

NORMA RELATIVA AL ABALÓN VIVO Y AL ABALÓN CRUDO, FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO O A SU PROCESAMIENTO ULTERIOR

CODEX STAN 312-2013

1. ÁMBITO

La presente norma se aplica al abalón vivo y/o al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado del género *Haliotis*. El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado puede ser entero o desconchado y sin vísceras. El epitelio, la mucosa y la rádula pueden ser extraídos. El proceso de refrigerado o congelado es tal que se mantienen esencialmente las características de frescura del abalón vivo. El abalón, tanto vivo como crudo, fresco, refrigerado o congelado puede destinarse al consumo directo o a un procesamiento ulterior. La parte I se refiere al abalón vivo mientras que la II versa sobre el abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado.

PARTE I – ABALÓN VIVO

I-2 DESCRIPCIÓN

I-2.1 Definición del producto

El abalón vivo es un producto que se encuentra vivo justo antes de consumirse. La concha se incluye en la presentación.

I-2.2 Definición del procedimiento

El abalón se recolecta vivo en el medio silvestre o en zonas de cultivo. Puede depurarse en agua de mar limpia y/o escurrirse antes de ser envasado para el consumo humano directo o para un procesamiento ulterior tal como se describe en la sección II-2.2.

I-2.3 Presentación

Se permitirá todo tipo de presentación del producto siempre y cuando:

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

Se puede envasar el abalón por peso, cantidad, cantidad por unidad de peso, o volumen por envase.

I-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

I-3.1 Abalón

El abalón ha de estar vivo, poseer las características organolépticas asociadas a la frescura, y carecer de manchas o sustancias extrañas, según el parecer de especialistas conocedores de la especie en cuestión.

I-3.2 Producto final

El abalón vivo satisfará los requisitos de la presente norma cuando los lotes cumplan lo estipulado en la sección I-10. El abalón vivo será objeto de examen según los métodos descritos en las secciones I-8 y I-9.

I-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en el abalón vivo.

I-5 CONTAMINANTES

I-5.1 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 medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

I-5.2 Se ha descubierto que el abalón procedente de algunas zonas geográficas acumula ciertos tipos de biotoxinas marinas. Corresponde a la autoridad competente determinar (utilizando la gestión de riesgos) si existe este riesgo en alguna zona geográfica bajo su control y, de ser así, establecer los mecanismos necesarios para asegurar que la parte comestible del abalón satisface los niveles de biotoxinas marinas de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008). Las evaluaciones de riesgos se deberían efectuar de acuerdo con los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62-2007).

I-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN

I-6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los 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) además de otros Códigos de Prácticas Higiénicas y Códigos de Prácticas del Codex.

I-6.2 Los productos deberían cumplir con todo criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relacionado con los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

I-6.3 El producto final estará exento de toda materia extraña que plantee un riesgo para la salud pública.

I-7 ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación.

I-7.1 Nombre del alimento

I-7.1.1 El nombre del alimento indicado en la etiqueta será el nombre común o usual de la especie de abalón, de conformidad con la legislación y las costumbres del país en que se venda el alimento, expresado de manera tal que no induzca a engaño al consumidor.

I-7.1.2 En la etiqueta se hará mención de la presentación, (según lo dispuesto en la sección I-2.3), muy cerca del nombre del producto, de manera que se describa adecuada y ampliamente la naturaleza de la presentación del producto y no se induzca a error ni a engaño al consumidor.

I-7.1.3 Además de las mencionadas prescripciones de etiquetado, se puede añadir el nombre común o usual con el que se comercializa la variedad, en la medida en que ello no induzca a error ni a engaño al consumidor del país en el que se vaya a distribuir el producto.

I-7.1.4 El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

I-7.2 Declaración del contenido

El abalón vivo se etiquetará por peso, cantidad, cantidad por unidad de peso, o volumen, según convenga al producto.

I-7.3 Instrucciones para el almacenamiento

Se especificará en la etiqueta las condiciones de almacenamiento y/o temperatura que mantendrán la calidad/viabilidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

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

La información indicada anteriormente deberá colocarse 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 y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también 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.”

I-7.5 El país donde se venda el producto puede requerir información acerca de la durabilidad o tiempo de conservación. 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”.

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

I-8.1 Muestreo

- (i) En elaboración

I-8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personal capacitado para ello y con arreglo a los procedimientos descritos en las secciones I-8.3 a I-9 y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31 -1999).

I-8.3 Determinación del número de piezas por unidad de peso o volumen

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

I-8.4 Determinación de biotoxinas

En caso de riesgo, la biotoxina marina en cuestión deberá determinarse de conformidad con los métodos especificados en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008).

I-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

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

I-9.1 Materias extrañas

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.

I-9.2 Producto muerto o dañado

Un 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. Un abalón dañado se considera defectuoso cuando se afecta su integridad. La unidad de muestra se considera defectuosa cuando más del 5% del recuento de abalones en la unidad de muestra está dañado o muerto.

I-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la presente norma cuando:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas con arreglo a la sección I-9 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.
- (ii) la designación del recuento promedio, estipulado en la sección I-8.3 se encuentra dentro de la cantidad declarada, y el número total de muestras que no cumplen la designación en materia de recuento de piezas, no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6,5;
- (iii) el peso neto medio de todas las unidades de la muestra no es inferior al peso declarado, a condición de que ningún envase presente una falta de peso injustificada;
- (iv) se cumplen los requisitos en materia de composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado, establecidos en las secciones I-3, I-4, I-5, I-6 y I-7.

PARTE II – ABALÓN CRUDO REFRIGERADO O CONGELADO

II-2 DESCRIPCIÓN

II-2.1 Definición del producto

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. El abalón puede haber sido refrigerado o congelado entero o sin concha ni vísceras. El epitelio, la mucosa o la rádula se pueden extraer.

II-2.2 Definición del procedimiento

El producto se recolecta según se indica en la sección I-2.2 y tras la debida preparación se le somete a un proceso de refrigeración o congelación que se ajusta a las condiciones expuestas a continuación. El proceso de refrigeración se llevará a cabo con un equipo adecuado de forma tal que se garantice que la temperatura del producto desciende rápidamente hasta la temperatura de fusión del hielo (con una tolerancia máxima de -2°C a $+4^{\circ}\text{C}$). El producto se mantendrá refrigerado a esta temperatura para conservar la calidad durante su transporte, almacenamiento y distribución.

El proceso de congelación se llevará a cabo con un equipo adecuado de forma que se alcance rápidamente a la temperatura de máxima cristalización. El proceso de ultra congelación no se considerará completado hasta el momento en que, tras la estabilización térmica, la temperatura en el centro térmico del producto sea igual o inferior a 18°C bajo cero. El producto se mantendrá ultra congelado a una temperatura mínima igual o inferior a 18°C bajo cero para conservar la calidad durante su transporte, almacenamiento y distribución.

II-2.3 Presentación

Véase I-2.3.

II-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

II-3.1 Abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado

El abalón crudo será de calidad apta para el consumo humano.

II-3.2 Glaseado (sólo para el abalón congelado)

De glasearse, el agua utilizada para el glaseado o en la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Por agua potable se entiende el agua apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no podrán estar por debajo de las contenidas en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. El agua de mar limpia es agua de mar que cumple las mismas normas microbiológicas que el agua potable y no contiene sustancias indeseables.

II-3.3 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes empleados serán de calidad alimentaria y cumplirán todas las normas pertinentes del Codex.

II-3.4 Producto final

El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado satisfará los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a las secciones II-8 y II-9 cumplan las disposiciones de la sección II-10.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten los aditivos alimentarios en el abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado.

II-5 CONTAMINANTES

Véase la sección I-5 relativa a contaminantes.

II-6 HIGIENE

El abalón debería cumplir los requisitos de la sección I-6 antes de su refrigeración/congelación. Posteriormente a la elaboración debería mantener las características visuales asociadas a la frescura incluso, cuando fuera el caso, la concha debería estar exenta de suciedad.

II-7 ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación.

II-7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento indicado en la etiqueta será el nombre común o usual de la especie de abalón de conformidad con la legislación y las costumbres del país en que se venda el alimento, expresado de manera tal que no induzca a engaño al consumidor.

II-7.1.1 En la etiqueta se hará mención a la presentación, (según lo dispuesto en la sección II-2.3), muy cerca del nombre del producto, de manera que se describa adecuada y ampliamente la naturaleza de la presentación del producto y no se induzca a error ni a engaño al consumidor.

II-7.1.2 Además de las mencionadas designaciones específicas de etiquetado, se puede 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 vaya a distribuir el producto.

II-7.1.3 El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

II-7.2 Declaración del contenido

El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado se etiquetará por peso, cantidad, cantidad por unidad de peso, o volumen, según convenga al producto.

Cuando el alimento congelado ha sido glaseado la declaración del peso neto del producto no incluirá el glaseado.

II-7.3 Instrucciones para el almacenamiento

Se especificará en la etiqueta las condiciones de almacenamiento y/o temperatura que mantendrán la inocuidad/calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, incluida la fecha de duración mínima y la fecha del desconchado, cuando así lo requiera el país de venta.

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

La información indicada anteriormente deberá colocarse 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 y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también 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."

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

II-8.1 Muestreo

Véase I-8.1.

II-8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personal capacitado para ello y con arreglo a los procedimientos descritos en las secciones II-8.3 a II-8.5 y II-9 y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999).

II-8.3 Determinación del peso neto

El peso neto de las unidades de muestra se determinará según los procedimientos descritos o mencionados en las secciones II-8.3.1 a II-8.3.3.

II-8.3.1 Determinación del peso neto del producto excluido el envasado

- (i) Retirar el hielo y los cristales de hielo del exterior del envase;
- (ii) Pesar el envase sin abrir;
- (iii) Abrir el envase y vaciar su contenido;
- (iv) Secar el envase vacío y pesarlo;
- (v) Restar el peso del envase vacío al peso del envase sin abrir.

La cifra resultante será el peso neto total.

II-8.3.2 Determinación del peso neto del producto congelado no glaseado

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

II-8.3.3 Determinación del peso neto del producto congelado glaseado

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra representativa del lote se determinará según el método oficial 963.18 de la AOAC, Contenido Neto de Mariscos Congelados.

II-8.4 DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD POR UNIDAD DE PESO O VOLUMEN

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

II-8.5 PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

II-8.5.1 Procedimiento de descongelación

En el caso de productos congelados, la unidad de muestra se descongela colocándola en una bolsa de plástico para permitir su descongelación a temperatura ambiente, o en el refrigerador (de 2 a 6° C). La descongelación completa del producto se determina ejerciendo de vez en cuando una leve presión en la bolsa, procurando no dañar la textura del abalón, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo.

II-8.6 Determinación de biotoxinas

En caso de riesgo, la biotoxina marina en cuestión deberá determinarse de conformidad con los métodos especificados en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008).

II-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

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

II-9.1 Deshidratación profunda

En un área superior al 10 por ciento de la superficie de los abalones de la unidad de muestra 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 raspándose con un cuchillo, u otro instrumento afilado, sin afectar en exceso al aspecto del abalón y que afecte a más del 10% del peso de los abalones en la unidad de muestra.

II-9.2 Materias extrañas

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.

II-9.3 Olor/Sabor

Olor o sabor persistente, desagradable e inconfundible que sea signo de descomposición o ranciedad y otros olores o sabores no aptos para los alimentos.

II-9.4 Textura

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

II-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la presente norma cuando:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas con arreglo a la sección II-9 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6,5.
- (ii) la designación del recuento promedio, estipulado en la sección II-8.3 se encuentra dentro de la cantidad declarada, y el número total de muestras que no cumplen la designación en materia de recuento de piezas, no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6,5.
- (iii) el peso neto medio de todas las unidades de la muestra no es inferior al peso declarado, a condición de que ningún envase presente una falta de peso injustificada;
- (iv) se cumplen los requisitos en materia de composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado, establecidos en las secciones II-3, II-4, II-5, II-6 y II-7.