

# 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 6 del Programa**

**CX/FFP 09/30/7**

## **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**

### **PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (OTRAS SECCIONES INCLUIDO EL PESCADO AHUMADO)**

#### **OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3**

**(Comunidad Europea)**

## **COMUNIDAD EUROPEA**

### **Observaciones generales:**

La Comunidad Europea considera que se debería examinar el código de prácticas en el marco de las enmiendas propuestas al Anteproyecto de Norma para el Pescado Ahumado, el Pescado con sabor a Humo y el Pescado secado con Humo. Específicamente, el código debería constar de tres partes: “pescado ahumado”, “pescado con sabor a humo” y “pescado secado con humo”.

Asimismo, se debería examinar todas las definiciones a fin de equipararlas a las del Anteproyecto de Norma mencionado anteriormente y con el diagrama referente al procedimiento de elaboración a utilizarse.

La Comunidad Europea sugiere además que sería útil considerar ciertos conceptos incluidos en el Proyecto de Código de prácticas para reducir la contaminación de los alimentos por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (N07-2006), que actualmente se debate en el Comité del Codex sobre Contaminantes, particularmente la definición de los métodos de ahumado, su propósito, etc. (especialmente los párrafos 20 a 32 de CX/CF/07/1/16).

### **Observaciones específicas:**

#### **2.8 PESCADO AHUMADO**

La Comunidad Europea considera que las definiciones deberían equipararse a las del Anteproyecto de Norma.

#### **SECCIÓN 12 – ELABORACIÓN DEL PESCADO AHUMADO**

Tercer párrafo: además de la refrigeración, el envasado al vacío también debería tomarse en cuenta como un método moderno para almacenar los productos.

*“Sin embargo, en las técnicas modernas para ahumar los productos y conservarlos refrigerados los sistemas tradicionales para frenar la proliferación de las bacterias, se han sustituido fundamentalmente por la refrigeración y/o el envasado al vacío, con la prolongación consiguiente del tiempo de conservación.”*

Para guardar coherencia con el ámbito del Anteproyecto de Norma, la Comunidad Europea considera que debería suprimirse el quinto párrafo.

~~*“[Está todavía por examinar la cuestión de si el uso de humo líquido es un proceso al que se aplica este Código o ha de equipararse al uso de sustancias aromatizantes.]”*~~

La Comunidad Europea considera que el sexto párrafo no refleja la realidad científica. Hay muy pocas publicaciones referentes al ahumado y escaso conocimiento sobre los ecosistemas microbianos del pescado y la interacción procedimiento/producto durante el ahumado. Por lo tanto, el párrafo debería suprimirse.

~~*“No obstante, se conocen los posibles peligros y defectos de los diferentes tipos de materias primas utilizadas para la producción de pescado ahumado.”*~~

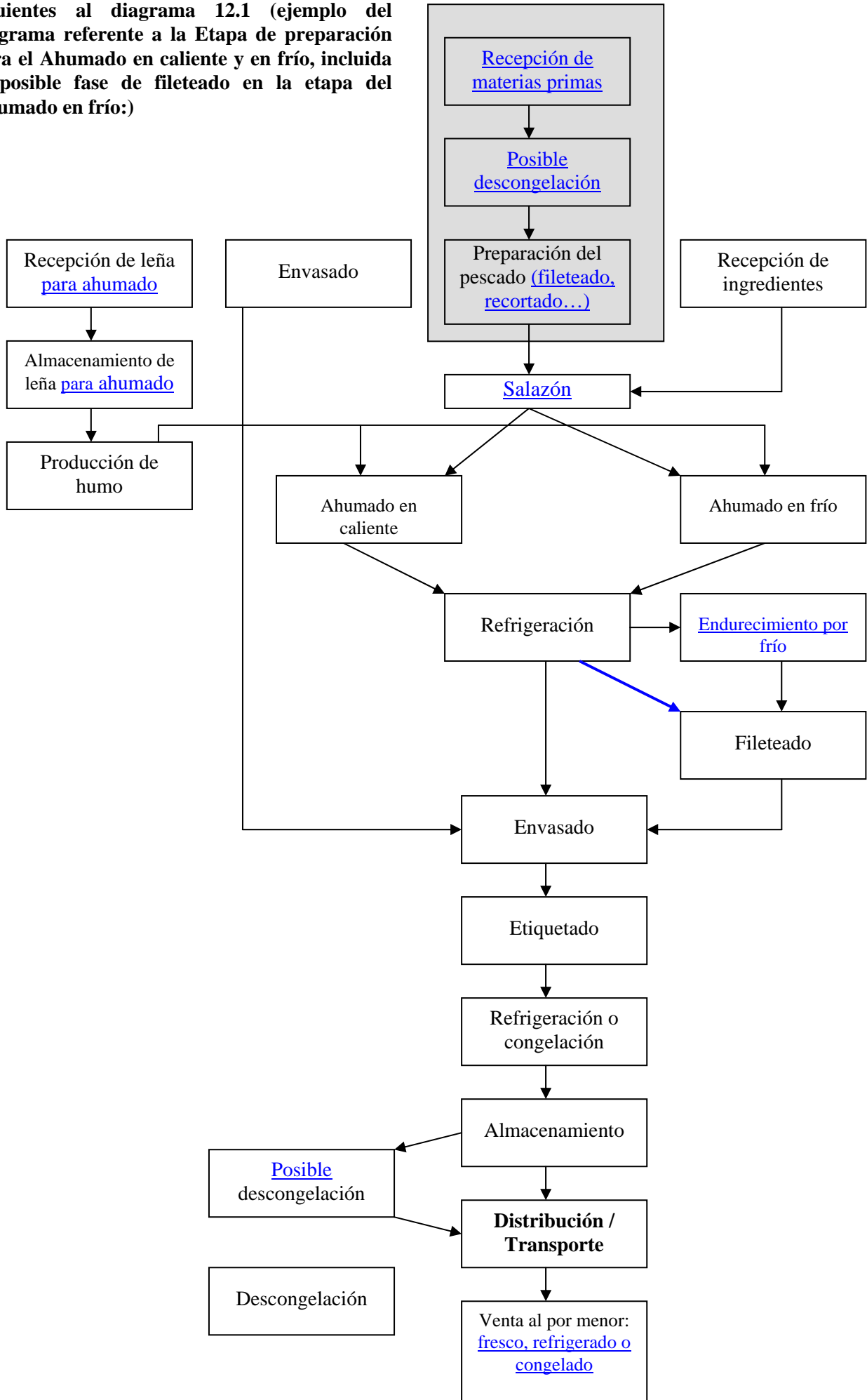
La Comunidad Europea sugiere enmendar el octavo párrafo para que diga:

*“Las recomendaciones formuladas para la producción de productos pesqueros frescos en la Sección 6 son válidas para la preparación de pescado utilizado como materia prima para la producción de pescado ahumado. Si el pescado fresco perteneciente a una especie susceptible de hospedar parásitos viables ~~{y peligrosos}~~ y patógenos se utiliza como materia prima de un producto ahumado...”*

La Comunidad Europea propone enmendar el noveno párrafo de la siguiente manera:

*“El pescado ahumado en frío deberá cumplir los requisitos que se estipulan en la Norma del Codex para el Pescado Ahumado en Frío ~~Preenvasado~~<sup>+</sup> Listo para el consumo.”*

La Comunidad Europea propone las enmiendas siguientes al diagrama 12.1 (ejemplo del diagrama referente a la Etapa de preparación para el Ahumado en caliente y en frío, incluida la posible fase de fileteado en la etapa del Ahumado en frío:)



## 12.1 SALAZÓN PREVIA (FASE DE ELABORACIÓN 1)

La Comunidad Europea sugiere enmendar el encabezamiento del párrafo para que diga:

*“12.1 Salazón ~~previa~~ (fase de elaboración 1)”*.

### ORIENTACIÓN TÉCNICA:

La Comunidad Europea considera que los párrafos siguientes deberían enmendarse a fin de tomar en consideración las circunstancias reales en las plantas de elaboración.

#### Primer párrafo:

*“Para que el pescado destinado al ahumado en caliente adquiera el sabor exigido por los consumidores y se reduzca la actividad acuosa en el producto, se lo suele someter a salazón ~~previa~~ mediante la inmersión en salmuera durante un breve período (de 0 a 2 horas) mediante flotación en una salmuera poco concentrada o saturada. La salazón en seco también puede efectuarse mediante una inyección o una combinación de técnicas.”*

#### Segundo párrafo:

*“Para que el pescado destinado al ahumado en frío adquiera el sabor exigido por el consumidor y se reduzca la actividad acuosa en el producto, se lo suele someter a salazón en seco por inmersión o a una inyección de salmuera medianamente concentrada o una combinación de técnicas. El pescado salado se deja puede dejarse madurar durante 24 horas en lugar refrigerado, de 8 a 12 grados C, para que alcance un equilibrio. El tiempo de maduración puede adaptarse a la técnica de salazón utilizada.”*

#### Tercer párrafo, viñeta 3:

- *“para el pescado destinado al ahumado en frío el contenido de sal en el pescado deberá ser superior a [3%] ~~[3,5%]~~ de sal en la fase acuosa. Un contenido de sal del 3% en la fase acuosa y el almacenamiento a una temperatura inferior a los 5°C fomenta la proliferación de Clostridium botulinum y evita la producción de toxinas.”*

#### Tercer párrafo, viñeta 4:

- *“la salmuera se mantendrá refrigerada y se vigilará su temperatura, ~~especialmente si se reutiliza para la inyección;~~ De preferencia, la salmuera debería prepararse en el momento de utilizarse y, de ser necesario, mantenerla refrigerada mientras se controla la temperatura. La salmuera no debería usarse nuevamente.”*

#### Tercer párrafo, viñeta 6:

- *“el flujo de los productos se ~~mantendrá~~ adaptará de manera que se evite una acumulación excesiva.”*

#### Tercer párrafo, viñeta adicional 7:

- *“cuando la salazón se efectúa por inyección, el quipo deberá limpiarse y mantenerse regularmente.”*

## 12.2 AHUMADO (FASES DE ELABORACIÓN 2 Y 3)

### ORIENTACIÓN TÉCNICA:

La Comunidad Europea considera que se deberían enmendar los párrafos siguientes a fin de tomar en consideración las circunstancias reales en las plantas de elaboración.

#### Primer párrafo:

*“El proceso de ahumado en frío suele comenzar con una fase de secado. Esta fase deberá ser breve, ya que la exposición prolongada a la temperatura ambiente puede dar lugar a proliferación ~~microbiológica~~ microbiológica indeseada de microorganismos y a formación de histamina en especies susceptibles.”*

#### Segundo párrafo:

*“En el proceso de ahumado en caliente la temperatura en el centro del producto alcanzará normalmente [63 °C][72 °C] durante una ½ hora. Deberá regularse el tiempo y la temperatura para*

*asegurar que la coagulación completa de proteínas en la carne en a nivel de la espina dorsal del pescado.*

**Tercer párrafo:**

*“En el proceso de ahumado en frío la temperatura de los productos deberá ser inferior a la temperatura de coagulación de las proteínas en la carne del pescado, normalmente inferior a 30°C, pero puede variar entre 27°C y 38°C.”*

**Último párrafo, viñeta adicional 6:**

- *“Asegurar que la cámara de ahumado y las cañerías entre el generador de humo y la unidad se limpian regularmente para evitar la acumulación de HAP.”*

### 12.3 FILETEADO DE PRODUCTOS AHUMADOS EN FRIO (FASES DE ELABORACIÓN 5 Y 6)

**POSIBLES DEFECTOS**

Agregar el término descomposición.

*“Posibles defectos: ~~improbables~~ descomposición”.*

**ORIENTACIÓN TÉCNICA:**

La Comunidad Europea considera que se deberían enmendar los párrafos siguientes a fin de tomar en consideración las circunstancias reales en las plantas de elaboración.

**Primer párrafo:**

*“La mayor parte de los productos pesqueros ahumados se venden envasados en forma de filetes de diferentes tamaños o como filetes enteros. Antes del rebanado, los filetes ahumados pueden ~~congelarse~~ endurecerse a unos -5°C para estabilizar el pescado que ha de cortarse en filetes.”*

**Tercer párrafo:**

*“Deberán adoptarse medidas especiales para controlar la presencia de *Listeria monocytogenes*. Habrá de evitarse la acumulación excesiva y proliferación de *Listeria monocytogenes* manteniendo las máquinas de rebanado y las cintas transportadoras limpias y evitar también cualesquiera posibilidades de proliferación bacteriana.”*

**Tercer párrafo, viñeta 1:**

- *”mantener el flujo de los productos ~~adaptados se mantendrá~~ de manera que se evite su acumulación excesiva a lo largo de la cadena de elaboración”*

**Tercer párrafo, viñeta adicional 3:**

- *“la máquina rebanadora deberá desinfectarse si no se ha utilizado por un tiempo prolongado.”*

### 12.4 REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN (FASES DE ELABORACIÓN 4 Y 9)

**ORIENTACIÓN TÉCNICA**

Se deberían enmendar los siguientes párrafos a fin de tomar en cuenta las deliberaciones del grupo de trabajo.

**Segundo párrafo, viñeta 1, sustituir la temperatura mínima de refrigeración:**

- *“los productos ahumados en caliente se enfriarán en forma apropiada [, es decir, se enfriarán a una temperatura inferior a 10°C en un plazo de dos horas e inferior a  $\pm 2^\circ\text{C}$  en un plazo de seis horas]”*

**Segundo párrafo, viñeta 2, sustituir la temperatura mínima de refrigeración:**

- *“los productos ahumados en frío se enfriarán en forma apropiada [, es decir, se enfriarán a una temperatura comprendida entre 0°C y  $\pm 4^\circ\text{C}$  en un plazo de dos horas]”*

## 12.5 ENVASADO DE PRODUCTOS AHUMADOS EN CALIENTE Y EN FRÍO (FASE DE ELABORACIÓN 7)

### ORIENTACIÓN TÉCNICA

La Comunidad Europea considera que se deberían enmendar los párrafos siguientes a fin de tomar en consideración las circunstancias reales en las plantas de elaboración.

#### **Primer párrafo:**

*“El pescado ahumado en caliente, así como el ahumado en frío, se comercializa de muchas formas, pero principalmente envasado al vacío ~~en cajas o preenvasado en bolsas de plástico, de ser posible al vacío o en atmósfera modificada (EAM) en bandejas de aptas para el alimento o sachet de plástico.~~”*

#### **Segundo párrafo: suprimir:**

*~~“El pescado ahumado en frío se comercializa en su mayor parte en bolsas de plástico preenvasadas al vacío o en forma de filetes recién cortados para venta directa al consumidor.”~~*

#### **Tercer párrafo, viñeta 2:**

- *“se mantendrá el flujo de los productos adaptados de manera que se evite su acumulación excesiva a lo largo de la cadena de elaboración”*

#### **Tercer párrafo, viñetas adicionales 4, 5 y 6. A saber:**

- *“La composición del gas inerte debería controlarse regularmente;*
- *Se debería controlar la calidad de los sellos de envase para asegurar su integridad;*
- *Una vez que el pescado se envasa al vacío se lo retirará inmediatamente de la sala de envasado y se lo mantendrá en una cámara de almacenamiento a +2°C.*