

# 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 5 del programa**

**CX/FFP 00/5**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

*24ª reunión*

*Ålesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000*

### **PROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS SALADAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6 (Canadá, Malasia, Polonia)**

#### **CANADÁ**

#### **Observaciones generales**

Canadá tiene reservas con respecto al criterio general de este proyecto de norma porque se desvía de las normas existentes del Codex para productos, y opina que es necesario enmendarlo.

Además de lo indicado en el párrafo 75 del informe de la 23ª reunión del CCFFP<sup>1</sup>, donde la delegación de Alemania señaló que faltaban varias secciones (definición de unidades defectuosas, referencia al olor y el sabor y a la evaluación sensorial) que normalmente se encontraban en las normas para el pescado, , Canadá desearía incluir las siguientes secciones para que se elaboren en esta norma.

- I. Es necesario elaborar los criterios que han de utilizarse para determinar la aceptación de un lote con arreglo a esta norma. Se recomienda que se considere el criterio que utilizan las normas existentes del Codex sobre productos y que se añada una sección sobre “Aceptación del lote”.
- II. Para ayudar a reforzar la Sección 2 – Descripción, se recomienda elaborar los requisitos para la presentación comercial del producto. Se sugiere que se tenga en cuenta el criterio que utilizan las normas existentes del Codex sobre productos y que se añada una sección de “Presentación”.
- III. Es necesario que se elabore una sección de “Aditivos Alimentarios”. Esta debería seguir un formato parecido a las normas existentes del Codex sobre productos.

La ubicación de la Sección 3.3 - Pescado quebrado y la Sección 3.5 – Clasificación por tamaños en el texto, así como el requisito de etiquetado estipulado en la Sección 6.2 – Calidad y tamaño del producto, no se ajustan enteramente a la decisión del Comité que figura en el párrafo 70 de ALINORM 99/18. Canadá también recordó que los requisitos optativos de las normas existentes y en curso de elaboración se incorporan como Apéndice al Código de Prácticas revisado para pescado y productos pesqueros (en curso de elaboración).

El CCFFP está revisando el Código de Prácticas para pescado y productos pesqueros, que tiene en cuenta el Código internacional recomendado de Prácticas para pescado fresco (CAC/RCP 9-1976) y el Código internacional recomendado de Prácticas para pescado salado (CAC/RCP 26-1979); Canadá opina que en el futuro será necesario actualizar la referencia al Código de Prácticas revisado.

<sup>1</sup> ALINORM 99/18  
**X7082S**

## **Observaciones específicas:**

### Sección 1 - Ámbito de aplicación

Canadá desearía que se aclarara a qué uso se destina el producto, si se ofrece para consumo directo y/o para una elaboración ulterior. La especificación del uso previsto en el ámbito de aplicación de la norma podría ayudar a aumentar su claridad.

### Sección 2.2 – Definición del proceso

Canadá desearía que se aclarara la definición del proceso de “lavado”, ya que al parecer el resultado de este proceso influirá directamente en la conformidad del producto a los criterios que figuran en la Sección 3.2.2, Cuadro 1: Requisitos para las anchoas secas saladas. Canadá sería partidario de elaborar una definición más detallada del proceso de “lavado”, que tenga en cuenta la concentración del “agua salada” y el tiempo de contacto del “agua salada” con el pescado.

Canadá desearía que se aclarara la definición de “agua salada”. Apoyaría la elaboración de una definición que describiera sus requisitos higiénicos, ya que podría haber preocupaciones específicas relativas al uso de agua marina O de una solución salina resultante de la mezcla de sal con agua dulce, puesto que ambas podrían contener sustancias que representen un peligro para la salud.

### Sección 3.2.1 – Producto final

El criterio general de esta sección es distinto del que observan las normas existentes del Codex para productos donde se describen los criterios y las referencias a los métodos de análisis, la definición de defectuosos y la aceptación del lote.

### Sección 4 – Higiene

A fin de que sea consecuente con las normas existentes del Codex para productos y refleje las prácticas de manipulación adecuadas descritas en la subsección 4.1, se recomienda enmendar el título de la Sección 4 de modo que diga « **Higiene y manipulación** ».

### Sección 4.2

El término « materias objetables » podría significar un material exterior que sea desagradable desde el punto de vista estético y no necesariamente de alguna trascendencia para la salud pública. Puesto que la cuestión de las « materias objetables » se abordó en la sección de higiene de este proyecto de norma, se recomienda que se califique adecuadamente. Un texto, extraído de las normas existentes del Codex para productos, podría ser el siguiente : « En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, **el producto final deberá estar exento de cualquier material extraño que represente un peligro para la salud** ».

### Sección 4.3

Canadá opina que en el contexto de una norma del Codex, los métodos de análisis que la Comisión del Codex Alimentarius autoriza deben constituir el método normalizado que se utiliza para los análisis. El texto propuesto podría ser parecido a las normas existentes del Codex para productos, por ejemplo: “Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y examen **prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)**, el producto :

Se debería hacer hincapié en los requisitos higiénicos para sustancias presentes en este producto que no deriven de microorganismos y que puedan representar un peligro para la salud. Se podría añadir a esta sección un requisito parecido al de las normas existentes del Codex para productos: « **No contendrá sustancia alguna en cantidades que puedan representar un peligro para la salud de acuerdo con las normas establecidas por la CAC** ».

### Sección 4.3 (a) y (c)

En algunos casos, la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido normas para microorganismos y sustancias derivadas de microorganismos (p.ej. histamina), que deben identificarse en esta subsección. El texto que se sugiere podría ser parecido al de las normas del Codex para productos básicos existentes, como sigue : «no estará ... en cantidades que puedan representar un peligro para la salud **de acuerdo con las normas establecidas por la CAC** ».

### Sección 6.3 - Nombres científicos y comunes

Canadá apoya firmemente el etiquetado obligatorio con el nombre común del pescado solamente.

### Sección 6.4 – Requisitos adicionales

Canadá opina que las instrucciones de almacenamiento y cocción se refieren a dos aspectos distintos, y para mayor claridad deberían tratarse en subsecciones separadas.

### Sección 7.1 – Muestreo

Se debería añadir una referencia numérica a los « Planes de muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados », como sigue : « **Planes de muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5)(CAC/RM 42-1969)**».

### Sección 7.4 – Determinación de la ceniza insoluble en ácido

Canadá desearía que se aclarara por qué la determinación de la ceniza insoluble en ácido es necesaria para este producto.

## **MALASIA**

### **2. DESCRIPCIÓN**

#### **2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO**

En vista de la preocupación de Malasia acerca del peligro para la salud asociado con el pescado de longitud superior a 6,5 cm no eviscerado antes de su elaboración, este país desearía proponer una enmienda de la definición del proceso que figura en la Sección 2.2 a fin de incluir la evisceración del pescado. Por consiguiente, la Sección 2.2 debería decir:

*“El producto se preparará ya sea lavando el pescado fresco en agua salada y luego secándolo, o bien lavándolo y luego cociéndolo en agua salada y secándolo. Puede ser necesaria la evisceración para pescado de longitud superior a 6,5 cm. El proceso de secado podrá consistir en secado al sol o por medios artificiales”.*

### **3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

Malasia está de acuerdo con la decisión que se tomó en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros de trasladar al Anexo A las secciones 3.3, 3.4 y 3.5 relativas a pescado quebrado, clasificación por tamaños y calidad.

#### **3.5 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑOS**

Malasia opina que la declaración del tamaño debería incluir tanto su designación (pequeño, mediano, grande) como la longitud del pescado. La designación del tamaño constituye una directriz de calidad y, por consiguiente, es importante para proteger los intereses del consumidor y para facilitar el comercio.

### **5. ENVASADO**

En respuesta a la pregunta de la delegación de Tailandia sobre la necesidad de utilizar material de envasado transparente, Malasia opina que el uso de tal material permitiría a los consumidores observar la calidad del producto en el momento de adquirirlo. Considerando el efecto del material de envasado transparente sobre la calidad del producto como resultado de las reacciones de oxidación de los lípidos determinadas por la luz, Malasia propone que la Sección 5.1 se enmiende como sigue:

*“5.1 El producto deberá envasarse con un material de envasado adecuado que no deje penetrar a la humedad, el gas ni la luz. El envase deberá presentar un recuadro transparente de tamaño adecuado en la parte posterior”*

La inclusión de un recuadro transparente permitirá a los consumidores observar la calidad del producto (roturas, color y cualquier otro atributo de calidad visible) en el momento de adquirirlo. Cuando los envases se apilen en estanterías para su venta, el recuadro transparente quedará en la parte posterior del envase y, por consiguiente, el producto no estará expuesto a la luz.

## **6. ETIQUETADO**

Malasia propone que se enmiende el preámbulo de esta sección para sustituir “CODEX STAN 1-1985” por “CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)”.

Por lo tanto, la disposición relativa al país de origen se incluye para la protección del consumidor.

### **6.3 NOMBRES CIENTÍFICO Y COMUNES**

Malasia desearía mantener la declaración actual para información del consumidor, es decir:

“Deberán indicarse los nombres científicos y comunes del pescado”.

## **7. MUESTREO Y ANÁLISIS**

### **7.4 DETERMINACIÓN DE LA CENIZA INSOLUBLE EN ÁCIDO**

Malasia desearía enmendar esta sección según lo aconsejado por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Por consiguiente, la Sección 7.4 debería decir:

“De conformidad con AOAC 938.08”

### **7.5 DETERMINACIÓN DE LA HISTAMINA**

Malasia propone la inclusión de una nueva sección, la Sección 7.5 Determinación de la histamina, considerando que en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros los niveles de histamina se incluyeron en la Sección 3.4 y la Sección 4.3(d). Por consiguiente, la Sección 7.5 debería decir:

#### **“7.5 DETERMINACIÓN DE LA HISTAMINA**

De conformidad con AOAC 954.04 (16ª edición, 1995).”

## **POLONIA**

### **Apéndice IV del Proyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas**

Proponemos fijar límites para los contaminantes químicos, especialmente para los metales pesados que son perjudiciales para la salud.