

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y LOS MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS

CODEX STAN 292-2008

Adoptada en 2008. Enmendada en 2013. Revisada en 2014, 2015.

1. **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a los moluscos bivalvos vivos y a los moluscos bivalvos crudos, que han sido desconchados y/o congelados, y/o han sido tratados para disminuir o limitar determinados organismos, al tiempo que mantienen esencialmente las características sensoriales de los moluscos bivalvos vivos. Los moluscos bivalvos crudos se comercializan congelados o enfriados. Los moluscos bivalvos vivos y los crudos podrán destinarse al consumo directo o a una elaboración ulterior. La presente norma no se aplica a los peines cuando el producto final incluye solamente el músculo aductor.

La Parte I se aplica a los moluscos bivalvos vivos. La Parte II se aplica a los moluscos bivalvos crudos.

PARTE I - MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

1.2. Descripción

1.2.1 Definición del producto

Los moluscos bivalvos vivos son los productos que se encuentran vivos inmediatamente antes de su consumo. El producto se presenta con las valvas/concha.

1.2.2 Definición del proceso

Los moluscos bivalvos se capturan vivos en una zona de cría que esté autorizada para el consumo humano directo o clasificada como autorizada para la captura usando un método autorizado de depuración, por ejemplo, la reinstalación o depuración antes del consumo humano. La reinstalación y la depuración deberán someterse a controles apropiados implementados por el organismo oficial competente.

1.2.3 Presentación

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, siempre y cuando:

- satisfaga todos los requisitos de la presente norma; y
- esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no se induzca a error o engaño al consumidor.

Los moluscos bivalvos podrán envasarse por peso, número, número por unidad de peso, volumen o envase.

1.3. Composición esencial y factores de calidad

1.3.1 Moluscos bivalvos vivos

Los moluscos bivalvos vivos deberían poseer características organolépticas relacionadas con la frescura y responder adecuadamente a la percusión (es decir, el marisco cierra las valvas cuando se lo golpea levemente) y carecer de materia extraña, según lo determinan los especialistas con conocimiento en dichas especies.

1.3.2 Producto final

Se considerará que los moluscos bivalvos vivos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 1.10 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 1.9. Los moluscos bivalvos vivos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 1.8.

1.4. Aditivos alimentarios

No se permitirán aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos.

1.5. Contaminantes

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius."

Las disposiciones siguientes se aplican a las partes comestibles de los moluscos bivalvos vivos (en toda la parte o en cualquier parte destinada a comerse separadamente).

Nombre de los grupos de biotoxinas	Nivel máximo /kg en la carne de molusco
Grupo de las saxitoxinas (STX)	≤0,8 miligramos (2HCL) de equivalente de saxitoxina
Grupo del ácido okadaico (OA)	≤0,16 miligramos of equivalente de ácido okadaico
Grupo del ácido domoico (DA)	≤20 miligramos de ácido domoico
Grupo de las brevetoxinas (BTX)	≤200 unidades de ensayo en ratón o equivalente
Grupo de los Azaspirácidos (AZP)	≤0,16 milligramos

1.6. Higiene

Se recomienda preparar y manipular el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma en conformidad con las secciones pertinentes del Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Práctica.

Los productos deberían cumplir con todo criterio microbiológico establecido en conformidad con los Principios y directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

Los programas de vigilancia de las zonas de cría, cualquier sea el tipo de indicador bacteriano utilizado, deben asegurar que los moluscos bivalvos destinados al consumo humano directo cumplan con el límite para E.coli identificado a continuación cuando se analicen de acuerdo con un método NMP especificado en ISO 16649-3 o su equivalente.

En un análisis que contenga cinco muestras (5) de las partes comestibles (en toda la parte o en cualquier parte destinada a comerse separadamente), ninguna podrá contener más de 700 E.coli y sólo una (1) de las cinco (5) muestras podrá contener entre 230 y 700 E. coli, o el equivalente como decidido por la autoridad competente.

Microorganismo= Escherichia coli/g n=5 c=1 m=230 M=700 Plan a tres clases

donde 'n'= al número de unidades de muestreo, 'c'= el número de unidades de muestreo que pueden exceder el límite 'm', y 'M'es el límite que ninguna de las unidades de muestreo puede exceder.

Cuando no se cumpla con los criterios microbiológicos, se debería tomar acciones que se consideran apropiadas por la autoridad competente. En el seguimiento, se debería considerar la retención, la recuperación y la elaboración del producto de manera a eliminar el peligro de los lotes involucrados. Además, se debería evaluar del estatus de los controles de la zona de recolección y/o del establecimiento.

1.7. Etiquetado

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

1.7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que se declare en la etiqueta deberá ser el nombre usual o de uso común de las especies de moluscos bivalvos, en conformidad con la legislación y las tradiciones del país donde se venda el producto, de manera de no inducir a error o engaño al consumidor.

En la etiqueta se hará referencia a la presentación según lo dispuesto en la sección 1.2.3. La presentación se colocará muy cerca del nombre del producto, utilizando términos tales que describan adecuada y ampliamente la naturaleza de la presentación del producto de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

Además de las susodichas designaciones específicas de etiquetado, se podrá añadir el nombre común o usual con el que se comercializa la variedad, en la medida en que ello no induzca a error o engaño al consumidor del país en el que se distribuya el producto.

1.7.2 Declaración del contenido

Los moluscos bivalvos vivos deberán etiquetarse según el peso, número, número por unidad de peso o volumen según sea apropiado para el producto.

1.7.3 Instrucciones para la conservación

Se especificará en la etiqueta las condiciones para la conservación y/o la temperatura del producto que mantenga la inocuidad/viabilidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

1.7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado para los moluscos bivalvos vivos deberá contener información siguiente:

- (i) Identificación del producto por el nombre común y/o científico tal como determinado por la autoridad competente. El país donde se vende el producto puede determinar si el nombre científico se debe mencionar en la etiqueta.
- (ii) Información que se puede necesitar en caso de problema de inocuidad de alimentos, incluyendo la identificación del lote que podría ser el código del lote o la fecha y localidad de recolección, información sobre la zona de recolección, fecha de captura, depuración o reinstalación, según corresponda, además de la identificación del centro de despacho u otros establecimientos desde donde se despachó el producto.
- (iii) fecha de duración o de comercialización.

Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la declaración "los bivalvos deben ser vivos cuando se comercializan".

1.8. Muestreo, examen y análisis

1.8.1 Muestreo

- (i) Cada muestra debe contener un número suficiente de moluscos bivalvos para asegurar la representatividad del muestreo.
- (ii) La parte del molusco bivalvo que se analiza debería ser la porción considerada comestible, generalmente el tejido completo. Cuando no sea posible o práctico analizar el tejido completo, se podría diseccionar y analizar el tejido más contaminado (por ejemplo: la glándula digestiva) y convertir los resultados en base al tejido comestible. El factor de conversión debería estar respaldado por datos adecuados.

1.8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello y de conformidad con las disposiciones establecidas en las secciones 1.8.3 a 1.8.5 y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31 -1999).

1.8.3 Determinación del número por unidad de peso o volumen

Cuando se declare en la etiqueta, el número de moluscos bivalvos se determinará contando los moluscos bivalvos contenidos en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo ese número por el peso/volumen real para determinar el número de moluscos por unidad de peso o volumen.

1.8.4 Método para el análisis de *Escherichia coli* en los moluscos bivalvos

La norma 16649-3 ISO/T – Método horizontal para el recuento de *Escherichia coli* positiva a la beta-glucuronidasa – Parte 3. La técnica más probable utiliza 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-beta-D-glucuronido u otros métodos validados en conformidad con el protocolo descrito en ISO 16140 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados.

1.8.5 Determinación de biotoxinas

Los métodos seleccionados deberían elegirse en base a su practicabilidad y se debería dar preferencia a los métodos cuya aplicabilidad favoreciera la ejecución sistemática del método.

1.8.5.1 Criterios para la determinación de análogos de toxinas mediante métodos químicos

Los métodos deberán cumplir los criterios numéricos indicados en la Tabla 1 y posiblemente satisfacer los criterios indicados de rango mínimo aplicable, o los criterios de Límites de detección (LD) y de Límites de cuantificación (LC).

Cuadro 1. Criterios para la determinación de análogos de toxinas mediante métodos químicos

Grupo de toxinas	Toxina	Rango mínimo aplicable (mg/kg)	LD (mg/kg)	LC (mg/kg)	Precisión (RSD _R)	Porcentaje de recuperación
Grupo STX	Saxitoxina (STX)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	50 - 130%
	(NEO)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	50 - 130%
	(dcSTX)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	50 - 130%
	GTX1	0,05 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	50 - 130%
	GTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	GTX3	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	GTX4	0,05 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	50 - 130%
	GTX5	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	GTX6	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	dcGTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	dcGTX3	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	C1	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	C2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	50 - 130%
	C3	0,5 - 1,5	0,1	0,2	<=32%	50 - 130%
C4	0,5 - 1,5	0,1	0,2	<=32%	50 - 130%	
Grupo AO	AO	0,03 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	60 - 115%
	DTX1	0,03 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	60 - 115%
	DTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	<=38%	60 - 115%
Ácido domoico	DA	14 - 26	2	4	<=20%	80 - 110%
Grupo AZP	AZA1	0,03 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	40 - 120%
	AZA2	0,03 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	40 - 120%
	AZA3	0,03 - 0,2	0,01	0,02	<=44%	40 - 120%

La toxicidad total se calcula a partir de la suma de las concentraciones molares de los análogos detectados, multiplicada por los factores de equivalencia tóxica específicos (FET). Se deberán utilizar los factores de equivalencia tóxica (FET) validados científicamente a nivel internacional. La ciencia referente a los FET está en evolución. Los FET actuales y validados internacionalmente están disponibles en el sitio web de la FAO. La información sobre los FET podría incorporarse a la presente norma en el futuro.

Los métodos deberían validarse y utilizarse en el caso de análogos de toxinas que puedan contribuir a la toxicidad total. En el Cuadro 1, se indican los análogos de toxinas conocidos en la actualidad y que deben considerarse.

Cuando se determinen análogos de toxinas no indicados en el Cuadro 1, la autoridad competente deberá evaluar la contribución de dichos análogos a la toxicidad total mientras se efectúan más investigaciones.

Métodos biológicos y funcionales para determinar la toxicidad parálitica de los moluscos

1.8.5.2 Biological and Functional Methods to Determine Paralytic Shellfish Toxicity

Disposición	Método
Toxicidad parálitica de los moluscos	AOAC 959.08
Toxicidad parálitica de los moluscos	AOAC 2011.27

1.9. Definición de defectos

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualesquiera de las propiedades que se definen a continuación.

1.9.1 Materias extrañas

La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga de moluscos bivalvos, no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin amplificación o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

1.9.2 **Producto muerto o dañado**

La presencia de producto dañado o muerto. El producto muerto se caracteriza por no responder a la percusión (es decir, el marisco cierra las valvas cuando se lo golpea levemente). El producto dañado incluye productos que se han dañado hasta el punto de no poder mantener la función biológica. Deberán considerarse defectivos las muestras si el número de moluscos bivalvos muertos o dañados es superior al 5 por ciento.

1.10. **Aceptación del lote**

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente norma si:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas de conformidad con la sección 1.9 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (ii) el número total de unidades de muestra, que no se ajusta al número declarado conforme a lo establecido en la sección 1.8.3, no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases presente un déficit de peso injustificado;
- (iv) se satisfacen requisitos sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado de las secciones 1.4, 1.5, 1.6 y 1.7.

PARTE II - MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS

2.2. **Descripción**

2.2.1 **Definición del producto**

Los moluscos bivalvos crudos tratados para el consumo directo o la elaboración ulterior son productos que se encuentran vivos inmediatamente antes del tratamiento y se ajustan a la Sección 1.2.2 referente a la captura, depuración y reinstalación. Han sido desconchados y/o congelados y/o elaborados para disminuir o limitar determinados organismos, al tiempo que mantienen esencialmente las características sensoriales de los moluscos bivalvos vivos. Los moluscos bivalvos crudos se comercializan congelados o enfriados.

2.2.2 **Definición del proceso**

Los moluscos bivalvos crudos deben satisfacer la definición del proceso descrita en 1.2.2 antes de tratarse para consumo directo o elaboración ulterior.

Los moluscos bivalvos que han sido tratados para disminuir o limitar determinados organismos, al tiempo que mantienen esencialmente las características sensoriales de los moluscos bivalvos vivos, son aquellos que han sido tratados para asegurar la disminución o limitación de los organismos determinados conforme lo exija el organismo oficial competente.

2.2.3 **Presentación**

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, siempre y cuando:

- satisfaga todos los requisitos de la presente norma; y
- esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no se induzca a error o engaño al consumidor.

Los moluscos bivalvos podrán envasarse por peso, número, número por unidad de peso, volumen o envase.

2.3. **Composición esencial y factores de calidad**

2.3.1 **Moluscos bivalvos crudos**

Los moluscos bivalvos crudos deberán ser de calidad apta para el consumo humano.

2.3.2 **Ingredientes**

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

2.3.3 *Producto final*

Se considerará que los moluscos bivalvos crudos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 2.10 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 2.9. Los moluscos bivalvos crudos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 2.8.

2.4. **Aditivos alimentarios**

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos en los moluscos bivalvos crudos.

- **Antioxidantes**

En el caso de moluscos refrigerados desconchados cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.1.2 (moluscos, crustáceos y equinodermos) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

En el caso de moluscos crudos congelados, cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.2.1 (pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

2.5. **Contaminantes**

Los moluscos bivalvos deberían cumplir con los requisitos de 1.5.

2.6. **Higiene y manipulación**

Los moluscos bivalvos deberían cumplir con los requisitos de 1.6.

2.7. **Etiquetado**

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

2.7.1 **Nombre del Alimento**

El nombre del alimento que se declare en la etiqueta deberá ser el nombre usual o de uso común de las especies de moluscos bivalvos en conformidad con la legislación y las tradiciones del país donde se venda el producto, de manera de no inducir a error o engaño al consumidor.

En la etiqueta se hará referencia a la presentación según lo dispuesto en la sección 2.2.3. La presentación se colocará muy cerca del nombre del producto, utilizando términos tales que describan adecuada y ampliamente la naturaleza de la presentación del producto de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

Además de las susodichas designaciones específicas de etiquetado, se podrá añadir el nombre común o usual con el que se comercializa la variedad, en la medida en que ello no induzca a error o engaño al consumidor del país en el que se distribuya el producto.

2.7.2 **Declaración del contenido**

Los moluscos bivalvos crudos deberán etiquetarse según el peso, número, número por unidad de peso o volumen según sea apropiado para el producto.

2.7.3 **Instrucciones para la conservación**

Se especificará en la etiqueta las condiciones para la conservación y/o la temperatura del producto que mantenga la inocuidad y características del producto durante el transporte, el almacenamiento y la distribución incluyendo la fecha de durabilidad mínima y la fecha de desconchado.

2.7.4 **Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

Véase 1.7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

Todo envase que contenga moluscos bivalvos que han sido tratados para disminuir o limitar organismos determinados deberá llevar una etiqueta en la que se certifique que todos los moluscos han sido tratados para disminuir el organismo determinado a niveles aceptados por el organismo oficial competente.

Las declaraciones en materia de inocuidad formuladas para los moluscos bivalvos tratados para disminuir o limitar determinados organismos deberían especificar los organismos que se han disminuido o limitado, tal como descrito en el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).

2.8. Muestreo, examen y análisis

2.8.1 Muestreo

El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará de conformidad con un plan de muestreo apropiado que satisfaga los criterios establecidos por la CAC.

2.8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello y de conformidad con las disposiciones establecidas en las secciones 2.8.3 a 2.8.7 y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31 -1999).

2.8.3 Determinación del peso neto y del peso escurrido

El peso neto y el peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinarán mediante los procedimientos descritos o indicados en las secciones 2.8.3.1 a 2.8.3.5.

2.8.3.1 Determinación del peso neto

- i) Pesar el envase sin abrir;
- ii) Abrir el envase y extraer el contenido;
- iii) Pesar el envase vacío, (incluida la tapa) después de haber eliminado el líquido restante y la carne adherida;
- iv) Restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir.
- v) La cifra resultante será el contenido neto total.

2.8.3.2 Determinación del peso neto de productos congelados no glaseados

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra que represente un lote se determinará en estado de congelación.

2.8.3.3 Determinación del peso neto de productos glaseados

Se realizará con arreglo al método oficial 963.18 de la AOAC, Contenido Neto de Mariscos Congelados.

Para determinar el peso neto de productos "congelados en bloque" con agua añadida se aplicará el método oficial 963.26 de la AOAC.

2.8.3.4 Determinación del peso escurrido

En el caso de moluscos bivalvos desconchados el peso escurrido será determinado de acuerdo al método oficial 953.11 de la AOAC.

2.8.4 Determinación del número por unidad de peso o volumen

Cuando se declare en la etiqueta, el número de moluscos bivalvos se determinará contando los moluscos bivalvos contenidos en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo ese número por el peso/volumen real para determinar el número de moluscos por unidad de peso o volumen.

2.8.5 Preparación de la muestra

2.8.5.1 Procedimiento de descongelación

Tratándose de productos congelados, la unidad de muestra se descongela introduciéndola en una bolsa de plástico y sumergiéndola en agua a temperatura ambiente (35°C como máximo). La descongelación completa del producto se determina ejerciendo de vez en cuando una leve presión en la bolsa, procurando no dañar la textura del molusco bivalvo, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo.

2.8.6 Métodos para el análisis de *Escherichia coli*

Véase 1.8.4, Métodos para el análisis de *Escherichia coli*.

2.8.7 Determinación de biotoxinas

Véase 1.8.5, Determinación de biotoxinas.

2.9. Definición de defectos

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualesquiera de las propiedades que se definen a continuación.

2.9.1 *Deshidratación profunda (productos congelados)*

En más del 10 por ciento en peso del contenido de moluscos bivalvos de la unidad de muestra o en más del 10 por ciento de la superficie del bloque se observa una pérdida excesiva de humedad, que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o anormal en la superficie, que ocultan el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar excesivamente al aspecto del molusco bivalvo.

2.9.2 *Materias extrañas*

La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga de moluscos bivalvos, no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin amplificación o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

2.9.3 *Olor y sabor*

Olor o sabor persistente, desagradable e inconfundible que sea signo de descomposición o ranciedad.

2.9.4 *Textura*

Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo.

2.10. Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente norma si:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas de conformidad con la sección 2.9 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (ii) el número total de unidades de muestra, que no se ajusta al número declarado conforme a lo establecido en la sección 2.2.3, no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases presente un déficit de peso injustificado;
- (iv) se satisfacen requisitos sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado de las secciones 2.4, 2.5, 2.6 y 2.7.