



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

Trigésima cuarta reunión

Ålesund, Noruega

19 - 24 de octubre de 2015

**Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado
(En el Trámite 6)**

Observaciones presentadas por Brasil, Egipto y la Unión Europea

BRASIL

1.2 Requisitos relativos a la sal

Orientación técnica, segunda viñeta: La composición de la sal difiere según su origen. La sal gema y la sal solar de origen marino contienen una variedad de otras sales como impurezas, tales como el sulfato de calcio, el sulfato de magnesio y el cloruro. ~~Se recomienda almacenar la sal solar por un mínimo de 2 meses antes de usarse a fin de que la salsa de pescado tenga buen gusto.~~

Sugerencia Colocar el texto tachado en la etapa 2, Mezcla de pescado y sal.

Fundamento: El texto se refiere a un posible defecto del producto (mal gusto).

1.2 Requisitos relativos a la sal

Orientación técnica, cuarta viñeta: "El tamaño de los gránulos de sal utilizados debería ser objeto de un atento examen. Se deberían utilizar cristales de sal de tamaño mediano. Utilizar sal limpia y exenta de contaminantes. ~~De utilizarse sal de granos muy finos, la piel exterior del pescado perderá humedad rápidamente causando quemaduras, lo cual impedirá la absorción de sal en el pescado. Por consiguiente, se puede deteriorar el interior del pescado. Los gránulos de sal muy gruesa pueden penetrar lentamente y, por lo tanto, deteriorar el pescado antes de que ocurra el efecto conservante de la sal.~~

Sugerencia Colocar el texto tachado en la etapa 2, Mezcla de pescado y sal.

Fundamento: El texto se refiere a un posible defecto en la etapa "Mezcla de pescado y sal" (deshidratación rápida y quemaduras provocada por la sal).

8. Mezcla

Sugerencia: Añadir en posibles defectos: pH incorrecto.

Orientación técnica: Agregar una nueva viñeta: Se debería medir el pH del producto y el resultado debería ajustarse a la Norma para la Salsa de Pescado.

Fundamento: El nivel de pH constituye una de las propiedades químicas de este producto estipulado en la Norma para la Salsa de Pescado (CODEX STAN 302-2011, ítem 3.4.)

11. Embotellado

Sugerencia:

Orientación técnica: Agregar una nueva viñeta: El funcionamiento de las máquinas de embotellado debería controlarse regularmente para prevenir deficiencias en el embotellado de envases.

Fundamento: En la primera viñeta de la Orientación técnica se indica que: "Los coadyuvantes de fermentación deberían almacenarse a una temperatura adecuada para evitar desactivarlos." No obstante, no se indica ningún defecto posible relacionado con esta oración.

EGIPTO

Las enmiendas propuestas se indican en **negrita** y subrayadas o ~~tachadas~~.

Primer párrafo:

... Las características de calidad del color, nitidez, aroma (olor) y sabor se utilizan para determinar la finalización del proceso de fermentación, **como indicio de finalización de la fermentación.**

Segundo párrafo:

En la práctica, la sal se usa comúnmente para mantener la calidad ~~y la frescura~~ del pescado y demorar su descomposición después de la captura, en lugar de controlar la temperatura.

2. Mezcla de pescado y sal

Se debería utilizar el tipo **tamaño** adecuado de sal para evitar las quemaduras de sal.

3. Fermentación

El período de fermentación puede variar si se utilizan coadyuvantes. **Las características de calidad del color, nitidez, aroma (olor) y sabor se utilizan para determinar la finalización del proceso de fermentación, como indicio de finalización de la fermentación.**

4. Separación

- Todos los utensilios deberían estar limpios **y fabricados con materiales no peligrosos.**

6. Extracción sucesiva

- La extracción sucesiva de salmuera de los residuos de pescado podría realizarse **hasta tanto** se obtengan los extractos deseados **a fin de obtener las características finales del producto (CODEX STAN 302-2011).**

8. Mezcla

- A fin de obtener una salsa de pescado de óptima calidad, los ingredientes deberían tener las características requeridas y en concentraciones **adecuadas.**

12. Taponado

- Se deberían verificar las tapas antes **y después** del taponado **para detectar si hay tapas rotas.**
- Tras el taponado, se debería controlar que no haya sustancias extrañas **o tapas rotas y que el sellado sea hermético.**

14. Transporte/distribución y almacenamiento

UNIÓN EUROPEA

Primer párrafo

En la elaboración de la salsa de pescado generalmente se utilizan, como materia prima, pescados de tamaño pequeño, que no exceden los 12cm cm de largo. La fermentación tradicional de la salsa de pescado depende de las enzimas endógenas y las bacterias indígenas de las materias primas. En la fermentación no tradicional pueden ~~añadirse~~ **utilizarse porciones de pescados (derivados)** otros ingredientes o coadyuvantes de elaboración ~~a fin de asistir~~ **para** el procedimiento de fermentación. **El pescado crudo o porciones de pescado sanos y de una calidad apta para el consumo humano....**

Fundamento: Al margen de la fermentación tradicional de especies de pescados de pequeño tamaño, se debería destacar que por razones de sostenibilidad, también pueden usarse porciones de pescados (por ejemplo, derivados de otras elaboraciones) en la fermentación con enzimas como coadyuvantes.

La nueva oración refleja las condiciones de calidad estipuladas en la Norma del Codex para la Salsa de Pescado¹.

1. Recepción de la materia prima

1.1 Pescado:

Posibles peligros: Histamina, contaminación microbiológica, biotoxinas, contaminación química (incluidos los plaguicidas **y residuos de medicamentos veterinarios**), contaminación física, metales pesados

¹ Sección 3.1.1. La salsa de pescado se preparará con pescado o porciones de pescado, sanos y de una calidad apta para el consumo humano.

Fundamento: Para que sea compatible con la descripción de la orientación técnica.

1.2 Requisitos relativos a la sal

- El tamaño de los gránulos de sal utilizados debería ser objeto de un atento examen. Se deberían utilizar cristales de sal de tamaño mediano. ~~Utilizar sal limpia y exenta de contaminantes.~~ De utilizarse sal de granos muy finos, la piel exterior del pescado....

Fundamento: La oración es redundante ya que en la primera viñeta se menciona la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria en la cual se incluye este requisito.

2. Mezcla de pescado y sal

- ~~Se debería utilizar el tipo adecuado de sal para evitar las quemaduras de sal.~~

Fundamento: Se debería suprimir la última viñeta ya que la quemadura de sal se menciona en 1.2 Requisitos relativos a la sal (última viñeta).

5. Preparación de la salmuera

Orientación técnica:

- La salmuera, preferentemente saturada y añadida a los residuos de pescado, debería prepararse **poco tiempo antes**, con agua potable y sal de calidad alimentaria para la extracción sucesiva.

Fundamento: Por lo general, en la elaboración de alimentos se requieren ingredientes limpios y frescos. Debido a la descripción “preferentemente saturada”, la preparación de salmuera fresca debería ser indispensable.

12. Taponado

Posibles peligros: ~~Improbable~~, residuos, agentes químicos de limpieza

Posibles defectos: Material plástico suelto, tapas rotas, sustancias extrañas

Orientación técnica:

- Antes del taponado, se deberían controlar las tapas **regularmente y seleccionadas al azar**, para verificar **que no tienen defectos y están limpias**.
- Tras el taponado, se debería controlar que no haya sustancias extrañas.

Fundamento: Las tapas también deberían controlarse de acuerdo a las BPF para verificar que no tienen defectos y están limpias, así como también los envases en el punto 11.

17. Ingredientes y aditivos

Posibles peligros: Contaminación química, física y microbiológica

Posibles defectos: depende del ingrediente

Orientación técnica:

- Los ingredientes y los aditivos deberían almacenarse adecuadamente **en un lugar limpio** en lo que respecta a temperatura, y humedad **y en condiciones de higiene**.
- ~~Los ingredientes y los aditivos deberían almacenarse en un lugar seco y limpio y en condiciones de higiene.~~
- Los ingredientes y aditivos deberían estar protegidos adecuadamente y en un área separada para evitar la contaminación cruzada.
- Los ingredientes y aditivos defectuosos no deberían utilizarse.

Fundamento: Para simplificar la orientación técnica.