



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima primera reunión
Tromsø, Noruega
11-16 de abril de 2011

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DEL MÚSCULO ABDUCTOR DE LOS PECTÍNIDOS CONGELADA RÁPIDAMENTE

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(Unión Europea, Kenia)

UNIÓN EUROPEA (UE)

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) se complacen en presentar las siguientes observaciones referentes a la Circular 2009/29 FFP, Parte B.7.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DEL MÚSCULO ABDUCTOR DE LOS PECTÍNIDOS, **CRUDA**, FRESCA Y CONGELADA RÁPIDAMENTE, **CON O SIN EL AÑADIDO DE AGUA**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la ~~carne~~ carne cruda del músculo abductor¹ de los pectínidos, **cruda**, fresca o ~~de las especies de bivalvos de la familia Pectinidae~~, congelada rápidamente, **de la familia Pectinidae**, al que se le ha quitado la concha, las vísceras y las huevas. La presente norma también se aplica a los productos elaborados con carne de pectínidos, con o sin el añadido de agua y/o aditivos alimentarios. Los productos incluidos en la presente norma podrán destinarse para el consumo humano directo o para elaboración ulterior.

Observación: La enmienda del título corresponde al nuevo ámbito convenido (párrafo 106 de ALINORM 10/33/18.

La presente norma no se aplica a:

- i) la carne elaborada de pectínidos que esté transformada, mezclada con aumentadores de volumen o adherida mediante fibrinógeno u otros aglutinantes; y
- ii) los pectínidos vivos y la carne de pectínidos con la concha, vísceras y huevas adheridas. Dichos productos deberán cumplir los requisitos que se aplican a los moluscos bivalvos vivos y a los moluscos bivalvos crudos de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

2.1.1. Carne de pectínidos **{Sin aditivos alimentarios}**

¹ En adelante llamada carne de pectínidos.

Observación: El tema de los aditivos alimentarios se aborda en la sección 4. Los aditivos alimentarios no deben incluirse en la definición del producto ya que no estaría de acuerdo con el enfoque estándar del Codex.

La carne de pectínidos, cruda, fresca o congelada rápidamente se prepara desprendiendo completamente el músculo abductor de la concha y separando completamente las vísceras y las huevas del músculo abductor de los pectínidos vivos. El músculo se presenta entero.

Observación: Precisión en la presentación del producto.

2.1.2 ~~Productos elaborados con~~ Carne de pectínidos elaborada con añadido de agua² [~~y/o Aditivos alimentarios~~]

Observación: El tema de los aditivos alimentarios se aborda en la sección 4. Los aditivos alimentarios no deben incluirse en la definición del producto ya que no estaría de acuerdo con el enfoque estándar del Codex.

La carne cruda o fresca de pectínidos congelada rápidamente, se prepara con el añadido deliberado de agua a la carne del pectínido (2.1.1). ~~y/o aditivos alimentarios, se prepara eliminando completamente el músculo abductor de la concha y separando completamente las vísceras y las huevas del músculo abductor de los pectínidos vivos. Los aditivos alimentarios pueden añadirse durante la elaboración de la carne de pectínidos.~~

Observación: El texto suprimido pertenece a la sección 2.2 descrita a continuación.

2.2 Definición del procedimiento

2.2.1 Carne de pectínido

Se considerará que los mariscos utilizados cumplen los requisitos que se aplican a los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008). Después de retirar la concha y las vísceras, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, el producto se enjuaga y almacena con miras a prevenir la absorción de agua en la medida que pueda evitarse a nivel tecnológico. El producto, ~~una vez preparado convenientemente,~~ deberá mantenerse a la temperatura de deshielo. El producto, destinado a la congelación ~~y una vez preparado convenientemente,~~ se someterá a un procedimiento de congelación rápida y deberá satisfacer las condiciones que se exponen a continuación. El procedimiento de congelación se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima, de acuerdo a los requisitos del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976). El procedimiento de congelación rápida no se considerará completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto deberá conservarse ultra congelado de modo que mantener su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de re envasado 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 que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

Observación: A fin de no repetir disposiciones ya acordadas, se propone hacer referencia a la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008) y al Código internacional recomendado de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente (CAC/RCP 8-1976). Más aún, se considera que habrá una mayor precisión en el procedimiento.

2.2.2 Carne de pectínido elaborada con el añadido de agua

Se considerará que los mariscos utilizados cumplen los requisitos que se aplican a los moluscos bivalvos vivos y a los moluscos bivalvos crudos en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos

² En adelante denominada en la presente norma como producto elaborado con carne de pectínido

Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008). Después de retirar la concha y las vísceras, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, el producto se remoja en un baño de agua potable con o sin añadido de aditivos. Se deberá controlar la cantidad de agua que se añade. Se aplican las disposiciones estipuladas en 2.2.1 para los productos congelados rápidamente.

Observación: La nueva sección se ajusta a la ampliación del ámbito de aplicación a fin de incluir los productos a los que se les añade agua.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando cumpla con todos los requisitos de la presente norma, y esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor. y;

La carne de pectínidos podrá envasarse con indicación del número de ejemplares por unidad de peso.

~~Si el envase de la carne de pectínidos presenta -> del 5 % del peso de la muestra de trozos partidos, el producto debe presentarse como "trozos" o una expresión a tal efecto.~~

Observación: Las disposiciones para los trozos partidos se trasladan a la sección 9.6.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Carne de pectínidos

El producto deberá prepararse con pectínidos enteros y sanos de la familia *Pectinidae* de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

3.2 Carne de pectínidos elaborada con el añadido de agua

Se permite el añadido de agua y/o aditivos alimentarios a los productos elaborados con carne de pectínidos siempre que su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. Sólo podrá añadirse agua potable. Sólo se autorizan los aditivos alimentarios estipulados en la sección 4.2.

Observación: La nueva sección 3.2 se ajusta a las enmiendas del ámbito de aplicación e incluye las disposiciones de 3.X suprimido.

3.2.3 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no serán menos estrictas que las estipuladas en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. El agua de mar que se utilice para el glaseado deberá cumplir los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y estar exenta de sustancias indeseables.

~~NUEVO-3X Añadido de agua/Aditivos alimentarios~~

~~Se permite el añadido de agua y/o aditivos alimentarios a los productos elaborados con carne de pectínidos siempre que su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. Sólo podrá añadirse agua potable. Sólo se autorizan los aditivos alimentarios estipulados en la sección 4.2.~~

3.3.4 Producto final

3.3.4.1 Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 10 se ajusten a las disposiciones establecidas en la sección 9. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 8.

3.3.4.2 Con el fin de prevenir el fraude económico o las prácticas comerciales desleales, la recolección, el almacenamiento y la manipulación deben ser de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

3.3.4.2.1 La carne de pectínidos sin el añadido de agua [~~sin aditivos alimentarios~~]: No es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que resulte en una acumulación de agua más allá de pequeñas cantidades inevitables a nivel comercial y siempre de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, comparada con lo que ocurre naturalmente en pectínidos durante la recolección. A fines de verificar la conformidad de esta disposición, un miembro del Codex podría establecer un criterio con una base científica. Si un país tiene información pertinente sobre las características de la especie de pectínido que exporta, puede contactar a un país exportador para discutir la aplicación de este criterio, especie por especie.

3.3.4.2.2 Productos elaborados con carne de pectínidos, con añadido de agua ~~y/o aditivos alimentarios~~:

Se permite el añadido de agua como ingrediente, con o sin aditivos, ~~siempre que sea inevitable a nivel técnico durante la aplicación de aditivos~~ de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación. Se deberá controlar la cantidad de agua que se añade. A fines de verificar la conformidad de esta disposición, un miembro del Codex podría establecer un criterio con una base científica. Si un país tiene información pertinente sobre las características de la especie de pectínido que exporta, puede contactar a un país exportador para discutir la aplicación de este criterio, especie por especie.

Observación: La cantidad de agua añadida debería administrarse y controlarse.

~~A fines de verificar la conformidad de esta disposición, 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.~~

Observación: El texto suprimido se incluye en 3.4.2.1.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Carne de pectínidos fresca y congelada rápidamente [~~sin aditivos alimentarios~~]

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios en este producto.

4.2 Productos elaborados con carne de pectínidos con añadido de agua, ~~y/o aditivos alimentarios~~

Se autoriza el uso de aditivos en los productos elaborados con carne de pectínidos fresca y congelada rápidamente y con añadido de agua 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 Rápidamente.

339 <i>i</i>	Ortofosfato monosódico
340 <i>i</i>	Ortofosfato monopotásico
340 <i>iii</i>	Ortofosfato tripotásico
341 <i>ii</i>	Ortofosfato dicálcico
450 <i>i</i>	Difosfato disódico
450 <i>iii</i>	Difosfato tetrasódico
450 <i>vi</i>	Difosfato dicálcico
452 <i>i</i>	Polifosfato de sodio

452iii	Polifosfato de sodio y calcio
452v	Polifosfato de amonio
339iii	Ortofosfato trisódico
340ii	Ortofosfato dipotásico
341i	Ortofosfato mono cálcico
341iii	Ortofosfato tri cálcico
450ii	Difosfato trisódico
450v	Difosfato tetrapotásico
450vii	Difosfato diácido cálcico
451i	Trifosfato pentasódico
451ii	Trifosfato pentapotásico
452ii	Polifosfato potásico
452iv	Polifosfato cálcico
542	Fosfato de huesos

Los fosfatos indicados en la Tabla 1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (Codex STAN 192-1995) están permitidos a una dosis máxima de 5,000 mg/kg, expresados como P₂O₅ (incluidos los fosfatos que ocurren naturalmente en los mariscos).

Observación: Se propone hacer referencia a la Norma General para los Aditivos Alimentarios en lugar de incluir una lista, a fin de guardar coherencia. Asimismo, la Norma General no permite el uso de fosfatos para la categoría de alimento 09.2.1 “Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos.” Por consiguiente, es necesario incluir disposiciones para el uso de fosfatos dado que se utilizan específicamente en los productos elaborados con carne de pectínidos y añadido de agua.

5. CONTAMINANTES

- 5.1 El producto al que se aplica la presente norma cumplirá con los Niveles Máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (CODEX/STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la CAC.
- 5.2 El producto no contendrá biotoxinas³ marinas que excedan los límites establecidos en la Sección 5 de la Norma del Codex 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 la Sección 7 de dicha norma. ~~la “Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).”~~

6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

- 6.3 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con:
- los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/CL – 21-1997). *(en revisión)*
 - el capítulo 1.6, Higiene y manipulación, de la Norma del Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008);

³ Cuando 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.

- el Anexo I referente al control de Hepatitis A y norovirus en los moluscos bivalvos, de las Directrices del Codex para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para controlar los virus en los alimentos (en preparación);
- el Anexo referente a las medidas de control para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en los moluscos bivalvos, de las Directrices del Codex para la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para controlar *Vibrio* patogénico en los productos de pescado (CAC/GL 73-2010)

Observación: Se propone hacer referencia a la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos y a los textos relativos a *Vibrio* y a los virus.

7. ETIQUETADO

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será:

7.1.1 (i) “Pectínido X” siempre que se ajuste a la descripción del producto indicada en 2.1.1 o

- (ii) ~~“elaborado con carne de pectínido X con añadido de agua~~ o “Preparado de pectínidos X con añadido de agua”, siempre que se ajuste a la descripción del producto indicada en 2.1.2,

siendo X el nombre vulgar o común de las especies de pectínidos, de conformidad con la legislación, la costumbre o la práctica del país en que se ~~distribuya~~ venda el producto, de manera que no induzca a error o a engaño o confunda al consumidor.

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

Identificación del producto por el nombre común y/o científico tal como está determinado por la autoridad competente. El país donde se vende el producto puede determinar si el nombre científico se debe mencionar en la etiqueta.

Observación: Requisito indicado en la Norma del Codex para Moluscos Bivalvos Vivos y Moluscos Bivalvos Crudos.

La información especificada en la sección anterior deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección, así como las instrucciones de almacenamiento deberán figurar siempre en el envase.

No obstante, ~~la identificación del lote y~~ el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

Observación: La identificación del lote debe estar presente en todos los casos.

7.5 Aditivos alimentarios

Cuando se apliquen aditivos alimentarios ~~a los pectínidos~~ los mismos deberán indicarse en la etiqueta como ingredientes.

Observación: Para simplificar la redacción.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

8.3 Determinación de los trozos y la cantidad de los mismos

(i) Se entiende por trozo de pectínidos a la carne de pectínidos de peso inferior al 50% del peso medio de 10 unidades de carne de pectínidos no partidas contenidas en el envase y seleccionadas al azar. Se puede determinar el porcentaje de piezas de pectínidos en la unidad de muestra aplicando la ecuación siguiente:

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

(ii) Cuando se declare así en la etiqueta, el número de unidades de carne de pectínidos se determinará contando las unidades de carne de pectínidos (excluyendo los trozos definidos anteriormente) contenida en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo ese número por el peso efectivo del producto desglaseado (el peso del desglaseado menos el peso de los trozos desglaseados), para determinar así el número por unidad de peso.

8.4 Determinación del peso neto de los productos glaseados

~~8.4.1 Método oficial AOAC 963.18 CONTENIDO NETO DE MARISCOS CONGELADOS~~

~~En el caso del producto congelado rápidamente en forma individual, tan pronto como el envase se saque de la temperatura de congelación del almacenamiento, se abrirá inmediatamente y el contenido se rocíará suavemente con un spray de agua fría hasta eliminar todo el hielo que pueda verse o tocarse.~~

~~-(Método alternativo de descongelación)~~

~~En el caso del producto congelado rápidamente en forma individual, tan pronto como el envase se saque de la temperatura de congelación del almacenamiento, deberá colocarse en un recipiente con agua potable fresco a una temperatura de 27 °C (80 °C) igual a 8 veces el peso declarado del producto. El producto se dejará en el agua hasta que todo el hielo se derrita.~~

~~8.4.2 En el caso del producto congelado en bloque, la unidad de muestra se descongela colocándola 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 de la carne de pectínidos, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo. Dar vuelta el bloque varias veces durante el descongelamiento. La finalización de la descongelación puede comprobarse al apretar el bloque suavemente.~~

~~8.4.3 Pesar un tamiz seco y limpio con una malla de alambre que tenga un tamaño nominal de apertura de 2.8 mm (Recomendación ISO R565) o alternativamente 2.38 mm (EEUU No. 8 Standard Screen).~~

- ~~(i) Si el contenido total del envase es de 500 g (1.1 libras) o menos, se utiliza un tamiz de 20 cm de diámetro (8 pulgadas).~~
- ~~(ii) Si el contenido total del envase es de 500 g (1.1 libras) o más, se utiliza un tamiz de 30 cm de diámetro (12 pulgadas).~~

~~8.4.4 Después de eliminar todo el glaseado que puede verse o sentirse y de separar fácilmente la carne del pectínido, vaciar el contenido del envase en el tamiz previamente pesado. Inclinarse a un ángulo de 20° aproximadamente y escurrir por dos minutos. Pesarse el tamiz con el producto escurrido. Restar la masa del tamiz; el resultado se considerará como el contenido neto del envase.~~

Observación: Al hacer referencia al método oficial AOAC utilizado en otras normas se simplifica la redacción.

~~8.6 Examen para detectar parásitos~~

~~Los pectínidos se examinan visualmente dándolos vuelta en una sala con iluminación adecuada (iluminación que permita leer el periódico fácilmente).~~

8.7 Método microbiológico

Véase la sección I.8.4 y I.8.5 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).

Observación: Se sugiere hacer referencia a las disposiciones ya aprobadas de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos.

9.4 Parásitos

La presencia de parásitos fácilmente visibles cerca de la superficie del músculo abductor del pectínido, ~~no deberá exceder el 20% de los individuos en la muestra.~~

Observación: El criterio del 20% parece excesivo.

9.5 Substancias indeseables

La presencia de:

- i) partes indeseables de los pectínidos (tales como restos de agallas, mantos, hepatopáncreas, vísceras, tracto intestinal o huevas), que afecten más del ~~10%~~ 1% de la muestra por peso, siempre que la toxicidad relacionada con las partes indeseables del pectínido se ajuste a la sección 5.2 de la presente norma;

Observación: Proponemos 1% ya que el criterio del 10% parece excesivo.

- ii) pectínidos con arena u otras partículas similares que sean visibles en el estado de descongelación o detectadas en la masticación durante el examen sensorial y que afecte a más del ~~10%~~ 2% de la muestra por peso}.

Observación: Se debería mantener el criterio relativo a la cantidad de pectínidos con arena en el lote y no a la arena en sí, la cual no está permitida. Consideramos que el 10% es excesivo y sugerimos colocar un 2%.

9.6 Presencia de trozos partidos

Si el envase de la carne de pectínidos presenta > del 5 % del peso de la muestra de trozos partidos, el producto deberá presentarse como “trozos” o una expresión a tal efecto.

Observación: Disposición originalmente incluida en la sección 2.3, Presentación.

9.7 Textura

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

Observación: Los defectos relacionados con la textura generalmente suelen incluirse en este tipo de norma y muy adecuados para el producto en cuestión.

9.8 Añadido de agua

La presencia de añadido de agua a la carne de los pectínidos más allá de las pequeñas cantidades inevitables a nivel técnico.

La presencia de añadido de agua al preparado a base de pectínidos más allá de las cantidades indicadas en la etiqueta.

Observación: Es necesario mencionar el defecto relacionado con el añadido de agua para tomar en cuenta la nueva versión del ámbito de aplicación.

ANEXO A

EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO

Completar la determinación del peso neto de conformidad con los procedimientos estipulados en la Sección 8.4.

Examinar la carne de pectínidos congelada en la unidad de muestra o la superficie del bloque para determinar la presencia de deshidratación. Determinar el porcentaje de carne de pectínidos o el área de la superficie afectada.

Descongelar mediante el procedimiento descrito en la sección 8.4.1 ~~u-8.4.2~~ y examinar individualmente cada unidad de muestra de carne de pectínidos para determinar la presencia de materias extrañas, materias indeseables o defectos de presentación.

Observación: Enmienda resultante de las modificaciones a la sección 8.4.

KENIA

2.2 Definición del procedimiento

Observación

Kenia propone sustituir la palabra ‘inferior’ con ‘inferior’, tal como se indica a continuación. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

Definición de agua limpia de mar

El agua de mar que se utilice para el glaseado deberá cumplir los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y estar exenta de sustancias indeseables.

1. Proponemos que se incluya la definición de ‘agua limpia de mar’ en la sección de definiciones y que se haga referencia a la misma en todo el texto.

2. El segundo párrafo diría:

El procedimiento de congelación rápida no se considerará completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o ~~inferior~~ en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto deberá conservarse ultra congelado de modo que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Proponemos las enmiendas siguientes:

3.2 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable o agua de mar limpia. ~~Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Las normas de Su~~ potabilidad no serán menos estrictas que las estipuladas en la última edición de las “Guías para la calidad del agua potable” de la OMS.

NUEVO -3X Añadido de agua/Aditivos alimentarios

Observación

Se permite el añadido de agua y/o aditivos alimentarios a los productos elaborados con carne de pectínidos siempre que su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. ~~y~~ S sólo podrá añadirse agua potable. Sólo se autorizan los aditivos alimentarios estipulados en la sección 4.2.

3.3 Producto final

Observación

Kenia propone el uso de aditivos sea opcional, lo cual también se aplicaría a la sección 4 (Aditivos alimentarios)

3.3.2.1 Carne de pectínidos [**sin aditivos alimentarios**]: No es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que resulte en una acumulación de agua más allá de pequeñas cantidades inevitables a nivel comercial y siempre de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, comparada con lo que ocurre naturalmente en pectínidos durante la recolección.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

Observación

Kenia propone las siguientes enmiendas para evitar repeticiones y ambigüedades en el texto.

8.1 Muestreo

(i) El muestreo de los lotes para el examen del producto se efectuará de conformidad con las Directrices Generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004). ~~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 de la unidad de muestra.~~

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

[8.6 Examen para detectar parásitos

Observación

Es necesario indicar la intensidad de la luz. Consideramos que la ‘iluminación que permita leer el periódico fácilmente’ depende de la vista del individuo y no es un ejemplo que pueda utilizarse en forma uniforme en todas partes.

Los pectínidos se examinan visualmente dándolos vuelta en una sala con iluminación adecuada (~~iluminación que permita leer el periódico fácilmente~~)(**intensidad de luz en lux**).]

Observación

Sustituir la palabra ‘defectos’ con ‘defectos’. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

9. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

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

9.1 **Deshidratación profunda**

Observación:

En más del 10 % en el peso del contenido de la carne de pectínidos ~~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 amarillo anormales en la superficie, que enmascaran 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 producto.~~

[9.4 Parásitos

Observación:

Proponemos que la presencia de parásitos visibles no exceda el 10% de los individuos en la muestra, debido a que los mismos pueden sacarse fácilmente con la presión del agua durante el lavado.

La presencia de parásitos visibles cerca de la superficie del músculo abductor del pectínido no deberá exceder el ~~20%~~ 10% de los individuos en la muestra.]

[9.5 Substancias indeseables

La presencia de:

Observación:

ii) arena u otras partículas similares que sean visibles en el estado de descongelación o detectadas en la masticación durante el examen sensorial y que afecte a más del ~~10%~~ 5% de la muestra por peso].