

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 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/18

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

19ª período de sesiones

Roma, 1-10 de julio de 1991

INFORME DE LA 19ª REUNION DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Bergen, Noruega, 11-15 de junio de 1990

Nota: En este informe se incluye la circular CL 1990/27-FFP

w/26277

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 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAOI Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

CX 5/35.2

CL 1990/27-FFP
Agosto 1990

A: - Puntos de contacto del Codex
- Participantes en la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
- Organismos internacionales interesados

DE: El Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Informe de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros (CCFFP) (ALINORM 91/18)

PARTE A: CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION PLANTEADAS EN EL INFORME DE LA 19ª REUNION DEL CCFFP

(1) Se presentó al CCFFP, en su 19ª reunión, la siguiente norma en el Trámite 5 del Procedimiento:

a) Anteproyecto de Norma para Aletas de Tiburón Secas (ALINORM 91/18, párrs. 75-90 y Apéndice III)

(2) Se recomendó que se incluyera la definición del surimi congelado en el volumen del Codex Alimentarius que trata del pescado y los productos pesqueros.

a) Proyecto de definición del surimi congelado para su uso en el Codex (ALINORM 91/18, párrs. 107-112 y Apéndice IV)

(3) Se propusieron enmiendas a varias normas del Codex:

a) Enmiendas a las secciones 4.3.2. y 4.5.7 del Código de Prácticas para Cefalópodos y enmiendas de consecuencia a los códigos afines (ALINORM 91/18, párrs. 99-102)

b) Enmienda de Normas del Codex para los Camarones en Conserva y los Camarones Congelados Rápidamente, mediante la eliminación de la disposición para el empleo de cantaxantina y eritrosina (ALINORM 91/18, párrs. 120-121)

c) Anteproyecto de enmienda en el Trámite 3 a la Norma del Codex para la Carne de Cangrejo en Conserva (CODEX STAN 90-1981) para permitir el uso de hasta 250 mg/kg de etilendiaminatetracetato disódico cálcico (CaNa₂ EDTA) (ALINORM 91/18, párrs. 146-147 y Apéndice IX)

d) Inclusión del Método para la Determinación de Capacidad de Agua de los Envases en la Norma para los Camarones en Conserva (ALINORM 91/18, párrs. 135)

e) Inclusión del Método para el Contenido Neto en las Normas para el Salmón del Pacífico en Conserva (CODEX STAN 3-1981);

Camarones en Conserva (CODEX STAN 37-1981); Atún y Bonito en Conserva en Agua o Aceite (CODEX STAN 70-1981); Carne de Cangrejo en Conserva (CODEX STAN 90-1981) (ALINORM 91/18, párr. 137)

- f) Inclusión del Método para el Contenido Neto de Productos Glaseados (CAC/RM 41-1971) en la Norma para el Salmón Eviscerado Congelado Rápidamente (CODEX STAN 36-1981) (ALINORM 91/18, párr. 139)

PARTE B: PETICION DE INFORMACION A LOS GOBIERNOS

- (1) Examen de las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros en relación con la presentación, su idoneidad y posibles revisiones (ALINORM 91/18, párrs. 30-37)

El CCFFP, en su 19ª reunión, convino en que las normas del Codex debían centrarse en aspectos que aseguraran la protección del consumidor y facilitaran el comercio a este respecto. El Comité convino en que la mayoría de los detalles de calidad actualmente definidos en las normas del Codex deberían suprimirse de éstas y transferirse a los Códigos de Buenas Prácticas de Fabricación. El Comité aceptó la propuesta de que un grupo de redacción preparara un proyecto de revisión de todos los textos vigentes antes de la próxima reunión.

Se pide a los países miembros que envíen sus observaciones sobre las propuestas de revisión de las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros.

- (2) Petición de observaciones, en el Trámite 6, del Anteproyecto de Norma Revisada para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (ALINORM 91/18, párr. 65 y Apéndice II)

El Comité decidió devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 del Procedimiento, dado el alcance considerable de los cambios realizados en su 19ª reunión.

- (3) Se pide a los países miembros que indiquen qué aditivos se requerirían, junto con las dosis máximas de su empleo, y la justificación tecnológica para su uso en:

- a) Calamares Congelados Rápidamente (ALINORM 91/18, párr. 68)
b) Aletas de Tiburón Secas (ALINORM 91/18, párr. 82)

- (4) Especificaciones microbiológicas para la Carne de Cangrejo Congelada Rápidamente (ALINORM 91/18, párrs. 103-106)

Se pide a los países miembros que envíen datos pertinentes en base a los cuales el CCFFP pueda llegar a una conclusión final en su próxima reunión.

- (5) Se pide a los gobiernos que verifiquen y formulen sus observaciones sobre los siguientes métodos:

- a) Método del Peso Ecurrido de los Camarones Envasados en Medios de Cobertura Gelificados (ALINORM 91/18, párr. 136, Apéndice VI)
b) Método para la Determinación del Contenido de Agua Exudada (ALINORM 91/18, párr. 138, Apéndice VII)
c) Método del Contenido Neto de los Bloques de Pescado Congelado Rápidamente y Glaseado (ALINORM 91/18, párr. 143, Apéndice VIII)

- (6) Petición de observaciones sobre la enmienda propuesta en el Trámite 3 a la Norma del Codex para la Carne de Cangrejo en Conserva (CODEX STAN 90-1981) para permitir el empleo de hasta 250 mg/kg de etilendiaminatetracetato disódico cálcico (CaNa₂ EDTA) (ALINORM 91/18, párrs. 146-147, Apéndice IX)

Las observaciones y la información que se piden en la Parte B de esta circular deberán enviarse al Presidente del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, Sr. J. Race, Norwegian Control Authority, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo 1, Noruega, remitiendo una copia a esta oficina, para finales de abril de 1991.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En sus deliberaciones, el Comité llegó a las siguientes conclusiones:

- Convino en informar al Comité Ejecutivo de que el CCFFP seguía oponiéndose a los niveles de orientación para el metilmercurio en el pescado y en que dichos niveles deberían devolverse al Trámite 6 (párr. 21);
- Acordó que las normas deberían centrarse en aspectos que aseguraran la protección del consumidor y que la mayoría de los detalles de calidad actualmente incluidos en las normas del Codex deberían transferirse a los códigos de buenas prácticas de fabricación. Al tomar nota de las repercusiones que tendría esta revisión para el trabajo de la Comisión, el Comité convino en que se informara de ello al Comité Ejecutivo y recomendó que la cuestión fuera examinada por la Comisión en su 19ª período de sesiones (párrs. 30-37);
- Convino en devolver el Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente al Trámite 6 del Procedimiento dado el considerable alcance de los cambios realizados, y pedir, en consecuencia, a los gobiernos que formularan más observaciones (párr. 65);
- Acordó que un grupo de redacción dirigido por Canadá preparara una revisión del Anteproyecto para los Calamares Congelados Rápidamente y se distribuyera entre los gobiernos para que hicieran sus observaciones en el Trámite 3 (párr. 70);
- Accedió a recomendar a la Comisión que retirara el anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para los Camarones en Conserva (párr. 74);
- Convino en que el Anteproyecto de Norma se adelantara al Trámite 5 y que el grupo de redacción se encargara de revisar este Proyecto de Norma (párr. 90);
- Aprobó la idea de que el Departamento de Pesca de la FAO elaborara un código de prácticas que regulara todos los aspectos de la utilización de los tiburones (párr. 91);
- Tomó nota de que el primer Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura, preparado por la Dirección de Pesca de la FAO se presentaría al Comité para que lo examinara en la próxima reunión (párr. 95);
- Convino en que se preparara un documento de referencia para filetes de arenque ligeramente salados o salados hasta un 12%, ahumados y sin ahumar y se presentara en la la próxima reunión, y accedió a suspender los trabajos sobre el Anexo al Código de Prácticas para el Pescado Salado (párrs. 96-98);
- Acordó enmendar las secciones pertinentes del Código de Prácticas para los Cefalópodos y los Códigos pertinentes afines en lo referente al hielo no utilizado (párrs. 92-102);
- Decidió pedir a los países que enviaran datos pertinentes sobre especificaciones microbiológicas para la Carne de Cangrejo Congelada Rápidamente, a fin de que se llegara a una conclusión definitiva en la próxima reunión (párr. 106);

- Recomendó a la Comisión que se incluyera la definición del Surimi Congelado en el Volumen del Codex relativo al Pescado y los Productos Pesqueros para los fines del Codex Alimentarius (párr. 110);
- Convino en que se elaborara un "Código de Prácticas de Higiene para el Pescado y los Productos Pesqueros envasados en atmósfera controlada y modificada" (párr. 119);
- Acordó recomendar a la Comisión que suprimiera la cantaxantina y la eritrosina en las normas del Codex para Camarones en Conserva y los Camarones Congelados Rápidamente (párrs. 120-121);
- Decidió proponer a la Comisión que se incluyeran métodos de análisis en algunas normas del Codex como enmiendas de consecuencia, y decidió pedir que se formularan observaciones sobre algunos métodos propuestos (párrs. 131-145);
- Recomendó a la Comisión que enmendara la Norma del Codex para la Carne de Cangrejo en Conserva, incluyendo en la sección 4, Aditivos Alimentarios, el EDTA (párrs. 146-147);
- Pidió a la Secretaría que explorara la posibilidad de contratar a un consultor que preparara un documento de base sobre procedimientos prácticos de evaluación sensorial para utilizarlo en el comercio internacional y se presentara en la próxima reunión del Comité (párrs. 151-152).

INDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCION	2 - 5
APROBACION DEL PROGRAMA	6 - 7
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX	8 - 22
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO, LA OMS Y OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES	
- Actividades conjuntas FAO/OMS	23 - 24
- Actividades de la FAO	25 - 26
- Actividades de la OMS	27 - 29
EXAMEN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN RELACION CON LA PRESENTACION, SU IDONEIDAD Y POSIBLE REVISION	30 - 37
EXAMEN, EN EL TRAMITE 7, DEL PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE	38 - 65
EXAMEN, EN EL TRAMITE 4, DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA CALAMARES CONGELADOS RAPIDAMENTE	66 - 70
EXAMEN, EN EL TRAMITE 4, DEL ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA CAMARONES EN CONSERVA	71 - 74
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ALETAS DE TIBURON SECAS	75 - 91
CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA	92 - 95
EXAMEN DE METODOS OBJETIVOS PARA DETERMINAR LA CALIDAD FINAL DEL ARENQUE SALADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO PROLONGADO	96 - 98
CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS CEFALOPODOS: EXAMEN DE POSIBLES ENMIENDAS A LAS SECCIONES 4.3.2 Y 4.5.7 Y ENMIENDAS DE CONSECUENCIA A LOS CODIGOS AFINES	99 - 102
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PARA LA CARNE DE CANGREJO COCIDA Y CONGELADA RAPIDAMENTE	103 - 106
INFORME DE LA SITUACION SOBRE EL SURIMI	107 - 112
PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS AL VACIO	113 - 119
EXAMEN DE LAS DOSIS MAXIMAS DE CANTAXANTINA Y ERITROSINA EN DETERMINADAS NORMAS DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS	120 - 121
PROPUESTA DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA CABALLA Y EL JUREL EN CONSERVA (CODEX STAN 119-1981)	122 - 127
POSIBLE ENMIENDA DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS PARA EL PESCADO FRESCO (CAC/RCP 9-1976), PESCADO CONGELADO (CAC/RCP 16-1978) Y PESCADO PICADO (CAC/RCP 27-1983)	128 - 130
EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS, TOMA DE MUESTRAS E INSPECCION PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS	
a) Proyecto de Directrices sobre Técnicas de Inspección para Bloques de Pescado Congelado Rápido	131
b) Revisión de métodos de análisis estipulados en Normas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros	132 - 140
c) Determinación de las proporciones de pescado fileteado y pescado picado	141
d) Informe de la situación sobre la determinación del agua añadida/extraña	142
e) Determinación del Contenido Neto de los Bloques de Pescado Congelado Rápido y Glaseado	143

INDICE

	<u>Párrafos</u>
f) Procedimiento de descongelación de los Bloques de Pescado Congelado Rápidamente	144
g) Determinación del material de espinas presente en los Bloques de Pescado Congelado Rápidamente	145
OTROS ASUNTOS	
a) El EDTA en los mariscos en conserva	146 - 147
b) Inspección de los mariscos en los Estados Unidos de América	148 - 150
c) Procedimientos de Inspección para el pescado y los mariscos	151 - 152
TRABAJOS FUTUROS	153
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	154

APENDICES

	<u>Página</u>
APENDICE I - LISTA DE LOS PARTICIPANTES	30
APENDICE II - ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE	40
APENDICE III - ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURON SECAS	47
APENDICE IV - PROYECTO DE DEFINICION DEL SURIMI CONGELADO PARA SU USO EN EL CODEX	52
APENDICE V - PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE TECNICAS DE INSPECCION PARA BLOQUES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE	53
APENDICE VI - PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO DE CAMARONES ENVASADOS EN MEDIOS DE COBERTURA GELIFICADOS	54
APENDICE VII - PROYECTO DE PROPUESTA PARA LA DETERMINACION DEL CONTENIDO DE AGUA EXUDADA	55
APENDICE VIII - PROYECTO DE METODO PARA LA DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO DE LOS BLOQUES DE PESCADO CONGELADO Y GLASEADO	56
APENDICE IX - ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA	58

INFORME DE LA 19ª REUNION DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS
Bergen, Noruega, 11-15 de junio de 1990

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 19ª reunión en Bergen, Noruega, del 11 al 15 de junio de 1990 por cortesía del Gobierno de Noruega. La reunión fue presidida por el Sr. John Race, del Organismo Noruego de Control de los Alimentos.
2. La reunión fue declarada abierta oficialmente por el Sr. Viggo Jan Olsen, Director General del Departamento de Pesca, quien dió la bienvenida a los participantes, poniendo de relieve la vasta participación de los países en desarrollo en esta reunión, así como de algunos países que acudían al Comité por primera vez. El Sr. Viggo Jan Olsen subrayó la importancia de las normas del Codex para el comercio internacional y recordó que Noruega apoyaba firmemente la labor de este Comité y de la Comisión, así como la colaboración con el GATT a fin de reducir los obstáculos no arancelarios en el comercio internacional. Puso de relieve la labor emprendida por este Comité y los importantes temas del programa previstos para la reunión, tales como el Código de Prácticas para la Acuicultura y los efectos que se esperaban obtener para mejorar la calidad del pescado y los productos pesqueros de este tipo de producción.
3. A la reunión asistieron delegaciones y observadores de los siguientes países: Argentina, Australia, Bélgica, Canadá, Cuba, China, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Indonesia, Irán, Irlanda, Islandia, Italia, Japón, Malasia, Marruecos, México, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Portugal, Países Bajos, Reino Unido, República Democrática de Alemania, República Federal de Alemania, Senegal, Suecia, Suiza, Tailandia, Trinidad y Tabago, Uganda y Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas.
4. Asistieron también observadores de las siguientes organizaciones internacionales: MARINALG Internacional y CEE.
5. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

6. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FFP 90/1, el programa provisional de la reunión. El Comité aceptó la propuesta del Presidente de examinar el tema 20 del programa (otros asuntos) como cuestión específica debatida en la primera reunión del Comité del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental sobre "Procedimientos de Inspección para el Pescado y los Mariscos".
7. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 3 del programa)

8. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/FFP 90/2 (Cuestiones de interés) y el documento de sala N° 1 sobre niveles de orientación para el metilmercuro en el pescado. El Comité observó que algunas cuestiones del citado documento constituirían objeto de debate .AVPAG como temas específicos del programa, mientras que otros asuntos se incluían en el documento de trabajo para información.

Revisión de las disposiciones de Etiquetado para el Pescado y los Productos Pesqueros

9. Se informó al Comité de que en la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva en Agua o Aceite, la Comisión había convenido en aprobar todas las

disposiciones de etiquetado, a excepción de las del peso escurrido. El peso escurrido no estaba incluido entre los requisitos de la Norma, por lo que la cuestión quedaba en suspenso, habida cuenta de la revisión de la ratificación por el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos. El Presidente se encargaría de presentar directamente esta cuestión al CCFL.

El empleo de EDTA en los mariscos en conserva

10. Se informó al Comité de que esta cuestión se estaba examinando en el Comité Coordinador del Codex para Asia, y observó que el EDTA estaba incluido en la Norma del Codex para los Camarones en Conserva. Se decidió examinar la cuestión del EDTA para los mariscos en conserva en relación con el tema 20 del programa.

Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO

11. Se informó al Comité de las conclusiones de la Comisión Asesora Europea sobre Pesca Continental (CAEPC) acerca de algunos factores que repercuten en la distribución y eliminación de sustancias terapéuticas en el pescado y sobre su recomendación de colaborar con otros grupos interesados en este asunto, como el CCFFP y el CCRVDF, a fin de evitar la superposición y duplicación de trabajos entre los órganos de la FAO. El Comité observó que era oportuno examinar este asunto en relación con el tema 10 sobre la acuicultura.

Informe sobre la aceptación de normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros

12. Se informó al Comité de que el estado de aceptación de las normas del Codex a nivel mundial y regional estaba publicado en el Resumen de las Aceptaciones, Parte I, Rev. 4, que estaba actualizado hasta diciembre de 1988.

13. De un breve análisis de la aceptación de las normas para el pescado se deducía que, en general, el nivel de las aceptaciones era bajo, pero que el mayor número de aceptaciones por los estados miembros correspondía a la forma de aceptación de "libre distribución". Se informó al Comité de que esta forma de aceptación era muy importante para la política futura de aceptación de normas del Codex, a fin de aumentar el número de aceptaciones y facilitar la comercialización de productos que se ajustaran a las normas del Codex. En este sentido la Comisión había cambiado el procedimiento para la aceptación de los LMR para residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios y convenido en que las modalidades de aceptación deberían limitarse a la plena aceptación y la libre distribución. El procedimiento para la aceptación de normas del Codex había sido también objeto de cambios para que las agrupaciones económicas AVPAG regionales pudieran aceptar normas del Codex en los casos en que sus propios estados miembros les hubieran transferido competencia en la materia.

14. El representante de la CEE informó al Comité de que se había elaborado una propuesta para un reglamento del Consejo sobre la aceptación, por parte de la Comunidad Europea, de normas del Codex para productos alimenticios y sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas o límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios, a fin de facilitar el procedimiento de aceptación en función del texto revisado, aprobado por la Comisión, sobre la aceptación de normas por agrupaciones económicas regionales.

15. La delegación de Suiza informó al Comité de que entre el elevado número de aceptaciones de normas del Codex que Suiza había comunicado no figuraban las normas para el pescado o la carne, debido a que estos productos planteaban algunos problemas. La mencionada Delegación expresó la opinión de que la cuestión incluida en el tema 5, sobre la posible revisión y simplificación de la Norma del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros podría ayudar a resolver estos problemas.

Niveles de orientación para el metilmercurio en el pescado

16. Se informó al Comité de que los niveles de orientación para el metilmercurio en el pescado habían sido aprobados por la Comisión en el Trámite 5. Habían sido examinados luego por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y adelantados al Trámite 8, bien entendido que se solicitaría el asesoramiento del CCFFP sobre la aplicabilidad de los dos niveles de orientación, así como la conveniencia de analizar el metilmercurio en contraposición al contenido total de mercurio.

17. La Secretaría informó de que la cuestión general sobre la aplicación de los niveles de orientación para los contaminantes en el comercio internacional se había remitido al Comité Ejecutivo y que este asunto estaba incluido en el programa y se examinaría en la 37ª reunión del Comité Ejecutivo.

18. La delegación de Estados Unidos puso reparos a la aplicación de estos niveles de orientación en el comercio internacional, y animó a que se hiciera un minucioso examen jurídico de esta cuestión. Informó al Comité de que a raíz de un estudio realizado en los Estados Unidos en los años setenta se había fijado un nivel de 1 mg/kg de metilmercurio, y que los nuevos estudios que se realizaran sobre la base del aumento y variación del consumo de pescado podrían conducir a distintos niveles de orientación en ese país. La delegación señaló que los niveles propuestos por el Codex podrían no ser aceptables, pudiendo convertirse en un obstáculo para el comercio. La delegación de Estados Unidos se declaró favorable al análisis sobre la base del metilmercurio.

19. La delegación de Suecia, apoyada por las delegaciones de Suiza, los Países Bajos, la República Federal de Alemania, Tailandia y Francia, declaró que la lista de especies de peces depredadores debería ser específica. Algunas delegaciones sugirieron que se ampliara esa lista. La delegación de Suecia expresó la opinión de que era más apropiado establecer dos niveles de orientación para el metilmercurio, considerando que el mercurio se encuentra en el pescado principalmente en su forma orgánica. La delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité de que, en su país, se habían adoptado dos niveles de orientación, refiriéndolos al contenido total de mercurio, lo cual permitía establecer métodos de análisis más practicables para el control de laboratorio. Este último punto obtuvo el apoyo de la delegación de Tailandia.

20. La delegación del Canadá, apoyada por la de Estados Unidos de América, señaló que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros había examinado este asunto en las dos reuniones anteriores y había decidido que los niveles de orientación para el metilmercurio en el pescado no eran apropiados, por lo que ambas delegaciones se opusieron a la solución de los "dos niveles".

21. El Comité convino en informar al Comité Ejecutivo de que, remitiéndose a las dos precedentes conclusiones, el CCFFP seguía oponiéndose a los niveles de orientación. El Comité afirmó que había muchas cuestiones que habían quedado sin respuesta y que era preciso seguir trabajando para determinar cuáles eran los tipos de pescado a los que se aplicaban los distintos niveles. Por tanto, los niveles de orientación deberían devolverse al Trámite 6 y pedir que se formularan observaciones al respecto. Algunas delegaciones declararon su preferencia por que se expresaran los niveles de orientación como contenido total de mercurio. El Comité pidió al Comité Ejecutivo que determinara si los niveles de orientación eran de hecho normas implícitas, aunque no estuvieran sometidos a aceptación.

22. La delegación de Suiza se mostró favorable a la posición del Comité, pero le informó de que, si bien algunos países habían fijado niveles de orientación, Suiza no había tomado aún decisión alguna sobre el particular, en espera de una resolución de la Comisión del Codex Alimentarius sobre la fijación de un nivel

de orientación para el mercurio a fin de armonizar los límites nacionales. La delegación señaló que se debía tomar una decisión sobre este asunto.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO, LA OMS Y OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES (Tema 4 del programa)

Actividades conjuntas FAO/OMS

23. El representante de la OMS informó de que, en 1989, se había celebrado en Ginebra una consulta sobre criterios microbiológicos para los alimentos que debían ser sometidos a ulterior elaboración incluida la irradiación. Se señalaron a la atención del Comité las conclusiones de dicha consulta respecto del pescado y los crustáceos, ostras, almejas y también camarones; cocidos, pelados y congelados y se pidió al Comité que hiciera sus observaciones sobre esta cuestión. El Comité no estaba en condiciones de expresar opinión específica alguna sobre este asunto, por lo que el Presidente concluyó que había AVPAG que tomar nota del informe de esta consulta y señaló que el Comité Ejecutivo lo examinaría.

Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario

24. Se informó al Comité sobre la situación en relación con la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, que había de celebrarse en Roma, del 18 al 27 de marzo de 1991. La Conferencia había incluido entre sus temas de examen algunas actividades anteriormente programadas y había sido acogida favorablemente por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18ª período de sesiones.

Actividades de la FAO

25. El representante del Departamento de Pesca de la FAO informó al Comité de que la circular sobre la pesca (Nº 825), en la que figuraban los reglamentos de sanidad y calidad de los principales países importadores, conforme a un mismo formato, se había distribuido pidiendo que se enviaran observaciones. Su publicación beneficiaría a los países en desarrollo exportadores y contribuiría a armonizar los reglamentos. Se estaba realizando un programa de capacitación FAO/PNUD, destinado a capacitar personal de administración pública y de la industria en doce cursos regionales y nacionales. Se esperaba que el Subcomité de Comercio del Comité de Pesca (COFI), en su reunión de septiembre de 1990, aprobara una solicitud quinquenal, por valor de 15 millones de dólares, al Fondo Común de Productos Básicos, para ayudar a los países en desarrollo a aumentar sus beneficios del comercio del pescado. El programa incluiría capacitación, servicios de apoyo comercial y desarrollo de la producción y el comercio.

26. La delegación del Senegal expresó el agradecimiento de los países en desarrollo por los programas de capacitación de la FAO y el Comité alentó a que se continuara con ellos.

Actividades de la OMS

27. El representante de la OMS informó al Comité acerca de la Consulta de la OMS sobre Vigilancia de la Salud del Personal Manipulador de Alimentos (OMS - Serie de Informes Técnicos 785-1989) y las conclusiones de esta Consulta de que los exámenes médicos que se hacían de ordinario, y antes del empleo, al personal destinado a la manipulación de los alimentos resultaban a menudo ineficaces y, por tanto, innecesarios. La delegación de Suecia dijo que las recomendaciones de esa Consulta eran importantes y que debían señalarse la atención de los Estados

Miembros, pues, en muchos países, los exámenes médicos que se hacían de ordinario, y antes del empleo, al personal destinado a la manipulación de los alimentos eran de hecho obligatorios por ley.

28. Se informó también al Comité acerca de la Consulta de la OMS sobre aspectos de salud pública de la enfermedad zoonótica transmitida por los mariscos, así como de la publicación de un libro titulado: Directrices para el empleo inocuo de aguas residuales y excrementos en agricultura y acuicultura.

29. Se informó también sobre las actividades de la oficinas regionales de la OMS. Entre esas actividades figuraba el seminario sobre la higiene de los mariscos, organizado por la OMS/PEPAS, y las medidas emprendidas por la OMS/OPS para evitar la enfermedad de la ciguatera y la parálisis tóxica por ingestión de mariscos en los países americanos. La delegación de los Estados Unidos afirmó que, según estudios de brotes de enfermedades en los Estados Unidos, el 90% de las que se declaraban como transmitidas por los alimentos, y que estaban relacionadas con productos pesqueros, se debían a este molusco, la ciguatera, y al envenenamiento histámico. La delegación elogió los esfuerzos de la FAO y la OMS a este respecto y se ofreció a colaborar con la OMS para resolver este problema.

EXAMEN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN RELACION CON LA PRESENTACION, SU IDONEIDAD Y POSIBLE REVISION
(Tema 5 del programa)

30. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 90/4 preparado por Canadá, Islandia, Noruega y los EE.UU. Representantes de estos países se habían reunido por propia iniciativa en abril de 1989 y el documento presentado fue el resultado de los debates que se tuvieron en aquella reunión. El documento fue presentado por la delegación del Canadá y en él se hacía referencia a los problemas con que se enfrentaban los países al aceptar normas en los casos en que las normas contenían material amplio y detallado no relacionado directamente con la protección del consumidor. La mayoría de las leyes y reglamentos alimentarios nacionales no contenían disposiciones de ese tipo. La delegación del Canadá hizo referencia a anteriores recomendaciones de la Comisión en su 15ª y 16ª periodos de sesiones (1983, 1985) de limitar la cantidad de detalles en las normas del Codex, así como simplificar las normas omitiendo detalles relativos a las dimensiones, los cuadros de defectos, las formas de presentación, etc. La delegación observó que, en lo que atañe a las normas para el pescado, había habido, de hecho, una tendencia a aumentar la cantidad de detalles incluidos en las mismas.

31. La delegación del Canadá afirmó que las actuales propuestas se basaban en un análisis de las medidas adoptadas por los gobiernos para prohibir la importación de pescado y productos pesqueros. Se trataba principalmente de cuestiones de higiene e inocuidad, descomposición, contaminación microbiana de los envases y fraude económico. Estos aspectos estaban insuficientemente regulados en las normas del Codex. En cambio, se detallaban considerablemente sectores en los que los gobiernos no habían tomado medida alguna.

32. Estas propuestas fueron acogidas favorablemente en principio, por las delegaciones de Japón, Suecia, Países Bajos, el Reino Unido y Dinamarca. La delegación de Suecia señaló la necesidad de que las normas del Codex se utilizaran para evitar la proliferación de normas regionales, y que ello podía lograrse eliminando algunos detalles excesivos. Haciendo referencia a la cooperación de la Comisión del Codex Alimentarius con el GATT en el contexto de la actual Ronda Uruguay, la delegación señaló que el Comité Coordinador del Codex para Europa, en su reciente 17ª reunión había expresado reservas acerca del empleo de normas dentro del ámbito del GATT en los casos en que las normas del Codex no hubieran sido aceptadas por sus estados miembros. La delegación hizo

notar además que el bajo nivel de aceptación oficial de las normas no significaba que las normas del Codex no se utilizaban; de hecho se utilizaban al momento de redactar reglamentos nacionales y en el comercio.

33. La delegación de la República Federal de Alemania puso algunas reservas acerca de las propuestas que figuraban en el documento CX/FFP 90/5, e hizo alusión a las necesidades de países en desarrollo de poder hacer referencia a las normas del Codex, y en particular a los cuadros de defectos, para tener una indicación de los requisitos de los países importadores. La delegación recordó los esfuerzos hechos en los últimos años en esta dirección y propuso que se enviara una circular a los gobiernos pidiéndoles sus opiniones sobre el particular antes de seguir adelante.

34. El Comité tomó nota del apoyo concreto prestado por la mayoría de las delegaciones que se declararon a favor de las propuestas que figuran en el documento CX/FFP 90/4, y convino en que las normas se centraran sobre aspectos que aseguraran la protección del consumidor y la facilitación del comercio en este sector. Convino también en que habría que eliminar la mayoría de los detalles de calidad que actualmente figuran en las normas del Codex y transferirlos a los códigos de buenas prácticas de fabricación, y que era preciso enviar una circular a los gobiernos para pedirles sus puntos de vista y confirmar este nuevo enfoque. Hizo también referencia a la necesidad de establecer una orientación uniforme para los procedimientos de inspección, incluida la evaluación sensorial.

35. A la luz de su examen del Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (véase más adelante), el Comité convino en que era conveniente revisar todas sus normas siguiendo criterios análogos. No obstante, se señalaron dos problemas en particular:

- la necesidad de establecer lo antes posible procedimientos uniformes para la inspección sensorial y física; y
- la necesidad de determinar la forma de transferir a textos de referencia, tales como los códigos de prácticas, la descripción detallada de defectos comerciales y estéticos.

36. El Comité aceptó la oferta del Canadá de preparar proyectos de revisiones de todos los textos existentes, en colaboración con la República Federal de Alemania, Noruega y EE.UU. que formarían un grupo de redacción, y de traducirlos y distribuirlos a los gobiernos miembros para que enviaran observaciones bastante antes de la próxima reunión del Comité.

37. Al tomar nota de las repercusiones que tendría esta revisión para el trabajo de la Comisión en general, el Comité convino en que se informara al Comité Ejecutivo de la orientación y medidas tomadas al respecto, y propuso que la cuestión se examinara específicamente en el próximo período de sesiones de la Comisión.

EXAMEN, EN EL TRAMITE 7, DEL PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE (Tema 6 del programa)

38. El Comité tuvo ante sí el Proyecto de Norma General tal como figura en el Apéndice VI de ALINORM 89/18 y tomó nota del debate que se recoge en los párrafos 115-121 del mismo informe. Tuvo también ante sí, en el documento CX/FFP 90/5 con los Adenda 2 y 3, las observaciones de los gobiernos de Argentina, Canadá,

Dinamarca, Egipto, Estados Unidos de América, Francia, Nueva Zelandia y Tailandia, recibidas en respuesta a la circular CL 1989/39-FFP, así como observaciones de MARINALG International y del Comité Coordinador del Codex para Asia. Tuvo además, ante sí, una propuesta, preparada por Canadá, de una revisión del Proyecto de Norma conforme a los criterios propuestos para la presentación simplificada de normas, que se habían debatido en relación con el tema anterior del programa (CX/FFP 90/5, Add.1). El proyecto de norma revisado fue presentado por la delegación del Canadá, la cual observó que al suprimir los cuadros de defectos detallados era ya posible ampliar su ámbito de aplicación a los filetes obtenidos de todas las especies, y podía ampliarse incluso para regular los filetes de pescado fresco. El Comité convino en utilizar este documento como base para su examen, al tiempo que mantenía el texto anterior y las observaciones como referencia.

1. AMBITO DE APLICACION

39. El Comité tomó nota de que, si bien era posible ampliar el ámbito de aplicación para incluir los filetes de pescado fresco, surgirían problemas al tratar cuestiones como la de los parásitos, condiciones de temperatura, envasado, etc. Por consiguiente convino en limitar por el momento el ámbito de aplicación de la Norma a los filetes de pescado congelados rápidamente, pero pidió que se preparara un documento de examen en el que se describiera la forma de poder ampliar la norma para regular también los filetes de pescado fresco. La delegación del Reino Unido se ofreció a preparar dicho documento, el cual se enviaría a los gobiernos para que formularan sus observaciones a tiempo para la próxima reunión del Comité.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

40. El Comité examinó la posibilidad de ampliar esta norma para que regulara los filetes de todas las especies de pescado aptas para el consumo humano, observando que al suprimir las referencias a los defectos específicos sería posible realizar dicha ampliación. La delegación de Dinamarca y la República Federal de Alemania opinaron que la norma debería limitarse a las especies que se sabe circulan en el comercio internacional, y para las que se han establecido buenas prácticas de fabricación, y por consiguiente los defectos. El Comité acordó ampliar la definición del producto para regular todas las especies de pescado aptas para el consumo humano.

2.2 Definición del proceso

41. El Comité tomó nota de que las condiciones de tiempo/temperatura especificadas se requerían solamente para los productos que después de ser descongelados fueran consumidos en estado no cocido (a saber, marinado, ahumado o ligeramente ahumado). En esas condiciones debería incluirse en la Norma una disposición específica. El Comité convino en mantener la definición del proceso que figuraba en el Proyecto de Norma, y de transferir la sección relativa a la lucha contra los parásitos a la sección 5. El Comité acordó pedir que se formularan más observaciones sobre las condiciones apropiadas de tiempo/temperatura para la lucha contra los parásitos, por lo que el Comité tomó nota de la recomendación hecha a este respecto por la Consulta de la OMS sobre los aspectos de salud pública de las enfermedades zoonóticas transmitidas por los mariscos.

2.3 Presentación

42. El Comité, a excepción de la delegación de la República Federal de Alemania, acordó aceptar todos los tipos de presentación que cumplieran con los demás requisitos de la Norma y estuvieran oportunamente descritos en la etiqueta. La delegación de la República Federal de Alemania declaró que deberían examinarse los tipos de presentación que circulaban en el comercio internacional.

43. El Comité convino en que debería mantenerse en la Norma la disposición específica en que se describe la forma de presentación "sin espinas".

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.2 Ingredientes facultativos

44. El Comité mantuvo el texto vigente. La delegación de Portugal observó que los "aditivos alimentarios" eran también ingredientes facultativos y que debían indicarse junto con la forma de presentación. El Comité, remitiéndose a la estructura de las normas del Codex que figuran en el Manual de Procedimiento, decidió no adoptar esta propuesta.

3.3 Producto terminado

3.3.1 Aspecto

45. La delegación de la República Federal de Alemania se declaró contraria a que se suprimieran los requisitos referentes a la presencia de espinas (espinas dorsales y costales) y otros criterios de calidad. El Comité, sin embargo, aceptó el texto revisado propuesto. Las delegaciones de Argentina y Francia señalaron a la atención de los presentes la necesidad de traducir el término inglés "exempt" con el equivalente a "libre de" o "ne doit pas contenir" en español y francés respectivamente.

3.3.2 Olor y textura

46. Algunas delegaciones sugirieron que se incluyera la carne dura como uno de los defectos de los filetes de pescado descongelados (3.3.2.1), y algunos pusieron reparos a que se incluyera la carne gelatinosa. El Comité acordó mantener el texto revisado propuesto para la sección 3.3.2.1. Las delegaciones de Dinamarca y Estados Unidos declararon que el método para la cocción de filetes de pescado (que figura en el Anexo A) era inadecuado y que era preferible utilizar los métodos oficiales de la AOAC que incluían el escalfado y la cocción en horno de microondas. El Comité convino en mantener por el momento el texto de la sección 3.3.2.2 tal como se había propuesto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

47. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había aprobado anteriormente dosis de 10 g/kg del contenido total de fosfatos, para tener en cuenta aproximadamente 5 g/kg de fosfatos presentes naturalmente, y enmendó, en consecuencia, el Proyecto de Norma. Como enmienda de consecuencia, se incluyó una disposición de 5 g/kg de alginato de sodio, tras haber aprobado una análoga disposición en la Norma del Codex para Bloques de Pescado Congelados Rápidamente. La delegación de Suiza confirmó su reserva contra el empleo de fosfatos en productos de pescado congelado.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

48. La delegación del Canadá declaró que esta sección se había vuelto a redactar para poder incluir automáticamente en la norma las recomendaciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y de otros Comités del Codex competentes. Algunas delegaciones pusieron reparos a que se suprimieran las referencias a las "materias objetables" y afirmaron que la sección 5.1 debía ampliarse para que reflejara las buenas prácticas de fabricación. Al observar el Comité que las materias objetables no afectaban necesariamente a la salud, y que las buenas prácticas de fabricación quedarían en todo caso reguladas mediante la ampliación del Código de Prácticas, convino en mantener el proyecto de texto revisado, pero poniéndolo entre corchetes.

49. El Comité examinó detalladamente la sección 5.2, y observó que debía hacerse referencia a las decisiones de la Comisión del Codex Alimentarius y no a las de los distintos órganos auxiliares. Convino además en que debía hacerse referencia a las normas, y no a las directrices, elaboradas para la contaminación microbiana, otros contaminantes y peligros para la salud, tales como las biotoxinas. A este respecto se observó la posibilidad de establecer una subsección aparte para las biotoxinas.

50. El Comité invitó a los comités competentes del Codex a que elaboraran normas o límites máximos aplicables al pescado y los productos pesqueros en estos sectores, y señaló que sería conveniente que esa tarea se llevara a cabo en colaboración con el Comité de Pesca.

6. ETIQUETADO

51. El Comité tomó nota de que las directrices recientemente adoptadas en el Manual de Procedimiento, 7ª edición, simplificaban en gran medida la presentación de información en esta sección.

6.1 Nombre del alimento

52. La delegación del Reino Unido preguntó si la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados requería que el empleo de fosfatos y alginatos se reflejara en el nombre del alimento. Se informó al Comité de que no parecía que fuera este el caso.

6.3 Contenido neto

53. Algunas delegaciones hicieron referencia a los distintos requisitos nacionales referentes a la declaración del peso neto de los productos glaseados, pero convinieron en mantener la redacción del Proyecto de Norma.

6.6 País de origen

54. La delegación de Argentina observó que en su país se exigía que se indicara claramente el país de origen.

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

55. La delegación de los Países Bajos, haciendo referencia a sus observaciones presentadas por escrito, declaró que "el contenido neto" debería figurar siempre en los envases no destinados a la venta al por menor. Otras delegaciones señalaron problemas que se planteaban en relación con la identificación del lote y la

declaración del "nombre y dirección". El Comité decidió, sin embargo, mantener el texto vigente y recomendó que las delegaciones que lo desearan, presentaran los problemas específicos que tuvieran al Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos.

7. TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

7.1. Toma de muestras

56. El Comité tomó nota de que las disposiciones revisadas se basaban en unidades de muestra equivalentes al envase primario, y que la Norma CAC/RM 42 tenía distintas tablas de toma de muestras basadas en el tamaño del envase.

7.2 Examen sensorial y físico

57. Se señaló que en el futuro tal vez debería hacerse referencia a procedimientos armonizados de examen e inspección (véanse los párrs. 151-152).

7.3 Peso neto

58. Se convino en incluir el método que se estaba preparando para la determinación del peso neto de productos glaseados (véase el párr. 139).

7.4 Procedimiento al trasluz

59. El Comité tomó nota de las preocupaciones expresadas por las delegaciones de los Países Bajos y Noruega, de que en el examen para los parásitos por el procedimiendo al trasluz no se hacía referencia a ninguna de las disposiciones de la Norma referentes a la salud, y que para los fines estéticos bastaba un examen a simple vista. El texto fue ligeramente enmendado para mayor claridad.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

8.1 Deshidratación

60. Se convino en limitar la descripción de los ejemplos a los envases de 5 kg y menos.

8.3 Parásitos

61. Las delegaciones de Dinamarca, los Países Bajos y Noruega declararon que la ampliación del ámbito de aplicación de la Norma significaba que otras especies incluidas en ella no cumplirían con el requisito vigente, por lo que sugirieron que se suprimiera la sección 8.3. Otras delegaciones señalaron que, en consecuencia, el requisito "razonablemente exentos de parásitos" de la sección 3.3.1 quedaría sin definir y expuesto a distintas interpretaciones.

62. El Comité convino en poner esa sección entre corchetes para examinarla más adelante, y señaló que la cuestión debería abordarse o en la norma, o en un código de prácticas, o bien en el contexto de los Procedimientos Uniformes de Inspección (véase el tema 20).

8.4 Espinas

63. El Comité tomó nota de que la definición de los defectos se refería solamente a los envases designados como "sin espinas" y convino con los puntos

de vista de algunas delegaciones de que el requisito que figuraba en el documento CX/FFP 90/5 Add.1 resultaba demasiado limitado. El Comité acordó mantener la definición que figuraba en el Apéndice VI de ALINORM 89/18.

8.5 Olor y 8.6 Textura

64. El Comité convino en estipular que toda la unidad de muestreo cumpliera con los requisitos para el olor y la textura. Las delegaciones del Canadá y Dinamarca declararon que esta medida era tal vez demasiado rigurosa y que se necesitaba cierta tolerancia.

ESTADO DE TRAMITACION DE LA NORMA

65. El Comité decidió devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 del Procedimiento, habida cuenta del considerable alcance de los cambios realizados y pedir, en consecuencia, a los gobiernos que formularan más observaciones al respecto. El Proyecto de Norma revisada figura como Apéndice II de este informe.

EXAMEN, EN EL TRAMITE, 4 DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA CALAMARES CONGELADOS RAPIDAMENTE (Tema 7 del programa)

66. Los documentos que el Comité tuvo ante sí fueron: el texto del Anteproyecto de Norma que figura en el Apéndice IX de ALINORM 89/18; las observaciones recibidas de los gobiernos de la República Federal de Alemania, Francia, México y Tailandia, que figuran en el documento CX/FFP 90/6; y el Anteproyecto de Norma Revisado, preparado por los Estados Unidos (CX/FFP 90/6-Add.1). Habida cuenta de la decisión anterior de pedir a un grupo de redacción que revisara todas las normas de acuerdo con las decisiones tomadas en relación con los temas 5 y 6 antes indicados, el Comité decidió ocuparse solamente de las cuestiones que necesitaban ser delucidadas.

1. AMBITO DE APLICACION

67. La delegación de Francia, haciendo referencia a sus observaciones hechas por escrito, pidió que se incluyera la especie *Thysanoteutis rhombus*. El Comité observó que en esta Norma sería preciso mantener la lista de los nombres de las especies a las que se aplicaba la Norma, pero no tomó por el momento ninguna medida.

El Comité convino en que las secciones sobre:

- Descripción
- Composición esencial y factores de calidad
- Higiene y manipulación
- Etiquetado, y
- Toma de muestras, examen y análisis

debían revisarse a la luz del examen del Proyecto de Norma para los Filetes de Pescado Congelados Rápidamente.

68. Respecto de los ADITIVOS ALIMENTARIOS, el Comité acordó enviar una circular a los Estados Miembros que producen calamares congelados rápidamente, pidiéndoles que indicaran cuáles eran los aditivos que se requerían, junto con las dosis máximas de uso propuestas y la justificación tecnológica para su empleo.

69. Se observó que el Anexo A del Anteproyecto de Norma (cuadros de defectos) se incluiría donde fuera necesario en una nueva sección 8 de la Norma, como se había hecho en el caso de los Filetes de Pescado Congelados Rápidamente. El Comité mantuvo los Anexos B (Tabla de Cocción) y C (Plan de Muestreo), haciendo notar que éste último estaba pendiente de ser ratificado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, y necesitaba todavía ser sometido a ensayo por los países miembros.

ESTADO DE TRAMITACION DE LA NORMA

70. El Comité convino en que el Anteproyecto de Norma General debía prepararlo el Grupo de Redacción dirigido por Canadá y distribuirlo entre los gobiernos para que formularan sus observaciones en el Trámite 3.

EXAMEN, EN EL TRAMITE 4, DEL ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA CAMARONES EN CONSERVA (CODEX STAN 37-1981) (Tema 8 del programa)

71. El Comité tuvo ante sí la enmienda propuesta (ALINORM 89/18, Apéndice VIII), las observaciones enviadas por los gobiernos en respuesta a la circular 1988/19-FFP (CX/FFP 90/7: respuestas enviadas por Egipto, la República Federal de Alemania, Francia y Tailandia), y un anteproyecto de norma revisado preparado por los Estados Unidos de América (CX/FFP 90/7-Add.1). El Comité tomó nota de que la propuesta de enmienda se refería concretamente a la clasificación por tamaños y a las descripciones.

72. La delegación de los Estados Unidos, autora de la enmienda, declaró que la enmienda propuesta ya no respondía al nuevo criterio adoptado por el Comité y deseaba, por tanto, que dicha enmienda fuera retirada. El Comité convino, en principio, con esta propuesta, pero observó que en la nueva redacción de la Norma se debía prestar atención al empleo de unidades métricas en la definición de los tamaños y a la necesidad de especificar números enteros de camarones por 100 g, en vez de fracciones de los mismos.

73. La delegación de Dinamarca declaró que había que examinar con atención el "Nombre del alimento" dado que las prácticas vigentes de comercialización permitían la venta de mezclas de camarones. El Comité tomó nota de esta observación y decidió que la cuestión podría ser examinada después que se hubiera distribuido la Norma, en su nueva redacción, para que se formularan observaciones.

ESTADO DE TRAMITACION DE LA ENMIENDA

74. El Comité acordó recomendar a la Comisión que se retirara el anteproyecto de enmienda.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ALETAS DE TIBURON SECAS (Tema 9 del programa)

75. El Comité tuvo ante sí el Anteproyecto de Norma indicado, tal como figura en el Apéndice X de ALINORM 89/18, y las observaciones correspondientes recogidas en los documentos CX/FFP 90/8 (Tailandia y México) y CX/FFP 90/8 Add.1 (EE.UU). El Comité tomó nota de que el Anteproyecto de Norma estaba en fase de examen en el Trámite 4 del Procedimiento.

1. AMBITO DE APLICACION

76. El Comité convino en ampliar el ámbito de aplicación a todas las familias de tiburones y, por consiguiente, enmendó el texto vigente. El Comité acordó eliminar la frase "con posibilidad de sufrir una elaboración ulterior".

2. DESCRIPCION

77. El Comité decidió suprimir la sección 2.1.2 en la que se incluían las familias de tiburones.

2.2. Definición del proceso

78. El Comité decidió eliminar la sección 2.2.2 referente al secado natural y artificial, y modificó el texto de la sección 2.2.1, añadiendo al texto la frase "y se secarán de forma que se cumplan los requisitos de la sección 3.3."

2.4 Clasificación de las aletas

79. La delegación de México hizo referencia a su propuesta de introducir una tabla de clasificación de las aletas por tamaños pero el Comité consideró que esta cuestión no era pertinente a la protección del consumidor y decidió no incluirla en la norma.

3.1 Materia prima

80. El Comité convino con la propuesta de Tailandia de eliminar la palabra "sanos" referida a los tiburones y enmendó el texto de la siguiente forma: "Las aletas de Tiburón secas se prepararán a partir de tiburones en buen estado y aptos para el consumo humano". No se aceptó la propuesta de México de incluir la sal en esta sección, por no haberse incluido ninguna definición de salmuera en la sección 2.2 relativa a la definición del proceso.

3.3 Porcentaje de humedad

81. La delegación de México, apoyada por Tailandia, propuso que se fijara un límite máximo del 18 por ciento para la humedad, por lo que el Comité acordó enmendar el texto en la forma siguiente: "El porcentaje de humedad no deberá ser superior al 18 por ciento".

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

82. El Comité acordó enviar una circular pidiendo información sobre todos los aditivos empleados para las aletas de tiburón secas, junto con la justificación para su empleo.

5. HIGIENE

83. El Comité decidió adoptar para esta sección el texto aprobado para el Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente.

7. ETIQUETADO

84. El Comité convino en adoptar la misma simplificación introducida para esta sección en el Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente. El Comité mantuvo la sección 7.1 - Nombre del producto y eliminó

todas las demás secciones, a excepción de la de los envases no destinados a la venta al por menor.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS, TOMA DE MUESTRAS Y EXAMEN

85. El Comité convino en eliminar el preámbulo de esta sección por estar implícito en el procedimiento normal de elaboración de las normas del Codex y de selección de los métodos correspondientes de análisis y toma de muestras.

8.1.2 Toma de muestras para el peso neto

86. El Comité decidió eliminar la referencia de los Métodos de Toma de Muestras que se referían a los camarones en conserva (RM 41).

8.2 Examen de Defectos Físicos y Evaluación Sensorial

87. La delegación de la República Federal de Alemania señaló que en esta sección debería incluirse la descripción del método. El Comité decidió aceptar la propuesta de la delegación de Nueva Zelandia de incluir en el texto la palabra "convenientemente" antes de "personas calificadas".

10. ACEPTACION DEL LOTE

88. El Comité convino con la propuesta de la delegación de México de sustituir el término "contenido" por "peso". La delegación de los Estados Unidos, apoyada por la República Federal de Alemania, hizo referencia al Anexo B sobre la Definición de Defectos y declaró que en las normas debían incluirse solamente los defectos que afectaran a la salud y que en el Anexo B se incluían sólo defectos sensoriales.

89. La delegación del Canadá declaró que el cuadro de defectos debería referirse a las características del producto terminado tal como se expresa en la sección 3.2.

ESTADO DE TRAMITACION DE LA NORMA

90. El Comité convino en que el Anteproyecto de Norma se adelantara al Trámite 5 y que el Grupo de Redacción hiciera una revisión de este Proyecto de Norma y la enviara al Presidente del Comité remitiendo una copia a la Secretaría del Codex. Los Comités Coordinadores del Codex para Asia, América Latina y el Caribe y América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, así como los países interesados de estas regiones fueron particularmente invitados a recoger datos y observaciones a fin de mejorar la Norma. El Proyecto de Norma revisado figura en el Apéndice III de este informe.

CODIGO DE PRACTICAS PARA ALETAS DE TIBURON

91. Durante el debate sobre el Anteproyecto de Norma para las Aletas de Tiburón se vio claro que sería ventajoso disponer de un Código de Prácticas que la acompañara. Esto lo había recomendado el Comité Coordinador del Codex para Asia. A reserva de que se dispusiera de los fondos necesarios, el Departamento de Pesca de la FAO se encargó de elaborar un código, pero sugirió que se ampliara el texto para abarcar todos los aspectos de la utilización de los tiburones. El Comité aprobó esta idea. El Comité tomó nota de las preocupaciones expresadas por las

delegaciones de los Estados Unidos y el Reino Unido en lo tocante a la práctica de extirpar las aletas a tiburones vivos.

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA
(Tema 10 del programa)

92. El Comité aprobó la propuesta del Departamento de Pesca de la FAO de celebrar una consulta de expertos a finales de 1990 para examinar un anteproyecto del código. La consulta proporcionaría también orientaciones para ver si convenía elaborar un solo código o bien dividir el tema por especies o por grados de aplicaciones tecnológicas.

93. Se pidió a la FAO que al elaborar el código colaborara con la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) y, en vista del aumento del comercio de pescado fresco y vivo, que tuviera en cuenta los posibles problemas de cuarentena. No obstante, el código debería limitarse en general al mandato del Codex de proteger al consumidor y facilitar el comercio.

94. Se pidió a la Comisión que transmitiera al CCRVDF la petición del Comité de preparar un código para el empleo inocuo de medicamentos veterinarios en la acuicultura.

95. El Comité tomó nota de que el Anteproyecto de Código de Prácticas preparado por la Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO se sometería al examen del Comité en la próxima reunión. Se informaría a la Comisión de esta su decisión de emprender este nuevo trabajo.

EXAMEN DE METODOS OBJETIVOS PARA DETERMINAR LA CALIDAD FINAL DEL ARENQUE SALADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO PROLONGADO (Tema 11 del programa)

96. El Comité tuvo ante sí la circular CL 1989/12-FFP, en la que figuraban los antedichos métodos objetivos, así como el documento CX/FFP 90/10 que contenía las observaciones enviadas por los Países Bajos, Francia, la República Federal de Alemania, Egipto y Tailandia. Se propuso que los métodos objetivos, preparados por Finlandia, para determinar la calidad final del arenque salado, se incluyeran, como anexo, al Código de Prácticas Recomendado para el Pescado Salado. (CAC/RCP 26-1979).

97. La delegación de los Países Bajos señaló la importancia de conocer el carácter de este documento, pues de hecho era igual al de una norma para productos terminados. La delegación observó que el ámbito de aplicación podía extenderse a los arenques salados (7-12% de sal) y arenques muy salados (más del 12% de sal), en general. La delegación de Francia apoyó la idea de convertir el Anexo propuesto en una nueva norma del Codex para los productos del arenque ligeramente salados (5-11% de NaCl). La delegación de Dinamarca observó que los productos objeto del examen eran productos intermedios y que la venta al consumidor de estos productos como tales era muy escasa en Dinamarca.

98. La delegación de los Países Bajos propuso que en el ámbito de aplicación de la nueva norma se incluyeran los filetes de arenque ligeramente salados o salados hasta un 12%, ahumados o sin ahumar. El Comité convino en que se preparara y presentara en la próxima reunión un documento de referencia para filetes de arenque ligeramente salados, o salados hasta un 12%, ahumados y sin ahumar. El Comité tomó nota de las preocupaciones de la delegación del Reino Unido de que al extender el examen para poder incluir productos ligeramente salados o ahumados se ampliaría la gama de productos regulados. La delegación de los Países Bajos se

comprometió a elaborar un documento de referencia en colaboración con Dinamarca, la República Federal de Alemania, la República Democrática de Alemania y Francia, con el fin de examinar este documento en la próxima reunión. El Comité, teniendo en cuenta el debate sostenido, convino en suspender los trabajos sobre el Anexo al Código de Prácticas para el Pescado Salado.

CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS CEFALOPODOS: EXAMEN DE POSIBLES ENMIENDAS A LAS SECCIONES 4.3.2 Y 4.5.7 Y ENMIENDAS DE CONSECUENCIA A LOS CODIGOS AFINES
(Tema 12 del programa)

99. El Comité recordó que la Comisión, al aprobar el Código de Prácticas para los Cefalópodos (CAC/RCP 37-1989) tomó nota de una observación hecha por el Gobierno de Tailandia relativa al destino del hielo no utilizado. La Comisión había convenido en remitir la cuestión al CCFPP y declarado que en caso de que el Comité acordara hacer la enmienda, se introduciría también en todos los demás códigos pertinentes (ALINORM 89/40, párr. 420).

100. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/FFP 90/11 y CX/FFP 90/11-Add.1 en los que figuraban las observaciones hechas por Egipto, la República Federal de Alemania, Francia, los Países Bajos, Portugal y los Estados Unidos de América en respuesta a la circular 1989/12-FFP.

101. El Comité convino en enmendar las secciones pertinentes del código para asegurar que no se desechara el hielo sin utilizar y se redujera al mínimo el riesgo de contaminación del hielo no utilizado. La sección 4.3.2 se enmendó como sigue (en el segundo párrafo explicativo): "Los pesqueros que emplean hielo lo cargarán fresco y limpio al comenzar cada viaje. El hielo que se transporte a bordo deberá estar almacenado en una bodega aislada." La sección 4.5.7 se enmendó como sigue:

"4.5.7 AL FINAL DE CADA VIAJE DEBE DESCARGARSE Y ELIMINARSE DEL BARCO EL HIELO SIN UTILIZAR QUE HAYA QUEDADO CONTAMINADO.

No obstante todas las precauciones que se puedan adoptar, el hielo sin utilizar puede quedar contaminado y contaminar las nuevas capturas. Deberá eliminarse, por tanto, todo el hielo contaminado."

102. Se pidió a la Secretaría que informara al Comité Ejecutivo y a la Comisión sobre estas enmiendas, y se le pidió también que efectuara las enmiendas en los códigos afines.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PARA LA CARNE DE CANGREJO COCIDA Y CONGELADA RAPIDAMENTE (Tema 13 del programa)

103. El Comité tuvo ante sí el documento ALINORM 89/18, párrs. 149-152, en los que se recoge el debate sostenido anteriormente sobre esta cuestión; el documento CX/FFP 90/12 que contenía las observaciones enviadas por Francia, México y Tailandia; y el documento de sala N° 2 que era una compilación de todos los documentos examinados en la 18ª reunión del Comité. El Presidente tomó nota de la opinión expresada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos según la cual las especificaciones microbiológicas establecidas para los camarones cocidos y congelados rápidamente no podían aplicarse a la carne de cangrejo, debido a las diferencias existentes en los procedimientos de manipulación.

104. La delegación del Reino Unido, apoyada por la de Irlanda, confirmó que las condiciones de elaboración para el cangrejo cocido y congelado rápidamente eran

ciertamente distintas a las de los camarones. La elaboración se realizaba en menor escala y con una manipulación manual mucho mayor. Estas delegaciones, tomando nota de que existía gran diferencia en el recuento total en la placa de microorganismos aeróbicos mesófilos, lo cual no reflejaba un estado inocuo del producto, propusieron que se eliminaran de las especificaciones los requisitos establecidos para este grupo. Por tanto, podían mantenerse y tener bajo control los niveles para *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* para garantizar un producto inocuo. Los niveles propuestos eran los mismos que para los camarones cocidos y congelados rápidamente, a saber:

<i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=2, m=500, M=5000
<i>Salmonella</i>	n=5, c=0, m=0

La delegación de Irlanda se declaró también favorable a que se incluyera una especificación para *E. coli* de acuerdo con las propuestas que los Estados Unidos habían hecho el año anterior.

105. La delegación de los Estados Unidos informó de que ya se disponía de nuevos datos del Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos, según los cuales era importante controlar la *Listeria* en los productos cocidos y listos para el consumo que contuvieran carne de cangrejo, así como los coliformes resistentes al calor como indicador de una elaboración satisfactoria. La delegación pidió que se examinaran todos los datos antes de que se tomaran decisiones sobre los criterios microbiológicos, y se ofreció en poner estos nuevos datos a disposición del Comité. El Comité acogió con satisfacción este ofrecimiento de los Estados Unidos.

106. El Comité convino en pedir a los países que enviaran datos pertinentes por los que se pudiera llegar a una conclusión final en la próxima reunión, en cuya ocasión sería posible aclarar el estado de estos criterios microbiológicos en relación con las normas recientemente revisadas para el pescado y los productos pesqueros.

INFORME DE LA SITUACION SOBRE EL SURIMI (Tema 14 del programa)

107. El Comité tuvo ante sí el informe de la situación sobre el surimi, preparado por los Estados Unidos de América (CX/FFP 90/13), y más información sobre el surimi preparada por la delegación del Japón (Documento de sala N° 5). La delegación de los Estados Unidos, al presentar su documento, observó que la producción del surimi iba aumentando constantemente, especialmente del surimi procedente de especies distintas del colín de Alaska. Se preveía que esta tendencia continuaría con el empleo de una variedad aún mayor de especies de carne oscura. Esta información fue confirmada por las delegaciones del Japón (que hizo referencia a su documento), Francia y Perú. La delegación del Perú observó que pronto sería posible en su país emprender la producción comercial a partir de especies pelágicas.

108. El Comité, tras tomar nota de la petición del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de que se estableciera una definición adecuada para utilizarla en las "Directrices para el Uso de Productos Proteínicos no Cárnicos Normalizados en Productos Cárnicos Elaborados" aprobó la siguiente definición para el surimi congelado:

"Surimi es el nombre común o usual de un producto fabricado con proteínas de pescado obtenidas tras eliminar la cabeza, eviscerar y limpiar el pescado fresco, y separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel

y las espinas, y tras lavar, refinar, eliminar el exceso de agua del tejido muscular triturado del pescado y de mezclarlo con ingredientes alimentarios crioprotectivos y congelarlo."

109. La delegación de Dinamarca declaró que era impropio utilizar la expresión "proteínas no cárnicas" al hablar del surimi; afirmó también que el surimi no era un producto proteínico exclusivamente del pescado, y que la palabra "proteína" debería eliminarse de esta definición.

110. El Comité recomendó a la Comisión que esta definición, que figura en el Apéndice IV de este informe, se utilizara a los efectos del Codex Alimentarius, y se incluyera en el Volumen del Codex Alimentarius que trata del pescado y los productos pesqueros.

111. El Comité expresó su agradecimiento a las delegaciones de los Estados Unidos y el Japón por su trabajo, y aceptó su ofrecimiento de presentar en la próxima reunión un documento de referencia conjunto en el que se recogieran las novedades que se hubieran registrado al respecto.

112. La delegación de Suecia informó al Comité sobre un congreso que habían de organizar la CEE y la Asociación Europea de Derecho Alimentario, en Luxemburgo, en Octubre de 1990, sobre alimentos nuevos.

PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS AL VACIO (Tema 15 del programa)

113. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 90/14, preparado por Noruega, que contenía información de base sobre el pescado y los productos pesqueros envasados al vacío. La delegación de Noruega, al presentar este documento, declaró que el pescado y los productos pesqueros pasterizados, incluidos principalmente los productos picados, el budín de pescado, las tortas y croquetas de pescado, se envasaban y comercializaban con un período establecido de duración en almacén que variaba de tres semanas a un máximo de tres meses en condiciones refrigeradas a una temperatura máxima de +4°.

114. Como factores más importantes que determinan la calidad del producto final se identificaron la calidad de la materia prima y los ingredientes, la observancia de altos niveles higiénicos en los procedimientos de elaboración, los requisitos para la pasterización y el ahumado, el procedimiento de cierre hermético y el almacenamiento. Al concluir, la delegación de Noruega propuso que se elaborara un código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.

115. La delegación de Suecia informó al Comité de que el Comité del Códex sobre Higiene de los Alimentos, en su 24ª reunión, había acordado solicitar a Francia que elaborara un documento sobre los alimentos envasados refrigerados con prolongada duración en almacén, para que fuera examinado en la próxima reunión del Comité, y que era de desear que se establecieran mecanismos de coordinación para este programa. La delegación de Francia informó al Comité de que en ese país había una importante producción de pescado ahumado y otros productos de pescado envasados al vacío con 2.5-3% de sal, lo cual podría crear problemas, a menos que fuesen manipulados correctamente. Los servicios veterinarios habían establecido para todos los fabricantes un código que regulaba las condiciones de elaboración.

116. El representante de la CEE informó al Comité de que, en 1990, se había presentado al Consejo de Ministros de la CEE un proyecto de reglamento sobre todos los productos pesqueros en el que se proponía una dosis media de 100 mg/kg de histamina con un plan de toma de muestras y métodos de análisis de referencia para

este compuesto. La delegación de los Países Bajos señaló que en todos los códigos de prácticas del Comité deberían figurar productos envasados con gas. La delegación del Reino Unido insistió en que era muy importante que se determinara la duración en almacén de cada producto y pidió información sobre ensayos y métodos disponibles.

117. La delegación de Noruega informó al Comité de que se fijaba para cada producto la duración en almacén, con una oscilación de 2 semanas a 3 meses según el procedimiento aplicado, la temperatura del tratamiento térmico y el contenido de sal. La delegación informó que nunca se habían registrado casos de envenenamiento en Noruega por haber ingerido estos productos.

118. La delegación de los Estados Unidos apoyó la propuesta de preparar un código de prácticas en colaboración con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, y sugirió que ese código se hiciera extensivo al "Envasado en atmósfera controlada y modificada".

119. El Comité acordó que se elaborara un código de prácticas de higiene para el envasado en atmósfera controlada y modificada para el pescado y los productos pesqueros, en colaboración con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. La delegación de Noruega se encargó de elaborar el anteproyecto de ese código con la colaboración de Francia, los Países Bajos y Dinamarca para examinarlo en la próxima reunión del Comité. Se pidió a la Secretaría que informara de ello al Comité Ejecutivo.

EXAMEN DE LAS DOSIS MAXIMAS DE CANTAXANTINA Y ERITROSINA EN DETERMINADAS NORMAS DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Tema 16 del programa)

120. El Comité recordó que en su anterior reunión había examinado las dosis máximas de cantaxantina y eritrosina especificadas en las Normas del Codex para Camarones en Conserva y Camarones Congelados Rápidamente (ALINORM 89/18, párrs. 185-186). Sobre este tema se habían recibido observaciones de Egipto, la República Federal de Alemania, Francia, los Países Bajos y Tailandia (CX/FFP 90/15) en respuesta a la circular CL 1988/12-FFP.

121. Tras tomar nota de que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) había retirado la IDA para la cantaxantina y había reducido sustancialmente la misma para la eritrosina, el Comité convino en recomendar a la Comisión que se enmendaran las dos normas arriba mencionadas suprimiendo la disposición para el empleo de estos colorantes.

PROPUESTA DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA CABALLA Y EL JUREL EN CONSERVA (CODEX STAN 119-1981) (Tema 17 del programa)

122. El Comité tuvo ante sí la citada propuesta tal como figura en el Apéndice XIII de ALINORM 89/18 y las observaciones al respecto contenidas en el documento CX/FFP 90/16 (La República Federal de Alemania y Tailandia y CX/FFP 90/16 Add.1 (EE.UU)). La propuesta de enmendar las citadas normas del Codex había sido presentada por la República Federal de Alemania en la última reunión del Comité y distribuido entre los gobiernos pidiendo que formularan sus observaciones.

123. La delegación de la República Federal de Alemania subrayó que su propuesta estaba conforme con el planteamiento general adoptado por el Comité de ampliar las normas del Codex. La propuesta consistía en enmendar la citada Norma del Codex para la Caballa y el Jurel en Conserva, a fin de incluir pescado de tamaño parecido como el arenque. Esta propuesta incluía cuadros de defectos ya armo-

nizados y un sistema más riguroso de identificación de los productos, en la sección del etiquetado.

124. La delegación de Francia, apoyada por las delegaciones de España y Portugal, señaló que el arenque y los productos análogos estaban ya incluidos en la Norma del Codex para Sardinias y Productos Análogos en Conserva. La enmienda propuesta debería prever, como en la Norma vigente, la prohibición de mezclar géneros distintos, permitiendo al mismo tiempo mezclar especies del mismo género que sean de calidad organoléptica análoga.

125. El Comité tomó nota de que las observaciones presentadas por escrito por Tailandia y los Estados Unidos de América concordaban en principio con la propuesta de ampliar la norma CODEX STAN 119-1981. La delegación de España insistió en la necesidad de que hubiera plena transparencia en el mercado, y en que en el reglamento de la CEE se había sancionado la diferencia entre el arenque y las sardinias.

126. La delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención del Comité la sección de etiquetado presentada en la propuesta y explicó que era obligatorio que la identificación del producto constara claramente en la etiqueta.

127. La delegación del Canadá informó al Comité de que el grupo de redacción iba a revisar todas las normas del Codex y que podría tomar en consideración la propuesta y las observaciones formuladas por el Comité sobre la revisión de la norma CODEX STAN 119-1981. El Comité convino en remitir la revisión de esta norma al grupo de redacción el cual, a su vez, informaría al Comité en su próxima reunión.

POSIBLE ENMIENDA DE LOS CODIGOS DE PRACTICAS PARA EL PESCADO FRESCO (CAC/RCP 9-1976), PESCADO CONGELADO (CAC/RCP 16-1978) Y PESCADO PICADO (CAC/RCP 27-1983)
(Tema 18 del programa)

128. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 90/17 que contenía la propuesta de la República Federal de Alemania, de acuerdo con la cual debería recomendarse más claramente la eliminación de parásitos reconocibles, inter alia, en los Códigos de Prácticas para el Pescado Fresco, el Pescado Congelado y el Pescado Picado.

129. La delegación de los Países Bajos sugirió que se aplazara el debate hasta que se hubieran revisado las normas para los filetes de pescado, a lo que la delegación de la República Federal de Alemania respondió explicando que su propuesta no era una novedad, pues consistía en hacer una enmienda a un código de prácticas que ya existía, con el fin de hacerlo más claro. La delegación de Dinamarca, apoyada por Australia, insistió en que había muchas especies en las que los parásitos no constituían problema alguno, por lo que se declaraban favorables al texto original.

130. El Comité convino en mantener los textos vigentes en los Códigos de Prácticas para el Pescado Fresco, el Pescado Congelado y el Pescado Picado.

EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS, TOMA DE MUESTRAS E INSPECCION PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Tema 19 del programa)

a) **Proyecto de Directrices sobre Técnicas de Inspección para Bloques de Pescado Congelado Rápidamente**

131. La delegación de la República Federal de Alemania hizo referencia al documento CX/FFP 90/18 Parte I, en el que figuraban observaciones enviadas por algunos gobiernos (Egipto, La República Federal de Alemania, México y Tailandia) sobre propuestas contenidas en ALINORM 89/18, Apéndice IX. El Comité acogió con agrado el plan de toma de muestras expuesto en dichos documentos, pero observó que habría que examinarlo a la luz de la revisión de las normas y ver si se trataría de un método oficial incorporado en la norma o bien parte de un código o manual de técnicas de inspección orientativas. Se convino en adjuntar el procedimiento al informe actual (Apéndice V) como referencia para el futuro.

b) **Revisión de métodos de análisis estipulados en Normas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros**

132. El Comité tuvo ante sí el documento ALINORM 89/18, Apéndice XV, un informe que el grupo de trabajo especial presentó en la 18ª reunión del Comité, y el documento CX/FFP 90/18 Parte II, en el que figuraban las observaciones formuladas por Egipto, la República Federal de Alemania y Tailandia. El Comité tomó las siguientes medidas:

133. Ensayo de vacío: El Comité observó que no existía requisito alguno en ninguna de las normas para el empleo de este ensayo, y que la cuestión estaba regulada por el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Envasados Poco Acidos y Alimentos Poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979). El Comité decidió no tomar ninguna otra medida.

134. Peso escurrido: El Comité, haciendo referencia a la recomendación del grupo de trabajo relativa a la inclusión de un método para el peso escurrido en la Norma para Atún y Bonito Envasados en Agua o Aceite (CODEX STAN 70-1981), convino en esperar hasta que el Comité sobre el Etiquetado de los Alimentos indicara la necesidad de ese requisito.

135. Capacidad de agua de los envases: Se acordó incluir el método que figura en las normas CODEX STAN 90-1981 y CODEX STAN 70-1981 en la Norma para los Camarones en Conserva, puesto que se trataba de un componente esencial para el requisito de la determinación del porcentaje del peso escurrido. Esta disposición no era obligatoria en otras normas.

136. Peso escurrido: Camarones envasados en medios de cobertura gelificados. El Comité acordó incluir el método propuesto por la República Federal Alemana como Apéndice VI del presente informe, para someterlo a ensayo y examinarlo en su próxima reunión. A la delegación del Reino Unido se pidió que proporcionara ulteriores detalles sobre un método análogo al propuesto por su país en 1988.

137. Contenido neto: El Comité convino en recomendar a la Comisión que se incluyera el método que figura en las normas CODEX STAN 94-1981 (Sardinas) y CODEX STAN 119-1981 (Caballa), como enmienda de consecuencia, en las Normas para el Salmón del Pacífico en Conserva; Camarones en Conserva; Atún y Bonito en Conserva en Agua o Aceite; Carne de Cangrejo en Conserva.

138. Agua exudada: El Comité observó que el agua exudada, junto con el peso escurrido, constituían una medida para determinar el contenido de pescado en los envases en aceite. Se decidió incluir el método presentado en la 18ª reunión del Comité (1988) como Apéndice VII del presente informe para someterlo a ensayo y pedir que se formularan observaciones antes de examinarlo en la próxima reunión del Comité.

139. Contenido neto de los productos glaseados: El Comité convino en recomendar a la Comisión que el método CAC/RM 41-1971 se incluyera en la Norma para el Salmón Eviscerado (CODEX STAN 36-1981) como mera enmienda de texto.

Determinación del núcleo de carne de pescado en las barritas de pescado empanadas o rebozadas y congeladas rápidamente

140. El Comité tomó nota del método que figuraba en las observaciones hechas por la República Federal de Alemania en el documento CX/FFP 90/18 Parte II. El Comité expresó su reconocimiento por esta información, pero observó que la Norma había sido aprobada por la Comisión en su 18ª período de sesiones (1989) y que contenía el método de la AOAC que había sido aceptado por este Comité y aprobado por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. No se tomó ninguna otra medida.

c) Determinación de las proporciones de pescado fileteado y pescado picado

141. El Comité tuvo ante sí el proyecto de método tal como figura en el Anexo a la circular CL 1989/21-FFP y las observaciones contenidas en el documento CX/FFP 90/18-Parte III, y el documento de sala Nª 3 (Costa Rica). La delegación de la República Federal de Alemania declaró que el método era muy apropiado para los bloques de pescado y daba la idea de la homogeneidad del bloque, lo cual no ocurría con el método de la AOAC. El Comité tomó nota de que el método parecía apropiado para incluirlo en los procedimientos orientativos incorporados en la Norma para Bloques Congelados Rápidamente en su nueva versión revisada, y no tomó decisión alguna por el momento.

d) Informe de la situación sobre la determinación del agua añadida/extraña

142. El Comité tuvo ante sí una nota preparada por la República Federal de Alemania (CX/FFP 90/18, Parte IV). Se observó el problema que se planteaba al definir la absorción normal de agua durante las buenas prácticas de fabricación. La delegación de la República Federal de Alemania declaró que, hasta la fecha, no se habían completado las investigaciones analíticas y que los problemas continuaban sin resolverse, especialmente en lo tocante a los bloques congelados de elevadas proporciones de pescado picado, en los que la absorción podía ser bastante alta. Se eliminó esta cuestión de entre los temas del futuro programa del Comité, pero sí había algún país que deseara hacer propuestas sobre el particular podía hacerlo.

e) Determinación del Contenido Neto de los Bloques de Pescado Congelado Rápidamente y Glaseado

143. El Comité tomó nota de la decisión recogida en el párrafo 70 de su informe anterior (ALINORM 89/18) de pedir que se formularan observaciones sobre este punto. De hecho, se habían recibido posteriormente observaciones de Francia, la República Federal de Alemania, Egipto y Tailandia (CX/FFP 90/18, Parte V). Se acordó que se distribuyera el método propuesto por la República Federal de

Alemania, pidiendo más observaciones y se examinara en la próxima reunión del Comité. Este método está incluido en el Apéndice VIII del presente informe.

f) Procedimiento de Descongelación de los Bloques de Pescado Congelado Rápidamente

144. El Comité tomó nota de la propuesta de los Estados Unidos y del Canadá que figura en el párrafo 120 de ALINORM 89/18 y se recibieron observaciones de Egipto y Tailandia (CX/FFP 90/18-Parte VI). Algunas delegaciones hicieron preguntas acerca de la aplicación del método, y la delegación de Estados Unidos se ofreció a preparar un procedimiento más detallado que se enviaría a los estados para que formularan sus observaciones y se examinaría luego en la próxima reunión del Comité. El Comité acogió con agrado este ofrecimiento.

g) Determinación del material de espinas presente en los bloques de pescado congelado rápidamente

145. El Comité, en su 18ª reunión, había alentado a los países a que elaboraran un método que pudiera utilizarse para determinar la presencia de material de espinas en los bloques de pescado, especialmente los que contienen carne de pescado picada (párrs. 86-87 de ALINORM 89/18). La República Federal de Alemania había propuesto un procedimiento de digestión enzimática que figuraba en el documento CX/FFP 90/18-Parte VII. Las delegaciones del Reino Unido y la República Federal de Alemania observaron que ese método no estaba destinado a usos corrientes, sino principalmente para confirmar evaluaciones organolépticas. El Comité observó que no existía en la norma requisito alguno sobre ese método, y que el empleo de dicho método era una cuestión que debían determinar principalmente el comprador y el vendedor o cada país por su cuenta. No se tomó ninguna otra medida.

OTROS ASUNTOS (Tema 20 del programa)

a) El EDTA en los mariscos en conserva

146. La delegación de Tailandia hizo referencia al empleo del ácido etilendiamintetracético (EDTA) y sus sales como aisladores y estabilizadores del color en los mariscos en conserva. La delegación propuso, en particular, que la Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva debería enmendarse respecto de las disposiciones para los aditivos alimentarios, a fin de permitir el uso de EDTA disódico cálcico en una dosis de hasta 250 mg/kg, para armonizar esta Norma con la Norma para los Camarones en Conserva.

147. El Comité convino en recomendar a la Comisión que enmendara la Norma y pedir que se formularan observaciones sobre el anteproyecto de enmienda tal como figura en el Apéndice IX en el Trámite 3.

b) Inspección de los mariscos en los Estados Unidos de América

148. La delegación de los Estados Unidos presentó una breve descripción de la Iniciativa Conjunta de la Administración Estadounidense de Alimentos y Medicamentos y del Servicio Nacional Estadounidense de Pesquerías Marinas. La Iniciativa consistía en un programa de inspección voluntario pero supervisado por el gobierno, basado en el concepto de los sistemas de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP), para asegurar la calidad e inocuidad del producto terminado. La Iniciativa, que se encuentra actualmente en fase de diseño y ensayo, entraría en pleno funcionamiento en enero de 1991.

149. Se observó que esta iniciativa de inspección se aplicaba a los procedimientos de ese país, para regular tanto el mercado nacional como el de exportación, en cuyo caso el certificado de exportación formaría parte de la iniciativa, y de ella podían también servirse los estados que desearan exportar productos a los Estados Unidos. Se distribuyó entre las delegaciones un pequeño folleto descriptivo.

150. El observador de la CEE informó al Comité de que, como consecuencia de una resolución del Consejo de Ministros, a partir del 1º de enero de 1992 todos los controles sanitarios sobre productos alimenticios quedarían eliminados dentro de las fronteras de la comunidad, y que la CEE estaba determinando medios y maneras para asegurar el control de la elaboración inocua de los alimentos, utilizando técnicas análogas al sistema de HACCP. La delegación de Suecia observó que en su país se había practicado durante muchos años el autocontrol en la industria alimentaria, basado sobre técnicas análogas, y que actualmente era obligatorio.

c) Procedimientos de Inspección para el pescado y los mariscos

151. El Comité tomó nota de los debates que se habían sostenido sobre este tema en la primera reunión del Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (ALINORM 91/32, párrs. 84-85). Tomó también nota del interesante documento de trabajo preparado sobre este tema (CX/NASWP 90/12), que se había distribuido como documento de sala N° 6. El Comité apoyó vivamente la conclusión del Comité Coordinador de que se formara una consulta de expertos para examinar los múltiples problemas relacionados con la inspección del pescado en los sectores de inspección sobre inocuidad y descomposición, control de los recursos, protección del medio ambiente y del hábitat y medidas de cuarentena.

152. Con relación a los debates anteriores acerca de los temas 5 y 6 del programa, el Comité acordó que era preciso hacer hincapié sobre procedimientos uniformes para la evaluación sensorial del pescado y los productos pesqueros a fin de complementar las normas y asegurar su aplicación uniforme. Se convino en que incumbía al CCFFP la responsabilidad principal en este sector. El Comité pidió a la Secretaría que explorara la posibilidad de contratar a un consultor que preparara un documento de base sobre procedimientos prácticos de evaluación sensorial, para utilizarlos en el comercio internacional, y examinarlo en la próxima reunión del Comité. Debería pedirse al consultor que, durante la fase inicial del trabajo, se pusiera en contacto con las autoridades encargadas de la inspección del pescado de determinados países y, más tarde, con todos los países, mediante una circular. El observador de la CEE hizo un breve resumen de los cambios realizados en la Comunidad en lo que respecta a los protocolos de inspección sensorial, lo que confirmó la necesidad de adoptar un enfoque práctico.

TRABAJOS FUTUROS (Tema 21 del programa)

153. El Comité tomó nota de que en la próxima reunión examinaría las cuestiones siguientes:

- Proyecto de Norma para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (en el Trámite 7)
- Proyecto de Norma para Aletas de Tiburón Secas (en el Trámite 7)
- Anteproyecto de Norma para Calamares Congelados Rápidamente (en el Trámite 4, preparado por Canadá, los Estados Unidos y Noruega)
- Proyecto de revisiones de normas del Codex vigentes, teniendo en cuenta los debates sostenidos sobre el Tema 5 en la presente reunión (Canadá, República Federal de Alemania, Estados Unidos y Noruega)

- Anteproyecto de un Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (Dirección de Industrias Pesqueras de la FAO)
- Anteproyecto de un Código de Prácticas de Higiene para el Pescado y los Productos Pesqueros Envasados en Atmósfera Controlada y Modificada (Noruega, los Países Bajos, Dinamarca y Francia)
- Código de Prácticas sobre el aprovechamiento de los Tiburones
- Documento de información sobre el arenque salado (Países Bajos)
- Informe de la situación sobre el surimi (Estados Unidos y Japón)
- Procedimientos de inspección (evaluación sensorial) para el pescado y los mariscos
- Examen de las especificaciones microbiológicas para la carne de cangrejo cocida y congelada rápidamente
- Examen, en el Trámite 4, de la enmienda de las disposiciones sobre Aditivos Alimentarios (EDTA) en la Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva
- Métodos de Análisis

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

154. Se informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría con toda probabilidad en junio de 1992, en Noruega.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Recomendación	Trámite	Organo encargado	Referencia al documento (ALINORM 91/18)
Niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado, devuelto al Trámite 6	3	Comité Ejecutivo CCFAC	párr. 21
Examen de normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros	--	Comité Ejecutivo CAC Secretaría	párrs. 30-37 CL 1990/27-PR
Proyecto de Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	6	Gobiernos	párr. 65 CL 1990/27-PR
Anteproyecto de Norma revisada para Calamares Congelados Rápidamente	3	Gobiernos	párr. 70
Eliminación del anteproyecto de enmienda de la Norma del Codex para Camarones en Conserva	4	CAC	párr. 74
Anteproyecto de Norma para Aletas de Tiburón Secas	5	CAC	párrs. 75-90
Elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas que regule todos los aspectos del aprovechamiento de los tiburones	--	Departamento de Pesca de la FAO CCFFP	párr. 91
Elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura	--	Departamento de Pesca de la FAO CCFFP	párrs. 92-95

Recomendación	Trámite	Organo encargado	Referencia al documento (ALINORM 91/18)
Elaboración de un documento de base para regular los filetes de arenque ligeramente salados o salados hasta un 12%, ahumados o sin ahumar	--	Los Países Bajos	párr. 98
Enmiendas a las secciones 4.3.2 y 4.5.7 del Código de Prácticas para Cefalópodos y enmienda de consecuencia a los códigos afines	--	Comité Ejecutivo CAC Secretaría	párrs. 99-102
Especificaciones microbiológicas para la carne de cangrejo cocida y congelada rápidamente	--	Gobiernos CCFFP	párrs. 103-106
Proyecto de definición del surimi congelado para los fines del Codex	--	Gobiernos Secretaría	párr. 110 Apéndice IV
Código de Prácticas de Higiene para el Pescado y los Productos Pesqueros Envasados en Atmósfera Controlada y Modificada	--	Comité Ejecutivo Noruega	párr. 119
Enmienda de normas del Codex para suprimir las disposiciones relativas al uso de cantaxantina y eritrosina	--	CAC	párr. 121
Propuesta de enmienda a la Norma del Codex para la Carne de Cangrejo en Conserva respecto de las disposiciones para los aditivos alimentarios	3	CAC Secretaría Gobiernos	párrs. 146-147 Apéndice IX

Recomendación	Trámite	Organo encargado	Referencia al documento (ALINORM 91/18)
Inclusión del método de capacidad de agua de los envases en la Norma del Codex para los Camarones en Conserva	--	CAC	párr. 135
Método para el Peso Escurecido aplicable a los camarones en medios de cobertura gelificados	--	Gobiernos	párr. 136
Método del contenido neto incluido en varias normas del Codex	--	CAC	párr. 137
Inclusión del método del contenido Neto de los productos glaseados (CAC/RM 41-1971) en la Norma del Codex para el Salmón Eviscerado Congelado Rápidamente (CODEX STAN 36-1981)	--	CAC	párr. 139
Método para la determinación del contenido neto de bloques de pescado congelados rápidamente y glaseados	--	Gobiernos	párr. 143 Apéndice VIII CL 1990/27-FFP
Procedimiento de descongelación para los bloques de pescado congelado rápidamente	--	EE.UU Secretaría Gobiernos	párr. 144
Contratación de un consultor para preparar un documento de base sobre el procedimiento de inspección para el pescado y los mariscos.	--	Secretaría	párr. 152

ALINORM 91/18
APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: J.A. Race
Président: Norwegian Food Control Authority
Presidente: P.O. Box 8187 Dep.
0034 Oslo 1
Norway

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Jorge Biga
Secretario de Embajada
Embassy of Argentina
Inkognitogata 10 A
0244 Oslo 2
Norway

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. David Cox
Principal Science Administrator
Processed Food Inspection Operations
Australian Quarantine and
Inspection Service
Department of Primary Industries
and Energy
Edmund Barton Building
GPO Box 858
Canberra A.C.T. 2600
Australia

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Ir. W. Vyncke
Division Head
Ministerie van Landbouw
Rijksstation voor Zeevisserij
Ankerstraat 1
B-8400 Oostende
Belgium

CANADA

B. John Emberley
Director General
Inspection Services Directorate
Department of Fisheries and Oceans
Government of Canada
200 Kent Street,
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Canada

Robert E. Mills
Technical Trade Coordinator
Inspection Services Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Canada

David R.L. White
Regional Director
Inspection Services Branch
Department of Fisheries and Ocean
Government of Canada
Northwest Atlantic Fisheries Centre
P.O. Box 5667
St. John's, Newfoundland A1C 5X1
Canada

Rhéo Ladoceur
Chief Operations
Insp. Services Branch
Department of Fisheries and Ocean
Government of Canada
901 Cap Diamant
P.O. Box 15, 500
Quebec, G1K 7Y7
Canada

CANADA (Cont'd)

Mr. Robin Andrews
Fisheries Council of Canada
77 Metcalfe Street, Suite 505
Ottawa, Ontario K1P 5L6
Canada

Ms. Paulli Bodmer
Fisheries Council of
British Columbia
1155 Robson Street
Vancouver
British Columbia V6E 1B9
Canada

CHINA

CHINE

CINA

Mr. Li Ze Yao
Senior Engineer
Shandong Import and Export
Commodity
Inspection Bureau
6 Fexian Road
Qingdao
China

Mr. Su Dalu
Deputy Division Chief
State Administration of
Import and Export Commodity
Inspection of the People's
Republic of China
12, Jian Guo Men Wei Street,
Beijing
China

CUBA

Maritza Linares Fonts
Jefe Departamento de
Normalización
Ministerio de la Industria
Pesquera
Barlovento, Sta. Fé, Playa,
Habana
Cuba

Sonia Verde Rosales
Especialista Normalización
Ministerio de la Industria
Pesquera
Barlovento, Sta. Fé, Playa,
C. Habana
Cuba

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

Lars Herborg,
Act. Director
Fish Inspection Service
Ministry of Fisheries
Dronningens Tværgade 21
P.O. Box 9050
DK-1022 Copenhagen K
Denmark

Lars B. F. Poulsen
Head of Section
Fish Inspection Service
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K
Denmark

Finn H. Heidemann
Royal Greenland
Greenland Home Rule Production
P.O. Box 270
DK-3900 Nuuk
Denmark

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

Dr. Eeva Eklund
Head of Biochemical Sect.
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo
Finland

M.Sc. Pekka Valkeisenmäki
Unit Manager
Finnish Sugar Co. Ltd.
Kariniemi Ltd.
Cultor Company
23360 Kustavi
Finland

FRANCE

FRANCIA

Henri Loreal
I.F.R.E.M.E.R
Adjoint au Directeur de Département
"Valorisation des Produits"
Rue de l'Île d'Yeu
P.O. Box 1049
44037 Nantes Cedex
France

FRANCE (Cont'd)

Daniel Hulaud
Chef de Bureau
Ministère de l'économie, des
finances et de la
privatisation
D.G.C.C.R.F
13 rue Saint-Georges
75009 Paris
France

M. Simmonet
Syndicat national des fabricants
de produits surgelés
51-53, rue Fondary
75739 Paris Cedex 15
France

GERMANY (Fed. Rep. of)
ALLEMAGNE (Rep. Fed. d')
ALEMANIA (Rep. Fed. de)

Hermann Hesse
Dipl. Volkswirt
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Forestry
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn 1
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Nicolaus Antonacopoulos
Professor
Federal Research Centre
for Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Jørg Oehlenschläger
Assistant Head of Division
Federal Research Centre for
Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Willibald Krane
Hinschweg 12
D-2857 Langen
Bremerhaven
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Harald Kolb
Assistant Head of Division
Federal Health Office
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany (Fed. Rep. of)

GERMANY (Dem. Rep. of)
ALLEMAGNE (Rep. Dem. d')
ALEMANIA (Rep. Dem. de)

Dr. Siegfried Legatzki
Deputy Director for
Quality Control
Fischkombinat GDR
2510 Rostock 5
Germany (Dem. Rep. of)

Dr. Reinhard Schubring
Head of Division
Institute of Deep Sea
Fisheries and Fish
Processing
An der Jägerbäk 2
2510 Rostock 5
Germany (Dem. Rep. of)

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Einar M. Johannsson
Icelandic Fish Quality Institution
Nóatúni 17
105 Reykjavik
Iceland

Gúdrun Hallgrímsdóttir
Head of Division
Icelandic Fish Quality Institution
Nóatúni 17
105 Reykjavik
Iceland

INDONESIA
INDONESIE

Dr. Josephine Wiryanti
Chief, Sub Directorate of
Fish Inspection
and Quality Control
Directorate General of Fisheries
Ministry of Agriculture
3, Jl. Harsono RM, Pasar Minggu
Jakarta 12550
Indonesia

IRAN

Dr. A. Nazarinia
Iran - Teheran Food and
Drug Control Lab.
Imam Khomeini Ave no 31
Iran

IRAN (Cont'd)

Dr. P. Sadrazadeh
Iran - Teheran Food and Drug
Control Lab.
Imam Khomini Ave no 31
Iran

IRELAND

IRELANDE

IRLANDA

Mr. Sean O. Donoghue
Head of Fish Quality
& Control
Department of the Marine
Leeson Lane
Dublin 1
Ireland

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr. Cesare Calvani
Comitato Nazionale
Italiano per il
Codex Alimentarius
Via Sallustiana 10
Rome
Italy

Dr. Dino Lucattini
Ministero dell'Agricoltura
Via XX Settembre 20
Rome
Italy

Dr. Elena Orban
Istituto Nazionale della
Nutrizione
Via Ardeatina
00178 Rome
Italy

Dr. Luigi Lestini
AIIPA
Via Paolo di Dono 3 A
Rome
Italy

JAPAN

JAPON

Masaki Sakai
Deputy Director
Fisheries Marketing Division
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture,
Forestry & Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

Kanemaru Ijuin
Chief
Utilization and Processing Section
Fisheries Marketing Division
Administration Department
Fisheries Agency
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

Yasuaki Kawakita
Technical Adviser
Japan Export Frozen Marine
Products Association
108 Southover
London N12 7HD
United Kingdom

Dr. Kimihiro Murakami
Director
Japan Frozen Foods Inspection
Corp
6-4-2, Shiba Daimon
Minato-Ku
Tokyo
Japan

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Mr. B. Balachandran
Director (Extension and Training)
Fishery Department, Malaysia
Ministry of Agriculture
50628 Jalan Sultan Salahuddin
Kuala Lumpur
Malaysia

MOROCCO

MAROC

MARRUECOS

Zine Alami
Ministre de l'Agriculture
Etablissement de controle et
de coordination des
exportations
72, Rue Mohamed Smiha
Casablanca
Morocco

Mikou Najib
Ministre de l'Agriculture
Etablissement de controle
et de coordination des
exportations
72, Rue Mohamed Smiha
Casablanca
Morocco

MEXICO

MEXIQUE

Lic. Arzaga Conrado Sandoval
Director
Direccion de Promocion
Pesquera
Direccion de Estudios Economicos
Secretaria de Pesca
Av. Alvaro Obregon 269-2^o Piso
06700 Mexico D.F.
Mexico

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Ir. M.J.H. De Haas
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Directorate of Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EX Den Haag
The Netherlands

W.F.G.L. Droppers
Ministry of Welfare, Health
and Cultural Affairs
Nutrition, Veterinary
Affairs and Product
Safety Affairs
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

NETHERLANDS (Cont'd)

J.H.G. Goebbels
Senior Veterinary Public
Health Officer
Veterinary Public Health
Inspectorate
Ministry of Welfare, Health
and Cultural Affairs
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

L.J. Zijp
Chief of Trade Department
Commodity Board for Fish
and Fishery Products
Treubstraat 17
P.O. Box 72
2280 AB Rijswijk (Z.H.)
The Netherlands

H. Houwing
TNO - Fish Technology Institute
Dokweg 37
1976 CA IJmuiden
The Netherlands

NEW ZEALAND

NOUVELLE-ZELANDE

NUEVA ZELANDIA

Dr. Christopher Baddeley
Counsellor (Veterinary Services)
New Zealand Mission to the
European Communities
Boulevard du Regent 47-48
1000 Brussels
Belgium
New Zealand

NIGERIA

J.A. Gaffar
Federal Ministry of Agriculture
and Natural Resources
(Department of Fisheries)
Garki, Area 11
Arbuja
Nigeria

Mr. J. I. Salami
Federal Ministry of Health
Food and Drugs Administration
and Control
PMB 12525
Lagos
Nigeria

NIGERIA (Cont'd)

Dr. Patrick E. Okwuraiwe
Assistant Director
(Regulatory Affairs)
Food and Drugs Administration
Federal Ministry of Health
PMB 12525
Lagos
Nigeria

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

H. Blokhus
Head of Department
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

B. Bøe
Acting Head of Laboratory
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

W. Jacobsen
Acting Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

A. R. Eikemo
Senior Executive Officer
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

Dag Møller
Head of Department
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

N. Berg
Head of Quality Control
Frionor Norwegian Frozen
Fisheries Ltd.
P. O. Box 195
N-1324 Lysaker
Norway

NORWAY (Cont'd)

P. A. Torvik
Gen Manager
The Salted Codfish and Saltfish
Export Industries
P. O. Box 318 Sentrum
N-6001 Ålesund
Norway

P. H. Prante
Manager, Research and
Development Department
NORCONSERV
P. O. Box 327
N-4001 Stavanger
Norway

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

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

A. Asbjørnsen
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

L. Barratt
Head of Section
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

B. Strømme Svendsen
Executive Officer
Ministry of Fisheries
P. O. Box 8118 Dep
0032 OSLO 1
Norway

PERU
PEROU

Ing. Ricardo Coayla Berroa
Gerente Tecnico
Empresa pública certificaciones
Pesqueras del Peru - Cerper
Av. Santa Rosa 601
La Perla
Callao
Perú

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Jan Zalewski
Deputy Chief of Fish Technology
Department
Sea Fisheries Institute
1 Aljeje Zjednoczenia
Gdynia
Poland

Bohdan Wernik
Main Specialist
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic
Relations
32/34 Zurawia Str.
00-950 Warszawa
Poland

Daszenski Jan
Head of Department for
Agriculture and Food Industry
Polish Committee for Standardization
Measures and Quality Control
2, Elektorulna
00-139 Warszawa
Poland

PORTUGAL

Eng. Inacio Peixinho
Presidente do Instituto Português
de Conservas e Pescado (I.P.C.P.)
Ministerio da Agricultura,
Pescas e Alimentacao
Pavilhao Nascente do Terraplano da
Junqueira
1300 Lisboa
Portugal

Dr. Teresa Mota
Directora de Servicos do I.P.C.P.
Ministério da Agricultura
Pescas e Alimentacao
Av. 24 De Julho, N° 76
1200 Lisboa
Portugal

PORTUGAL (Cont'd)

Dr. Abel Maria Bebiano Moutinho
Director de Servicos do
Instituto de Qualidade Alimentar
Ministerio da Agricultura,
Pescas & Alimentacao
Av. Conde Valbon 98
1100 - Lisboa
Portugal

SENEGAL

Ndiaga Gueye
Docteur vétérinaire
Adjoint au Directeur de
l'Océanographie et des Pêches
maritimes
1, Rue Joris, B.P. 289 - Dakar
Senegal

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. José Luis Gutierrez Gonzalez
Jefe de Sección P.A. y A.
Sub-dirección G. de Higiene de los
Alimentos
Ministerio de Sanidad y Consumo
c/Paseo del Prado 18-20
28013 Madrid
Spain

Fernando Mas Sepulcre
Directeur de Programmas de
Organizaciones de Productores
pesqueros F.R.O.M.
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
c/Estebanez Calderon 3-5
28020 Madrid
Spain

Juan M. Vieites Baptista de Sousa
Doctor en Ciencias Quimicas
Director Tecnico y de
Investigacion
Asociacion Nacional de Fabricantes
de Conservas de Pescados y Mariscos
c/Areal 144-1
36201 Vigo
Spain

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Barbro Blomberg
Head of International Secretariat
National Food Administration
P.O. Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Bern 14
Switzerland

Dr. G. Hunyady
Meat Service
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
Postfach
CH-3000 Bern 14
Switzerland

Irina du Bois
Nestec SA
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

O. Bindschedler
Nestec SA
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

Mrs. Bung-orn Saisithi
Deputy Director General
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Rajadamnoen Ave.,
Bangkok 10200
Thailand

THAILAND (Cont'd)

Dr. Poonsap Virulhakul
Chief
Fish Processing Sub-Division
Fishery Technological Development
Division
Chareonkrung Road (64)
Bangkok 10120
Thailand

Mr. Sunon Anilbol
Commodity Standards Technical Officer 6
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamneon Ave.
10200 Bangkok
Thailand

Mr. Suvit Rujirayanyong
Scientist
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamneon Ave.,
10200 Bangkok
Thailand

Mr. Kasivat Paruggamanont
Counsellor
Royal Thai Embassy
Munkedamsveien 59 B
0270 Oslo 2
Norway

TRINIDAD AND TOBAGO

TRINITE ET TOBAGO

TRINIDAD Y TABAGO

Charles Nurse
Fisheries Extension Officer
Ministry of Food Production &
Marine Exploitation
St. Clair
Trinidad - Tobago

UGANDA

OUGANDA

Mr. C. M. Dhatemwa
Senior Fisheries Officer
c/o Office of the Commissioner
Fisheries Department
P.O. Box 4
Entebbe
Uganda

UNITED KINGDOM

ROYAUME UNI

REINO UNIDO

Mr. K. A. Porter
Higher Executive Officer
Food Standards Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
R. 306C Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

Dr. M. Woolfe
Head of Branch E
Food Science Division II
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
R. 216 Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

UNITED STATES

ETATS-UNIS

ESTADOS UNIDOS

Thomas J. Billy
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
U.S.A.

Richard V. Cano
Inspection Services Division
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
U.S.A.

Thomas J. Moreau
Technical Services Unit
Inspection Services Division
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
One Blackburn Drive
Gloucester, Massachusetts 01930
U.S.A.

Raymond W. Gill
Food and Drug Administration, CFSAN
200 C Street, SW.
Washington, DC 20204
U.S.A.

UNITED STATES (Cont'd)

Edward D. Evans
Groundfish Export Council
9652-48th Avenue S.W.
Seattle, Washington, 98136
U.S.A.

Roy E. Martin
National Fisheries Institute
1525 Wilson Boulevard, Suite 500
Arlington, VA 22209
U.S.A.

Herbert E. Ross
The Gorton Corporation
88 Rogers Street
Gloucester, MA 01930
U.S.A.

OBSERVERS COUNTRIES

PAYS OBSERVATEURS

PAISES OBSERVADORES

USSR

URSS

Mr. Jury Suhoveyv
Deputy Chief of New Technology
Department of the U.S.S.R.
Ministry of Fisheries
Rozdestvenskiy Bulv. 12
Moscow 102051
U.S.S.R.

Mrs. Nina Chupahina
Deputy Chief
Laboratory Fish Products
Standards
Department of the U.S.S.R.
Ministry of Fisheries
Rozdestvenskiy Bulv. 12
Moscow 102051
U.S.S.R.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

MARINALG

Erling Kai Lied
Area Manager
PROTAN A.S.
P.O. Box 420
3002 Drammen
Norway

EEC

Dr. Belveze Henri
Commission de la CEE
DG VI B II
200 Rue de la loi
1049 Bruxelles
Belgium

FAO REPRESENTATIVE
REPRESENTANT DE LA FAO
REPRESENTANTE DE LA FAO

Dr. David James
Joint FAO/WHO Secretariat
Fisheries Industries Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO REPRESENTATIVE
REPRESENTANT DE LA OMS
REPRESENTANTE DE LA OMS

Dr. Yasmine Motarjemi
Food Safety Unit
Division of Environmental Health
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTO FAO/OMS

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

Dr. Enrico Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

ALINORM 91/18

APENDICE II

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los filetes de pescado congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación, destinadas directamente al consumo sin ulterior elaboración. No se aplica al producto cuando se indique que se destina a ulterior elaboración o a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por filetes congelados rápidamente 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 para facilitar el envasado, y elaborados de conformidad con la definición del proceso formulada en la sección 2.2.

2.2 Definición del proceso

El producto, después de una preparación conveniente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de tal forma que se atraviese rápidamente la fase de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, después de lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F).

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

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, siempre que:

- a) cumpla todos los requisitos de la presente Norma, y
- b) esté suficientemente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

Los filetes pueden presentarse como filetes sin espinas, siempre que en la supresión de las espinas se hayan quitado todas las espinas incluidas las branquiales.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de pescado congelados rápidamente se prepararán a partir de pescado sano de las especies apropiadas, de calidad apta para la venta en fresco destinada al consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrá añadirse sal de calidad alimentaria, siempre que el contenido total de cloruro sódico no exceda del 1% m/m.

3.3 Producto final

3.3.1 Aspecto

En el estado congelado, el producto final deberá estar libre de deshidratación profunda. En el estado descongelado, no deberá contener materias extrañas y deberá envasarse en envases designados "sin espinas", o "con espinas", y deberá estar razonablemente libre de parásitos.

3.3.2 Olor y textura (Estado descongelado)

Después de la descongelación, el producto deberá estar libre de olores objetables y carne gelatinosa.

3.3.2.1 Olor y sabor (Estado cocido)

Si surgieran dudas después del examen de los olores en el estado descongelado, habrá que utilizar la cocción para que se caractericen mejor el olor y/o el sabor.

3.3.2.2 La descongelación y la cocción se efectuarán tal como queda establecido en el Anexo A.

3.3.3 Glaseado

Los filetes de pescado congelados rápidamente podrán estar glaseados por separado o en masa. Una vez glaseados, la capa de hielo deberá cubrir los filetes de modo que se reduzca al mínimo la deshidratación y la oxidación. El agua empleada para el glaseado habrá de ser potable. Las normas de potabilidad no habrán de ser inferiores a las que figuran en la edición más reciente de las "Directrices de la OMS sobre las Cualidades del Agua Potable".

3.3.4 Defectos y tolerancias

Los defectos y tolerancias aplicables conforme a los requisitos del producto terminado descritos en 3.3.1 y 3.3.2 están definidos en el párrafo 8 de esta Norma.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivo

Dosis máxima en el producto final

Humedad/Agua - Agentes de retención

- Monofosfato monosódico o monopotásico) ortofosfato monosódico o monopotásico)	10 g/kg expresados como
- Difosfato tetrasódico o tetrapotásico) (pirofosfato de Na o K))	P ₂ O ₅
- Trifosfato pentasódico o pentapotásico) o cálcico (tripolifosfato de Na,) K o Ca))	solos o mezclados (incluido el fosfato)

- | | | |
|--|---|-------------------------|
| - Polifosfato sódico (hexametáfosfato de Na) |) | (presente naturalmente) |
| |) | |
| - Alginato de sodio |) | 5 g/kg |

Antioxidante

- | | |
|---------------------------------------|---|
| - Ascorbato, sales de sodio o potasio | 1 g/kg
expresado como
ácido ascórbico |
|---------------------------------------|---|

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 [El producto final no deberá contener ninguna materia extraña que no derive del pescado y constituya un peligro para la salud humana.]

5.2 El producto, cuando sea analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius:

- a) no deberá contener microorganismos ni sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, de conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) no deberá contener tampoco ninguna otra sustancia en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, incluidas las biotoxinas, de conformidad con las normas establecidas para los contaminantes y plaguicidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma, se preparen y manipulen de conformidad con los códigos siguientes:

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

5.4 Para los productos que no estén elaborados o lo estén sólo por ahumado, salazón o calentamiento ligeros, el producto deberá mantenerse a una temperatura de [-18°C durante 24 horas como mínimo] y, luego, en condiciones tales que le permitan mantener la calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

6. ETIQUETADO

Además 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 El nombre del producto que se declare en la etiqueta deberá ser "filetes de.....", de conformidad con la ley, costumbres o práctica del país en que se haya de distribuir el producto.

6.1.2 En la etiqueta, muy cerca del nombre del alimento, deberá aparecer una referencia a la forma de presentación, con palabras o frases adicionales tales que impidan que se induzca a error o engaño al consumidor.

6.1.3 Deberá figurar además en la etiqueta la expresión "congelado rápidamente" salvo que podrá emplearse la palabra "congelado" en los países en que tal expresión se emplee habitualmente para describir el producto elaborado de conformidad con la subsección 2.2 de la presente Norma.

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

La información sobre las disposiciones arriba mencionadas deberá indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

7. TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras de lotes para el examen del producto deberá ajustarse a los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (AQL - 6.5) CAC/RM 42-1971. La unidad de muestreo es el envase principal.

7.2 Examen sensorial y físico

La evaluación de las muestras para el examen sensorial y físico deberá ser efectuada por personal calificado en ese tipo de evaluación y de conformidad con el Anexo B. (En fase de elaboración).

7.3 Determinación del peso neto

7.3.1 El peso neto (con exclusión del material de envasado) de cada muestra representativa de un lote deberá determinarse en estado congelado.

7.3.2 Determinación del peso neto de los productos glaseados

Tan pronto como se haya sacado el envase del almacén frigorífico, ábrase y colóquese el contenido bajo un rociador de agua fría sin presión. Agítase cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rocíese hasta eliminar todo el glaseado que pueda verse o sentirse al tacto. Elimínese el agua adherida con una toalla de papel y pésese el producto en un recipiente tarado.

Nota: Puede que el almacenamiento del producto dé lugar, o contribuya, a que el peso neto sea bajo (independientemente de que el producto haya sido o no glaseado).

7.4 Procedimiento al trasluz para la detección de parásitos o infestaciones de parásitos

Se examina cada uno de los filetes de la unidad de muestreo colocándolo intacto encima de una lámina acrílica de 5 mm de espesor, de 45% de translucidez y una fuente luminosa de 1500 lux a una distancia de 30 cm por encima de la lámina.

7.5 Determinación del cloruro de sodio

De conformidad con el método general del Codex para la determinación de los cloruros en los alimentos (ALINORM 76/23, Apéndice IV).

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuosa" toda unidad de muestra del producto que no satisfaga los requisitos del producto terminado que figuran en la sección 3.3.

8.1 Deshidratación

Cuando la deshidratación es superior al 10% del total de la unidad de muestra o de los tamaños de los envases descritos más adelante, indica una excesiva pérdida de humedad de la superficie, lo que se aprecia claramente observando la descoloración blanca o amarilla que aparece en la superficie, penetra por debajo de ella, y no puede fácilmente quitarse rascando con un cuchillo u otro instrumento puntiagudo sin perjudicar excesivamente a la calidad y al aspecto del producto.

<u>Tamaño de los envases</u>	<u>Zona defectuosa</u>
a) unidades de ≤ 200 g	≥ 25 cm ²
b) unidades de 201 - 500 g	≥ 50 cm ²
c) unidades de 501 - 5000 g	≥ 150 cm ²

8.2 Materias extrañas

La presencia, en la unidad de muestra, de cualquier materia, con exclusión del material del envase que no derive del pescado, se reconoce en seguida sin necesidad de amplificación alguna y no constituye un peligro para la salud humana.

8.3 Parásitos

[La presencia de dos o más parásitos por kg de muestra detectados mediante el procedimiento no destructivo al trasluz con un diámetro capsular mayor de 3 mm o un parásito sin encapsular mayor de 10 mm de longitud, o dos o más infestaciones de parásitos que se reconozcan por su color, su efecto en el reblandecimiento de la carne del pescado u otras indicaciones físicas.]

8.4 Espinas (En envases designados como filetes sin espinas)

Una espina por kg igual o mayor de 10 mm de longitud, o igual o mayor de 1 mm de diámetro; una espina igual o inferior a 5 mm de longitud, no se considera defecto si su diámetro no es superior a 2 mm. La base de la espina (por donde ha estado unida a la vértebra) no se tomará en consideración si su anchura es igual o inferior a 2 mm, o si se puede quitar fácilmente con la uña.

8.5 Olor

Una unidad de muestra afectada por olores objetables o anormales persistentes y bien determinados, característicos de la descomposición, (tales como el olor a fruta, parecido al de las hortalizas, agrio, fecal, a moho, a amoníaco, a sulfuro de hidrógeno, pútrido, etc.) la rancidez como la del aceite oxidado o el olor derivado de una alimentación excesiva (tales como el de dimetil sulfuro o parecido al yodo).

8.6 Textura

La unidad de muestra afectada por una condición demasiado gelatinosa de la carne. Dicha condición demasiado gelatinosa se nota cuando en los filetes, tomados por separado, la humedad es superior al 86%.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de esta Norma cuando:

- i) el número total de "defectuosos", según se han clasificado en la sección 8, no sea superior al índice de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente estipulado en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (AQL - 6.5) - (CAC/RM 42-1969);
- ii) el contenido neto medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al peso declarado, a condición de que en ningún envase la reducción supere el 5% del peso declarado, y
- iii) se cumplan los requisitos de las secciones 4, 5 y 6 relativas a Aditivos Alimentarios, Higiene y Manipulación, y Etiquetado.

ANEXO "A"

Descongelación (CAC/RM 40-1971)

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

Métodos de cocción

Los procedimientos siguientes se basan en el calentamiento del producto hasta la temperatura interna de >70°C (>160°F). Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y el equipo empleado. Si se quiere determinar el tiempo de cocción, cocer otra muestra y medir la temperatura interna.

Cocción al horno

Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una bandeja plana o en una cazuela plana poco profunda. Calentar en un horno ventilado y precalentado a 204°C (400°F) hasta que la temperatura interna del producto llegue a >70°C (>160°F).

Cocción al vapor

Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo en un recipiente tapado. Calentar hasta que la temperatura interna del producto llegue a >70°C (>160°F).

Cocción en bolsas

Colocar el producto en una bolsa de plástico resistente al agua hirviendo. Meter la bolsa y el contenido en agua hirviendo y cocer hasta que la temperatura interna del producto llegue a >70°C (>160°F).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURON SECAS
(En el Trámite 5 del Procedimiento)

1. AMBITO DE LA APLICACION

Esta norma se aplica a las aletas de tiburón secas destinadas al consumo humano.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se entiende por aletas secas, las aletas dorsal, pectoral y el lóbulo inferior de la aleta caudal, obtenidas mediante cortes específicos de tiburones de tallas adecuadas a las que se les ha eliminado totalmente la carne para evitar la contaminación.

2.2 Definición del proceso

2.2.1 Las aletas dorsales y pectorales se cortarán en forma de media luna y el lóbulo inferior de la aleta caudal en forma recta, no permitiendo que queden residuos de masa muscular, (Véase el Anexo A) y secadas de tal forma que se cumpla con los requisitos de la sección 3.3.

2.3 Presentación

Las aletas secas pueden presentarse:

- con piel
- sin piel

2.4 Clasificación de las aletas

Las aletas de tiburón secas se clasifican de acuerdo con su contenido de fibras, tejido cartilaginoso y gelatina, el cual depende de la especie de tiburón, tipo de aleta y tamaño de la misma.

El tamaño de las aletas se medirá desde el punto medio de la parte del cuerpo donde se realizó el corte al extremo de la aleta, según se describe en el Anexo A.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

Las aletas secas se prepararán tomándolas de tiburones sanos, que sean aptos para el consumo humano.

3.2 Producto final

Las aletas secas tendrán el color y olor característicos de la especie de que se trate, y deberán estar libres de olores extraños.

La textura será firme y las aletas deberán estar limpias y sin residuos de carne; no presentarán irregularidades en el corte, ni quemaduras o manchas, ni deberán contener insectos, ácaros, gusanos u hongos.

3.3 Porcentaje de humedad

El porcentaje de humedad no deberá ser superior al 18%.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (Por definirse)

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 [El producto final no deberá contener ninguna materia extraña, que no derive del pescado y constituya un peligro para la salud humana.]

5.2 El producto, cuando sea analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius:

- a) no deberá contener microorganismos ni sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, de conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) no deberá contener tampoco ninguna otra sustancia en cantidades que puedan representar un peligro que puedan representar un peligro para la salud (p.e., biotoxinas) de conformidad con las normas establecidas para los contaminantes y plaguicidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

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

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

6. ENVASADO

Los envases para las aletas deberán estar limpios y secos, y proteger las cualidades sensoriales y de otro tipo, características del producto, durante el almacenamiento y el transporte. No deberán transferir al producto ningún olor, color extraño, ni ninguna otra característica extraña.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que habrá de declararse en la etiqueta, será "aletas de tiburón secas" o cualquier otra denominación, de acuerdo con la ley y costumbres del país en que haya de distribuirse el producto.

7.1.2 Además, en la etiqueta, junto al nombre del producto, deberá figurar:

- a) la forma de presentación
- b) la clasificación atendiendo a las familias, al tipo de aletas y al tamaño.

7.2 Etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre las disposiciones indicadas más arriba deberá aparecer bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse con una marca de identificación, con tal que dicha marca pueda identificarse claramente a través de los documentos que lo acompañan.

8. METODOS DE ANALISIS, TOMA DE MUESTRAS Y EXAMEN

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Toma de muestras para defectos visibles y sensoriales

La toma de muestras de lotes para el examen del producto deberá ajustarse a lo estipulado en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (AQL/6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.1.2 Toma de muestras para el contenido neto

Se realizará de conformidad con los Métodos de Análisis del Codex para la determinación del contenido neto (CAC/RM 29-1970) (en fase de elaboración).

8.2 Examen de los defectos físicos y evaluación sensorial

La evaluación sensorial y física del producto será efectuada únicamente por personas debidamente calificadas.

9. DEFINICION DE DEFECTUOSOS

Se considerarán "defectuosas" todas las unidades de muestra del producto que no cumplan con los requisitos de la sección 3. (Véase el Anexo B)

10. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos del producto final y del peso neto de la presente Norma cuando:

- a) El número total de unidades defectuosas, según se define en la sección 9 de esta Norma, no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestras correspondientes a los planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados.
- b) El peso neto de todos los envases, determinado por los planes de muestreo correspondientes para el peso neto, no sea inferior al peso neto declarado.

ANEXO "B"

Definición de defectos

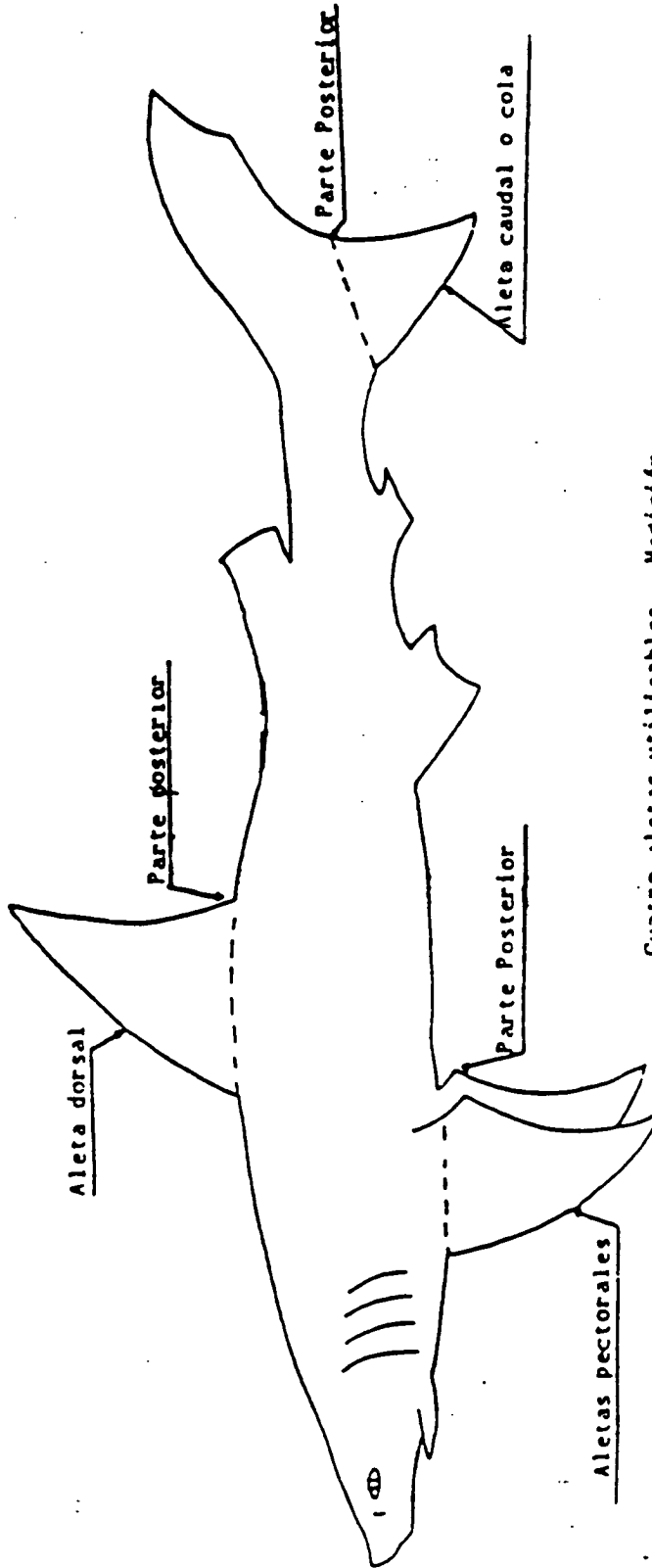
- a) **Manchas de descomposición**
 - Son las debidas a una manipulación descuidada y a la tardanza en el corte.

- b) **Cortes irregulares**
 - Cortes producidos por personal poco experto o poco cuidadoso al extraer las aletas del cuerpo del tiburón, ocasionando que queden porciones de carne en las mismas o que los cortes no estén bien definidos.

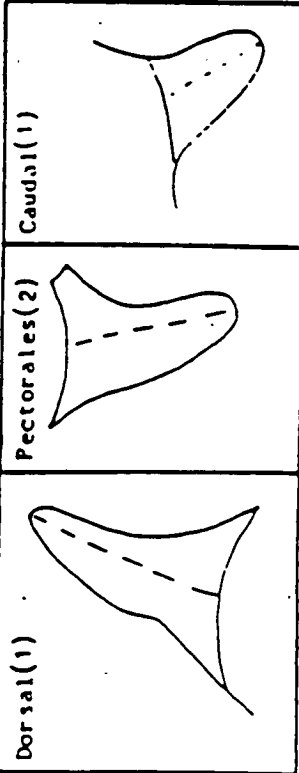
- c) **Restos de carne**
 - Presencia de carne adherida a las aletas.

- d) **Quemaduras**
 - Son surcos profundos y duros causados por la exposición prolongada del tiburón o de la aleta al sol, o debidos al secado mecánico, o bien al hecho de que el tiburón permanece mucho tiempo en el agua después de muerto.

ANEXO A.



Cuatro aletas utilizables. Medición



ALINORM 91/18
APENDICE IV

PROYECTO DE DEFINICION DEL SURIMI CONGELADO
PARA SU USO EN EL CODEX

Surimi congelado es el nombre común o usual de un producto fabricado con proteínas de pescado obtenidas tras eliminar la cabeza, eviscerar y limpiar el pescado fresco, y separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel y las espinas, y tras lavar, refinar, eliminar el exceso de agua del tejido muscular triturado del pescado y de mezclarlo con ingredientes alimentarios crioprotectores y congelarlo."

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE TECNICAS DE INSPECCION PARA
BLOQUES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE

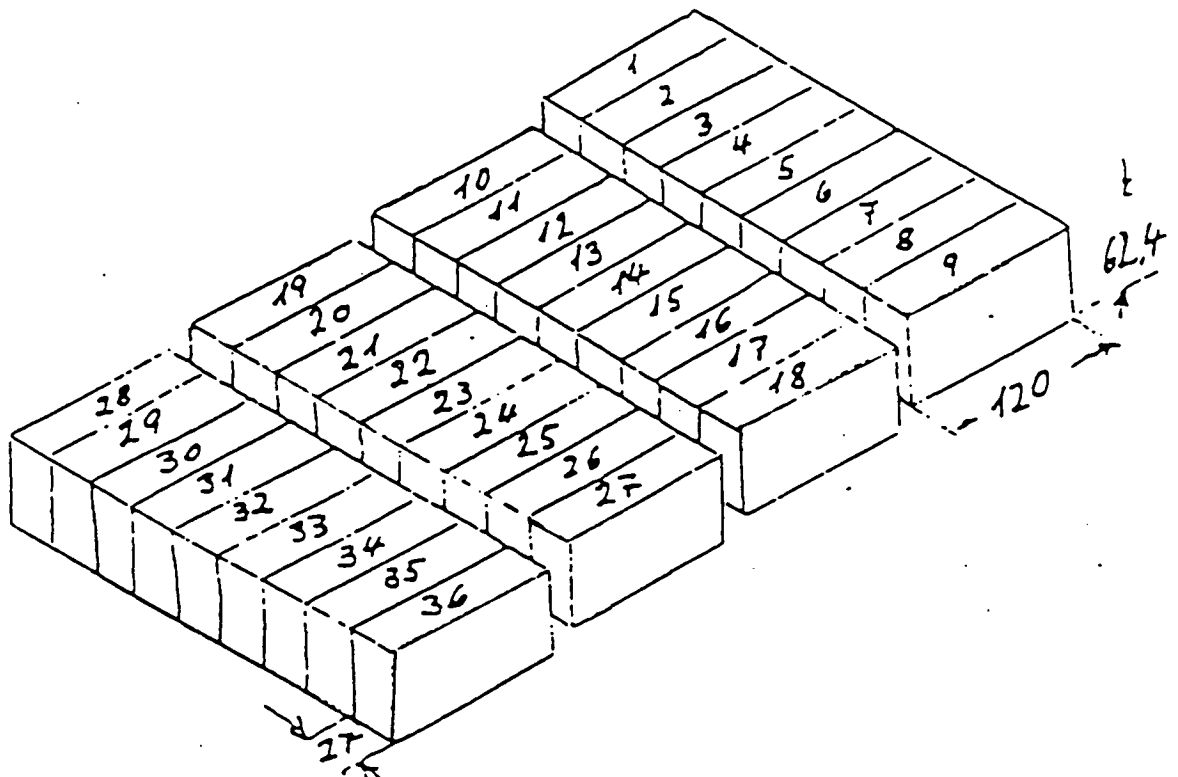
7.2 Plan de submuestreo para el examen físico y organoléptico

Estado congelado (examen externo): bloque entero. Después del examen: cortar el bloque en porciones de tamaños regulares de unos 200 g. Ejemplo: Un bloque de 7,5 kg/16,5 libras (482 x 254 x 62,5 mm) se corta en 36 porciones (120 x 62,5 x 27 mm cada uno). Enumerar las submuestras según la figura que aparece más adelante.

7.2.2 Estado congelado: 5 submuestras de 200 g (por ejemplo, nums. 2, 16, 21, 27 y 32).

7.2.3 Estado cocido: 2 submuestras de 200 g (por ejemplo, nums. 4 y 25).

7.2.4 Determinación de las proporciones de filetes y pescado picado: 10 submuestras de 200 g (por ejemplo, nums 3, 9, 11, 15, 17, 20, 26, 30, 31 y 34).



ALINORM 91/18
APENDICE VI

PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO
DE CAMARONES ENVASADOS EN MEDIOS DE COBERTURA GELIFICADOS

Se vierte el contenido de un envase en un recipiente previamente pesado y se mete en un horno de secado, ajustado a 80°C, hasta que la gelatina quede completamente licuada (el tiempo requerido dependerá del tamaño del envase: 30-40 min.; de la temperatura del producto: aproximadamente 40°C). El contenido se coloca inmediatamente en un tamiz normalizado y se deja escurrir según se describe en el párr. 8.4.2 (1). Si fuera necesario, lávese además con agua caliente (40°C) tal como se describe en el párr. 8.4.3 (1).

-
- (1) Referencia: Determinación del peso escurrido y peso lavado y escurrido de la caballa o el jurel en relación con la capacidad de agua del envase. (CODEX STAN 119-1981).

PROYECTO DE PROPUESTA PARA LA DETERMINACION DEL
CONTENIDO DE AGUA EXUDADA

Procedimiento (solamente para envases en aceite)

- (1) Al aplicar el procedimiento para la determinación del peso escurrido, colóquese el tamiz sobre una base para tamices antes de vaciar el contenido del envase en el tamiz.
- (2) Después de haberlo dejado escurrir durante dos minutos, quítese la base del tamiz que contiene el aceite y el agua exudada que se han separado. Antes de lavar el envase para determinar el peso neto, sacúdase todo residuo de aceite y gotitas de agua que queden en el envase para que caigan en la base del tamiz.
- (3) Por medio de un embudo, viértase el contenido de la base del tamiz en un recipiente cilíndrico de vidrio graduado, de tamaño adecuado, (tratándose de pequeños envases el cilindro adecuado sería uno de 25 ml graduado en 0,5 ml). Dejar que pasen 10 minutos para que el aceite y el agua se separen poco a poco, y leer el volumen del agua en los 0,5 ml más próximos (V).

Cálculo del contenido de agua exudada

El contenido de agua exudada, expresado en porcentaje en m/m del contenido neto de un envase se obtiene mediante:

$$\frac{V + 1}{N} \times 100$$

N

donde V + 1 = volumen en milímetros de agua exudada, incluyendo un margen de 1 milímetro para el agua exudada no separada y medida.

N = contenido neto del envase en gramos, como se determina en el párrafo 000

ALINORM 91/18
APENDICE VIII

PROYECTO DE METODO PARA LA DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO
DE LOS BLOQUES DE PESCADO CONGELADO Y GLASEADO

No se utiliza el glaseado para los bloques de pescado blanco congelado rápidamente. Sólo se glasean los bloques de arenques, caballa y otro pescado azul (graso) congelados rápidamente, que se destinan a ulterior elaboración (enlatado, ahumado). Para tales bloques puede aplicarse el procedimiento siguiente (ensayado con camarones congelados en bloques).

1. Principio

La muestra glaseada, previamente pesada, se sumerge manualmente en un baño de agua, hasta que se elimina todo el hielo del glaseado (palpándolo con los dedos). Apenas la superficie se vuelve áspera, se saca la muestra todavía congelada del baño de agua y se seca con una toalla de papel antes de calcular el contenido de producto neto mediante pesajes repetidos. Con este procedimiento puede evitarse toda pérdida por goteo de descongelación y/o la recongelación de humedad adherente.

2. Equipo

- Balanza - de 0,1 g de sensibilidad
- Baño de agua, de ser posible con temperatura regulable
- Tamiz circular de 20 cm de diámetro y 1-3 mm de apertura de malla (ISO R 565)
- Toallas de papel o de tela de superficie lisa
- En el laboratorio deberá disponerse de un congelador

3. Preparación de las muestras y del baño de agua

- Deberá ajustarse la temperatura del producto a $-18/-20^{\circ}\text{C}$ para lograr las condiciones normales de desglaseado (especialmente necesarias si se ha de definir el período normal de desglaseado de los productos que tienen forma regular).
- Después de tomar la muestra del congelador eliminar, si hubiera, los cristales de hielo o escarcha del envase que contiene el producto congelado.
- El baño de agua deberá contener una cantidad de agua potable fresca igual a unas 10 veces el peso declarado del producto; deberá ajustarse la temperatura a unos 15° (max. 20°C).

4. Determinación del peso bruto "A"

Después de eliminar el envoltorio, se determina el peso del producto glaseado: Si se trata de filetes de pescado individuales, se registran los pesos individuales (A 1-A n). Las muestras pesadas se colocan luego temporalmente en el congelador.

5. Eliminación del glaseado

Las muestras o submuestras pesadas previamente se introducen en el baño de agua y se mantienen sumergidas con la mano. Podrá agitarse ligeramente el producto, hasta que con las puntas de los dedos no se note ya la presencia del

glaseado en la superficie del producto: pasando la sensación del tacto de resbaladiza a áspera. Tiempo necesario, dependiendo del tamaño/forma y contenido de glaseado del producto, 10 a 60 segundos (y más en caso de mayor contenido de glaseado o si se han fundido entre sí las piezas).

Para los productos congelados en bloque en envases listos para el consumo (también para productos glaseados individualmente, que se han fundido entre sí durante el almacenamiento) puede aplicarse el siguiente procedimiento (preliminar): El bloque o porción previamente pesado se coloca en un tamiz de capacidad suficiente y se sumerge en el baño de agua. Presionando ligeramente con los dedos se separan y se quitan una a una las porciones desglasadas. Si quedan todavía residuos de glaseado, se vuelve a sumergir brevemente el producto.

6. Determinación del peso neto "B"

Tras secar el agua adherida con una toalla (sin ejercer presión) se pesa inmediatamente la muestra o submuestra desglaseada. Se calculan individualmente los pesos netos de las submuestras B1-n.

7. Determinación del peso del glaseado "C"

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

8. Cálculo de las proporciones porcentuales

% del contenido neto del producto	$"F" = \frac{"B"}{"A"} \times 100$
% del glaseado - referido al peso en bruto del producto	$"G" = \frac{"C"}{"A"} \times 100$
% del glaseado - referido al peso neto del producto	$"H" = \frac{"C"}{"B"} \times 100$

ALINORM 91/18
APENDICE IX

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE
DE CANGREJO EN CONSERVA
(CODEX STAN 90-1981)
(en el Trámite 3 del Procedimiento)

Incluir lo que sigue en la sección 4, Aditivos Alimentarios:

Varios

Etilendiaminatetracetato disódico cálcico (CaNa ₂ EDTA)	250 mg/kg de producto terminado
---	------------------------------------