

Junio de 2005

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 8 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, 4-9 de julio de 2005

LISTA DE PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES Y PARA LA INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO

DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE EL TRABAJO EN UNA NUEVA SECCIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS RELATIVA A LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PEINE

En su 27ª reunión, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros propuso, iniciar la elaboración de un Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la Elaboración de Carne de Peine (ALINORM 05/28/18, párr. 114) que se incluye en el Cuadro 1 del documento ALINORM 05/28/8.

Objetivo y ámbito de aplicación del nuevo trabajo propuesto

El Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex incluye buenas prácticas de fabricación (BPF) y proporciona orientación técnica en relación con la aplicación de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) y de los principios de puntos de corrección de defectos (PCD) en la elaboración de una serie de pescados y productos pesqueros. Uno de los principales objetivos del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros consiste en ayudar a quienes se ocupan de la manipulación y producción de pescado y/o de productos pesqueros, o bien de su almacenamiento, distribución, exportación, importación y venta, a obtener productos inocuos y sanos que puedan venderse en los mercados nacionales o internacionales y que respeten las exigencias de las normas del Codex relativas al pescado.

En este contexto, una nueva sección relativa a un código de prácticas sobre la elaboración de la carne de peine abarcaría las directrices generales de elaboración y la identificación de peligros potenciales y de defectos asociados con la elaboración del peine y profundizaría en lo referente a los controles sobre los mismos.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable.
La mayor parte de los documentos de reunión del Codex se encuentran en el sitio de Internet www.codexalimentarius.net

Pertinencia y oportunidad

El nuevo trabajo propuesto está directamente relacionado con el mandato del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) que consiste en «*elaborar normas de alcance mundial sobre pescado, crustáceos y moluscos frescos, congelados (incluso congelados rápidamente) o elaborados de otras formas.*»

El nuevo trabajo propuesto reviste también importancia en relación con el *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente*, que actualmente se encuentra en el Trámite 3 del Procedimiento (Alinorm 05/28/18, Apéndice VII). Desde 2000, el CCFFP debate el *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente* y, si bien ha abordado varios elementos esenciales en el Anteproyecto de Norma, el Comité no ha conseguido alcanzar un acuerdo por lo que respecta al nivel superior aceptable de contenido de humedad en la carne de peine ni en cómo debe expresarse el contenido de humedad (es decir, bien directamente o bien con arreglo al contenido en proteína). A lo largo de varias reuniones, el Comité examinó la información y observó que la fijación de un nivel superior de humedad estricto plantea un enorme reto por razón de la variabilidad del contenido de humedad entre las especies y de la repercusión de las variaciones estacionales, las prácticas de captura y otros factores sobre el nivel de humedad. Si bien el debate sobre el contenido de humedad en el peine ha seguido progresando, la inclusión de una nueva sección sobre la elaboración de la carne de peine en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex complementaría el trabajo del *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente* al:

- hacer claramente hincapié en el principio de la prevención del fraude al consumidor y asegurar prácticas comerciales justas (productos frescos y congelados);
- centrar los debates del CCFFP en las cuestiones relativas a las BPF y abordar los controles/normas para el uso del agua dulce y el tratamiento con polifosfatos durante la elaboración;
- facilitar la orientación necesaria y constante que garantice que se respetan las disposiciones en materia de higiene, composición esencial, calidad y etiquetado del *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente*.

Principales cuestiones que deben tratarse

El nuevo trabajo propuesto abarcaría la elaboración de carne de peine fresca a bordo de buques de captura antes de su descarga y la elaboración de carne de peine congelada en instalaciones. El texto de orientación fomentará y tendrá en cuenta los controles para el uso del agua dulce y el tratamiento con polifosfatos durante la manipulación y elaboración y, al mismo tiempo, abordará la orientación general de elaboración y la identificación de peligros potenciales y defectos asociados con la elaboración del peine.

Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

El nuevo trabajo propuesto podría ayudar a los gobiernos a proteger a los consumidores frente a prácticas fraudulentas y a minimizar los obstáculos potenciales para el comercio internacional.

Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex

El nuevo trabajo propuesto es coherente con la Declaración de Visión Estratégica formulada por la Comisión del Codex Alimentarius en el Marco Estratégico (2003-2007). Contribuiría al Objetivo 1: fomentar un marco reglamentario racional, al Objetivo 2: promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos y al Objetivo 6: promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

El nuevo trabajo propuesto se incluiría en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros del Codex. También se hará referencia al mismo en el *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente*.

Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento

No procede.

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No procede.

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, (comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente el plazo de elaboración de una norma no debe ser superior a cinco años.)

Si se aprueba, el nuevo trabajo debería comenzar tras el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2005). Se podría distribuir un Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la Elaboración de la Carne de Peine (nueva sección) para que los gobiernos formulen observaciones en el Trámite 3 en 2005. Se prevé la posibilidad de que el CCFFP adelante el documento en su 28ª reunión al Trámite 5 y en su 29ª reunión al Trámite 8. Por tanto, serían necesarios tres (3) años para completar este trabajo.