



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 2 del programa

CX/FFP 24/36/2

Julio de 2024

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

**Trigésima sexta reunión**

**Trabaja por correspondencia**

**7 - 17 de octubre de 2024**

**ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y  
OTROS ÓRGANOS AUXILIARES**

**A. ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (PERÍODOS DE  
SESIONES 44.º Y 46.º)**

**ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS**

Inclusión de dos especies (*Sardinella fimbriata* and *Sardinella sirm*) en la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva (CXS 94-1981).<sup>1</sup>

1. La Comisión del Codex Alimentarius (en adelante “la Comisión”), en su 44.º período de sesiones (2021), debatió el tema referente a las dos especies, esto es, *Sardinella fimbriata* y *Sardinella sirm*, que no fueron incluidas en la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva (CXS 94-1981), a pesar de la decisión adoptada por la Comisión en su 13.º período de sesiones (1979) y el CCFFP, en su 22.ª reunión (1996) de incluirlas en la norma CXS 94-1981, y la decisión de la Comisión en su 15.º período de sesiones (1983) de incluir una corrección mediante la que se rectificara la omisión accidental de las dos especies.
2. La Comisión, en su 44.º período de sesiones, acordó remitir este tema al CCFFP para su consideración, en su 36.ª reunión.

Adopción de la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021) y enmiendas correspondientes al Manual de procedimiento del Codex.

3. La Comisión, en su 44.º período de sesiones, adoptó:
  - la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021), y
  - las enmiendas correspondientes al Manual de procedimiento del Codex (es decir, la sección sobre “Etiquetado” en el formato para las normas de productos del Codex) (Anexo I)
4. La Comisión, en su 44.º período de sesiones, solicitó a los comités de productos que examinaran las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en vista de la nueva norma para el etiquetado de dichos envases.
5. Las propuestas para las enmiendas correspondientes en las normas para el pescado y productos pesqueros se encuentran en el Anexo II.
  - En el Cuadro 1 se incluyen las normas para las que se sugiere sustituir la disposición existente para los envases no destinados a la venta al por menor por el texto del Manual de procedimiento para la disposición sobre el etiquetado de dichos envases.
  - En el Cuadro 2 se incluyen las normas para las que se sugiere sustituir la disposición existente para los envases no destinados a la venta al por menor por el texto del Manual de procedimiento para la disposición de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, pero agregando texto adicional.
  - En el Cuadro 3 se incluyen las normas para las que se sugiere agregar una disposición sobre los envases no destinados a la venta al por menor en consonancia con el texto del Manual de

<sup>1</sup> REP21/CAC, párrafos 103 y 104.

*procedimiento* relativo a la disposición sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor.

#### ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

##### Enmiendas de redacción a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981)

6. La Comisión, en su 44.º período de sesiones (2021), adoptó las enmiendas de redacción para la mayoría de las especies en la Sección 2.1 “Definición del producto” de la versión en inglés de la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981)<sup>2</sup>.

##### Aplicación de las Declaraciones de principios sobre el papel de la ciencia en el proceso de toma de decisiones del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores<sup>3</sup>

7. La Comisión, en su 46.º período de sesiones (2023), reiteró su conclusión anterior de que el proyecto de orientación continuaba siendo útil y estaba disponible como una guía práctica para los presidentes de la Comisión y sus órganos auxiliares, y también para los miembros cuando hay acuerdo con respecto a la ciencia, pero opiniones divergentes sobre otros factores/consideraciones. Asimismo, convino en la necesidad de adquirir más experiencia en la aplicación del proyecto de orientaciones y de revisarlo a la luz de la experiencia adquirida.

##### Nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción (NFASP)<sup>4</sup>

8. La Comisión, en su 46.º período de sesiones (2023), destacó la importancia de abordar el desafío planteado por las NFASP y el papel importante que el Codex podía desempeñar en esta esfera. Asimismo, expresó que los mecanismos vigentes eran adecuados para abordar un nuevo trabajo que los miembros podrían proponer sobre este tema y los exhortó a que presentaran documentos de debate o propuestas de nuevos trabajos, ya sea mediante los comités del Codex o el Comité Ejecutivo a través de la Secretaría del Codex.

##### Plan estratégico del Codex para 2026-2031<sup>5</sup>

9. Los preparativos para el Plan estratégico del Codex para 2026-2031 comenzaron en la 84.ª reunión (2023) del Comité Ejecutivo, en el que este Comité acordó una estructura y un calendario, con el objetivo de presentar un nuevo plan estratégico, un marco de seguimiento y planes de trabajo de aplicación, antes del 1 de enero de 2026, y garantizar el compromiso y la participación de los miembros a lo largo de todo el proceso. El Comité Ejecutivo, en su 85.ª reunión (2023), acordó además que se enviara una carta circular a los miembros y observadores para recabar sus observaciones sobre esta parte y que el Presidente y los vicepresidentes de la Comisión, con el apoyo de los coordinadores, convocaran consultas informales para fomentar la interacción, el debate y la reflexión.
10. El Comité Ejecutivo, en su 86.ª reunión, tras un debate exhaustivo, estuvo de acuerdo:
- con las tres metas estratégicas y una meta funcional:

##### Metas estratégicas

- Responder a las necesidades de los miembros para proteger la salud del consumidor y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos en un entorno mundial en evolución mediante la elaboración de normas con base científica.
- Fortalecer las relaciones con las organizaciones internacionales pertinentes, promoviendo un enfoque integrado para abordar los retos mundiales.
- Maximizar la repercusión del Codex aumentando la visibilidad y el uso de las normas.

##### Objetivo funcional

- Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todos los objetivos del plan estratégico.
- en solicitar a la Secretaría del Codex que distribuyera una carta circular en septiembre de 2024 mediante la que se solicitaran observaciones sobre el proyecto acordado de objetivos estratégicos y resultados a todos los miembros y observadores del Codex.

<sup>2</sup> REP21/CAC, párrafo 102.

<sup>3</sup> REP22/EXEC2, párrafo 82; REP22/CAC, párrafo 22 (iv-vi); REP23/CAC, párrafo 194 (ii, vi, vii).

<sup>4</sup> REP23/CAC, párrafo 206 (i, ii y iii); REP22/CAC, párrafo 31 (ii y v).

<sup>5</sup> CX/EXEC 24/86/4; EXEC86/CRD05 (Presidente de la Comisión); REP24/EXEC1, párrafo 79.

### Nuevas normas o examen de las normas y directrices<sup>6</sup>

11. A petición del representante de la OMS, el Comité Ejecutivo, en su 83.<sup>a</sup> reunión (2022), acordó solicitar a los comités del Codex que, a la hora de priorizar y emprender trabajos sobre nuevas normas o el examen de normas y directrices relativas a la composición de los alimentos, tuvieran debidamente en cuenta los esfuerzos mundiales en curso para alcanzar los objetivos relacionados con la salud y la nutrición mediante la reducción de los factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles (ENT), como la ingesta de sodio.

### Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989)<sup>7</sup>

12. La Comisión, en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones, adoptó la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* (CXA 4-1989): Clase B revisada - Productos primarios de origen animal, y Clase E - Alimentos elaborados de origen animal, con lo cual se completó el examen de la clasificación.

## **B. ASUNTOS PLANTEADOS POR LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX**

### **Cuadragésima segunda reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)<sup>8</sup>**

13. El CCMAS, en su 42.<sup>a</sup> reunión (2023), acordó informar a los comités pertinentes del Codex sobre la versión revisada de las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004) y solicitar a dichos comités que revisaran sus planes de muestreo a la luz de dicha revisión, y les recordó que los planes de muestreo debían elaborarse, según fuera necesario, de conformidad con CXG 50-2004 y no mediante una referencia a CXG 50-2004.

### **Cuadragésima tercera reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)<sup>9</sup>**

14. El CCMAS ha examinado todos los métodos en la referencia única, esto es, el documento *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999), para garantizar su actualización. El CCMAS finalizó el examen de los métodos para el pescado y los productos pesqueros, y todos los métodos de las normas del CCFFP se trasladarán a los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999).
15. El CCMAS, en su 43.<sup>a</sup> reunión (2024):
  - i) acordó suprimir los métodos para los que no existían disposiciones en las normas correspondientes al pescado y los productos pesqueros o para los que se habían elaborado criterios numéricos de rendimiento a partir de los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999), y
  - ii) ratificó los métodos tal como fueron recomendados en MAS43/CRD03, Apéndice VII, Cuadro 1, y tomó las decisiones siguientes:
    - a. Los métodos AOAC 920.04 y AOAC 920.03 para la determinación del nitrógeno aminoácido en la salsa de pescado que figuran actualmente en el documento CXS 234-1999 se mantuvieron sin cambios, ya que por el momento no se pudieron encontrar métodos de sustitución.
    - b. Tomó nota de que estos métodos de la AOAC determinaban el nitrógeno amoniacal y no el nitrógeno aminoacídico y acordó pedir aclaraciones al CCFFP sobre el uso previsto de la disposición a fin de determinar métodos más apropiados para esta disposición.
16. En consecuencia, el CCMAS, en dicha reunión (2024), acordó solicitar al CCFFP que aclarara el uso previsto para la disposición relativa al nitrógeno aminoácido en la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011).
17. El CCMAS, en su 43.<sup>a</sup> reunión, ratificó el plan de muestreo modificado para la contaminación por metilmercurio en los peces.

### **Quincuagésima segunda reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)<sup>10</sup>**

18. El CCFA, en su 52.<sup>a</sup> reunión (2021), acordó:
  - i) publicar en el sitio web del Codex el documento titulado "Directrices para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios*

<sup>6</sup> REP22/EXEC2, párrafo 154 (v).

<sup>7</sup> REP23/CAC, párrafo 98

<sup>8</sup> REP23/MAS, párrafo 75-81.

<sup>9</sup> REP24/MAS, párrafo s12, 24 (i),(ii), 25 y 26.

<sup>10</sup> REP21/FA, párrafos 107 (i),(ii), apéndices XII y XIII.

(CXS 192-1995) (NGAA) y las normas para productos” como documento informativo, e informar a los comités sobre productos correspondientes sobre este documento, y

- ii) actualizar el plan de trabajo futuro sobre normalización que figura en el documento informativo titulado “Orientaciones para los comités de productos sobre la armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios”.

#### **Quincuagésima cuarta reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)<sup>11</sup>**

19. El CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión (2024), estuvo de acuerdo con los siguientes objetivos para el trabajo de normalización:

- i) fortalecer la NGAA como referencia única para los aditivos alimentarios;
- ii) reducir al mínimo, en la medida de lo posible, la incorporación de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos, y
- iii) garantizar que se complete el trabajo de armonización, incorporando a la NGAA cualquier futura disposición específica sobre aditivos alimentarios elaborada por los comités regionales o de productos.

#### **Vigésima sexta reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)<sup>12</sup>**

20. El CCFICS, en su 26.<sup>a</sup> reunión (2023), acordó informar a otros comités del Codex sobre la propuesta de revisión y actualización de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta dentro de un sistema de inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006).

#### **Trigésima tercera reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)<sup>13</sup>**

21. El CCGP, en su 33.<sup>a</sup> reunión (2023), posteriormente a las deliberaciones para actualizar la Guía sobre el procedimiento de enmienda y revisión de las normas y textos afines del Codex contenida en el *Manual de procedimiento* del Codex, acordó informar a otros comités del Codex sobre este trabajo en curso para armonizarlas a las prácticas actuales del Codex y a las normas internacionales de publicación.

#### **Quincuagésima cuarta reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)<sup>14</sup>**

22. El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión (2024), acordó aplazar el examen de los planes de muestreo de histamina hasta que se finalizara el trabajo sobre la información de apoyo y las herramientas para la aplicación de las *Directrices generales sobre el muestreo* (CXG 50-2004).

23. Asimismo, el CCFH, en dicha reunión, acordó devolver el proyecto de Anexo II sobre pescado y productos pesqueros de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) al trámite 2/3 para una mayor elaboración, en particular de las secciones 2 y 8, tomando nota del acuerdo general sobre todas las demás secciones del Anexo II, seguido de su distribución para recabar observaciones en el trámite 3.

24. El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó además remitir la propuesta de proyecto de revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) a la Comisión con miras a su adopción en el trámite 5, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones (2024), observando que todas las referencias al agua se mantenían entre corchetes y que este documento se había alineado con el documento CXC 1-1969.

25. Asimismo, el CCFH, en dicha reunión, acordó volver a examinar el texto tan pronto como se finalizara el Anexo II sobre el pescado y productos pesqueros de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023).

#### **Décima séptima reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)<sup>15</sup>**

26. El CCCF, en su 17.<sup>a</sup> reunión (2024), convino en remitir:

- i) el plan de muestreo para la contaminación por metilmercurio en los peces a la Comisión con miras a su adopción en el trámite 5/8, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, y enviar el plan de muestreo al CCMAS para su ratificación en su 43.<sup>a</sup> reunión (véase el párrafo 17), y

<sup>11</sup> REP24/FA, párrafo 149.

<sup>12</sup> REP23/FICS, párrafo 117 (a-c).

<sup>13</sup> REP23/GP, párrafo 69.

<sup>14</sup> REP54/FH, párrafos 15 y 89.

<sup>15</sup> REP54/CF, párrafos 69 y 97 (i) y apéndices III y V.

- ii) el código de prácticas para la prevención y reducción de la intoxicación por ciguatera a la a la Comisión con miras a su adopción en el trámite 5/8, en su 47.º período de sesiones, y solicitar a la Secretaría del Codex que publicara la información sobre recursos (ejemplos de programas de seguimiento y recursos de formación y orientación) con los enlaces pertinentes, como documento informativo.

## RECOMENDACIONES

27. Se invita al CCFPP a que, en su 36.ª reunión:

- i) tome nota de la información mencionada en los párrafos anteriores;
- ii) examine las disposiciones relativas al etiquetado de las normas para el pescado y los productos pesqueros y considere si la disposición existente sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor puede sustituirse totalmente por una referencia a la norma CXS 346-2021, si deben mantenerse o añadirse requisitos específicos además de la referencia a CXS 346-2021, o si debe añadirse una disposición sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor (véanse los cuadros 1 a 3 del Anexo II);
- iii) aclare el uso previsto para la disposición relativa al nitrógeno aminoácido en la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011), en respuesta a la solicitud formulada por el CCMAS en su 43.ª reunión, y
- iv) debata y acuerde la posible inclusión de *Sardinella fimbriata* y *Sardinella sirm* en la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981).

**ANEXO I****ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO**

La Comisión, en su 44.º período de sesiones, adoptó la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) propuesta por el CCFL en su 46.ª reunión<sup>16</sup>. Asimismo, también adoptó las enmiendas consiguientes a la sección sobre el etiquetado en el Formato de las normas del Codex para productos Básicos en el *Manual de procedimiento*.

**Sección II – Elaboración de normas del Codex y textos afines: Modelo de estructura de las normas del Codex sobre productos****Normas: Sección sobre etiquetado**

Reemplazar el texto siguiente:

Cuando el ámbito de aplicación de la norma no esté limitado a los alimentos preenvasados, podrá incluirse la siguiente disposición sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor:

En dichos casos la disposición puede especificar lo siguiente:

“La información sobre....<sup>12</sup> deberá indicarse ya sea en el envase o en los documentos que acompañen al mismo, excepto que la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones de almacenamiento, deberán indicarse en el envase<sup>13</sup>”.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase”.

<sup>12</sup> Los comités del Codex podrán decidir qué disposiciones deben incluirse.

<sup>13</sup> Los comités del Codex pueden decidir que se requiere más información sobre el envase. En este respecto, debe prestarse especial atención a la necesidad de incluir instrucciones de almacenamiento en el envase.

Con el texto siguiente:

Cuando el ámbito de aplicación de la norma no esté limitado a los alimentos preenvasados, podrá incluirse la siguiente disposición sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor:

“Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)”.

En esta sección podrán incluirse también disposiciones que constituyan excepciones o adiciones, o que se consideren necesarias para la interpretación de la norma general en relación con el producto en cuestión, siempre que dichas disposiciones puedan justificarse plenamente.

<sup>16</sup> REP21/FL, párrafo 60 i, Apéndice III.

ANEXO II

DISPOSICIONES SOBRE EL ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR EN LAS NORMAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

A julio de 2024, 24 normas son competencia del CCFFP.

En el Cuadro 1 se incluyen normas (14) para las que se propone sustituir la disposición existente para los envases no destinados a la venta al por menor por el texto del *Manual de procedimiento* para la disposición de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, pero sin agregar texto adicional.

En el Cuadro 2 se incluyen normas (2) para las que se propone sustituir la disposición existente para los envases no destinados a la venta al por menor por el texto del *Manual de procedimiento* para la disposición de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, pero agregando texto adicional.

En el Cuadro 3 se incluyen normas (8) en las que se propone añadir el texto del *Manual de procedimiento* relativo a la disposición sobre etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor, ya que no existía tal disposición. Se solicita al CCFFP que considere agregar el texto del *Manual de procedimiento* para la disposición de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor a cada una de estas normas y contemplar si es necesario incluir algún texto adicional.

**Cuadro 1:** incluye normas (14) para las que se propone sustituir la disposición existente para los envases no destinados a la venta al por menor por el texto del *Manual de procedimiento* para la disposición de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, pero sin agregar texto adicional. Todos los textos de las disposiciones actuales enumeradas se sustituirían por: “Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)”.

Referencia	Título	Sección	Disposición actual
CXS 36-1981	<i>Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente</i>	6.4	La información especificada en la sección anterior deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección, así como las instrucciones de almacenamiento deberán figurar siempre en el envase.  No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 92-1981	<i>Norma para los camarones congelados rápidamente</i>	6.4	La información especificada en la sección anterior deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección, así como las instrucciones de almacenamiento deberán figurar siempre en el envase.  No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 165-1989	<i>Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de</i>	6.4	La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

	<i>carne de pescado picada congelados rápidamente</i>		No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 166-1989	<i>Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados y congelados rápidamente</i>	6.3	La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador figurarán siempre en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 167-1989	<i>Norma para el pescado salado y pescado seco salado de la familia gadidae</i>	6.2	La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador figurarán siempre en el envase.  No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 189-1993	<i>Norma para las aletas de tiburón secas</i>	6.2	La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador figurarán siempre en el envase.  No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 190-1995	<i>Norma para filetes de pescado congelados rápidamente</i>	6.4	La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador figurarán siempre en el envase.  No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 244-2004	<i>Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado</i>	6.2	La información especificada más arriba debe figurar ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, con la salvedad de que siempre deben figurar en el envase el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante, el envasador o el importador.  No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.
CXS 302-2011	<i>Norma para la salsa de pescado</i>	8.2	La información especificada en las disposiciones mencionadas debe figurar ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, con la salvedad de que siempre deben figurar en el



			<p>envase el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador y las instrucciones para el almacenamiento.</p> <p>No obstante, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca se identifique claramente en los documentos que acompañan al envase.</p>
CXS 311-2013	<i>Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo</i>	7.4	<p>La información especificada anteriormente deberá indicarse ya sea en el envase o en los documentos que acompañen al mismo, excepto que la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones de almacenamiento, deberán indicarse en el envase.</p> <p>No obstante, el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden reemplazarse con una marca de identificación (por ej. número de autorización de la planta), siempre que dicha marca se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al producto.</p>
CXS 315-2014	<i>Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente</i>	7.4	<p>La información especificada anteriormente deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del productor o envasador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán figurar siempre en el envase.</p> <p>No obstante, el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan el envase.</p> <p>El producto será identificado por su nombre común y/o científico, según lo determine la autoridad competente. El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe indicarse en la etiqueta</p>
CXS 95-1981	<i>Norma para langostas congeladas rápidamente</i>	6.4	<p>La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, así como las instrucciones para la conservación deben aparecer en el envase.</p> <p>No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.</p>
CXS 191-1995	<i>Norma para los calamares congelados rápidamente</i>	6.4	
CXS 312-2013	<i>Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior</i>	I-7.4. II-7.4	

**Cuadro 2:** incluye normas (2) para las que se propone sustituir la disposición existente para los envases no destinados a la venta al por menor por el texto del *Manual de procedimiento* para la disposición de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, pero sin agregar texto adicional. El texto de las disposiciones actuales se sustituiría por el texto de la disposición propuesta que figura en cada caso.

Referencia	Título	Sección	Disposición actual	Disposición propuesta
CXS 291-2010	<i>Norma para el caviar de esturión</i>	7.4	<p>Cada envase primario deberá etiquetarse con los números del lote.</p> <p>La información especificada anteriormente deberá aparecer ya sea en el contenedor o en los documentos que acompañen al mismo, excepto que la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor.</p> <p>No obstante, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán reemplazarse con una marca de identificación, siempre que dicha marca se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al producto.</p>	<p>Cada envase primario deberá etiquetarse con los números del lote.</p> <p>Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).</p>
CXS 292-2008	<i>Norma para los moluscos bivalvos crudos y vivos</i>	1.7.4	<p>En el etiquetado para los moluscos bivalvos vivos deberá contener información siguiente:</p> <p>(i) Identificación del producto por el nombre común y/o científico tal como determinado por la autoridad competente. El país donde se vende el producto puede determinar si el nombre científico se debe mencionar en la etiqueta.</p> <p>(ii) Información que se puede necesitar en caso de problema de inocuidad de alimentos, incluyendo la identificación del lote que podría ser el código del lote o la fecha y localidad de recolección, información sobre la zona de recolección, fecha de captura, depuración o reinstalación, según corresponda, además de la identificación del centro de despacho u otros establecimientos desde donde se despachó el producto.</p> <p>(iii) fecha de duración o de comercialización.</p>	<p>Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).</p> <p>Además, debe incluirse lo siguiente:</p> <p>(i) Información que puede ser necesaria en caso de problema de inocuidad de alimentos, como la identificación del lote, que podría ser el código del lote o la fecha y localidad de recolección, información sobre la zona de recolección, fecha de captura, depuración o reinstalación, según corresponda, además de la identificación del centro de despacho u otros establecimientos desde donde se hubiera expedido el producto.</p> <p>(ii) Fecha de duración o de comercialización.</p>

			Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la declaración "los bivalvos deben ser vivos cuando se comercializan".	Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la declaración "los bivalvos deben estar vivos cuando se comercializan".
		2.7.4	<p>Véase 1.7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.</p> <p>Todo envase que contenga moluscos bivalvos que han sido tratados para disminuir o limitar organismos determinados deberá llevar una etiqueta en la que se certifique que todos los moluscos han sido tratados para disminuir el organismo determinado a niveles aceptados por el organismo oficial competente.</p> <p>Las declaraciones en materia de inocuidad formuladas para los moluscos bivalvos tratados para disminuir o limitar determinados organismos deberían especificar los organismos que se han disminuido o limitado, tal como descrito en el <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CXC 52-2003).</p>	<p>Véase 1.7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor</p> <p>Todo envase que contenga moluscos bivalvos que han sido tratados para disminuir o limitar organismos determinados deberá llevar una etiqueta en la que se certifique que todos los moluscos han sido tratados para disminuir el organismo determinado a niveles aceptados por el organismo oficial competente.</p> <p>Las declaraciones en materia de inocuidad formuladas para los moluscos bivalvos tratados para disminuir o limitar determinados organismos deberían especificar los organismos que se han disminuido o limitado, tal como descrito en el <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CXC 52-2003).</p>

**Cuadro 3:** incluye normas (8) en las que se propone añadir el texto del *Manual de procedimiento* relativo a la disposición sobre etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor, ya que no existía tal disposición. Se solicita al CCFFP que considere agregar el texto del *Manual de procedimiento* para la disposición de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor a cada una de estas normas y contemplar si es necesario incluir algún texto adicional.

Referencia	Título
CXS 3-1981	<i>Norma para el salmón en conserva</i>
CXS 37-1991	<i>Norma para los camarones en conserva</i>
CXS 70-1981	<i>Norma para el atún y el bonito en conserva</i>
CXS 90-1981	<i>Norma para la carne de cangrejo en conserva</i>
CXS 94-1981	<i>Norma para las sardinas y productos análogos en conserva</i>
CXS 119-1981	<i>Norma para pescados en conserva</i>
CXS 222-2001	<i>Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos crustáceos y moluscos</i>
CXS 236-2003	<i>Norma para las anchoas hervidas secas saladas</i>