

# 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 13 del programa

CX/FFP 08/29/11-Add.1

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

29ª reunión

Trondheim, Noruega

18-23 de febrero de 2008

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL PEINE (ABULÓN) FRESCO/VIVO Y CONGELADO (*HALIOTIS SPP*)

#### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(México, Nueva Zelandia, FAO)

#### MÉXICO

México agradece la oportunidad de emitir comentarios al documento CX/FFP 08/29/11 Anteproyecto de norma para el peine vivo y para el peine crudo.

En referencia a la versión en idioma español del documento; se hacen las siguientes observaciones:

1. Se estima que el uso del término '**Peine**' para denominar al **Abulón** es incorrecto, ya que en otros documentos del Codex se hace mención con el mismo nombre a un molusco bivalvo pectínido (escalopa). Los organismos del género *Haliotis* son gasterópodos, no bivalvos, por lo que se sugiere utilizar el nombre de *Abulón*, tal como se conoce en nuestro país y algunas naciones de América Latina, por lo que se propone sustituir la palabra Peine por Abulón en todo el documento.

2. En la sección I-2.2 Definición del proceso: Los peines abulones se recogen vivos de una zona o granja de recolección aprobada por la organización oficial competente, para el suministro de peines para consumo humano directo, estos pueden ser purgados en agua de mar limpia y/o escurridos antes de su empaquetado para consumo humano directo o para elaboración ulterior tal como se explica en II-2.2. **Se propone el establecimiento de condiciones y duración mínima del proceso de purgado.**

#### NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia tiene el agrado de proporcionar las siguientes observaciones en respuesta a la petición formulada a tal efecto.

#### Observación general

El texto del anteproyecto de Norma parece indicar que el abulón debe tratarse como si pudiera sufrir los mismos tipos de problemas de contaminación que los moluscos bivalvos. Sin embargo, la experiencia de Nueva Zelandia en relación con este molusco (tenemos dos especies comerciales de abulón, que se extraen tanto del medio natural como de la acuicultura) indica que en general esta suposición no es apropiada ya que, por su forma de alimentación, esta especie herbívora se encuentra mucho menos expuesta al tipo de problemas de contaminación que sufren los moluscos bivalvos filtradores. Para cerciorarnos de que no se trataba de una experiencia única pedimos asesoramiento a la FAO. Ésta nos proporcionó la información siguiente, que respalda nuestra posición.

Tras una búsqueda entre las notificaciones de productos detenidos del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF) de la Unión Europea (2003-2006) y los datos sobre rechazos de importaciones de los Estados Unidos de América (julio de 2006-junio de 2007), la FAO comunicó lo siguiente:

#### RASFF

Una notificación en 2003 sobre abulón en conserva, por importación ilegal.

#### EE.UU.

Dos rechazos de importaciones en agosto de 2006, uno de abulón en conserva por suciedad y otro de abulón por la falta de información sobre el procesamiento.

Esta ausencia de datos sobre envíos detenidos es una importante señal de que el comercio de los productos en cuestión plantearía muy pocos problemas, y en todo caso no los mismos que el de los moluscos bivalvos.

Al mismo tiempo, al no haber informaciones sobre problemas concretos planteados por el abulón en el comercio internacional, cabe preguntarse si muchas de las disposiciones incluidas en el texto actual de la norma son verdaderamente necesarias.

La posición de Nueva Zelanda es que las normas deben basarse principalmente en peligros documentados, y que no corresponde elaborar una norma si no hay indicios claros de que existan peligros que es preciso reducir.

Por estos motivos, Nueva Zelanda solicita al CCFFP que valore con atención la necesidad efectiva de una norma para estos productos.

#### **Título y ámbito de aplicación**

En caso de que el CCFFP decida que sigue siendo necesaria una norma para estos productos, Nueva Zelanda propone lo siguiente con respecto a su título y ámbito de aplicación.

Nueva Zelanda observa que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) ha indicado la conveniencia de que el CCFFP considere la ampliación del ámbito de aplicación de la norma a otros gasterópodos marinos. Esto se expresa en el párrafo 100 del informe de la CAC:

“Norma para el abalón fresco/vivo y congelado (*Haliotis spp.*) (..) La Comisión, al aprobar la propuesta de nuevo trabajo referente a la revisión de la Norma para el abalón fresco/vivo y congelado (*Haliotis spp.*), ratificó la recomendación del Comité Ejecutivo de que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros examinara la posibilidad de ampliar el ámbito de aplicación de la norma para abarcar otros gasterópodos.”

Nueva Zelanda propone que se asigne a la norma el nuevo título de “Norma para los gasterópodos marinos frescos/vivos y congelados”.

Esto eliminará la necesidad de elaborar normas separadas para otros gasterópodos marinos como caracoles, bocinas, babosas de mar, etc.

Al examinar el ámbito de aplicación, el CCFFP se enfrenta con la necesidad de adoptar una decisión respecto de si la norma debe incluir el músculo del pie eviscerado y descascarado de un gasterópodo marino. Desde el punto de vista conceptual esta parte del molusco es similar al músculo abductor del peine, que no se incluyó en el ámbito de la norma para moluscos bivalvos porque presenta un riesgo sanitario considerablemente más bajo.

El fundamento de la exclusión sería el mismo que se aplica al músculo abductor del peine. En concreto, al haberse eliminado las vísceras no existe una probabilidad significativa de contaminación microbiológica, y el riesgo de contaminación por biotoxinas marinas parecería mínimo. Nueva Zelanda no ha detectado biotoxinas marinas en el músculo del pie de abulón, aunque se encontraron niveles bajos en las vísceras del molusco en situaciones de proliferación de algas tóxicas. No tenemos conocimiento alguno de datos referentes al músculo del pie de otros gasterópodos que indiquen su contaminación por biotoxinas marinas.

Para que el texto sea coherente con el de la norma para los moluscos bivalvos proponemos el siguiente ámbito de aplicación:

“La presente norma se aplica a los gasterópodos marinos vivos y gasterópodos marinos enteros crudos. No se aplica al músculo del pie de los gasterópodos marinos descascarados y eviscerados.”

De aprobarse esta definición, no habrá necesidad de que la norma conste de dos partes separadas.

No hemos estudiado en detalle el resto del anteproyecto de norma porque hasta cuando el Comité examine y resuelva las cuestiones mencionadas, no está claro cuál es la mejor manera de proceder.

No obstante, hay algunos otros principios generales que deseáramos someter a la consideración del Comité.

### **Criterios microbiológicos aplicables al abulón/a los gasterópodos marinos**

Aunque es de suponer que los gasterópodos marinos podrían contener niveles demasiado altos de bacterias patógenas si se recogen en zonas no apropiadas (por ejemplo, junto a la desembocadura del alcantarillado), para abordar este aspecto quizás no es lo mejor aplicar al producto objeto de comercio una norma microbiológica, sino establecer una norma centrada en la garantía, por parte de la autoridad competente, de que los gasterópodos se recogen en zonas idóneas (según se establece, por ejemplo, en I-2.2). Nueva Zelandia no tiene conocimiento de un empleo sistemático de organismos indicadores para evaluar la inocuidad de moluscos no filtradores, y duda de que se disponga de un corpus de datos en condiciones de respaldar una tal práctica.

Respecto de los productos cultivados, la sección sobre acuicultura debería abordar las cuestiones planteadas tras el debate en el CCFPP.

### **Biotoxinas marinas en el abulón/los gasterópodos marinos**

La inclusión de normas que establezcan límites para las biotoxinas marinas en los gasterópodos debe estar respaldada por datos. La experiencia de Nueva Zelandia es que la presencia de biotoxinas se limita a las vísceras del abulón, que generalmente se descartan. Hasta la fecha sólo se han detectado niveles bajos de toxina PSP en las vísceras, más uno o dos resultados positivos de ELISA para la toxina DSP que no fueron confirmados por métodos más concluyentes.

### **Gasterópodos congelados**

Una vez eliminadas las vísceras, nuestra opinión es que en realidad el producto no difiere mucho de un filete de pescado o del músculo abductor del peine, por lo que debería excluirse de la norma tal como se ha hecho con este último respecto de la norma para moluscos bivalvos. En caso de que la sección se mantenga, el cumplimiento de la norma para gasterópodos vivos/crudos podría no constituir condición previa para la elaboración, ya que probablemente con la eliminación de las vísceras se obtendrá un producto inocuo aunque el tubo digestivo esté contaminado por biotoxinas u otros agentes.

## **FAO**

### **Sección I-5 Higiene y manipulación**

#### **I-5.3**

#### **iii Los abulones vivos no deberán contener *Salmonella* en 25g de carne ni *Vibrio parahaemolyticus* en 100g/carne.**

Actualmente es sabido que *Vibrio parahaemolyticus* forma parte de la microflora autóctona de las aguas costeras y de estuarios en todo el mundo, y que no se deriva de contaminación fecal. Por consiguiente, quizás no sea posible aplicar una tolerancia cero para un organismo que forma parte de la microflora natural de las aguas en que se cultiva el abulón. La evaluación de riesgos realizada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. para *Vibrio parahaemolyticus* en las ostras ha demostrado que, si se aplicara a las ostras recolectadas en ese país un control basado en el límite de 100 *Vibrio parahaemolyticus*/g, los casos de enfermedad se reducirían en un 98 por ciento y se desviaría del mercado de productos crudos un 66 por ciento. La evaluación de riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* en ostras realizada por la FAO/OMS confirma esta conclusión, e indica que los casos de enfermedad provocados por ostras que satisfagan el criterio de 100 *Vibrio parahaemolyticus*/g serían uno en cinco años en Australia, uno en diez años en Nueva Zelandia, y uno en dos años en el Japón. Las repercusiones en el mercado de ostras consistirían en la desviación del 67 por ciento de la población en Australia, el 63 por ciento en Nueva Zelandia y el 16 por ciento en el Japón.

Si resulta inocuo un nivel de 100/g en las ostras destinadas a consumirse crudas, ¿por qué exigir la ausencia de *V.parahaemolyticus* en 100g de abulón? El nivel propuesto para *V.parahaemolyticus* en este producto

---

(ausencia en 100g) es incluso más restrictivo que el estipulado en la norma para *Salmonella* (ausencia en 25g).