



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE 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 el Abalón Fresco/Vivo y Congelado (*Haliotis spp*)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Ghana y los Estados Unidos de América)

GHANA

Observaciones: I-8.4. Determinación de biotoxinas

Ghana está conforme con el texto propuesto relativo a las biotoxinas y respalda su inclusión en la norma.

“Las autoridades competentes deberían utilizar los 'Criterios y principios de rendimiento para los métodos de análisis de biotoxinas marina' a la hora de elegir la metodología más adecuada para determinar los niveles de biotoxinas en el abalón.”

Fundamento: Las biotoxinas constituyen un riesgo potencial para la salud pública; así pues, la inclusión en la norma de este texto es apropiada.

Observaciones: II-2.1 Definición del producto

Recomendamos trasladar el texto entre corchetes: “[**La Sección II-5 de la presente norma no se aplica a la carne elaborada de abalón al que hayan extraído las vísceras y el epitelio.**]” a la Sección II-2.1 Definición del producto.

Fundamento: Mediante la inclusión de este texto en la Sección II-2.1 se indica que la Sección II-5, que contiene las disposiciones relativas a los contaminantes, no se aplica a la carne elaborada de abalón al que hayan extraído las vísceras y el epitelio. No obstante, recomendamos la extracción de las vísceras y el epitelio a fin de minimizar los niveles de biotoxinas.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En respuesta a CL 2011/15-FFP, Estados Unidos de América desea presentar las siguientes observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (en el Trámite 6 del Procedimiento). El texto adicional propuesto se ha resaltado en negrilla para facilitar su lectura.

PARTE I – ABALÓN VIVO

I-7 ETIQUETADO

I-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. Trasladar el 3^{er} párrafo a una nueva subsección de I-7.1 (Nombre del alimento) como se indica a continuación:

I-7.1.X El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

Fundamento: Esta disposición se aplica al nombre del alimento así como a los envases destinados a la venta al por menor.

I-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. Trasladar el último párrafo a una nueva Subsección I-7.X antes de la Sección I-7.4 y asignar la numeración correspondiente.

I-7.X La durabilidad o tiempo de conservación puede ser un requisito en el país donde se venda el producto. Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la indicación de que “el abalón debe estar vivo en el momento de su venta al consumidor final”.

Fundamento: Esta disposición también se aplica a los envases destinados a la venta al por menor.

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

I-8.1 Muestreo, (ii). Modificar como sigue:

ii) Cada La muestra contendrá incluirá un número suficiente de abalones **unidades de muestra seleccionadas de distintas partes del lote** que garantice que la muestra es representativa del lote. **La unidad de muestra será como mínimo de [2 kilogramos y 20 unidades de abalones].**

Fundamento:

“Muestra” (según el Codex) se refiere a cualquier producto seleccionado durante el muestreo del lote. Una “unidad de muestra” es una cantidad menor (a menudo un envase) seleccionada durante el muestreo, que hay que definir para poder aplicar los números de aceptación así como los criterios con el fin de determinar si la unidad es defectuosa o no, como sucede en otras normas adoptadas. Una unidad de muestra puede ser un solo abalón, un envase o un determinado peso/calidad (compuesto de varios envases o una porción de un envase, dependiendo del tamaño del mismo).

Al objeto de minimizar las modificaciones de las disposiciones relativas a las unidades defectuosas y a la aceptación del lote, sugerimos que la unidad de muestra tenga un peso mínimo y esté compuesta de un número mínimo de abalones (por ejemplo, un peso mínimo de 2 kg y al menos 20 unidades de abalones). Con un número mínimo de 20 individuos, si un abalón de los 20 presentara un defecto (aproximadamente un 5% del peso), la unidad de muestra no se consideraría defectuosa y constituiría el “número límite de aceptación”.

Las unidades de muestra se han de seleccionar de distintas partes del lote (de manera aleatoria o aleatoria estratificada) para obtener una muestra representativa.

I-8.4 Determinación de biotoxinas. Reemplazar el cuadro existente por el siguiente cuadro y suprimir el párrafo entre corchetes de debajo del cuadro.

Cuando exista un riesgo de biotoxinas marinas, estas se determinarán según los métodos que se especifican en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (Codex Stan 292-2008).

~~[Las autoridades competentes deberían utilizar los ‘Criterios y principios de rendimiento para los métodos de análisis de biotoxinas marina’ a la hora de elegir la metodología más adecuada para determinar los niveles de biotoxinas en el abalón.]~~

Fundamento:

De esta forma los métodos de determinación de biotoxinas especificados coinciden con los contenidos en la Sección I-5.2 (Contaminantes). En el cuadro tan solo figuraba un método para el grupo de las saxitoxinas; sin embargo, en la Sección I-5.2 se incluyen todas las biotoxinas marinas.

Insertando “Cuando exista un riesgo” se es coherente con la Subsección I-5.2, donde se indica que solo en algunas zonas geográficas se han detectado biotoxinas marinas en el abalón.

Es probable que se sustituyan os métodos de detección de biotoxinas en el bivalvo por criterios para la selección de métodos; no obstante, se debería citar la Norma relativa a los bivalvos para garantizar que la Norma para el abalón está en consonancia con esta y así evitar la necesidad de realizar una revisión ulterior.

I-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS. Modificar como sigue:

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades que se definen a continuación. [N. de la T.: las modificaciones propuestas no afectan a la versión en español].

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección I-8.1

I-9.1 Materias extrañas. Modificar como sigue:

La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga del abalón, no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin amplificación o esté presente a un nivel determinado y se detecte mediante cualquier método, incluso mediante amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. [N. de la T.: las modificaciones propuestas no afectan a la versión en español].

Fundamento: Véanse las observaciones referentes a la Sección I-8.1.

I-9.2 Producto muerto o dañado. Modificar como sigue:

I-9.2 ~~Producto~~ muerto o dañado

El abalón muerto se caracteriza por la ausencia de movimiento muscular al tacto y/o rigidez total debido al rigor mortis que se desencadena tras la muerte del animal. **El abalón está dañado**—~~Se consideran defectuosos los animales dañados~~ cuando **presenta un defecto que se afecta a su integridad.** ~~El producto~~ **La unidad de muestra** se rechaza cuando más del 5% del **número de** ~~los~~ abalones ~~de las~~ en la unidades de muestra está dañado o muerto.

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección I-8.1.

Las definiciones de “dañado” y “muerto” se han expresado de forma análoga en aras de la claridad.

Se ha suprimido el término “defectuoso” para el abalón dañado para evitar que se confunda con “unidad de muestra defectuosa”.

Se ha añadido “número” para mayor claridad. “En peso” se utiliza para la deshidratación del abalón congelado.

PARTE II – ABALÓN CRUDO REFRIGERADO O CONGELADO

II-2 DESCRIPCIÓN

II-2.1 Definición del producto. Modificar como se indica a continuación, suprimir los corchetes de la última oración y trasladarla a la Sección II-5:

El abalón entero, crudo, fresco, refrigerado o congelado, elaborado para el consumo directo o la elaboración ulterior, es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes de la congelación y/o elaboración y cumple lo estipulado en la sección I-2.2 ~~relativa a la recolección~~. El abalón puede haber sido refrigerado o congelado entero o sin concha ni vísceras. El epitelio, la mucosa o la rádula se pueden extraer. ~~(El producto se refrigera o congela manteniendo esencialmente las características sensoriales del abalón vivo).~~ **{El riesgo de biotoxina identificado en** ~~La~~ **sección II-5 de la presente norma no se aplica a la carne elaborada de abalón al que hayan extraído las vísceras y el epitelio.}** [Trasladar la oración entre corchetes a II-5].

Fundamento:

Se ha suprimido “relativa a la recolección” porque según la Sección I-2.2 las zonas de cultivo ya no han de estar autorizadas obligatoriamente por una autoridad reguladora (véase la observación 125 del informe de la 31.ª reunión).

Se ha suprimido la oración entre paréntesis porque el producto se identifica como refrigerado o congelado en la anterior oración y el requisito de mantener esencialmente las características organolépticas del abalón vivo no es razonable y difícil de comprobar. El producto presentará las características organolépticas del abalón vivo o congelado de conformidad con la Sección II-2.2.

Se ha añadido “El riesgo de biotoxina identificado en” en la última oración (entre corchetes) porque en la Sección I-5 también se mencionan otros contaminantes cuyo riesgo sí se podría aplicar. Se ha trasladado la oración entre corchetes a la Sección II-5 porque esta disposición concierne a los contaminantes más que a la descripción del producto.

Se han suprimido los corchetes porque con el proceso descrito se eliminan las partes del abalón donde existe riesgo de biotoxinas.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Modificar los antioxidantes contenidos en la NGAA para la categoría de alimentos 09.2.1 y en el Cuadro 3, y considerar la elaboración de una lista de aditivos.

Fundamento:

Recomendamos revisar los antioxidantes que son necesarios para el abalón y elaborar una lista, ya que es posible que los antioxidantes justificados desde el punto de vista tecnológico no se encuentren en la NGAA.

Los antioxidantes incluidos en la NGAA para la categoría de alimentos 09.2.1 pueden no ser adecuados desde el punto de vista tecnológico, y podrían variar o ser eliminados cuando se realice alguna revisión de la NGAA. Ya se acordó previamente y se adoptó en la NGAA que los aditivos incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA (para su uso en los alimentos en general según las BPF) no son adecuados y no se autoriza su uso para la categoría de alimentos 09.2.1 (productos pesqueros congelados). Por tanto, los aditivos contenidos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para la categoría de alimentos 09.2.1, donde se especifican las IDA establecidas por el JEFCA, son cuestionables y podrían ser eliminados en base a la decisión anteriormente mencionada, a menos que se identifiquen específicamente como aditivos necesarios para el alimento normalizado.

Por ejemplo, el uso de antioxidantes, ácido ascórbico, ácido cítrico y ascorbato de sodio no está autorizado para la categoría de alimentos 09.2.1, mientras que el de butilhidroxianisol, butilhidroxitolueno y sulfitos, contra toda lógica, sí lo está. El Comité debería examinar los antioxidantes de los Cuadros 1, 2 y 3 para determinar cuáles cumplen el propósito tecnológico deseado en la carne de abalón sin perjuicio de la calidad.

En Estados Unidos no se utiliza antioxidante alguno en este sector en los abalones refrigerados o congelados porque el sabor del abalón es delicado y se puede perder si se manipula y distribuye de manera tal que haga necesario el uso de antioxidantes. Caso de utilizarse antioxidantes, consideramos que algunos de los antioxidantes del Cuadro 3 serían más apropiados para el frágil sabor del abalón. Nos gustaría disponer de información acerca de los antioxidantes específicos utilizados en otros países en el abalón fresco y congelado.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Si una vez revisada la lista de antioxidantes de la NGAA por parte del Comité para la categoría de alimentos 09.2.1 (véase el comentario más arriba) se determinase que todos los antioxidantes incluidos actualmente y en el futuro son adecuados para el abalón, se recomienda las modificaciones siguientes:

~~Para el abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado, cualquier~~ **Los antioxidantes incluidos en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) indicado en para la categoría alimentaria 09.2.1 (pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) o los incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) se pueden emplear para el abalón fresco o congelado.**

Fundamento:

Con esta nueva redacción se aclara que solo se permite la clase funcional antioxidante, se incluyen los antioxidantes del Cuadro 3, y se siguen las recomendaciones del Manual de Procedimiento del Codex en cuanto a redacción.

II-5 CONTAMINANTES. Insertar la oración modificada, procedente de la Sección II-2.1, y suprimir los corchetes tal y como se indica a continuación:

Véase la sección I-5 relativa a los contaminantes. ~~{El riesgo de biotoxina identificado en la~~ **sección I-5 de la presente norma no se aplica a la carne elaborada de abalón al que hayan extraído las vísceras y el epitelio.**

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección II-2.1.

II-7 ETIQUETADO

II-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. Trasladar el 3^{er} párrafo a una nueva subsección en II-7.1 (Nombre del alimento) como se indica a continuación:

II-7.1.X El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección I-7.4

II-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. Suprimir el último párrafo sobre la durabilidad/vida útil.

Fundamento: La indicación en la etiqueta de la fecha de durabilidad mínima se trata en la Sección II-7.3

II-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS. Modificar como sigue:

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades que se definen a continuación. [N. de la T.: las modificaciones propuestas no afectan a la versión en español].

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección I-8.1

II-9.1 Deshidratación profunda. Modificar como sigue:

Cuando más del 10% del peso de los abalones de la unidad de muestra presenta una pérdida excesiva de humedad, que se aprecia claramente por un color blanco o anormal en la superficie, que oculta el color de la carne, penetra por debajo de la superficie, y no puede eliminarse fácilmente raspándose con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar indebidamente al aspecto del abalón **y afecta a más de un 1 cm² de la superficie de la unidad de abalón.**

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección I-8.1. Unos pequeños puntos de deshidratación no modifican necesariamente la calidad del producto de forma significativa. Es preciso especificar una superficie afectada mínima a fin de determinar cuándo se computa un abalón en el peso afectado.

II-9.2 Materias extrañas. Modificar como sigue:

La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga del abalón, no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin amplificación o esté presente a un nivel determinado y se detecte mediante cualquier método, incluso mediante amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. [N. de la T.: las modificaciones propuestas no afectan a la versión en español].

Fundamento: Véanse las observaciones relativas a la Sección I-8.1