



Tema 5 del Programa

CX/FFP 12/32/5

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

KENIA

I-8.4. Determinación de biotoxinas

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

Observaciones:

Recomendamos el uso de métodos analíticos de biotoxinas armonizados y validados a escala internacional.

PARTE II – ABALÓN CRUDO REFRIGERADO O CONGELADO

II-2 DESCRIPCIÓN

II-2.1 Definición del producto

[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.]

Observaciones:

Recomendamos la eliminación de la referencia a la extracción de las vísceras y el epitelio para reducir los niveles de biotoxinas.

II-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información indicada anteriormente deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan. No obstante, siempre se indicará en el envase el nombre del alimento, la identificación del lote, el nombre y dirección del fabricante o envasador, así como las instrucciones para el almacenamiento del producto.

~~No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca pueda identificarse claramente en la documentación que acompaña al producto.~~

Observaciones:

La información indicada anteriormente deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan. No obstante, siempre se indicará en el envase el nombre del alimento, la identificación del lote, el nombre y dirección del fabricante o envasador, así como las instrucciones para el almacenamiento del producto.

Justificación:

Proponemos suprimir el último párrafo que empieza por "No obstante" ya que contraviene los requisitos estipulados en la Norma General del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos Preenvasados 1985 y puede constituir una de las causas de fraude.