



## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

### Thirty-fourth Session

Ålesund, Norway, 19 – 24 October 2015

## Comité Nacional del Codex – Perú

### Item 3

**Nombre del Documento:** Anteproyecto de Código de Prácticas para la elaboración de Salsa de Pescado (En el Trámite 5 del Procedimiento)

**Signatura del documento:** CX/FFP 15/34/4

**Fecha:** 2015-10-14

### Observaciones generales y específicas:

#### First paragraph since seventh line

In general, the size of fish used as raw material in fish sauce processing is small, not greater than ~~42~~ **15** cm in length.

**Rationale:** Anchovy (*Engraulis ringens*) minimum catch size is established at 12 cm in Peru, so that implies that all anchovy have to be eviscerated for fish sauce elaboration. It is proposed that fish until 15 cm in length be used without gutting because specimens with length smaller than 15 cm are difficult to gut with efficiency and rapidly. In this way anchovy, a species that is managed under sustainable fishing principles, could be used integrally.

#### 1. Reception of raw materials

*Technical Guidance (third bullet):*

Fish greater than ~~42~~ 15 cm in length that required gutting on arrival at the processing facility should be gutted efficiently, without undue delay and with care to avoid contamination. - Gutting is considered complete when the intestinal tract and internal organs have been removed.

**Rationale:** Anchovy (*Engraulis ringens*) minimum size is established at 12 cm in Peru, so that means that all anchovy have to be eviscerated for fish sauce elaboration. It is proposed that fish until 15 cm should be employ without gutting because smaller specimens can not be eviscerated rapidly and with efficiency.

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE SALSA DE PESCADO** (En el Trámite 5 del Procedimiento)

**Primer párrafo (desde la línea 7)**

En la elaboración de la salsa de pescado generalmente se utilizan, como materia prima, pescados de tamaño pequeño, que no exceden los 12 15 cm de largo.

**Racionalidad y sustento:** La talla mínima de captura de la anchoveta (*Engraulis ringens*) en Perú es 12 cm, lo que necesariamente implicaría que siempre se deba eviscerar la anchoveta para elaborar salsa de pescado. Se propone que el pescado hasta 15 cm de largo se emplee sin eviscerar porque los especímenes con tallas menores de 15 cm no se pueden eviscerar con rapidez y eficiencia. De esta forma se permite utilizar integralmente a una especie como la anchoveta que se encuentra manejada bajo principios de pesca responsable.

**1. Recepción de la materia prima****Orientación técnica (tercera viñeta):**

El pescado que tiene más de 12 15 cm de largo debe ser eviscerado a su llegada al establecimiento de elaboración, esta operación debería efectuarse eficazmente y sin excesiva demora y cuidando de evitar la contaminación.

**Racionalidad y sustento**

La talla mínima de captura de la anchoveta (*Engraulis ringens*) en Perú es 12 cm, lo que necesariamente implicaría que siempre se deba eviscerar la anchoveta para elaborar salsa de pescado. Se propone que el pescado hasta 15 cm de largo se emplee sin eviscerar porque debajo de los 15 cm no se puede eviscerar con rapidez y eficiencia.

**Item 4**

**Nombre del Documento:** Anteproyecto de código de prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente.

**Signatura del documento:** CX/FFP 15/34/5

**Fecha:** 2015-10-14

**Observaciones generales y específicas:****Appendix V****Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products.****SECTION 2 DEFINITIONS**

Live scallops      Pectinids with organoleptic characteristics associated with freshness, as well as an adequate response to percussion (i.e. the shellfish will close by themselves when tapped)

**Rationale:** Including the term Live scallop is very important in terms of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

**SECTION X PROCESSING OF FRESH AND QUICK FROZEN RAW SCALLOP PRODUCTS**

Paragraph 3 – Additional text suggested for short haul voyages

The commercial harvest practices of scallops can be quite variable. For short haul voyages, live pectinids should be protected against sun exposure, contact with foreign matter, be stacked in proper manner in order to keep them alive, maintain integrity and avoid damage and contamination to pectinids. Only a shower of clean seawater should be used if whole live scallops need some protection from hot environment. Processing or freezing is not advisable because of the short time of travel. Shucking can occur .....

**Rationale:** short haul voyages last around one or two days, so it is better to keep scallops alive and at low temperature, i.e. 10°C.

## APÉNDICE V

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE.** (En el Trámite 3 del Procedimiento).

### Sección 2 DEFINICIONES

Pectínidos vivos.- Pectínidos con características organolépticas características asociadas a la frescura, así como a una adecuada respuesta a la percusión (por ejemplo, el molusco bivalvo se cerrará por sí solo cuando es tocado).

**Racionalidad y sustento:** La inclusión de la frase “pectínido vivo” es muy importante en términos de Análisis de peligros y puntos críticos de control.(HACCP)

### **SECCIÓN X Elaboración de los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente.**

.... Para travesías cortas, los pectínidos vivos se deben proteger contra la exposición solar, contacto con materias extrañas, ser estibados adecuadamente para mantenerlos vivos, mantener su integridad y evitar el daño y contaminación de los pectínidos. Sólo se debe usar agua de mar limpia en forma de ducha si los pectínidos enteros y vivos requieren alguna protección del ambiente caliente. No se recomienda procesar o congelar debido al corto tiempo de travesía. ...

**Fundamento:** las travesías cortas duran de uno a dos días, entonces es mejor mantener los pectínidos vivos y a baja temperatura, por ejemplo a 10°C.

## Item 6

**Nombre del Comité del Codex:** Comité del Codex sobre Pescado y productos pesqueros.

**Nombre del Documento:** FOOD ADDITIVE PROVISIONS IN STANDARDS FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS

**Signatura del documento:** CX/FFP 15/34/7

**Fecha:** 2015-10-14

### **Observaciones generales y específicas:**

#### APPENDIX VI

#### FOOD ADDITIVE PROVISIONS IN STANDARDS FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS

(for adoption)

**Standard for Canned Crab Meat** - Orthophosphoric acid and disodium diphosphate:

We support removing “includes natural phosphate”, and converting the level to phosphorous units.

As for the maximum level of phosphorous in the final product, 10 mg of P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> /kg (4,36 mg of P /kg) is almost negligible in relation to 2200 mg/kg to 2200 mg of phosphorous/kg set in the standard.

In this standard, phosphate is used as sequestrant, not as humectant.

## I. Inconsistencies/inaccuracies in the standards for fish and fishery products

- ✓ Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter CODEX STAN 166-1989 (GSFA FC 09.2.2)

We support electronic Working Group (eWG) revisions.

- ✓ Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat CODEX STAN 244-2004 (GSFA FC 09.2.5)

We support the change of sorbates to preservative class as is published at the 51st JECFA (1998)

- ✓ Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes CODEX STAN 167-1989 (GSFA FC 09.2.5)

We support eWG revision.

- ✓ Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish CODEX STAN 222-2001 (GSFA FC 09.2.5)

We support eWG revision

- ✓ Standard for Canned Crab Meat CODEX STAN 90-1981 (GSFA FC 09.4)

We support eWG revisions.

- ✓ Standard for Canned Sardines and Sardine-Type Products CODEX STAN 94-1981 (GSFA FC 09.4)

We support eWG revisions.

- ✓ Standard for Canned Finfish CODEX STAN 119-1981 (GSFA FC 09.4)

We support eWG revisions.

### PERU Comments on Second Circular EWG on Food Additives

For 34<sup>th</sup> CCFFP Session in 2015

In relation to the following Standards,

- Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter CODEX STAN 166-1989 (GSFA FC 09.2.2)
- Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish CODEX STAN 222-2001 (GSFA FC 09.2.5)
- Standard for Canned Crab Meat CODEX STAN 90-1981 (GSFA FC 09.4)

**Rationale:** the use of INS 622 monosodium L-glutamate is associated with flavour enhancement, but it should be also related to amino acid unbalance because when some extra glutamic acid is ingested, our bodies assimilate it easily as a free amino acid, so nutritional unbalance in amino acid begins. For these reasons we also adhere to the establishment of an initial limit of 10 g/kg instead of setting its content in function of good manufacturing practice level concept. Glutamate also contributes with sodium, and its impact in the sodium intake should be considered.

**Fundamento:** El uso de SIN 622 glutamato monosódico se asocia con la mejora en el sabor, pero también se relaciona con desbalance de aminoácidos porque cuando se consume cantidades extras de glutamato, nuestro cuerpo lo asimila fácilmente como aminoácido libre, y así empieza el desbalance en aminoácidos. Por estos motivos nos adherimos al establecimiento de un límite inicial de 10 g/kg de producto en vez de establecer su contenido en función del concepto de buenas prácticas de fabricación. El glutamato monosódico también aporta sodio y se debe considerar el impacto en el consumo de sodio que aporta el glutamato.