
 - ii) Pesar un tamiz limpio y seco de malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm (Recomendación R565 de la ISO) o 2,38 mm (tamiz normalizado N° 8 de los EE.UU.).
 - a) Si el contenido total del envase es de 500 g (1,1 lbs) o menos, utilizar un tamiz con un diámetro de 20 cm (8 pulgadas);
 - b) Si el contenido total del envase es de más de 500 g (1,1 lbs), utilizar un tamiz con un diámetro de 30 cm (12 pulgadas).
 - iii) Después de haber eliminado todo el glaseado que pueda verse o palpase y cuando las langostas puedan separarse fácilmente, vaciar el contenido del envase en el tamiz ya pesado. Inclinar el tamiz con un ángulo de aproximadamente 20° y dejar escurrir durante dos minutos.

- iv) Pesar el tamiz con el producto escurrido. Restar el peso del tamiz; el resultado se considerará parte del contenido neto del envase.

7.4 Recuento

Cuando deba declararse en la etiqueta el recuento se efectuará contando todas las langostas o colas presentes en el envase primario y dividiendo ese número por el peso medio del producto desglaseado para determinar el número por unidad de peso.

7.5 Procedimiento de descongelación (CAC/RM 40-1971)

La unidad de muestra se descongela dentro de una bolsa de plástico sumergida en agua a la temperatura ambiente (no superior a los 35°C). La descongelación completa del producto se determina ejerciendo de vez en cuando una leve presión en la bolsa, procurando no dañar la textura de la langosta, hasta que el núcleo haya dejado de estar duro y no queden cristales de hielo.

7.6 Métodos de cocción

Los procedimientos que se indican a continuación consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65 - 70°C. El producto no debe cocerse en exceso. El tiempo de cocción varía según el tamaño del producto y la temperatura aplicada. El tiempo y las condiciones de cocción del producto se determinarán con exactitud mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una bandeja de horno plana o en una cazuela plana poco profunda.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo, dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de plástico resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de plástico, cerciorarse de que éstas no desprendan ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1 Deshidratación profunda

En más del 10% en peso del contenido de langosta de la unidad de muestra o más del 10% de la superficie del bloque se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie, que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto de la langosta.

8.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de langostas, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.3 Olor y sabor

Una langosta afectada por olores o sabores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o característicos de los piensos.

8.4 Alteraciones del color

Un ennegrecimiento evidente en más del 10% de la superficie del caparazón de una langosta entera o de media langosta o, si se trata de carne de la cola u otra carne, alteraciones evidentes de color negro, marrón, verde o amarillo, solas o en combinación, que afecten a más del 10% del peso declarado.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas de conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajusta al número ni peso declarados conforme a lo establecido en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan apropiado de los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar la determinación del peso neto conforme a los procedimientos estipulados en la Sección 7.3 (eliminar el glaseado según corresponda).
2. Examinar la langosta congelada para determinar la presencia de deshidratación profunda. Determinar el porcentaje de langosta afectada.
3. Descongelar mediante el procedimiento descrito en la Sección 7.5 y examinar por separado cada unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas y objetables.
4. Examinar el producto para verificar las declaraciones sobre el número y el peso, en conformidad con los procedimientos definidos en la Sección 7.4.
5. Evaluar el olor y las alteraciones de color de la langosta conforme a lo estipulado.
6. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor o el sabor en el estado descongelado, preparar sin demora una pequeña porción de la unidad de muestra (de 100 a 200 g) para cocerla y confirmar el olor o sabor utilizando uno de los métodos de cocción descrito en la Sección 7.6.

APENDICE VII

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN. 166-1989) (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a las barritas y porciones de pescado congeladas rápidamente, cortadas de bloques de carne de pescado congelados rápidamente o preparadas con carne de pescado, y a los filetes de pescado naturales, empanados o rebozados, solos o en combinación, crudos o parcialmente cocidos y que se presentan para el consumo directo sin elaboración industrial ulterior.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del proceso

2.1.1 Por barrita de pescado se entiende el producto que, comprendido el recubrimiento, pesa como mínimo 20 g y como máximo 50 g y cuya longitud es, como mínimo, tres veces su anchura máxima. Cada barrita tendrá, como mínimo, 10 mm de espesor.

2.1.2 La porción de pescado, comprendido el recubrimiento, que no esté incluida en la Sección 2.1.1 podrá tener cualquier forma o tamaño.

2.1.3 Las barritas y porciones de pescado podrán elaborarse con una sola especie de pescado o con una mezcla de especies de pescado con propiedades sensoriales análogas.

2.1.4 Se entiende por filetes las lonjas de pescado de forma y tamaño irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal así como los trozos cortados de dichas lonjas, con o sin piel.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. La congelación se efectuará en un equipo apropiado, de forma que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior, en el centro térmico una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Están permitidos el reenvasado o la elaboración industriales ulteriores del material intermedio congelado rápidamente, cuando se realicen en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidos de una nueva aplicación del proceso de congelación rápida.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

2.3.1 cumpla con todos los requisitos de la presente Norma; y

2.3.2 esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

3.1.1 Pescado

Las barritas, las porciones y los filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente estarán preparados con filetes de pescado o carne de pescado picada o con mezclas de ambos, de especies comestibles de una calidad apta para venderse frescas para el consumo humano.

3.1.2 Recubrimiento

El recubrimiento y todos los ingredientes del mismo serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.1.3 Grasa de freir (aceite)

La grasa (aceite) utilizada en la cocción será apta para el consumo humano y para dar al producto final las características deseadas (véase también la Sección 4).

3.2 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma, cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

3.3 Descomposición

Los productos no deberán contener más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada. Esta disposición se aplica únicamente a las especies pertenecientes a las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

4.1 Aditivos alimentarios (en filetes y carne de pescado picada únicamente)

Aditivo

Dosis máxima en el producto final

4.1.1 Humectantes y agentes de retención de agua

Monofosfato monosódico o monopotásico	}	10 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ ,
(ortofosfato monosódico o monopotásico)	}	solos o en combinación
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico	}	(con inclusión de los
(pirofosfato de Na o de K)	}	fosfatos naturales)

Trifosfato pentasódico, pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca) Polifosfato Sódico (hexametafosfato de sodio) Alginato de sodio	} } } } } }	10 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ , solos o en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales) 5 g/kg
--	----------------------------	--

4.1.2 Antioxidantes

Acido ascórbico o sus sales de sodio o de potasio Palmitato de ascorbilo	} } }	1 g/kg, expresados como ácido cítrico, solos o en combinación
--	-------------	---

4.2 Además, en la carne de pescado picada únicamente:

4.2.1 Antioxidantes

Acido cítrico o sus sales de sodio o potasio	} }	1 g/kg, solos o en combinación
---	--------	-----------------------------------

4.2.2 Espesantes

Goma guar Goma de semillas de algarrobo Pectinas Carboximetilcelulosa, sal sódica Goma xantana Carragenina Metilcelulosa	} } } } } } }	5 g/kg, solos o en combinación
--	---------------------------------	-----------------------------------

4.3 Aditivos alimentarios permitidos en el rebozado o empanado

4.3.1 Gasificantes

Fosfato monocalcico Fosfato dicalcico Fosfato de sodio y de aluminio Pirofosfato ácido de sodio	} } } }	1 g/kg, solos o en combinación, expresados como P ₂ O ₅
--	------------------	---

Carbonatos de sodio, potasio y amonio Bicarbonatos de sodio, potasio y amonio	} } }	Limitada por las BPF
---	-------------	----------------------

4.3.2 Acentuadores del sabor

Glutamato monosódico Glutamato monopotásico	} }	Limitada por las BPF
--	--------	----------------------

4.3.3 Agentes acidificantes

Acido láctico	}	1 g/kg de producto final, expresado como ácido láctico o cítrico, según corresponda
Acido cítrico o sus sales de sodio o de potasio	}	
	}	
	}	

4.3.4 Colores

Bija	}	20 mg/kg expresada como bixina
Caramelo (simple)	}	Limitada por las BPF
β-caroteno	}	100 mg/kg, solos o en combinación
β-apo-carotenal	}	
Oleoresina de pimentón	}	Limitada por las BPF

4.3.5 Espesantes

Goma guar	}	5 g/kg, solos o en combinación
Goma de semillas de algarrobo	}	
Carragenina	}	
Goma xantana	}	
Pectinas	}	
Alginato de sodio	}	
Hidroxipropilcelulosa	}	
Hidroxipropil metil celulosa	}	
Metiletilcelulosa	}	
Carboximetilcelulosa sódica	}	
Metilcelulosa	}	

4.3.6 Emulsionantes

Monoglicéridos de los ácidos grasos	}	5 g/kg del producto final, solos o en combinación
Lecitinas	}	
Mono y diglicéridos	}	

4.3.7 Almidones modificados

Almidones tratados con ácidos (con inclusión de dextrinas blancas y amarillas)	}	Limitada por las BPF
Almidones tratados con álcalis	}	
Almidones blanqueados u oxidados	}	
Adipato acetilado de dialmidón	}	
Fosfato de dialmidón	}	
Fosfato acetilado de dialmidón	}	
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	}	
Fosfato de dialmidón fosfatado	}	

Fosfato de monoalmidón	}	Limitada por las BPF
Acetato de almidón	}	
Hidroxipropil almidón	}	

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de toda materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, de acuerdo con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- ii) no contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg/100 g. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Conyphaenidae;
- iii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Productos Pesqueros Rebozados y/o Empanados y Congelados (CAC/RCP 35-1985);
- iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Pescado Picado Preparado por Separación Mecánica (CAC/RCP 27-1983).
- v) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento que ha de declararse en la etiqueta será "barritas de pescado", "porciones de pescado" o "filetes de pescado", "empanados" y/o "rebozados" según corresponda, u otros nombres específicos utilizados de acuerdo con la legislación y costumbres del país en que se venda el alimento y expresado de manera que no induzca al consumidor a error o a engaño.

6.1.2 En la etiqueta se hará referencia a la especie o mezcla de especies.

6.1.3 Además, en la etiqueta aparecerá la expresión "congelado rápidamente" o la palabra "congelado", según se acostumbre a denominar en el país en que se venda el alimento que ha sido sometido al proceso de congelación definido en el apartado 2.2.

6.1.4 En la etiqueta se indicará si el producto se ha preparado con carne de pescado picada, filetes o una mezcla de ambos, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se venda el alimento y de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

6.1.5 En la etiqueta se indicará que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.2 Instrucciones para la conservación

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18°C o inferior.

6.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador figurarán siempre en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para examinar del producto deberá ajustarse a los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL - 6.5) CAC/RM 42-1969. La unidad de muestra de los alimentos preenvasados será el envase entero. En el caso de los alimentos envasados a granel, la unidad de muestra será, como mínimo, 1 kg de barritas, porciones o filetes de pescado;
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Determinación del peso neto

Se determinará el peso neto (con exclusión del material de envasado) de cada envase primario íntegro de cada muestra que represente un lote y se hará en el estado congelado.

7.3 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos previstos en las secciones 7.4 a 7.7, en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.4 Estimación del núcleo de pescado

El núcleo de pescado se estimará con arreglo al método 971.13 de la AOAC (15ª edición, 1990) o AOAC 69 (1), 75-79¹.

7.5 Determinación de la condición gelatinosa

Se realizará con arreglo a los métodos de la AOAC - "Moisture in Meat and Meat Products, Preparation of Sample Procedure", 983.18 y "Moisture in Meat" (Method A); 950.46; AOAC 1990.

7.6 Estimación de la proporción de filetes de pescado y de carne de pescado picada (Por elaborar)

7.7 Métodos de cocción

La muestra congelada deberá cocerse antes de la evaluación sensorial, siguiendo las instrucciones que figuran en el envase. Si tales instrucciones no aparecen o si no puede obtenerse el equipo para cocer las muestras según las instrucciones, la muestra congelada se cocerá aplicando el método que se indica a continuación:

Utilizar el procedimiento 976.16 de la AOAC (15ª edición, 1990). Dicho procedimiento consiste en calentar el producto hasta que alcance una temperatura interna de 65-70°C. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto y del equipo empleado. Si se desea determinar el tiempo de cocción, cocer más muestras utilizando un termómetro para medir la temperatura interna.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1 Materias extrañas (en estado cocido)

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Espinas (en estado cocido) (en los envases de productos declarados como productos sin espinas)

Más de una espina de 10 mm de longitud o más o de 1 mm de diámetro o más por kg; una espina de 5 mm de longitud o menos no se considera un defecto siempre y cuando su diámetro no supere los 2 mm. La base de una espina (por donde estaba unida a la vértebra) no se tendrá en cuenta si tiene 2 mm de ancho o menos o si puede sacarse fácilmente con la uña.

8.3 Olor y sabor (en estado cocido)

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o de la presencia de restos de alimento.

¹ Esta referencia se confirmará posteriormente.

8.4 Alteraciones de la carne

Características de textura objetables, por ejemplo, una condición gelatinosa excesiva del núcleo de pescado junto con una humedad superior al 86% en cualquiera de los filetes o una textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del 5% en peso de la unidad de muestra.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades de muestra defectuosas, clasificadas de conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5)(CAC/RM 42-1969);
- ii) el porcentaje medio de carne de pescado de todas las unidades de muestra no es inferior al 50% en peso del producto congelado;
- iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado; y
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.3, 4, 5.1, 5.2 y 6.

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

La muestra utilizada para la evaluación sensorial no deberá ser la misma que la utilizada para otros exámenes.

1. Completar la determinación del peso neto con arreglo a los procedimientos definidos en la Sección 7.2.
2. Completar la determinación del núcleo de pescado en un conjunto de unidades de muestra, conforme al procedimiento definido en la Sección 7.4.
3. Completar, cuando corresponda, la estimación de la proporción de filetes y carne de pescado picada, si corresponde.
4. Cocer el otro conjunto de unidades de muestra y examinarla para determinar el olor, sabor, textura, materias extrañas y espinas.
5. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre la condición gelatinosa en el estado descongelado no cocido, se separará del producto el material dudoso y se procederá a confirmar la condición gelatinosa aplicando uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 7.7 o aplicando el procedimiento expuesto en la Sección 7.5, con el fin de determinar si la humedad de cualquiera de las unidades de producto es superior al 86%. Si la evaluación mediante la cocción no es concluyente, se aplicará el procedimiento de la Sección 7.5 para la determinación exacta del contenido de humedad.

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS CAMARONES
CONGELADOS RAPIDAMENTE
(CODEX STAN 92-1981)
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los camarones congelados rápidamente, crudos o cocidos completa o parcialmente, pelados o sin pelar.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se denomina "camarones congelados rápidamente" el producto obtenido de especies de las siguientes familias:

- a) *Penaeidae*
- b) *Pandalidae*
- c) *Crangonidae*
- d) *Palaemonidae*

2.1.2 El paquete no contendrá una mezcla de géneros, pero podrá contener una mezcla de especies del mismo género que posean propiedades sensoriales similares.

2.2 Definición del proceso

El agua utilizada para la cocción y la refrigeración será potable o bien agua de mar limpia.

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se exponen seguidamente. El proceso de congelación se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no se considerará completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Los camarones congelados rápidamente se prepararán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

2.3 Presentación

2.3.1 Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, siempre y cuando:

2.3.1.1 cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y

2.3.1.2 esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o engaño al consumidor.

2.3.2 Podrá indicarse el número de camarones por unidad de peso o por envase.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Camarones

Los camarones congelados rápidamente estarán preparados con camarones sanos de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano.

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. Se entiende por agua de mar limpia el agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables.

3.3 Otros ingredientes

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.4 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permite el uso de los aditivos que se indican a continuación.

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
<u>Reguladores del pH</u>	
Acido cítrico	} Limitada por BPF
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico	} 10 g/kg, expresado como P ₂ O ₅ ,
Trifosfato pentasódico o pentapotásico	} solos o en combinación
(pirofosfato de Na o de K)	} (con inclusión de fosfatos
(tripolifosfatos de Na o de K)	} naturales)
<u>Antioxidante</u>	} Limitada por BPF
Acido L-ascórbico	}
<u>Colores</u>	
Ponceau 4R CI 16255	} 30 mg/kg, solamente en
	} productos sometidos a
	} tratamiento térmico

<u>Sustancias conservadoras</u>	}	
Metabisulfito sódico o potásico	}	
Sulfito	}	
	}	100 mg/kg de sulfito en la
	}	parte comestible del
	}	producto crudo
	}	30 mg/kg en la parte comestible del
	}	producto cocido, expresado como SO ₂ ,
	}	solos o en combinación

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, en conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius; y
- ii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule en conformidad con los siguientes códigos:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Camarones (CAC/RCP 17-1978 y suplemento de noviembre de 1989).
- iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976)
- v) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

En la etiqueta, el nombre del producto se declarará como "camarones", en conformidad con la legislación, costumbre o prácticas vigentes en el país en que vaya a distribuirse el producto.

6.1.1 En la etiqueta y muy cerca del nombre del alimento, se hará constar la forma de presentación en términos que describan correcta y plenamente la naturaleza de la presentación del producto sin inducir a error o a engaño al consumidor.

6.1.2 Además de las denominaciones especificadas más arriba, en la etiqueta podrán añadirse nombres comerciales corrientes o comunes de la variedad, siempre y cuando no induzcan a engaño al consumidor del país donde se distribuya el producto.

6.1.3 Los productos se denominarán "cocidos", "parcialmente cocidos" o "crudos", según corresponda.

6.1.4 Cuando el producto esté glaseado con agua de mar, deberá indicarse explícitamente.

6.1.5 En la etiqueta figurarán también la expresión "congelados rápidamente", si bien podrá utilizarse el término "congelados" en los países donde suela emplearse este término para indicar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

6.1.6 Se indicará en la etiqueta que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

6.2 Contenido neto (productos glaseados)

Cuando el producto esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado.

6.3 Instrucciones de almacenamiento

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18°C o inferior.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote, el nombre y la dirección y las instrucciones para la conservación deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para examinar el producto estará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5) CAC/RM 42-1971. La unidad de muestra será el envase primario, o cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales, una porción de al menos de 1 kg;

- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos descritos en las secciones 7.3 a 7.6, en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 Determinación del peso neto de los productos no glaseados

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados (por elaborar)

7.4 Recuento

Cuando deba declararse en la etiqueta, el recuento de camarones se efectuará contando los camarones contenidos en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo ese número por el peso real del producto desglaseado para determinar el número de camarones por unidad de peso.

7.5 Procedimiento de descongelación

La unidad de muestra se descongela introduciéndola en una bolsa de plástico y sumergiéndola en agua a la temperatura ambiente (no superior a los 35°C). La descongelación completa del producto se determina ejerciendo de vez en cuando una leve presión en la bolsa, procurando no dañar la textura de los camarones, hasta que el núcleo haya dejado de estar duro y no queden cristales de hielo.

7.6 Métodos de cocción

Los procedimientos que se indican a continuación consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65 a 70°C. El producto no deberá cocerse en exceso. El tiempo de cocción varía según el tamaño del producto y la temperatura aplicada. El tiempo y las condiciones de cocción del producto se determinarán con exactitud mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo de manera uniforme en una bandeja de horno plana o en una cazuela plana poco profunda.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de plástico resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de plástico, cerciorarse de que éstas no desprendan ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1 Deshidratación profunda

En más del 10% en peso del contenido de camarones de la unidad de muestra o en más del 10% de la superficie del bloque se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del camarón.

8.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de camarones, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.3 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o característicos de los piensos.

8.4 Alteraciones del color

Alteraciones evidentes de color negro, verde o amarillo, solas o en combinación, que afecten a más del 10% de la superficie de cada camarón en más del 25% de la unidad de muestra.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificados de conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el número total de unidades de muestra que no reúna los requisitos de presentación de la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios, higiene y etiquetado de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar la determinación del peso neto en conformidad con los procedimientos estipulados en la Sección 7.3 (eliminar el glaseado según corresponda).
2. Examinar los camarones congelados de la unidad de muestra o la superficie del bloque para determinar la presencia de deshidratación. Determinar el porcentaje de camarones o de superficie afectados.
3. Descongelar aplicando el procedimiento descrito en la Sección 7.5 y examinar por separado cada camarón de la unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas y defectos de presentación. Determinar el peso de los camarones que tengan defectos de presentación.
4. Examinar el producto para verificar las declaraciones sobre el número de camarones, en conformidad con los procedimientos definidos en la Sección 7.4.
5. Evaluar el olor y las alteraciones del color de los camarones conforme a lo estipulado.
6. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor o el sabor en el estado descongelado, preparar sin demora una pequeña porción de la unidad de muestra (de 100 a 200 g) para cocerla y comprobar el olor o sabor utilizando uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 7.6.

APENDICE IX

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (CODEX STAN 90-1981) (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la carne de cangrejo en conserva. No se aplicará a los productos de especialidad en las que la carne de cangrejo constituya tan sólo una parte del contenido comestible, ni a los productos que incluyan otras partes comestibles del cangrejo.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

La carne de cangrejo en conserva se preparará con la carne de patas, pinzas, cuerpo y hombros solos o mezclados, sin el caparazón, de cualquiera de las especies comestibles del suborden *Brachyura* del orden *Decapoda* y de todas las especies de la familia *Lithodidae*.

2.2 Definición del proceso

La carne de cangrejo en conserva estará envasada en recipientes herméticamente cerrados y habrá sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de su comercialización.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- i) cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y
- ii) esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Carne de cangrejo

La carne de cangrejo estará preparada con cangrejos sanos de las especies indicadas en la Sección 2.1 que se mantengan en vida hasta el momento inmediatamente anterior al comienzo de la elaboración y que sean de una calidad apta para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permitirá el empleo de los siguientes aditivos alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
Agentes reguladores del pH: difosfato sódico (sinónimo: pirofosfato ácido de sodio) Acido fosfórico	10 g/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅ (incluidos los fosfatos naturales)

Acido cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
---------------	---

Secuestrante

EDTA Cálcico disódico	250 mg/kg
-----------------------	-----------

Acentuador del sabor

Glutamato monosódico	500 mg/kg
----------------------	-----------

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de todo material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- ii) no contendrá ninguna otra sustancia, con inclusión de las derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, en conformidad con las normas establecidas por la CCA; y
- iii) estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Acidos y Alimentos Poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979);
- iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Cangrejos (CAC/RCP 28-1983).
- v) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto será "cangrejo" o "carne de cangrejo".

6.1.2 En la etiqueta figurarán asimismo otros términos descriptivos que impidan que se induzca a error o a engaño al consumidor.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1969);
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello ajustándose a las disposiciones del Anexo A y del Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) Pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y extraer el contenido;
- iii) pesar el envase vacío, con inclusión de la tapa y cualquier material de envoltura, después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
- iv) restar el peso del envase vacío y de cualquier material de envoltura del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del peso escurrido

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- i) Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) quitar todo el material de envoltura, inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir la carne durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con la carne de cangrejo escurrida;
- v) determinar el peso de la carne de cangrejo escurrida restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de carne de cangrejo, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
o
- ii) Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.

8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o por una coloración azul, marrón o negra que afecten a más del 5% en peso del contenido escurrido, o por manchas negras de sulfuro que afecten a más del 5% en peso del contenido escurrido.

8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1977);
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación establecida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5)(CAC/RM 42-1977);
- iii) el peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las Secciones 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables.
4. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos" (en elaboración).

APENDICE X

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PESCADOS EN CONSERVA (CODEX STAN 119-1981) (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los pescados en conserva envasados en agua, aceite u otro medio adecuado. No se aplicará a los productos de especialidad en los que el contenido de pescado represente menos del 50% m/m del contenido neto de la lata ni a los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El pescado en conserva es el producto elaborado con la carne de cualquier especie de pescado (salvo los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos). Dicho pescado deberá ser apto para el consumo humano y podrá ser una combinación de especies del mismo género con propiedades sensoriales similares.

2.2 Definición del proceso

Los pescados en conserva se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de su comercialización.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- i) satisfaga todos los requisitos de la presente Norma; y
- ii) esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Pescado

El producto se preparará con pescados sanos a los que se hayan quitado la cabeza, la cola y las vísceras. La materia prima será de una calidad apta para venderse fresca para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Descomposición

Los pescados en conserva de las familias Scombridae, Scombresocidae, Clupeidae, Coryphaenidae y Pomatimidae no contendrán más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de las unidades de muestra analizadas.

3.4 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivo

Dosis máxima en el medio de envasado

Espesantes o gelificantes

(para utilizar únicamente en el medio de envasado):

- Carboximetilcelulosa sódica (CMC))	2,5 g/kg))
- Pectinas)	2,5 g/kg))
- Agar agar)			
- Carragenina)	solos o) 20 g/kg)
- Goma guar)	mezclados))
- Goma de semilla de algarrobo))) 20 g/kg
- Goma de tragacanto))) (total)
- Acido algínico en forma)))
de sales de calcio, potasio y sodio)))
- Goma xantán)))

Almidones modificados (químicamente)

- Almidones tratados por ácidos)			
(incluidas dextrinas)			
blanca y amarilla))			
- Almidones tratados por álcalis)			
- Almidones blanqueados)			
- Adipato acetilado de dialmidón)	solos o mezclados		
- Glicerol dialmidón)	60 g/kg		
- Glicerol dialmidón acetilado)			
- Hidroxipropil glicerol dialmidón)			
- Fosfato de dialmidón)			
- Fosfato acetilado de dialmidón)			
- Fosfato hidroxipropil dialmidón)			
- Fosfato de monoalmidón)			
- Almidones oxidados)			
- Acetato de almidón)			
- Hidroxipropil almidón)			

Agentes acidificantes

- Acido acético) Limitada por BPF
- Acido cítrico)
- Acido láctico)

Aromatizantes naturales, por ejemplo:

- Aceites con especias) Limitada por BPF
- Extractos de especias)

Aromas de ahumado

- (preparados naturales con sabor de ahumado) Limitada por BPF
- y extractos de los mismos))

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- ii) ninguna unidad de muestra contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg por cada 100 g. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias Scombridae, Clupeidae, Coryphenidae, Scombresocidae y Pomatomidae.
- iii) no contendrá ninguna otra sustancia, con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan construir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la CCA; y
- iv) estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) El Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene par los Alimentos Poco Acidos y los Alimentos Poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979);

- iv) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto que se declarará en la etiqueta será el nombre vulgar o común de la especie, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.

6.1.2 El nombre del producto incluirá un término que describa su forma de presentación.

6.1.3 El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento.

6.1.4 Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, deberá hacerse constar en la etiqueta.

6.1.5 Además, en la etiqueta figurarán otros términos descriptivos que impidan que se induzca a error o a engaño al consumidor.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL-6.5)(Ref. CAC/RM 42-1977);
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará, cuando proceda, en conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de las secciones 7.3 a 7.5, del Anexo A y del "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos" (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y extraer el contenido;

- iii) pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haberse eliminado el exceso de líquido y la carne adherida;
- iv) restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del peso escurrido

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- i) mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con el pescado escurrido;
- v) determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.5 Determinación del peso escurrido lavado (para los productos en salsa)

- i) Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura; lavar luego el contenido con agua corriente caliente (a 40°C aproximadamente), utilizándose una botella para lavar (por ejemplo, de material plástico) sobre un tamiz circular previamente pesado;
- iii) lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con unas pinzas los ingredientes facultativos (especias, hortalizas, frutas). Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado;
- iv) Eliminar el agua adherida del fondo del tamiz utilizándose una toalla de papel. Pesar el tamiz con el pescado lavado escurrido;
- v) El peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.6 Determinación del contenido de histamina

AOAC 977.13 (15^o edición, 1990)¹

¹ Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de Muestras.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
- ii) Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto;
- o
- iii) presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.

8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.

8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al del número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes de toma de muestras para alimentos preenvasados (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1977);
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5)(CAC/RM 42-1977);

- iii) el peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.3, 4, 5 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afectan a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las secciones 7.3, 7.4 y 7.5.
3. Examinar el producto para determinar la forma de presentación.
4. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
5. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos" (en preparación).

APENDICE XI

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL SALMON EN CONSERVA (CODEX STAN 3-1981) (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica al salmón en conserva.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El salmón en conserva es el producto preparado con pescado eviscerado de cualquiera de las especies que se enumeran seguidamente al que se le han quitado la cabeza, las aletas y la cola, y al que se le pueden añadir sal, aceite de salmón u otros aceites comestibles.

- *Salmo Salar*
- *Oncorhynchus nerka*
- *Oncorhynchus kisutch*
- *Oncorhynchus tshawytscha*
- *Oncorhynchus gorbuscha*
- *Oncorhynchus keta*
- *Oncorhynchus masou*

2.2 Definición del proceso

El salmón en conserva deberá disponerse en envases herméticamente cerrados y haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

2.3 Presentación

2.3.1 El salmón en conserva se compondrá de secciones del pescado cortadas transversalmente y dispuestas verticalmente en la lata hasta llenarla. Las secciones se envasarán de manera que las superficies de corte sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

2.3.2 Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

- i) sea suficientemente distinta de la forma de presentación descrita en la Sección 2.3.1;
- ii) reúna todos los demás requisitos de la presente Norma; y
- iii) esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Salmón

El producto estará preparado con pescado en buen estado de las especies enumeradas en la Sección 2.1, de una calidad apta para venderse en estado fresco para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo, examen y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- ii) no contendrá ninguna otra sustancia derivada de microorganismos en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud en conformidad con las normas establecidas por la CCA; y
- iii) estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979);

- iv) el Proyecto de "Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura" (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

El nombre del producto corresponderá a la denominación apropiada de las especies de pescado, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se distribuya el producto.

6.2 Medio de envasado

El medio de envasado deberá formar parte del nombre del alimento.

6.3 Presentación

La presentación estipulada en la Sección 2.3.2 deberá figurar junto al nombre común.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final, indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1977);
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Evaluación sensorial y examen físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de la Sección 7.3, del Anexo A y del "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos" (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y extraer el contenido;
- iii) pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;

- iv) Restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del peso escurrido en los productos envasados en aceites comestibles distintos del aceite de salmón.

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante procedimiento siguiente:

- i) mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con el pescado escurrido;
- v) determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:

8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del salmón o del medio de envasado que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante la utilización de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
- ii) Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto;
o
- iii) presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido neto.

8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a la carne en más del 5% del contenido neto.

8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de largo.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5)(CAC/RM 42-1977);
- iii) El peso neto medio y el peso escurrido medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en la Sección 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
4. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos" (en preparación).

APENDICE XII

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVA (CODEX STAN 94-1981) (En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a las sardinas y productos análogos en conserva, envasados en agua, aceite u otro medio apropiado. No se aplica a los productos especiales en los cuales el contenido de pescado constituya menos del 50% m/m del contenido neto del envase.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Las sardinas en conserva o productos análogos estarán preparados con pescado fresco o congelado de las especies siguientes:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax* o *S. caeruleus*
- *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*
- *Clupea harengus*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematolosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringeus*
- *Opisthonema oglinum*

2.1.2 Deberán haberse eliminado completamente la cabeza y las branquias; podrán haberse quitado las escamas y/o la cola. El pescado podrá estar eviscerado, cuyo caso deberá estar exento de vísceras, salvo las huevas, lechas o riñón. Si no está eviscerado, estará exento de alimentos sin digerir o ya utilizados.

2.2 Definición del proceso

Las sardinas en conserva se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, siempre y cuando:

- i) cada lata contenga al menos dos pescados;
- ii) cumpla todos los requisitos de la presente Norma;

- iii) esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

Los productos se prepararán con pescado sano y de las especies enumeradas en la Sección 2.1, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Descomposición

Los productos no contendrán más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada.

3.4 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones de la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo estará permitido el empleo de los siguientes aditivos:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
Espesantes o agentes gelificantes)
(en el medio de envasado exclusivamente))
- Carboximetilcelulosa sódica (CMC))
- Pectinas)
- Agar agar) 20 g/kg, solos o
- Carragenina) mezclados en el
- Goma guar) medio de envasado
- Goma de semillas de algarrobo)
- Ácidos algínicos y sus sales de calcio, potasio y sodio)
- Goma Xantán)
<u>Almidones modificados (químicamente)</u>	
- Almidones tratados por ácidos)
(incluidos dextrinas blancas y amarillas))
- Almidones tratados por alcalis) 60 g/kg, solos o mezclados
- Almidones blanqueados)
- Adipato acetilado de dialmidón)

- Glicerol dialmidón)
- Glicerol dialmidón acetilado) 60 g/kg, solos o mezclados
- Hidroxipropil glicerol dialmidón)
- Fosfato de dialmidón)
- Fosfato acetilado de dialmidón)
- Fosfato de hidroxipropil dialmidón)
- Fosfato de monoalmidón)
- Almodones oxidados)
- Acetato de almidón)
- Hidroxipropil almidón)

Acidificantes

- Acido acético) Limitada por las
- Acido cítrico) buenas prácticas
- Acido láctico) de fabricación

Aromatizantes naturales, por ejemplo,

- Aceites con especias) Limitada por las
- Extractos de especias) buenas prácticas de
-) fabricación

Aromas de ahumado

- (Soluciones naturales de humo) Limitada por las
- y extractos de las mismas) buenas prácticas de
-) fabricación

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- ii) ninguna unidad de muestra contendrá histamina en cantidades superiores a los 20 mg por cada 100 g;
- iii) no contendrá ninguna otra sustancia, incluidas las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud con arreglo a las normas establecidas por la CCA; y
- iv) estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será:

- 6.1.1 i) "Sardinias" (reservado exclusivamente para *Sardina pilchardus* (Walbaum)); o
- ii) "Sardinias x" de un país o una zona geográfica, con indicación de la especie o el nombre común de la misma, en conformidad con la legislación y la costumbre del país en que se venda el producto, expresado de una manera que no induzca a engaño al consumidor.

6.1.2 El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento.

6.1.3 Si el pescado ha sido ahumado o aromatizado con sabor de ahumado, se indicará muy cerca del nombre, en la etiqueta.

6.1.4 Además, en la etiqueta figurarán otros términos descriptivos que impidan que se induzca a error o a engaño al consumidor.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5)(Ref. CAC/RM 42-1977);
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará, cuando proceda, en conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones del Anexo A y del "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) Pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y quitar el contenido;
- iii) pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haber eliminado el exceso de líquido y la carne adherida;
- iv) restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del peso escurrido

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- i) Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con el pescado escurrido;
- v) determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.5 Procedimiento para los productos en salsa (peso escurrido lavado)

- i) Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir e inclinar el envase para eliminar la salsa de cobertura y lavar luego el contenido con agua corriente calentada (a 40°C aproximadamente), utilizando una botella para lavado (por ejemplo, de plástico) sobre un tamiz circular previamente pesado;
- iii) lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con unas pinzas los ingredientes facultativos (especias, hortalizas, frutas). Inclinar el tamiz con un ángulo de 17°C a 20°C aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado.
- iv) eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizando una toalla de papel. Pesar el tamiz con el pescado lavado escurrido.

- v) el peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.6 Determinación del contenido de histamina

AOAC 977.13 (15^o edición, 1990)¹

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
- ii) Carne excesivamente dura o fibrosa no característica de las especies que componen el producto;

8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% en peso del pescado de la unidad de muestra.

8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en

¹ Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de Muestras.

los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);

- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5) (CAC/RM 42-1977);
- iii) el peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 3.3, 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las Secciones 7.3 y 7.4.
3. Extraer el producto con cuidado y examinarlo para determinar la presencia de alteraciones del color, de materias extrañas u objetables y de cristales de estruvita. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
4. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos" (en preparación).

APENDICE XIII

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA (CODEX STAN 37-1981) (en el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los camarones en conserva. No se aplica a productos de especialidad en los que la proporción de camarones sea inferior al 50% m/m.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se denomina "camarones en conserva" el producto preparado con cualquier combinación de especies de las familias *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* y *Palaemonidae*, peladas y a las que se han quitado la cabeza y las antenas.

2.2 Definición del proceso

Los camarones en conserva se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

2.3 Presentación

El producto se presentará en una de las formas siguientes:

2.3.1 Camarones pelados: camarones a los cuales se ha quitado la piel y la cabeza conservando el tracto dorsal;

2.3.2 Camarones limpios o sin intestinos: camarones pelados que se han cortado por el lomo y a los que se han quitado el tracto dorsal al menos hasta el último segmento próximo a la cola. El 95% del contenido de camarón del producto deberá estar constituido por camarones limpios o sin intestinos.

2.3.3 Camarones no enteros: más del 10% del contenido de camarón se compone de trozos de menos de cuatro segmentos de camarones pelados, con o sin intestinos.

2.3.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

2.3.4.1 sea suficientemente diferente de otras formas de presentación descritas en esta Norma;

2.3.4.2 cumpla con todos los demás requisitos de la presente Norma; y

2.3.4.3 esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o engaño al consumidor.

2.3.5 Tamaño

Los camarones en conserva podrán denominarse según el tamaño, siempre que:

- i) Se declare en la etiqueta el recuento efectivo; o
- ii) dicha denominación se ajuste a las disposiciones del Anexo B.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Camarones

El producto estará preparado con camarones sanos de las especies enumeradas en la Sección 2.1 de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación.

4.1 Colores

Podrán añadirse los colores que se indican seguidamente, en las dosis establecidas en la Norma, con objeto de devolver el color perdido durante la elaboración.

<u>Aditivos</u>		<u>Nivel máximo en el producto final</u>
Amaranto (*)	CI 16185)	30 mg/kg de producto final, solos o mezclados
Ponceau 4R (*)	CI 16255)	
Amarillo ocase FCF	CI 15985)	
Tartracina	CI 19140)	

4.2 Varios

<u>Aditivos</u>		<u>Nivel máximo en el producto final</u>
Etilenediaminetetracetato cálcico disódico (EDTA cálcico disódico))	250 mg por kg de producto final
Acido cítrico)	Limitado por los BPF

2.3.3 En trozos pequeños: una mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen menos de 1,2 cm de longitud en cada lado pero conservan la estructura muscular de la carne. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata.

2.3.4 En migas o desmenuzado: una mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.

2.3.5 Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

2.3.5.1 sea suficientemente distinta de las demás formas de presentación estipuladas en la presente Norma;

2.3.5.2 satisfaga todos los demás requisitos de la presente Norma;

2.3.5.3 esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

Los productos estarán preparados con pescado sano de las especies indicadas en el apartado 2.1 de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Descomposición

Los productos no contendrán más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la mitad de muestra analizada.

3.4 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permitirán exclusivamente los siguientes aditivos alimentarios:

Aditivo

Difosfato sódico
(sin. pirofosfato ácido sódico)

Dosis máxima en el producto final
10 g/kg, expresado como P₂O₅ (con
inclusión de los fosfatos naturales)

Aditivo

Dosis máxima en el medio de envasado

Espesantes o gelificantes

(para utilizar únicamente en el medio de envasado):

Carboximetilcelulosa sódica (CMC)

2.5 g/kg

Pectinas

2,5 g/kg

Agar agar

Carragenina

Goma guar

Goma de semillas de algarrobo

Goma de tragacanto

Acido algínico en forma de sales de calcio, potasio y sodio

Goma xantán

solos o mezclados

20 g/kg

20 g/kg (total)

Almidones modificados (químicamente)

Almidones tratados por ácidos

(incluidas dextrinas blanca y amarilla)

Almidones tratados por álcalis

Almidones blanqueados

Adipato acetilado de dialmidón

Glicerol dialmidón

Glicerol acetilado dialmidón

Hidroxipropil glicerol dialmidón

Fosfato de dialmidón

Fosfato acetilado de dialmidón

Fosfato de droxipropil dialmidón

Fosfato de monoalmidón

Almidones oxidados

Acetato de almidón

Hidroxipropil almidón

Solos o mezclados
60 g/kg

Agentes acidificantes

Acido acético

Acido cítrico

Acido láctico

Limitada por BPF

Aromatizantes naturales, por ejemplo:

Aceites con especias

Extractos de especias

Limitada por BPF

Aromas de humo

Soluciones naturales de humo y extractos de las mismas¹

Limitada por BPF

¹ Aprobados temporalmente.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de toma de muestras y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- ii) ninguna unidad de muestra contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg por cada 100 g;
- iii) no contendrá ninguna otra sustancia con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la CCA; y
- iv) estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2, 1985);
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979);
- iv) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto que se declarará en la etiqueta será "atún", o "bonito" y podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo a la legislación y costumbre del país donde se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.

6.1.2 El nombre del producto podrá estar calificado o ir acompañado de un término que describa el color del producto, siempre y cuando la palabra "blanco" se utilice exclusivamente para el *Thunnus alalunga* y los términos "claro", "oscuro" y "mezcla" se empleen únicamente en conformidad con las normas vigentes en el país en que se venda el producto.

6.1.3 Forma de presentación

La forma de presentación estipulada en la Sección 2.3 deberá figurar junto al nombre común.

6.1.4 El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final, indicado en la Sección 3.3, se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1977);
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará, cuando proceda, en conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de las secciones 7.3 a 7.5, del Anexo A y del "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos" (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y extraer el contenido;
- iii) pesar el envase cerrado (con inclusión de la tapa) después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
- iv) restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del peso escurrido

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- i) mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas previamente al examen;
- ii) abrir el envase y verter el contenido distribuyéndolo en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;

- iii) inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con el pescado escurrido;
- v) determinar el peso del pescado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.5 Determinación del peso escurrido lavado (para los productos en sala)

- i) Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura; lavar luego el contenido con agua corriente caliente (a 40°C aproximadamente), utilizándose una botella para lavar (por ejemplo, de material plástico) obre un tamiz circular previamente pesado;
- iii) lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con unas pinzas los ingredientes facultativos (especies, hortaliza, frutas). Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado;

7.6 Determinación de la presentación

La presentación de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- i) abrir la lata y escurrir el contenido, siguiendo el procedimiento indicado en 7.4;
- ii) extraer el contenido y colocar en una criba de malla con aberturas de 1,2 cm de lado, equipado con una vasija recolectora;
- iii) separar el pescado con una espátula procurando no destruir la configuración de los trozos. Asegurarse de que los trozos de pescado más pequeños se coloquen sobre las aberturas de la malla de manera que puedan caer dentro de la vasija recolectora;
- iv) separar el material contenido en la vasija según esté en forma de trozos pequeños, migas (desmenuzado) o pasta y pesar cada porción a fin de determinar el peso de cada componente;
- v) si se ha declarado que el producto se presenta en "trozos", pesar la criba con el pescado retenido y registrar el peso. Restar el peso de la criba vacía para determinar el peso del atún compacto y en trozos;
- vi) si se ha declarado que el producto se presenta en forma "compacta", extraer de la criba los trozos de menor tamaño y pesar nuevamente. Restar el peso de la criba para determinar el peso del atún "compacto".

Cálculos

- i) Expresar el peso del pescado en trozos pequeños desmenuzado (en migas o en forma de pasta) como porcentaje del peso escurrido total.

$$\% \text{ trozos pequeños} = \frac{\text{Peso de los trozos pequeños}}{\text{Peso total del pescado escurrido}} \times 100$$

- ii) Calcular el peso del pescado compacto y en trozos retenido en la criba mediante una resta y exprese como porcentaje del peso escurrido total del pescado.

$$\% \text{ pescado compacto y en trozos} = \frac{\text{Peso del pescado compacto y en trozos}}{\text{Peso total del pescado escurrido}} \times 100$$

- iii) Calcular el peso del pescado compacto retenido en la criba mediante una resta y expresar como porcentaje del peso escurrido total del pescado.

$$\% \text{ pescado compacto} = \frac{\text{Peso del pescado compacto}}{\text{Peso total del pescado escurrido}} \times 100$$

- iv) Eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizando una toalla de papel. Pesar el tamiz con el pescado lavado escurrido.

- v) El peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.7 Determinación del contenido de histamina

AOAC 977.13 (15^o edición, 1990)¹

8. DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

¹ Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
o
- ii) carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto;
o
- iii) presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.

8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.

8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes de toma de muestras para alimentos preenvasados (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1977);
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación y a la denominación del color definidas en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5)(CAC/RM 42-1977);
- iii) el peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las secciones 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color.
4. Extraer cuidadosamente el producto y determinar la forma de presentación en conformidad con los procedimientos descritos en la Sección 7.5.
5. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color, materias extrañas o cristales de estruvita. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
6. Determinar el olor, sabor y textura en conformidad con el Código de Prácticas para la "Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos" (en elaboración).

APENDICE XV

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (CODEX STAN 167-1989) (En los trámites 5 y 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica al pescado salado y al pescado seco salado de la familia Gadidae que ha sido salado hasta la saturación total (salazón intensa) o al pescado salado que ha sido sometido a un proceso de saturación parcial hasta alcanzar un contenido mínimo de sal del 12% en peso del pescado salado y que puede destinarse al consumo sin una elaboración posterior.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El pescado salado es el producto obtenido de pescado:

- a) de las especies pertenecientes a la familia Gadidae;
- b) que ha sido desangrado, eviscerado, descabezado, seccionado o fileteado, lavado y salado.
- c) El pescado seco salado es el pescado salado que ha sido secado.

2.2 Definición del proceso

El producto se preparará siguiendo uno de los procedimientos de salazón definidos en 2.2.1 y uno o los dos procedimientos de secado definidos en 2.2.2, y ajustándose a las distintas formas de presentación que se estipulan en 2.3.

2.2.1 Salazón

- a) Salazón en seco (salazón en pila) es el procedimiento consistente en mezclar el pescado con sal apropiada de calidad alimentaria y afilarlo de manera que escurra el exceso de salmuera.
- b) Salazón en húmedo (salmuerado) es el procedimiento en que el pescado se mezcla con sal de calidad alimentaria apropiada y se conserva en recipientes herméticos en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída de los tejidos del pescado. El pescado se saca después del recipiente y se le apila para que escurra la salmuera.
- c) Inyección de salmuera es el procedimiento que consiste en inyectar directamente salmuera a la carne del pescado y cuya aplicación se permite en el proceso de salazón intensa.

2.2.2 Secado

- a) Secado natural - el pescado se seca exponiéndolo al sol y al aire.
- b) Secado artificial - el pescado se seca mediante aire que se hace circular mecánicamente y cuya temperatura y humedad pueden ser regulados.

2.3 Presentación

2.3.1 **Pescado seccionado:** pescado seccionado al que se ha quitado la mayor parte de la zona anterior de la espina dorsal (unos dos tercios, aproximadamente).

2.3.2 **Pescado seccionado con la espina dorsal entera:** pescado seccionado al que no se le ha quitado la espina dorsal.

2.3.3 **Filetes** son lonjas de carne de pescado que se separan del cuerpo del pescado fresco mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez quitadas las aletas, las espinas principales y, en ocasiones, la pared central.

2.3.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

- i) sea suficientemente distinta de las otras formas de presentación descritas en la presente Norma;
- ii) reúna todos los demás requisitos de la presente Norma; y
- iii) esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o engaño al consumidor.

2.3.5 Cada uno de los envases deberá contener sólo una de las formas de presentación de una única especie de pescado.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Pescado

El pescado salado se preparará con pescado sano y en buen estado, apto para el consumo humano.

3.2 Sal

La sal utilizada para la producción de pescado salado será sal limpia, exenta de materias extrañas y cristales extraños, no deberá presentar señales visibles de contaminación con suciedad, aceite, sentina u otras materias extrañas y cumplirá los requisitos establecidos en el Suplemento 1 del Código de Prácticas para el Pescado Salado (CAC/RCP 26-1979).

3.3 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permitirá la utilización de los aditivos siguientes:

Sustancias conservadoras

Dosis máxima

Acido sórbico o sus sales de calcio, sodio o potasio

200 mg/kg del producto final, solos o mezclados, expresados como ácido sórbico

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

- i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, de conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- ii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, de conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen con arreglo a los códigos siguientes:

- i) las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985));
- ii) el código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976);
- iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);
- iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Salado (CAC/RCP 26-1979);

- v) el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento que deberá declararse en la etiqueta será "pescado salado", "pescado salado húmedo", "filetes de pescado salado", "pescado seco salado", "klippfish", o cualquier otra denominación con arreglo a la legislación, costumbre o práctica del país en que vaya a distribuirse el producto. Asimismo, en la etiqueta figurará, junto al nombre del producto, el nombre de la especie de pescado de la que proviene el producto.

6.1.2 Para las formas de presentación distintas de las descritas en la Sección 2.3.1, relativa al "pescado seccionado", la forma de presentación se declarará junto al nombre del producto con arreglo a la Sección 2.3.2, según proceda. Si el producto se obtiene de conformidad con la Sección 2.3.3, en la etiqueta deberán figurar además, muy cerca del nombre del alimento, unas palabras o frases que impidan que se induzca a error o engaño al consumidor.

6.1.3 El término "klippfish" podrá figurar únicamente en el pescado seco salado que haya sido preparado con pescado que haya alcanzado una saturación de sal del 95% en peso antes del secado.

6.1.4 El término "pescado salado húmedo" podrá figurar únicamente en el pescado que haya sido salado hasta la saturación total.

6.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final se efectuará con arreglo a los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1977). La unidad de muestra será el envase primario o, cuando el producto se presente a granel, un ejemplar de pescado;

- ii) el muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará de conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la determinación del peso neto (en preparación).

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos descritos en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del peso neto

Se determinará el peso neto (excluidos el material de envasado y la sal en exceso) de todas las unidades de muestra del lote examinado.

7.4 Determinación del contenido de sal

(Por elaborar)

8. DEFINICION DE DEFECTOS

8.1 Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

8.1.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescados de la familia de los gádidos, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante la utilización de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.1.2 Olor

Una unidad de muestra afectada por olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, etc.).

8.1.3 Color rosado

Toda evidencia visible de bacterias halófilas rojas.

8.1.4 Aspecto

Carne con una textura caracterizada por un agrietamiento generalizado en más de dos tercios de la superficie o desgarrada o rota hasta el punto de que el pescado seccionado está dividido en dos o más trozos que, no obstante, siguen unidos por la piel.

8.2 La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando el 30% o más del pescado esté afectado por cualquiera de los defectos que se enumeran seguidamente.

8.2.1 Moho halófilo (pardo)

Pescado con una superficie agregada de racimos de mohos halófilos pronunciados en más de un tercio de la superficie total de la cara (lado de la carne) del pescado.

8.2.2 Manchas de hígado

Decoloración amarilla o naranja amarillenta pronunciada causada por la presencia de hígado y que afecta a más de un cuarto de la superficie de la cara del pescado.

8.2.3 Magulladuras graves

Pescado con magulladuras graves en más de la mitad de la superficie de la cara.

8.2.4 Quemaduras graves

Pescado con más de la mitad del dorso (lado de la piel) viscoso o pegajoso debido a un calentamiento excesivo durante el secado.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomados por separado tenga un peso inferior al 95% del peso declarado;
- iii) el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado definido en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5) (CAC/RM 42-1977);
- iv) se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene, manipulación y etiquetado de los alimentos de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

"ANEXO A"

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

1. Examinar por entero cada uno de los pescados que componen la muestra.
 2. Examinar la forma de presentación del producto.
 3. Examinar el pescado para determinar la presencia de materias extrañas, alteraciones de color rosado, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves y para evaluar la textura.
 4. Determinar el olor, ajustándose al "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos (en preparación).
-