



Tema 11 del programa

CX/FFP 11/31/11-Add. 1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésimo Primera Reunión

Tromsø, Noruega

11 – 16 de abril de 2011

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ABALÓN FRESCO/VIVO Y CONGELADO (*HALIOTIS* *spp.*)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(Argentina, Australia, Canadá, Costa Rica, Estados Unidos de América, Filipinas y Kenia)

ARGENTINA

Observaciones:

a) Se propone eliminar este ítem: **I-3.2 Agua de depuración** ~~El agua de mar para la depuración tendrá la limpieza requerida para garantizar que el abalón cumple con los requisitos expuestos en las secciones I-6.4 y I-6.5.~~

Fundamento: Considerando lo expuesto en la sección de antecedentes del documento de referencia, sobre que el abalón presentaba un riesgo microbiológico mucho más bajo que los riesgos relacionados con otro tipo de bivalvos (filtro-alimentadores), y que no era necesario clasificar las zonas de cría/cultivo en base a los criterios microbiológicos, se estima que no debería hacerse referencia a las condiciones del agua de depuración, dado que esta práctica se realiza para disminuir las concentraciones microbiológicas.

Otra consideración es que las secciones donde se describen los requisitos microbiológicos de aptitud para el consumo humano (I-6.3 I-6.4 y I-6.5 I-6.6) serían eliminados del anteproyecto, por lo que no existen parámetros de referencia para determinar su aptitud.

Asimismo, si se decide mantener la referencia, deberían tenerse en cuenta los requisitos establecidos en el **Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros** sección 7, pues independientemente de la especie de que se trate, las condiciones microbiológicas de aptitud para el consumo humano deberían ser similares para todas las especies de moluscos.

b) Se propone eliminar el ítem: ~~I-7.1.2 Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación.~~

Fundamento: está descrito en el ítem I.7 etiquetado.

c) Se propone un cambio en la redacción en el ítem: II-7.3 Instrucciones para la conservación. ~~En la etiqueta se mencionará que el producto deberá mantenerse a una temperatura de como mínimo 18° C bajo cero en el caso del abalón congelado y de entre 2° C bajo cero y 4° en el caso del abalón refrigerado.~~

La etiqueta deberá contener el siguiente texto: **Este producto deberá mantenerse a una temperatura de 18° C bajo cero en el caso del abalón congelado y de entre 2° C y 4° C bajo cero en el caso del abalón refrigerado durante los procedimientos de transporte, almacenamiento y distribución.**

Fundamento: Incluye el compromiso de los manipuladores en la inocuidad del producto.

AUSTRALIA

Observaciones generales:

- 1) Australia felicita a Sudáfrica por el examen exhaustivo de la sección I-5.2 referente a las biotoxinas marinas y la propuesta de suprimir los requisitos para clasificar las áreas de producción.
- 2) Con respecto a los requisitos para las biotoxinas marinas (sección I-5.2 y II-5), Australia sugiere hacer referencia específica al procedimiento de 'evaluación de riesgos' como una 'herramienta' esencial para que las autoridades competentes determinen si los protocolos de gestión de riesgos son necesarios. Ello es coherente con los principios del Codex.
- 3) Australia sugiere que la sección I-5.2 debería guardar coherencia con el enfoque de I-5.1. En ese sentido, recomendamos suprimir la tabla de I-5.2 e incluir una referencia al cumplimiento de los límites máximos, indicados en el Proyecto de norma para los bivalvos vivos y los bivalvos crudos, siempre que en la evaluación de riesgos se determine el riesgo planteado por posibles toxinas en el abalón.
- 4) Cuando al abalón se le han extraído **las vísceras (desconchado) y el epitelio** (por eje. abalón en lata) no se debería exigir el cumplimiento de la sección I-5.2 (tal como se menciona en la referencia a II-5). Los datos científicos indican que la extracción de las vísceras y el epitelio durante la elaboración disminuye significativamente los riesgos relacionados con el abalón y las biotoxinas marinas. En los estudios científicos realizados en tres especies de abalón (*H. laevigata*¹, *H. tuberculata*², y *H. midae*³) se demuestra que cualquier toxina presente disminuye en ~70%. Dado que el abalón es poco propenso a absorber toxinas, esta disminución constituye una medida efectiva de gestión de riesgos.

Observaciones específicas:

ANTECEDENTES

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

En el párrafo 3, sustituir la palabra 'existe' después de 'autoridad competente determinar' por '**existe**'. N.de T. Error tipográfico en la versión inglesa, no se aplica al texto en español.

Fundamento: Corregir un error tipográfico.

1. ÁMBITO

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

En la segunda oración suprimir '~~ni mucosa~~²' después de las palabras 'o sin concha, sin vísceras'.

En la tercera oración agregar '**mucosa**' después de 'el epitelio'.

En la última oración, agregar '**crudo refrigerado o congelado**' después de las palabras 'tanto vivo como crudo'.

Fundamento: No siempre se extrae la mucosa durante el desconchado. Australia recomienda agregar 'crudo refrigerado o congelado' para guardar coherencia con el título de la norma.

PARTE I – ABALÓN VIVO

I-5. CONTAMINANTES

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

I-5.2. Se ha descubierto que el abalón procedente de ciertas zonas geográficas acumula **algunas biotoxinas marinas**. Corresponde a la **Autoridad Competente (utilizando la evaluación de riesgos)** determinar si existe

¹ Dowsett N, Hallegraeff G, van Ruth P, van Ginkel R, McNabb P, Kiermeier A, Deveney M, McLeod C (2010) Uptake, distribution and depuration of paralytic shellfish toxins in Australian greenlip abalone, *Haliotis laevigata*. *Toxicon*. 1-26. En prep.

² Bravo, I., J. M. Franco, et al. (2001). "Estudio citológico y localización inmunohistoquímica de toxinas PSP en la piel del pie del ormer, *Haliotis tuberculata*, de la costa de Galicia (NW España)." *Marine Biology* **138**(4): 709-715

³ Pitcher, G. C., J. M. Franco, et al. (2001). "Paralytic Shellfish Poisoning in the abalone *Haliotis midae* on the West Coast of South Africa." *Journal of Shellfish Research* 20(2): 895-904

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 requisitos que se indican a continuación~~ **que la parte comestible del abalón satisface los niveles permitidos para las biotoxinas marinas establecidos en el Proyecto de norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos. Las evaluaciones de riesgo deberían efectuarse de acuerdo a los Principios de aplicación práctica para la evaluación de riesgos en el marco del Codex Alimentarius. Las disposiciones de esta sección no deberían aplicarse a la carne elaborada de abalón cuando se le han extraído las vísceras y el epitelio.**

Australia recomienda suprimir texto siguiente:

Nombre de los grupos de biotoxinas	Nivel máximo/kg de carne de abalón
Grupo de las saxitoxinas (STX)	$\leq 0,8$ miligramos (2HCL) de equivalente de saxitoxina

Fundamento:

- Australia toma nota de que el riesgo de contaminación con biotoxinas varía según las distintas regiones del mundo. En ese sentido, recomienda que corresponde a la Autoridad Competente de cada país determinar si es necesario controlar la presencia de biotoxinas en el abalón en función de la evaluación de riesgos. Asimismo, recomienda que se incluya una referencia a la información disponible sobre cómo efectuar una evaluación de riesgos. Véase además el párrafo 2 en las Observaciones generales de Australia en el presente documento.
- Australia toma nota de que los datos científicos indican que la remoción de vísceras y epitelio durante la elaboración disminuye significativamente los riesgos relacionados con las biotoxinas y el consumo de abalón. Por consiguiente, Australia recomienda que las disposiciones de I-5.2 no se deberían aplicar al abalón desconchado si se le ha extraído el epitelio. (Las referencias a los datos científicos se encuentran en las notas al pie en la sección Observaciones generales, párrafo 4).
- Recomendamos hacer referencia a la norma para bivalvos a fin de guardar coherencia con el enfoque de la sección I-5.1 y evitar la duplicación de los niveles máximos para biotoxinas marinas. Véase Observaciones generales, fundamento, párrafo 3.

I-7. 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

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

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: A menudo los abalones se compran vivos expresamente para colocarlos en tanques adecuados para que el consumidor seleccione el producto que quiere consumir. Se debería retirar de la partida todo abalón muerto durante cualquiera de las etapas de la cadena de suministro antes de colocarlo en el estanque y someterlo a elaboración (si se considera apto) o deshacerse del mismo.

I-8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

I-8.1. Muestreo

- (i) Cada muestra contendrá una cantidad suficiente de abalones para garantizar que la muestra es representativa del lote, **como se detalla en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).**
- (ii) La porción del abalón que se analice será la parte comestible. En general se trata del ~~tejido completo~~ **tejido muscular del pie pero no las vísceras. El muestreo de los lotes destinados a examinar el producto se realizará con arreglo a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).**

Fundamento:

- (i) Australia recomienda incluir una definición de “lote” e información orientativa acerca de la cantidad de abalones que constituyen una muestra. Ello podría lograrse haciendo referencia a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).
- (ii) Australia recomienda que se debería analizar el pie (músculo) del abalón debido a que es la porción que comúnmente se consume. Por lo general las vísceras no se consumen.

I-8.4. Determinación de biotoxinas

Australia recomienda suprimir la tabla y agregar texto siguiente:

Disposición	Metodología	Principio	Tipo
Grupo de las saxitoxinas	Método oficial AOAC 2005.06 (Toxinas paralizantes de molusco en moluscos), cuatro matrices y 12 toxinas	LC-FL	II

Si se efectúa un examen para detectar biotoxinas en el abalón, los métodos utilizados deberían ajustarse a los principios descritos en el Proyecto de lista de los Métodos para la determinación de las biotoxinas en la Norma para moluscos bivalvos vivos y moluscos bivalvos crudos.

Fundamento: Otros métodos también podrían ser eficaces para examinar y confirmar la presencia/ausencia de biotoxinas marinas en los abalones. Actualmente un grupo de trabajo del Codex está dilucidando el criterio para el método. Por consiguiente, se debería incluir una referencia a esta norma (y suprimir la referencia al método especificado) a fin de mantener coherencia con el resto de la presente norma.

I-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

I-9.1 Materias extrañas

Después de la frase ‘que no provenga del abalón’ en la primera oración, agregar **‘podría constituir’**, y suprimir ~~no constituya~~.

Fundamento: Los abalones silvestres capturados vivos pueden tener materia marina adherida a la parte exterior de la concha, por ejemplo, algas marinas, corales blandos y duros u otro tipo de crustáceos. Si bien esta materia marina puede resultarle inaceptable al consumidor, sobretodo en cantidades excesivas, no se las debería considerar defectuosas ya que no constituyen un riesgo para la salud. Sólo deberían clasificarse como defectuosas las materias extrañas que constituyen un riesgo para la salud humana.

Parte II:

Australia recomienda enmendar el título de la Parte II a fin de definir más claramente los productos descritos. A saber:

PARTE II – ABALÓN CRUDO REFRIGERADO, ~~Ø~~ CONGELADO ENTERO O CARNE DE ABALÓN**II-2 DESCRIPCIÓN**

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

II-2.1 Definición del producto

El abalón crudo refrigerado,~~Ø~~ congelado **entero o carne de abalón** elaborado para el consumo directo o la elaboración ulterior, es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes de la 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, ~~visceras, epitelio ni mucosa~~. El **epitelio, la mucosa o** la rádula pueden ser extraídos.

(Entonces el producto se refrigera o congela manteniendo esencialmente las características sensoriales del abalón vivo). **La sección II-5 de la presente norma no debería aplicarse a la carne elaborada de abalón al que se le han extraído las vísceras y el epitelio.**

Fundamento:

- Si la carne de abalón ha sido desprendida de la concha, se puede asumir que se han extraído las vísceras. No siempre se extrae el epitelio o mucosa, por lo tanto el agregado indicado anteriormente aclara la situación.
- Véase el fundamento referente a la sección I-5.2 sobre el efecto de extraer las vísceras y el epitelio durante la elaboración.

II-2.2 Definición del procedimiento

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

En la última oración, donde dice 'El producto se mantendrá ultra congelado' agregar '**a -18°C o más frío**'.

Fundamento: Se debería definir la temperatura de almacenamiento de acuerdo al Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).

II-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

II-3.4 Producto final

Agregar la oración siguiente al final del párrafo '**Se aplican las excepciones siguientes:**

- (i) **La sección II-5 de la presente norma no se aplica a la carne elaborada de abalón cuando se le han extraído las vísceras y el epitelio.**

Fundamento: Véase el fundamento referente a la sección I-5.2 sobre el efecto de extraer las vísceras y el epitelio durante la elaboración.

II-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

II-8.1 Muestreo

- (i) Cada muestra contendrá una cantidad suficiente de abalones para garantizar que la muestra es representativa del lote, **como se detalla en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).**
- (ii) La porción del abalón que se analice debería ser la parte comestible. En general se trata del ~~tejido completo~~ **tejido muscular del pie pero no las vísceras.** El muestreo de los lotes para examinar el producto se ajustará a las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004).

Fundamento: Véase el fundamento referente a la sección I.8.1.

II-8.5.1 Procedimiento de descongelación

En el caso de productos congelados, la unidad de muestra se descongela introduciéndose en una bolsa de plástico **y permitiendo su descongelación a temperatura ambiente o en un refrigerador por un período de 24 a 48 horas (de 2 a 6 °C).** ~~y sumergiéndose 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 abalón, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo.

Fundamento: Australia recomienda descongelar el abalón a una temperatura refrigerada (de 2 a 6°C) para garantizar la integridad de la carne del abalón. La descongelación forzada de la carne del abalón (es decir, sumergiéndola en agua) destruirá la integridad de la carne (descomposición de la textura de hasta un 80%) de manera que no cumplirá los requisitos mencionados en II-9.4.

II-8.6 Determinación de biotoxinas

Véase la sección ~~I-8.6~~ **I-8.4** Determinación de biotoxinas.

Fundamento: Para enmendar el error en la referencia luego que Sudáfrica retirara secciones del texto.

II-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Australia recomienda enmendar el texto de la manera siguiente:

II-9.2 Materias extrañas

Después de las palabras ‘que no provenga del abalón’ en la primera oración, agregar ‘**podría constituir**’, y suprimir ‘no constituya’.

Fundamento: Los abalones silvestres capturados vivos pueden tener algas marinas, corales blandos y duros u otro tipo de crustáceos adheridos a la parte externa de la concha. Si bien esta materia marina puede resultarle inaceptable al consumidor, sobretodo en cantidades excesivas, no se las debería considerar defectuosas ya que no constituyen un riesgo para la salud. Sólo deberían clasificarse como defectuosas las materias extrañas que constituyen un riesgo para la salud humana.

CANADÁ

OBSERVACIONES GENERALES

Canadá agradece a Sudáfrica la elaboración de la versión revisada del *Anteproyecto de norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su elaboración ulterior*. Canadá reanuda su apoyo al adelanto de la presente norma en el Procedimiento de trámites del Codex y se complace en presentar las siguientes observaciones.

Observaciones específicas

PARTE I – ABALÓN VIVO

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

I-8.4 DETERMINACIÓN DE BIOTOXINAS

Canadá propone sustituir la tabla referente al método para saxitoxina con el párrafo siguiente, colocado entre corchetes hasta tanto se apruebe el trabajo en curso sobre “Criterios de rendimiento y principios para los métodos analíticos para biotoxinas” de la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos.

“[Las autoridades competentes deberían utilizar los “Criterios de rendimiento y principios para los métodos analíticos para biotoxinas” cuando seleccionan la metodología más adecuada para determinar el nivel de biotoxinas en el abalón.]”

Fundamento.:

Canadá considera que el listado de métodos específicos es restrictivo en vista de la rápida evolución de la ciencia en esta área de la toxicología. En ese sentido, la norma ofrecerá gran flexibilidad para usar una serie de métodos validados y no será necesario actualizarla frecuentemente para incluir nuevos métodos validados. Dicho enfoque sería coherente con la labor en curso del grupo de trabajo reunido por medios electrónicos sobre el Anteproyecto de lista de métodos para la determinación de biotoxinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos, cuyo objetivo es establecer criterios de rendimiento/principios, en lugar de tener una lista de métodos específicos incluidos en la norma.

PARTE II – ABALÓN CRUDO REFRIGERADO O CONGELADO

II-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

II-8.6 DETERMINACIÓN DE BIOTOXINAS

Canadá propone la siguiente enmienda de forma: “Véase la sección ~~I-8.6~~ **I-8.4** Determinación de biotoxinas”.

COSTA RICA

Costa Rica no tiene comentarios en relación al documento y considera que la propuesta del documento está bien elaborada.

KENIA

PARTE I – ABALÓN VIVO

I-2 DESCRIPCIÓN

I-2.1. Definición del producto

1. El abalón vivo es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes del consumo. La concha se incluye en la presentación.

Observaciones:

Proponemos agregar un apartado 1.2.2 con la definición de ‘agua de mar limpia’, ya que se menciona en el texto.

1.2.2 El agua de mar limpia es agua de mar que cumple las mismas normas microbiológicas que el agua potable y no contiene sustancias indeseables.

I-3.3 Hielo para envasado

Observaciones:

Si se utilizara hielo para el envasado, el agua usada en su fabricación será de calidad potable o agua de mar limpia. *El agua potable es agua fresca apta para el consumo humano y su ~~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.~~*

Observaciones:

No hay necesidad de incluir aditivos alimentarios en el pescado fresco por lo que proponemos suprimir la sección.

~~II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS~~

~~No se permiten aditivos alimentarios en el abalón vivo.~~

I-7.1 Nombre del alimento

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

Observaciones:

Proponemos suprimir este párrafo (ver las observaciones siguientes)

~~I-7.1.1 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.~~

Observaciones:

La naturaleza de la presentación del producto se hará en la etiqueta (según lo dispuesto en la sección I-2.3 – Presentación)

~~I-7.1.2 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.~~

Sugerimos suprimir la oración siguiente ya que es una repetición del párrafo anterior.

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

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

Observación - 'el abalón debe estar vivo en el momento de su venta', por lo tanto no es

necesario incluir la fecha de duración mínima.

~~(iii) Durabilidad o tiempo de conservación. Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la indicación.~~

I-8.1 Muestreo. Kenia recomienda sustituir el título 'Muestreo' con 'Plan de muestreo'.

II-2.2 Definición del procedimiento

Observación sobre el segundo párrafo

El proceso de refrigeración se llevará a cabo con un equipo adecuado de forma tal que se garantice que el producto desciende rápidamente hasta la temperatura de fusión del hielo (*con una tolerancia máxima de -2° C a +4° C*).

II-3.2 Glaseado (sólo para el abalón congelado)

~~Suprimir la siguiente oración. A saber: "El agua de mar limpia es agua de mar que cumple las mismas normas microbiológicas que el agua potable y no contiene sustancias indeseadas."~~

II-7.1.1 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.

Propuesta de Kenia: *La naturaleza de la presentación del producto se hará en la etiqueta (según lo dispuesto en la sección I-II – Presentación)*

~~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-9.1 Deshidratación profunda

Observaciones de Kenia: En más del 10 por ciento en peso del contenido de abalón 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. –

II-9.2 Materias extrañas

Observaciones de Kenia: La presencia 'de cualquier materia' en la unidad de muestra ~~de cualquier materia~~ que no provenga del abalón, 'y' 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. N. del T: no se aplica a la versión en español.

II-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Proponemos suprimir la palabra 'como'. N. del T: no se aplica a la versión en español.

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-8 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);*

FILIPINAS

Filipinas también agradece a Sudáfrica la reformulación del Anteproyecto de Norma para el abalón fresco/vivo y congelado ((*Haliotis spp.*) (en el Trámite 3 del Procedimiento), específicamente la Sección I-5.2 (CX/FFP 11/31/5), y no tiene ninguna observación al respecto.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos desea presentar las siguientes observaciones con respecto al Anteproyecto de norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, CX/FFP 11/31/11, (en el Trámite 3 del Procedimiento). La terminología propuesta se ha colocado en negrita a fin de facilitar la lectura.

Observaciones Generales

Consideramos que la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos no debería tomarse como base para la Norma para el abalón. Los abalones no son filtro alimentadores y las vísceras no se consumen. Por consiguiente, hay una vinculación más estrecha entre los abalones y los peces con respecto a los peligros en materia de inocuidad.

Observaciones Específicas

1. **ÁMBITO**, 2ª y 4ª oración, **suprimir lo siguiente:**

2ª oración: ~~“El abalón crudo refrigerado o congelado puede ser entero o sin concha, sin vísceras ni mucosa.”~~

4ª oración: ~~“El proceso de refrigerado o congelado es tal que se mantienen esencialmente las características de frescura del abalón vivo.”~~

Fundamento: Lo expuesto en ambas oraciones se aplica solamente al abalón refrigerado o congelado y se repite en la Definición del producto (véase II-2.1 referente a nueva terminología propuesta)

I-2.2 Definición del procedimiento. **Enmendar de la manera siguiente:**

~~“El abalón fresco se recolecta en zonas de cultivo o granjas y debidamente autorizadas por la autoridad competente y se destina directamente al consumo humano; 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.”~~

Fundamento: Consideramos que no es necesario que la autoridad competente autorice las zonas de cultivo o granjas. El abalón posee un peligro microbiológico menor que los mariscos filtro alimentadores.

I-3.2 Agua de depuración y I-3.3 Hielo para envasado. Suprimir ambas subsecciones.

Fundamento: Sería más adecuado incluir esta información en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, en una sección referente a la elaboración del abalón.

El apartado I-3.2 hace referencia al I-6.2, en el cual se menciona la manera de establecer nuevos criterios microbiológicos (CAC/GL 21-1997). El presente documento no contiene ningún requisito microbiológico.

Se sugiere agregar un nuevo apartado I-6.3. A saber:

“El producto final estará exento de toda materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.”

Fundamento: Es un requisito estándar que está incluido en otras normas.

I-7.1.2, 2º párrafo, suprimir

Fundamento: Enmienda de forma. Este párrafo está repetido en I-7, Etiquetado.

I-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. Suprimir y sustituir con el texto siguiente:

“La información especificada anteriormente debe figurar, ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, con la salvedad de que siempre deben figurar en el envase el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador y las instrucciones para el almacenamiento.

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.”

Fundamento: EEUU considera adecuado utilizar terminología que guarde coherencia con otras normas del Codex, al margen de la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos, ya que hay menos riesgos en los organismos que no son filtro alimentadores.

I-8.1 Muestreo, apartado (i), suprimir y reemplazar con la terminología original de la primera versión (CX/FFP 08/29/11). A saber:

“(i) El muestreo de los lotes para examinar el producto se realizará con arreglo a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).”

Fundamento: A fines de orientación, las normas deberían hacer referencia a las Directrices Generales del Codex sobre Muestreo.

I-8.1 Muestreo, apartado (ii), 2ª oración, suprimir ~~“En general se trata del tejido completo”~~.

Fundamento: La oración se presta a malentendidos porque por lo general el consumidor no come las vísceras.

I-9.2 Producto muerto o dañado, enmendar la última oración de la siguiente manera:

“El producto La unidad de muestra se rechaza es defectuosa cuando más del 5% de las unidades los abalones en la unidad de la muestra está dañado o muerto.”

Fundamento: Para guardar coherencia con la 'definición de defectos' adecuada para este apartado. Si el porcentaje de material muerto o dañado se trata de un criterio independiente para la aceptación del lote, entonces debería indicarse separadamente, por ejemplo en un apartado en la sección I-8 (Muestreo, examen y análisis).

I-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE, apartado (i), enmendar de la manera siguiente:

“(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 indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004) con un NCA de 6,5;”

Fundamento: Se debería indicar el nivel de calidad aceptable (NCA) o el de calidad límite (CL) de acuerdo a los documentos orientativos del Codex e incluidos en la mayoría de las normas previas para el pescado y los productos pesqueros.

I-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE, apartado (ii), enmendar de la manera siguiente:

“(ii) la designación del recuento promedio, según lo estipulado en la sección I-8.3, está dentro del recuento declarado, y el número total de unidades de la muestra que no se ajusta a lo estipulado en la sección I-8.3 en materia de al recuento de piezas, no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004) con un NCA de 6,5;”

Fundamento: El tamaño promedio debería estar dentro de los límites para los tamaños declarados, como en el caso del peso neto. Véase la observación anterior referente al NCA (apartado I-10(i)).

I-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE, apartado (iv), enmendar de la manera siguiente:

“(iv) se satisfacen los requisitos sobre la composición esencial y los factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y manipulación y etiquetado de las secciones I-3, I-4, I-5, I-6 e I-7.”

Fundamento: A fin de completar y para mayor claridad.

II-2.1 Definición del producto, 2ª y 3ª oración, enmendar de la manera siguiente:

“El abalón puede haber sido refrigerado o congelado entero o sin concha, y sin vísceras, epitelio ni mucosa. El epitelio, la mucosa o la rádula pueden ser extraídos.”

Fundamento: La remoción de la mucosa y el epitelio tiene que ver con la presentación y debería ser opcional.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS Sugerimos suprimir la estipulación referente a los antioxidantes hasta tanto los países miembros presenten pruebas de que son necesarios.

Fundamento: Tenemos conocimiento de que los sulfitos son el único aditivo alimentario utilizado en el abalón enlatado de Australia y Nueva Zelandia para blanquear la carne oscura del *Haliotis iris* (paua). Los productos enlatados no se contemplan en la presente norma.

II-4.1 Antioxidantes. Véase la observación anterior (sección II-4).

II-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. Suprimir y sustituir con el texto siguiente:

“La información especificada anteriormente debe figurar, ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, con la salvedad de que siempre deben figurar en el envase el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador y las instrucciones para el almacenamiento.

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.”

Fundamento: Véase la observación anterior referente al apartado I-7.4.

II-8.1 Muestreo, apartado (i), suprimir y sustituir con lo siguiente:

“(i) El muestreo de los lotes para examinar el producto se realizará con arreglo a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).”

Fundamento: Véase la observación anterior referente al apartado I-8.1(i).

I-8.1 Muestreo, apartado (ii), 2ª y 3ª oración, suprimir ~~“En general se trata del tejido completo”. “(i) El muestreo de los lotes para examinar el producto se realizará con arreglo a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).”~~

Fundamento: Véase observación anterior referente al apartado I-8.1 (ii), 2ª oración. Sugerimos trasladar la 3ª oración a II-8.1(i), de acuerdo a nuestra observación anterior y para guardar coherencia con I-8.1.

II-8.3.1 Determinación del peso neto de producto exclusivo para envasado, agregar un nuevo apartado antes del primer apartado (enumerar nuevamente los apartados). A saber:

“(i) Retirar la escarcha y el hielo del exterior del envase;”

Fundamento: La escarcha y el hielo adheridos al envase no deberían considerarse en el cálculo del peso neto.

II-8.5.1 Procedimiento de descongelación, sustituir “... sumergiéndose en agua a temperatura ambiente (35°C como máximo)” a “sumergiéndose en agua a temperatura ambiente (27 ° C como máximo)”

Fundamento: El agua a 35°C está caliente y podría causar una pérdida excesiva de goteo durante la descongelación. Por lo general, la temperatura máxima del agua para la descongelación o el desglaseado es de 27 °C (80 °F).

II-9.3 Olor/sabor, enmendar de la manera siguiente:

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

Fundamento: La unidad de muestra podría considerarse defectuosa con respecto al olor/sabor si presenta otros olores o sabores, por ejemplo olor a combustible.

II-10 Aceptación del lote, apartado (i), enmendar de la manera siguiente:

“(i) el número total de unidades defectuosas clasificadas con arreglo a la sección I-8 II-9 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004) con un NCA de 6,5;”

Fundamento: Véase la observación anterior referente al apartado I-10(i).

II-10 Aceptación del lote, apartado (ii), enmendar de la manera siguiente:

“(ii) **la designación del recuento promedio, según lo estipulado en la sección II-8.4, está dentro del recuento declarado, y el número total de unidades de la muestra que no se ajusta al lo estipulado en la sección II-2.3 en materia de recuento de piezas, no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004) con un NCA de 6,5;**”

Fundamento: Véase la observación anterior referente al apartado I-10(ii).

II-10 Aceptación del lote, apartado (iv), enmendar de la manera siguiente:

“(iv) se satisfacen los requisitos sobre la **composición esencial y los factores de calidad**, aditivos alimentarios, higiene y **manipulación y etiquetado** de las secciones **II-3, II-4, II-5, II- 6 y II-7.**”

Fundamento: A fin de completar y para mayor claridad.