

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 9 del Programa

CX/FFP 09/30/10-Add.1

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima reunión

Agadir, Marruecos, 28 de septiembre - 2 de octubre de 2009

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DEL MÚSCULO ABDUCTOR DE LOS PECTÍNIDOS CONGELADA RÁPIDAMENTE

#### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(Australia, Costa Rica, IFAC)

#### AUSTRALIA

Australia agradece a Canadá por presidir el Grupo de Trabajo sobre los Pectínidos congelados rápidamente, reunido por medios electrónicos. Australia ya ha proporcionado observaciones acerca del proyecto de norma durante la labor del Grupo de Trabajo sobre los pectínidos congelados rápidamente y, de momento, no tiene otras observaciones que presentar.

#### COSTA RICA

##### En la sección 2.2 Definición del proceso

Se define la temperatura  $-18^{\circ}$  C para congelación rápida

**Observación:** Costa Rica propone que se establezca un rango de tiempo para que la congelación sea considerada "rápida".

2.2 El producto deberá conservarse ultra congelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

**Observación:** Costa Rica considera que en condiciones regulares, la distribución de un producto ultra congelado no se puede garantizar (por mantenimiento de temperaturas en esta etapa de la cadena).

##### En la sección 3.3.2

Se indica: "no es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que resulte en una acumulación de agua comparada con lo que ocurre naturalmente en pectínidos durante la recolección",

**Observación:** Costa Rica propone que se aclare el párrafo, ya que no es claro en su redacción.

##### En la sección 4 Aditivos Alimentarios

**Observación:** En Costa Rica, la normativa para productos de la pesca y acuicultura no establece los criterios para contemplar los aditivos derivados de los "fosfatos" (Reglamento N° 32368 MEIC-S publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 97 del 20 de mayo de 2005).

##### En la sección 7 Etiquetado

Se indica (7.1.1) que se usará el "nombre vulgar o común de las especies de pectínidos."

**Observación:** Costa Rica considera que debe utilizarse en la etiqueta del producto el nombre científico de la especie en cuestión.

#### **En la sección 7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información especificado 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.

**Observación:** No queda claro la información del etiquetado, deberá indicarse el nombre y dirección de la empresa procesadora. No se hace referencia al número de aprobación de la planta que desee exportar y/o comercializar el producto.

#### **En la sección 8.1 “i” Muestreo**

(i) El muestreo de los lotes para el examen del producto se efectuará de conformidad con las Directrices Generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004). La unidad de muestra será el envase primario o cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales o envasados a granel, una porción de al menos 1kg de la unidad de muestra.

**Observación:** Costa Rica considera que para el “examen del producto”, se debe especificar de qué tipo de examen se trata (microbiología o toxicología), además se indica que la porción de muestra será de “al menos 1kg de la unidad de muestra”, sin embargo el Codex establece que para análisis microbiológicos el tamaño de la muestra será de 500 grs y para toxicología, residuos y contaminantes 1000 grs.

#### **En la sección 8.4.1 Determinación del peso neto de los productos glaseados**

En el caso del producto congelado rápidamente en forma individual, tan pronto como el envase se saque de la temperatura de congelación del almacenamiento, se abrirá inmediatamente y el contenido se rociará suavemente con un spray de agua fría hasta eliminar todo el hielo que pueda verse o tocarse. En el caso del producto congelado rápidamente en forma individual, tan pronto como el envase se saque de la temperatura de congelación del almacenamiento, deberá colocarse en un recipiente con agua potable fresco a una temperatura de 27<sup>o</sup> C (80<sup>o</sup> C) igual a 8 veces el peso declarado del producto. El producto se dejará en el agua hasta que todo el hielo se derrita.

**Observación:** Léase correctamente 27<sup>o</sup>C (80<sup>o</sup>F).

#### **En la sección 8.5 Método de cocción**

1. El primer párrafo establece que los procedimientos que se indican a continuación consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65<sup>o</sup>C – 70<sup>o</sup> C.

**Observación:** Costa Rica considera que las condiciones de cocción deberían contemplar tanto temperatura como tiempo y ser especificadas por tipo de sistemas de “cocción”.

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

**Observación:** Costa Rica considera que debería de indicarse o aclararse que la bolsa de lámina resistente a la cocción también sea segura o de grado alimentario (contacto directo con el producto bajo condiciones de altas temperaturas: dioxinas).

#### **En la sección 8.6 Examen para detectar parásitos**

Los pectínidos se examinan visualmente dándolos vuelta en una sala con iluminación adecuada (~~iluminación que permita leer el periódico fácilmente~~).

**Observación:** Costa Rica propone la siguiente redacción.

“El examen visual del pectínido se realizará en una sala que cuente con iluminación adecuada, volteándolos durante su inspección”, estableciendo el grado de iluminación a través de un luxómetro (para el cual se deberá definir los grados lux adecuados para una fácil inspección). (Iluminada con una fuente de luz de 1500 lux a 30”).

#### **En la sección 9.2 Materias extrañas**

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pectínidos, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante

cualquier método, ~~incluso mediante el uso de una lente de aumento~~ que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

**Observación:** Costa Rica propone la siguiente redacción:

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

#### **En la sección 9.4 Parásitos**

Se establece que “la presencia de parásitos” no deberá “exceder el 20% de los individuos en la muestra”

**Observación:** Costa Rica considera importante establecer el tipo de parásitos porque dependiendo de la especie el riesgo no es el mismo.

### **IFAC – Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios**

#### Apéndice I

##### Deliberaciones

En el párrafo 9 se expresa que: “Se señaló que el agregado de fosfato no sería posible sin agregar una gran cantidad de agua dado que los fosfatos se mezclan en una solución”. Dicha afirmación supone que toda el agua utilizada para preparar la solución de fosfato va a parar a los pectínidos, lo cual no es así. En realidad, sólo se necesita una escasa absorción de la solución de fosfato concentrado para proporcionar la concentración esperada de fosfato en el pectínido a fin de lograr el efecto técnico. De agregarse un poco de agua, sería una cantidad relativamente escasa. Por ejemplo, en los reglamentos de los EEUU se permite un máximo de humedad agregada del 4% para los pectínidos, lo cual no constituye una cantidad “significativa”.

En el párrafo 10 se expresa que: “Si el Comité decide retener la disposición actual sobre los aditivos alimentarios, continuarán las deliberaciones con respecto a la armonización de esta sección con la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA).” El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios aun no ha concluido sus deliberaciones sobre los fosfatos, su inclusión en la NGAA o la integración de las normas de productos en la NGAA. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios considera cuidadosamente las recomendaciones de otros comités del Codex acerca de la incorporación de los aditivos alimentarios en la NGAA y ciertamente, trataría de incorporarlos en las normas de CCFFP.

#### Apéndice II

##### Sección 4

IFAC respalda la retención de la Sección 4—Aditivos alimentarios en el Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelada rápidamente. Los fosfatos son importantes para mantener la integridad de la carne del músculo abductor de los pectínidos. La aplicación de fosfatos a la carne del músculo abductor de pectínidos se estableció para disminuir la pérdida de la humedad natural causada por la congelación/descongelación o cocción; disminuir la pérdida de los nutrientes solubles en agua y mejorar las características sensoriales, el olor, el sabor y la textura de los productos cocidos.

Los pectínidos tienen muy alto contenido de agua, que ocurre naturalmente. Durante la manipulación y el almacenamiento antes de la congelación hay una gran pérdida de humedad que puede prevenirse mediante un tratamiento con fosfato efectuado directamente después de la recolección, para mantener el contenido natural de agua de los pectínidos. Dicho tratamiento debería ajustarse a lo dispuesto en la sección 3.3.2 del anteproyecto de norma, en la cual se expresa que: “No es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que resulte en una acumulación de agua comparada con lo que ocurre naturalmente en pectínidos durante la recolección”. Por lo tanto, es importante mantener un tratamiento que proteja la humedad natural.

La palabra “Polifosfatos” en el primer renglón de esta sección debería sustituirse con “Fosfatos”. Los fosfatos, al margen de los polifosfatos, también son útiles en esta aplicación, tal como se indica en la lista de fosfatos del documento. Por ejemplo: la lista incluye ortofosfatos que no son polifosfatos. Más aún, la lista de fosfatos del documento debería incluir los tripolifosfatos. El tripolifosfato de sodio (también conocido como tripolifosfato pentasódico), excluido de la lista, es uno de los fosfatos más utilizados en esta aplicación.

---

La sal de potasio de este fosfato también es efectiva en la aplicación. Por lo tanto, se deberían incluir en la lista de esta sección el Trifosfato pentasódico 451(i) y el Trifosfato pentapotásico 451(ii)

### Sección 7.5

Dado que IFAC respalda la retención de la Sección 4, también respalda la retención de la Sección 7.5 a fin de garantizar que los fosfatos se indiquen en la etiqueta como ingredientes cuando se apliquen a los pectínidos.

#### Conclusión:

La opinión del CCFFP sobre el uso de fosfatos fue reconocida en el documento del Grupo de Trabajo (párrafo 9) en el cual se convino en que los fosfatos se utilizarían en los pectínidos de acuerdo a las normas expuestas y a las Buenas Prácticas de Fabricación. Respaldamos dicha opinión y reiteramos la importancia de usar fosfatos en dosis adecuadas para que la carne de pectínidos que llega al consumidor retenga su nivel de humedad natural y sus características sensoriales.

Hay trabajos de investigación disponibles en los cuales se evaluó el uso de fosfatos en las características nutricionales, próximas y microbianas (Ref. 1) y los cambios funcionales, microbianos y sensoriales en los pectínidos almacenados en hielo y tratados con fosfatos (Ref. 2)

#### Referencias bibliográficas:

1. Fisher, R.A., Dupaul, W.D., and Rippen, T.E., Journal of Muscle Foods, **7** (1996) p. 73 – 92.
2. Rippen, T.E., Sutton, H.C., Lacey, P.F., Lane, R.M., Fisher, R.A., and Dupaul, W.D., Journal of Muscle Foods, **7** (1996) p. 93 -108.