



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

32.ª reunión

Bali, Indonesia

1-5 de octubre de 2012

**Proyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Fresca y Cruda Congelada
Rápidamente**

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Ghana, USA)

GHANA

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

Observaciones: 2.2.1. Carne de pectínidos

Ghana propone añadir un intervalo para la temperatura de almacenamiento de la carne de pectínido: “El producto fresco se mantendrá a una temperatura inferior a 4 de 2-4 °C”.

Fundamento: afirmar que se debe mantener el producto por debajo de 4 °C no indica la temperatura mínima de almacenamiento. Para la correcta aplicación de la norma, se debería indicar la temperatura específica o el intervalo de temperatura al que se puede mantener el producto.

Observaciones: 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Ghana sugiere modificar la siguiente oración como sigue:

3.4.2.1. “Carne de pectínido: El producto final no se deberá ~~No es una práctica aceptable~~ manipular y/o almacenar ~~este producto~~ de manera que absorba agua más allá de las pequeñas cantidades que no se pueden evitar desde el punto de vista tecnológico, en consonancia con las buenas prácticas de fabricación, y comparada con la cantidad que absorben los pectínidos de forma natural durante la recolección.”

Fundamento: en aras de la claridad y para subrayar la calidad del producto final.

Observaciones: oración 3.4.2.2., párrafo 2.

Ghana propone suprimir la oración del cuerpo del texto, convertirla en nota a pie de página y colocar esta en un lugar adecuado de la norma.

~~A fines de verificar la conformidad con 3.4.2.1 y 3.4.2.2, un país puede establecer un criterio con una base científica. Si un país exportador tiene información científica pertinente sobre las características de la especie de pectínido que exporta, puede contactar a un país importador para discutir la aplicación de este criterio especie por especie.~~

Fundamento: la presente disposición es de interés para países exportadores. Si se coloca en una nota a pie de página, proporciona información pertinente para la aplicación de la norma.

Observaciones: 9.4. Parásitos

A Ghana le gustaría que se aclarasen las razones por las que el límite máximo para la presencia de parásitos visibles se ha establecido en 20 %, tal y como se recoge en la siguiente oración:

“[La presencia de parásitos visibles cerca de la superficie del músculo abductor del pectínido no deberá exceder el 20% de individuos en la muestra.]”

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En respuesta a CL 2011/15-FFP, Estados Unidos formula respetuosamente las siguientes observaciones al Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Fresca y Cruda Congelada Rápidamente (en el Trámite 6 del Procedimiento). A fin de facilitar la lectura, las recomendaciones de adición de texto en las oraciones se han destacado en negrilla.

Observación general:

Estados Unidos sigue teniendo reservas a la propuesta realizada durante la reunión de incluir en el ámbito de la Norma la carne de pectínido con hueva adherida. Es necesario someter a un análisis más profundo las consecuencias de incorporar un producto con riesgo considerable de contener biotoxinas en la norma de otro producto que prácticamente no presenta tal riesgo. No respaldamos que se siga adelante con la Norma para los pectínidos si en esta se incluyen los pectínidos con hueva adherida. La opción de que en la Norma para los bivalvos se permita el uso de fosfatos para los pectínidos con hueva adherida es una solución mejor que no se ha contemplado.

Las publicaciones científicas y la normativa sobre los pectínidos a través del tiempo muestran que las vísceras de los pectínidos acumulan biotoxinas al igual que otros bivalvos. Si bien las gónadas acumulan menos toxinas, la cantidad es impredecible y a menudo supera los límites normativos. El músculo abductor debidamente elaborado de las especies comerciales de pectínidos prácticamente no presenta riesgo de contener biotoxinas. Tan solo se conocen dos enfermedades producidas por biotoxinas asociadas a los pectínidos en Estados Unidos, donde se les extrae sistemáticamente las vísceras tóxicas en el momento de la recolección. Una de las enfermedades se debía al consumo de vísceras de pectínidos y la otra a la ingesta únicamente de la hueva. Apenas se conocen casos de presencia de biotoxinas en el músculo abductor de contadas especies comerciales europeas y japonesas; sin embargo, las cifras de toxinas solo en el músculo abductor estaban muy por debajo de los límites normativos. Si se extraen adecuadamente las vísceras, incluidas las huevas, de los pectínidos frescos con fines comerciales, las biotoxinas no migran de las vísceras tóxicas al músculo abductor.

La inclusión de pectínidos con hueva adherida a la norma para la carne de pectínidos con disposiciones adecuadas para prevenir la intoxicación por biotoxinas impondría barreras innecesarias al comercio tradicional de carne de pectínido y desvirtuaría el propósito de una norma independiente de la carne de pectínido. Esta es la razón por la que el Comité decidió retirar los pectínidos con hueva adherida del Proyecto de Norma de los pectínidos hace diez años.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN: suprimir los pectínidos con hueva adherida del ámbito de aplicación y sustituir “y/o aditivos alimentarios” con “y fosfatos”; a saber:

La presente norma también se aplica a los productos **congelados** elaborados con carne de pectínidos **en que contienen** ~~añadido de~~ **soluciones añadidas de agua y/o aditivos alimentarios fosfatos.** ~~Los productos congelados elaborados también pueden incluir la carne elaborada de pectínidos con las huevas adheridas.~~

Fundamento:

Los pectínidos con hueva adherida requieren programas de vigilancia preventiva adicionales para las biotoxinas y los patógenos y no encajan en esta norma. El músculo abductor no presenta peligro de contener biotoxinas, al contrario que las vísceras (incluidas las gónadas), ni retiene las bacterias y virus que se acumulan en las vísceras. Existen pruebas significativas que demuestran que en las huevas de pectínidos se acumulan concentraciones peligrosas de biotoxinas. Además, las pruebas que defienden que en el caso de los pectínidos con hueva adherida se puede obviar el peligro de bacterias y patógenos no son sólidas. Los pectínidos enteros utilizados en la producción de pectínidos con hueva adherida necesitan ser sometidos a controles de biotoxinas y patógenos en la zona de recolección; mientras que los pectínidos enteros utilizados para producir carne de pectínido no necesitan dichos controles.

Todos los pectínidos con hueva adherida están incluidos en la Norma del Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008), ya que en esta se especifica que “*La presente norma no se aplica a los pectínidos cuando el producto final incluye solamente el músculo*”

abductor". La Norma para los bivalvos no permite el uso de fosfatos en los pectínidos con hueva adherida. Si se incluyen los pectínidos con hueva adherida en la Norma de los pectínidos y esta contempla el uso de soluciones de fosfato, se produciría un conflicto entre las dos normas.

En un anterior anteproyecto de norma para los pectínidos (CX/FFP 02/20) daba cabida a todos los pectínidos. Según el mencionado anteproyecto, los pectínidos con hueva adherida también debían cumplir los requisitos contemplados en la Norma para los bivalvos debido a los diferentes peligros que presentan sus productos. Esta cuestión se resolvió cuando el Comité convino en trasladar los pectínidos con hueva adherida a la Norma para los bivalvos, que es donde mejor encajan.

El adjetivo "congelado" se ha añadido para ser coherentes con la sección "Aditivos Alimentarios". "Soluciones" se ha incluido en aras de la precisión. Se ha sustituido el término "aditivos" por "fosfatos" para evitar confusiones ya que no se permiten ni contemplan otros aditivos (véase la observación a 2.1.2.).

Alternativas:

En caso de que se tuviera que permitir el uso de soluciones de fosfato en los pectínidos con hueva adherida, el mejor planteamiento sería enmendar la Norma para los bivalvos. De este modo, los productos de los pectínidos estarían regidos por disposiciones de inocuidad adecuadas.

Si se da cabida a los pectínidos con hueva adherida en la Norma para los pectínidos, sería necesario incorporar disposiciones independientes para las biotoxinas y los patógenos o hacer una referencia general a la Norma para los bivalvos solo para los productos de pectínidos con hueva adherida. Las disposiciones para la carne de pectínidos tendrían que estar claramente separadas e indicar que normalmente no se requiere vigilancia para biotoxinas y patógenos. Si se incluye a los pectínidos con hueva adherida también se debería incorporar los pectínidos vivos en la Norma para los pectínidos ya que la mayor parte de las disposiciones relativas a estos estarían vigentes y se podría incluir en consecuencia todos los pectínidos en una única norma. Como mínimo, todos los productos de pectínidos con hueva adherida (frescos, congelados, tratados o no con fosfatos) deberían incluirse en la Norma para los pectínidos para evitar cierta confusión que viene reinando por estar repartidos en varias normas.

Estados Unidos apoya enmendar la Norma para los bivalvos y que se permita en esta el uso de soluciones de fosfato solo para los pectínidos con hueva adherida, con una denominación inequívoca. Esta es la mejor solución a largo plazo porque vincula los productos a las normas en función de la inocuidad alimentaria y no de la calidad, lo que redundaría en una mayor protección del consumidor.

Ámbito de aplicación, ii): modificar como sigue:

La presente norma no se aplica a:

ii) los pectínidos vivos y la carne de pectínidos con la concha ~~y todas~~, las vísceras **o las huevas** adheridas. Dichos productos deberán cumplir los requisitos que se aplican a los moluscos bivalvos vivos y crudos de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).

Fundamento: véase el anterior fundamento para las modificaciones al Ámbito de Aplicación.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

2.1.1 Carne de pectínido: modificar como sigue:

~~Se entiende por carne de pectínido la carne carente de agua, aditivos alimentarios u otros ingredientes alimentarios añadidos. 'La carne de pectínidos' eruda, fresca o congelada rápidamente se prepara eliminando completamente el músculo abductor de la concha y separando completamente las vísceras y las huevas, si es de aplicación, del músculo abductor de los pectínidos vivos. La 'carne de pectínido' no contiene agua añadida, aditivos alimentarios ni ningún otro ingrediente. El músculo abductor se presenta entero.~~

Fundamento:

La carne de pectínido se define principalmente por estar exenta de concha y vísceras, no por no contener agua añadida. Las opciones de producto fresco o congelado quedan cubiertas en otros lugares y no son exclusivas de la carne de pectínido.

La “carne de pectínido con hueva adherida” no es “carne de pectínido”. Si se incorporaran los pectínidos con hueva, se tendrían que definir por separado y contar también con disposiciones independientes en el conjunto de la norma.

2.1.2 Carne de pectínidos elaborada con añadido de agua²: modificar el título y el contenido del texto y suprimir la nota a pie de página; a saber:

2.1.2. Carne de pectínidos ~~elaborada con añadido~~ **solución añadida de agua y fosfatos**

~~La carne fresca o cruda de pectínidos congelada rápidamente se prepara añadiendo una cantidad deliberada~~ **‘La carne de pectínidos con solución añadida de agua y fosfatos’ contiene ‘carne de pectínidos’ (según se define en 2.1.1.) y una solución de agua, fosfatos y puede contener aditivos alimentarios y opcionalmente sal.**

Fundamento: este producto se define con más precisión y fidelidad si se usan los términos “solución añadida de agua y fosfatos” en lugar de “agua añadida” o “añadiendo una cantidad deliberada de agua”. Resulta evidente que una solución añadida es deliberada y no incidental. Con nuestra observación incorporamos la expresión al nombre del producto.

No nos consta que elaboradores comerciales que añadan solo agua a los pectínidos, algo técnicamente inevitable durante el lavado y el enfriamiento. No se debería dar cabida en la norma a un producto al que solo se le añadiera agua.

La nota al pie de página ya no es de aplicación.

2.2. Definición del procedimiento:

2.2.1. Carne de pectínido. Realizar las siguientes modificaciones:

El producto, una vez extraída la concha y las vísceras de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena ~~con miras a~~ **con un método que minimizare** la absorción de agua en la medida que sea ~~necesaria~~ **factible** a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura por debajo de los 40 °C. El producto destinado a la congelación se someterá a un procedimiento de congelación ~~y deberá satisfacer las condiciones que se exponen a continuación. El procedimiento de congelación se realizará~~ **rápido** en un equipo apropiado, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el Código Internacional de Prácticas Recomendado para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de reenvasado de productos congelados rápidamente en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidas de una nueva aplicación del procedimiento de congelación rápida.

Estos productos se elaborarán y envasarán de manera a minimizar la deshidratación y la oxidación.

Con el fin de prevenir el fraude económico y las prácticas comerciales desleales, la recolección, almacenamiento y manipulación se realizarán de conformidad con las buenas prácticas de elaboración.

Fundamento:

La expresión “mediante un método” es más precisa que “con miras a”.

La expresión “factible a nivel tecnológico” parece ajustarse mejor al significado que se desea transmitir que “necesaria a nivel tecnológico”.

Separar párrafos que se habían combinado inadvertidamente y suprimir palabras superfluas.

Trasladar la subsección 3.4.2. desde la sección “Producto final” a un lugar más apropiado dentro de la sección “Definición del procedimiento”.

2.2.2. Carne de pectínido elaborada con agua añadida. Modificar como sigue:

El producto, una vez extraída la concha y las vísceras de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena con un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea factible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura por debajo de los 4 °C. Al producto se le añada agua (por ej. sumergiéndola en un baño de agua potable), ~~con o sin aditivos.~~ **una solución de fosfato (por ej.: por inmersión o aspersión).** Se deberá

controlar la cantidad de **agua solución** añadida y **medirse con precisión para fines de etiquetado**. **El producto** ~~destinado a la congelación~~ será sometido a un proceso de congelación y ~~deberá satisfacer las condiciones que se exponen a continuación~~. El procedimiento de congelación que se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el Código Internacional de Prácticas Recomendado para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de reenvasado de productos congelados rápidamente en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidas de una nueva aplicación del procedimiento de congelación rápida.

Estos productos se elaborarán y envasarán de manera a minimizar la deshidratación y la oxidación.

Con el fin de prevenir el fraude económico y las prácticas comerciales desleales, la recolección, almacenamiento y manipulación se realizarán de conformidad con las buenas prácticas de elaboración.

Fundamento:

Al igual que en 2.2.1., para indicar que se minimice la absorción de agua para la carne de pectínido durante el almacenamiento a bordo incluso si posteriormente se le va a añadir soluciones de fosfatos.

Para excluir los productos a los que solo se les añada agua.

Para subrayar la importancia de medir la absorción de solución en aras de un etiquetado justo.

Para eliminar la posibilidad de añadir solo agua (véase la observación a la subsección 2.1.2.).

Para dejar constancia de que las soluciones de fosfatos solo se permiten en los productos congelados.

Para separar párrafos combinados inadvertidamente y suprimir palabras superfluas.

Para trasladar la subsección 3.4.2. desde la sección “Producto final” a un lugar más apropiado dentro de la sección “Definición del procedimiento”.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Carne de pectínido: trasladar la subsección 3.4.2.1. desde la subsección “Producto final”; a saber:

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

No es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que absorba agua más allá de las pequeñas cantidades que no se pueden evitar desde el punto de vista tecnológico, en consonancia con las buenas prácticas de elaboración, y comparada con la cantidad que absorben los pectínidos de forma natural durante la recolección.

Fundamento: el debate sobre el contenido de agua encaja mejor en la subsección ‘Carne de pectínido’, como sucede con la de “carne de pectínido con agua añadida” en la subsiguiente subsección 3.2. (véase la observación a la 3.4.2.1.).

3.2. Carne de pectínidos elaborada con añadido de agua. Enmendar el título y el contenido como sigue:

3.2. Carne de pectínido ~~elaborada~~ con adición de **solución de agua y fosfatos**

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

Se permite la adición de **soluciones de agua y/o aditivos alimentarios, añadido de agua y/o aditivos alimentarios fosfatos** y sal a los productos elaborados con carne de pectínidos siempre que **se mida y se refleje en la etiqueta la cantidad de solución absorbida** y que su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto.

~~Sólo podrá añadirse~~ **El agua será potable, los fosfatos de calidad alimentaria y sólo se autorizará el añadido de la sal se ajustará a lo** estipulado en la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985).

Fundamento:

Utilizar terminología uniforme.

La medición precisa de la cantidad de solución absorbida es esencial para que el etiquetado refleje la composición y unas prácticas comerciales leales.

Para contribuir a evitar el uso de fosfatos industriales que no son de calidad alimentaria.

3.4. Producto final

3.4.2.: trasladar el contenido de la subsección 3.4.2. a las subsecciones 2.2.1. y 2.2.2., ambas en la sección “Definición del procedimiento”.

Fundamento: el uso de buenas prácticas de fabricación concierne el proceso; no es un factor esencial de la composición y la calidad.

3.4.2.1.: trasladar el contenido de la subsección 3.4.2.1. a la 3.1.

Fundamento:

El contenido de la presente disposición se ajusta mejor a la subsección 3.1. “Carne de pectínidos”, a imagen de la disposición sobre agua añadida incluida en la subsección 3.2.

Todos los factores esenciales de composición y calidad se aplican al producto final; por consiguiente, no es necesario incluir disposiciones en una subsección dedicada al “Producto final”, que conlleven subsecciones adicionales innecesarias.

Sugerimos que se elimine por completo la subsección “Producto final” trasladando la disposición sobre los exámenes habituales (3.4.1.) a la sección “Muestreo, examen y análisis”.

3.4.2.2.: suprimir el primer párrafo y trasladar el segundo párrafo a la Sección 8 (Muestreo, examen y análisis).

Fundamento:

La subsección 3.2. ya cubre el contenido del primer párrafo.

En el segundo párrafo se tratan cuestiones de muestreo, examen y análisis que deberían encontrarse en la sección homónima.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.2. Productos elaborados con carne de pectínido, con añadido de agua. Modificar el título y el contenido como sigue:

4.2. ~~Productos con~~ Carne de pectínido ~~elaborados con añadido de~~ adición de **solución de agua y **fosfatos****

Solo se autoriza el uso de **los** aditivos **específicos que se indican a continuación** en ~~los productos elaborados con~~ la carne de pectínidos ~~fresca y congelada rápidamente~~ **con adición de solución de agua y fosfatos.** ~~en la medida en que tal uso sea aceptable en el país de producción y en cualquier país al cual se exportan.~~ Los aditivos deben aplicarse conforme con la Sección 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), y con las buenas prácticas de fabricación como se indica en la sección [X] del Código de Prácticas para la elaboración de la carne de pectínidos congelada rápidamente³.

Humectantes:

Se permiten los “fosfatos” indicados en la ~~Tabla I de la GSA~~ **categoría de alimentos 09.3.4 (Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)** a una dosis máxima de ~~5,000~~ **2,200** mg/kg expresados como P_2O_5 **fosforosos** (incluidos los fosfatos presentes en los mariscos de manera natural).

Fundamento:

Usar terminología uniforme.

Indicar la clase funcional del aditivo y limitar los aditivos específicos permitidos en dicha clase.

Indicar la categoría de alimentos utilizada para el marisco en lugar de remitir al listado de la Tabla I de la GSA que abarca todos los alimentos.

Ajustar la “dosis máxima” y la unidad de equivalencia del “expresados como” a la GSFA, respecto de la categoría de alimentos 09.3.4.

En la subsección 3.2. ya se dice que el uso de fosfatos debe estar aceptado en el país de venta; las informaciones de esta índole deberían reducirse en normas internacionales prácticas.

5. CONTAMINANTES

5.2.: trasladar la nota a pie de página al cuerpo de la subsección y suprimir el número de referencia de la nota; a saber:

El producto no contendrá biotoxinas marinas que excedan los niveles establecidos en la Sección I-5.2 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008), y sometidos al muestro y examen con los métodos indicados en dicha norma.

Quando la carne de pectínido se prepara según el Código de Prácticas Revisado para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) – Sección X: Elaboración de carne de pectínidos (en elaboración), se considera que las biotoxinas marinas no presentan un peligro para la carne de pectínido. Mientras que el análisis de peligros considera la biotoxina marina como un peligro posible, dicho peligro será incluido o excluido en base a las especies y a los datos disponibles acerca de las toxinas para esas especies.

Fundamento: es frecuente que las notas a pie de página se pasen por alto. La presente disposición es importante, fundamental y una de los principales motivos por los que la carne de pectínido no se incluye en la Norma para los bivalvos. Esta disposición no se aplicaría a los pectínidos enteros o con hueva adherida, puesto que normalmente contienen biotoxinas.

7. ETIQUETADO: corregir los subsecciones 7.1.1. y 7.1.2., y trasladar la información del último párrafo de la subsección 7.6. a la 7.1.3.; a saber:

7.1. Nombre del Alimento

~~El nombre del alimento será:~~

7.1.1. Carne de pectínidos

El nombre para la ‘carne de pectínido’ (según se define en 2.1.1.) será “Carne de pectínido” o “Pectínidos” “Pectínidos X” siempre que se ajuste a la descripción del producto indicada en 2.1.1. o

7.1.2 Carne de pectínidos elaborada con ~~añadido de~~ **adición de solución de agua y fosfatos**

~~“Pectínidos X con añadido de agua”, “Preparación de Pectínidos X con añadido de agua”~~

El nombre para la ‘carne de pectínido con añadido de solución de agua y fosfatos’ (según se define en 2.2.2.) será “Carne de pectínido (o Pectínidos) con adición de un X % de solución de agua, fosfatos (y sal) o nombre similar según lo autorice el país de venta y que lo diferencia del producto de “carne de pectínido”; y no induce a engaño al consumidor. y se ajusta a la descripción del producto indicada en 2.1.2. “X” corresponde al porcentaje de solución añadida en el producto final con respecto al peso.

~~siendo “X” en 7.1.1 y 7.1.2 el nombre común o usual de las especies de pectínidos, de conformidad con la legislación, las costumbres o la práctica del país en que se distribuya el producto, de manera que no induzca a engaño al consumidor.~~

7.1.3. Además del nombre mencionado en las subsecciones 7.1.1. y 7.1.2., se indicará el nombre común y/o científico de la especie, según lo determine la autoridad competente del país donde se venda el producto.

Fundamento:

En aras de la uniformidad y la claridad.

Asegurar que el porcentaje de solución añadida de fosfato forma parte del nombre del producto. En los países que permiten las soluciones de fosfatos en la carne de pectínido por lo general solo se indica en la etiqueta el porcentaje de solución añadida de fosfato. No es necesario reflejar en la etiqueta de estos productos ambos porcentajes, el de solución de fosfato y el de carne de pectínido, ya que no se trata de productos molidos o de medallones con proteínas añadidas. Los músculos abductores enteros son

reconocibles y el porcentaje de solución de fosfato se autolimita tanto tecnológicamente como por la aceptación del consumidor.

La nueva subsección 7.1.3. incorpora en un lugar más adecuado la disposición recogida en el último párrafo de la subsección 7.6. También sustituye el párrafo anterior sobre “Pectínidos X” porque cuando se requiere el nombre de las especies el formato de etiquetado exigido puede variar, según el país, y no debería especificarse.

Subsección 7.3.: suprimir la subsección y la nota a pie de página nº 5.

Fundamento: la anterior observación a la subsección 7.1.2. garantiza que las soluciones añadidas de fosfato aparecen en el etiquetado como parte integrante del nombre del producto.

7.6. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor: eliminar el último párrafo.

Fundamento: el etiquetado de la especie queda cubierto por el término “X” de la subsección “Nombre del alimento” o, conforme a nuestra sugerencia, por la nueva subsección 7.1.3. que abarca esa disposición (véase el 7.1.3.). Esta disposición debería aplicarse a los envases estén destinados o no a la venta al por menor.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

8.1. Muestreo. Modificar la segunda línea como sigue:

La unidad de muestra será el envase primario o cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales o envasados a granel, una porción de al menos 1 kg del ~~la unidad de muestra~~ contenido del **envase**.

Fundamento: en aras de la claridad. La “unidad de muestra” no es una porción de la “unidad de muestra”.

8.3. Determinación de los trozos y la cantidad de los mismos. Modificar la fórmula como sigue:

$$\% \text{ de trozos de pectínidos} = \frac{\Sigma \text{ peso de trozos de pectínido en una unidad de muestra}}{\text{peso de la unidad de muestra}} \times 100$$

Fundamento: corrección para estar en consonancia con el anterior proyecto de norma.

8.4. Determinación del peso neto de productos glaseados. Volver a los métodos indicados en el anterior proyecto de norma (ALINORM 10/33/18, Apéndice VII) o efectuar las siguientes modificaciones:

8.4. Determinación del peso neto ~~de productos glaseados~~

i) Producto glaseado (congelado rápidamente por separado): se realizará con arreglo al método oficial 963.18 de la AOAC, Contenido Neto de Mariscos Congelados.

ii) Producto congelado en bloque: se realizará con arreglo a los métodos oficiales de la AOAC 963.13, Peso Ecurrido de Carne de Camarón o de Cangrejo Congelada o 963.60, Peso Ecurrido de Carne de Cangrejo Congelada. Además del método AOAC, los pectínidos congelados en bloque se descongelarán en bolsas impermeables para evitar que el producto entre en contacto con el agua usada para descongelarlo y la absorba.

Fundamento: en el anterior anteproyecto se establecen métodos mejores para los productos congelados rápidamente por separado o en bloque. El método 963.18 de la AOAC es aplicable a los productos glaseados congelados rápidamente por separado; sin embargo, sigue siendo necesario un método para el producto congelado en bloque. Los pectínidos se congelan con frecuencia en bloque con y sin agua añadida al envase para protegerlos de la deshidratación.

Nueva subsección 8.7.: añadir una nueva subsección 8.7.; a saber:

8.7. Determinación de la presencia de vísceras

La carne de pectínido se examina para detectar la presencia de cualquier víscera de pectínido adherida al músculo abductor o suelta en el envase (p. ej.: restos de agallas, mantos, hepatopáncreas, tracto intestinal y huevas).

Fundamento: el examen para detectar vísceras debería constituir una disposición independiente debido al peligro de biotoxinas en las vísceras. La carne debe estar exenta de vísceras (incluidas las huevas) para eliminar el peligro de biotoxinas.

Nueva subsección 8.8.: trasladar el segundo párrafo del subsección 3.4.2.2 a la nueva subsección 8.8.; a saber:

8.8. Determinación de agua añadida

A fin de verificar la conformidad con las subsecciones 3.1. y 3.2., un país puede establecer un criterio con base científica. Si un país exportador dispusiera de información científica pertinente sobre las características de la especie de pectínido que exporta, podría contactar con un país importador para discutir la aplicación de este criterio especie por especie.

Fundamento: esta disposición, actualmente en la subsección 3.4.2.2 (Composición esencial y factores de calidad), corresponde a la Sección 8 (Muestreo, examen y análisis).

9. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

9.4. Parásitos: incluir la disposición entre corchetes.

Fundamento: Si bien los pectínidos silvestres recolectados en el mar pueden contener parásitos, los consumidores suelen rechazar concentraciones por encima del 20 %. No existen estudios documentados que respalden dicho límite. Sin embargo, algunas pruebas procedentes de quejas de los consumidores y de exámenes del producto realizados por la FDA sugieren que este límite indica aproximadamente el punto en que las personas perciben y se quejan de la presencia de parásitos pequeños pero visibles.

9.5. Sustancias indeseables: suprimir la subsección (i). Eliminar los corchetes y modificar la subsección (ii); a saber:

‡ **La presencia de arena, conchas** u otras partículas similares que sean visibles en el estado de descongelación o detectadas en la masticación durante el examen sensorial, que afecten a más del 10 % de la muestra en peso.

Fundamento:

Con arreglo a la subsección (i) se permitía que las vísceras afectasen a un 10 % de la carne. La presencia de cualquier víscera presenta un riesgo potencial de biotoxinas y su inclusión como defecto de calidad resulta peligrosa pese a la referencia a la subsección 5.2. Véase nuestra observación a la Sección 10 (Aceptación del lote) donde se aborda esta preocupación.

Opinamos que un intervalo de tolerancia de arena del 5 al 10 % es razonable. La disposición relativa a las conchas se ha trasladado de la subsección (i) a la (ii), donde encaja mejor.

10. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Nueva subsección (i): añadir una nueva subsección antes de la (i) (y volver a enumerar las subsecciones siguientes); a saber:

(i) No se tolera la presencia de vísceras de conformidad con la subsección 8.5., ya que puede existir peligro de biotoxinas incluso con pequeñas cantidades de vísceras.

Fundamento: se debería prestar especial atención al peligro potencial de biotoxinas en las vísceras de los pectínidos (véase observación a la subsección 9.5.).