

comisión del codex alimentarius



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 12 del Programa

CX/FFP 09/30/13

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 SALSA DE PESCADO

(en el Trámite 3)

(Preparado por Vietnam y Tailandia con la asistencia de Alemania y los Estados Unidos de América)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a enviar observaciones con respecto al Anteproyecto de norma para la salsa de pescado, en el Trámite 3, (véase el Apéndice) **antes del 5 de septiembre de 2009** al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax No + 39.06.5705.4593; Correo electrónico: codex@fao.org), con copia al Punto de Contacto del Codex, Autoridad Noruega de Control de los Alimentos, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo, Noruega, Fax: +47.74.11.32.01, Correo electrónico: cffp@mattilsynet.no.

ANTECEDENTES

1. En la 28ª Reunión del Comité sobre Pescados y Productos Pesqueros se acordó emprender, como nuevo trabajo, un Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado. La propuesta fue aprobada por la 30ª Sesión de la Comisión.
2. El Anteproyecto de Norma para la Salsa de Pescado, elaborado por Vietnam y Tailandia y cuyo ámbito incluía la salsa de pescado elaborada mediante la fermentación, fue presentado ante el Comité durante la 29ª reunión del CCFPP. Durante la consideración del ámbito, la Delegación de Japón informó al Comité que este tipo de salsa también se elaboraba con calamares o mariscos moluscos, además del pescado, y otros ingredientes tales como levaduras y que se podían utilizar otras tecnologías de alta temperatura para acelerar el proceso de fermentación. Por consiguiente, la Delegación propuso ampliar el ámbito para incluir todos los tipos de salsa que fueran pertinentes. Otras delegaciones señalaron que el ámbito podría incluir otros tipos de tecnología, actualmente en uso, para elaborar la salsa de pescado.
3. Posteriormente a las deliberaciones, el Comité acordó que el ámbito abarcaría solamente los productos preparados con pescado pero incluiría la salsa de pescado elaborada con otras tecnologías además de la fermentación tradicional. Algunas delegaciones, entre ellas las de Estados Unidos, Camboya, Japón y Alemania, indicaron que estaban dispuestas a colaborar con la delegación de Tailandia en la reformulación del trabajo en base al nuevo ámbito propuesto. Por consiguiente, el Comité convino en devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 2/3 para su reformulación, observaciones adicionales y consideración en la reunión siguiente.
4. Una vez concluidas las recomendaciones de la 29ª Reunión del Comité sobre Pescados y Productos Pesqueros, Vietnam y Tailandia examinaron el Anteproyecto de Norma en colaboración con

Alemania y los Estados Unidos de América. No obstante, el ámbito actual no incluye la salsa de pescado elaborada con otros tipos de tecnología que no sea la fermentación tradicional. La referencia a la fermentación enzimática ha sido publicada como trabajo de investigación (Klomklao et al. 2006)¹. Dada la limitada información sobre el tema, no se tiene certeza de momento de que la técnica se utiliza actualmente en las prácticas comerciales. No obstante, una vez que haya mayor información disponible sobre otros tipos de técnicas de producción de salsa de pescado y se compruebe su comercialización, el grupo de trabajo incorporará dichos métodos al ámbito.

¹ Klomklao, S. et al, 2006: Efectos del agregado del bazo del atún (*Katsuwonus pelamis*) con respecto a la licuefacción y las características de la salsa de pescado elaborada con sardinas (*Sardinella gibbosa*), Química Alimentaria 98: 440-452

APÉNDICE

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**1. ÁMBITO**

La presente norma se aplica a la salsa de pescado elaborada mediante la fermentación [natural] del pescado y un medio de sal. El producto está destinado al consumo directo como sazón, condimento o ingrediente de un alimento. [La presente norma no se aplica a la salsa de pescado elaborada mediante la hidrólisis de ácido o preparaciones de enzimas sintéticas].

2. DESCRIPCIÓN**2.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La salsa de pescado es un producto líquido nítido, salado y que posee sabor a pescado, obtenido a partir de la fermentación [natural] de una mezcla de pescado y sal.

2.2. DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El producto se elabora a partir de la mezcla de pescado y sal colocada en contenedores o tanques cerrados. La fermentación de la mezcla se deja a temperatura ambiente por un período mínimo de 6 meses hasta la obtención del líquido a fin de cumplir los requisitos de la sección 3.3.

2.3. PRESENTACIÓN

Se permitirá cualquier presentación del producto siempre que satisfaga todos los requisitos de la presente norma, y esté adecuadamente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1. Materias primas****3.1.1 Pescado:**

La salsa de pescado se preparará con pescado sano y de una calidad apta para el consumo humano.

3.1.2 Sal: la sal utilizada deberá ser de calidad alimentaria.

3.2 Otros ingredientes: todos los demás ingredientes que se utilicen deberán ser de calidad alimentaria y ajustarse a todas las normas aplicables del Codex.

3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Los criterios organolépticos serán aceptables en términos de apariencia, olor y sabor, de la siguiente manera:

Apariencia

La salsa de pescado debe ser nítida y libre de sedimentos, exceptuando los cristales de sal.

Olor y sabor

La salsa de pescado tendrá el olor y sabor característicos del producto.

3.3.2 Materias extrañas

Este producto estará libre de materias extrañas.

3.4 Propiedades químicas

- contenido total de nitrógeno: 10g/l como mínimo;
- contenido de nitrógeno en aminoácido: 40% contenido total de nitrógeno como mínimo;
- pH: el pH no excederá 6.5;
- sal: 200g/l como mínimo, calculado como NaCl.

3.5 Producto final

El producto cumplirá los requisitos de la presente Norma cuando el lote examinado en conformidad con la Sección 10 cumpla las disposiciones establecidas en la Sección 9. El producto se examinará mediante los métodos indicados en la Sección 8.3.

El envase del producto final estará libre de cualquier defecto que afecte la integridad, tal como grietas, goteo o piezas sueltas en las unidades de envase.

4. Aditivos alimentarios

El uso de los aditivos alimentarios cumplirá con la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-2007).

Se autoriza el uso de aditivos en los alimentos incluidos en la presente norma: reguladores de la acidez, potenciadores del sabor, edulcorantes, colorantes, emulsionantes y estabilizadores, y conservantes utilizados de acuerdo a las Tablas 1 y 2 de la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios para la categoría 12.6 de alimentos (salsas y productos análogos) y 12.6.4 Salsas nítidas (por ej. salsa de pescado) o comprendidos en la Tabla 3 de la Norma General sobre Aditivos Alimentarios.

5. Contaminantes

Los productos a los cuales se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General de Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995).

6. Higiene y manipulación

6.1 El producto final estará libre de cualquier material extraña que plantee una amenaza para la salud humana.

6.2 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

6.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6.4 El producto no podrá contener más de 40 mg/100g de histamina en base al promedio de la unidad de muestra examinada.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Contenido del envase

7.1.1 Contenido mínimo

Los envases tendrán un contenido máximo según resulte práctico a nivel comercial.

7.1.2 Clasificación de “Defectos”

El envase que no cumple con el requisito del contenido mínimo de la sección 7.1.1. debería considerarse “defectuoso”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la sección 7.1.1 si el número de unidades “defectuosas” clasificadas en conformidad con la Sección 7.1.2 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado con un AQL 6.5.

8. ETIQUETADO

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

8.1 Denominación del producto

El nombre del producto será “salsa de pescado” u otros nombres de acuerdo a la legislación y costumbres del país donde se venda el producto, de manera que no induzca a error o engaño al consumidor. El nombre del producto podría colocar antes o después del nombre común o usual del pescado.

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

La información especificada anteriormente 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 o envasador y las instrucciones para el almacenamiento.

No obstante, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrían sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca se identifique claramente en los documentos que acompañan al envase.

9. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

9.1 Muestreo

El muestreo de los lotes para el examen del producto final deberá efectuarse de conformidad con las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004). Una unidad de muestra está representada por el producto envasado individualmente (frasco) o una porción *l* de los contenedores a granel].

9.2 Examen físico y sensorial

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello. A saber:

9.2.1 Examen completo del exterior de la unidad para determinar si existen defectos que afecten la integridad del envase, particularmente grietas o goteo o piezas sueltas en las unidades de envase.

9.2.2 Examen del producto para determinar alteraciones del color y presencia de materias extrañas.

9.2.3 Evaluación del olor y el sabor.

9.3 Métodos de prueba para las propiedades químicas

9.3.1 Determinación del contenido total de nitrógeno: AOAC 940.25

9.3.2 Determinación del pH: el pH deberá medirse en una muestra de salsa de pescado diluida en 1:10 utilizando un metro para el pH. Es necesario diluir la salsa de pescado debido a la alta carga iónica de la salsa sin diluir.

9.3.3 Determinación del nitrógeno en aminoácido mediante la determinación del nitrógeno en formaldehído (AOAC 2.066) y substrayendo mediante el nitrógeno en amoníaco (AOAC 2.065).

9.3.4 Determinación del cloruro de sodio: FAO 1981, Documento Técnico 219. Véase AOAC 937.13 o 976.18 o 976.19.

9.3.5 Determinación de Histamina: Véase AOAC 977.13 o 954.04 o 957.07 [o Hardy y Smith 1967]

10. Definición de defectos

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

10.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de la sal y el pescado, 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, revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

10.2 Apariencia

La presencia de cualquier sedimento (excepto cristales de NaCl) y aspecto turbio.

10.3 Olor

Una unidad de muestra que presente un olor muy desagradable e inconfundible, por ejemplo: olores que indiquen descomposición, putrefacción, ranciedad, olores fuertes y acres, etc.

10.4 Sabor

Una unidad de muestra que presente un sabor muy desagradable e inconfundible, por ejemplo: sabor amargo, ácido, metálico, contaminante, etc.

11. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente norma si:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en la Sección 8; y
- (ii) se satisfacen los requisitos sobre aditivos alimentarios, higiene y etiquetado estipulados en las Secciones 4, 5, 6 y 7.