



## Tema 11 del Programa

CX/FFP 11/31/11

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

Trigésimoprimer reunión  
Tromsø, Noruega  
11 – 15 de abril de 2011

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ABALÓN FRESCO/VIVO Y CONELADO (*Haliotis spp*)

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma de Prácticas en el Trámite 3 (véase Apéndice 1, adjunto). Las observaciones deberán presentarse por escrito, según lo estipulado en el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (véase el *Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius*) y enviarse **antes del 20 de enero de 2011** al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, por correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) o Facsímil + 39 06 57054593, con copia al Punto de Contacto de Codex, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo, Noruega, Facsímil : +47.74.11.32.01, correo electrónico: [ccffp@mattilsynet.no](mailto:ccffp@mattilsynet.no).

#### ANTECEDENTES

1. Durante la 30ª reunión del Comité se acordó que Sudáfrica redactaría nuevamente el Anteproyecto de Norma para el Abalón Fresco/Vivo y Congelado (*Haliotis spp.*) y que tomaría en cuenta las deliberaciones y observaciones presentadas en dicha reunión.<sup>1</sup>
2. Durante el examen del anteproyecto de norma se tomaron en cuenta las deliberaciones y observaciones efectuadas durante la 30ª reunión del CCFFP<sup>2</sup>.
3. La Sección I-5.2 se redactó nuevamente a fin de reconocer que el abalón procedente de ciertas zonas geográficas acumula biotoxinas y que, por lo tanto, corresponde a la autoridad competente determinar si existe este riesgo en alguna zona geográfica bajo su control y, de ser así, establecer los mecanismos necesarios incluidos en la norma.
4. Muchas delegaciones expresaron que se podría aplicar criterios microbiológicos y que los mismos deberían controlarse, tal como se efectúa con otros productos pesqueros, y que el abalón presentaba un riesgo microbiológico mucho más bajo que los riesgos relacionados con los bivalvos filtro-alimentadores. Por consiguiente, se consideró que no era necesario clasificar las zonas de cría/cultivo en base a los criterios microbiológicos. Se enmendaron las secciones pertinentes de acuerdo a las propuestas del Comité.
5. Se invita a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma de Prácticas como arriba mencionado.

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/18, párr. 132 - 133

<sup>2</sup> ALINORM 10/33/18, párr. 124 - 131

## **ANTEPROYECTO DE NORMA RELATIVA AL ABALÓN VIVO Y AL ABALÓN CRUDO REFRIGERADO O CONGELADO DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO O A SU PROCESAMIENTO ULTERIOR**

### **1. ÁMBITO**

La presente norma se aplica al abalón vivo y al abalón crudo refrigerado o congelado del género *Haliotis*. El abalón crudo refrigerado o congelado puede ser entero o sin concha, sin vísceras ni mucosa. El epitelio 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, 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 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 proceso**

El abalón fresco se recolecta en zonas de cultivo o granjas 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.

##### **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, número, recuento por unidad de peso, volumen o 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 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.

##### **I-3.3 Hielo para envasado**

Si se utilizara hielo en el envasado, el agua usada en su fabricación será de calidad 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 indeseadas.

##### **I-3.4 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 del Codex 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.

**I-5.2** ~~Las disposiciones siguientes se aplican a las partes comestibles del abalón vivo (en su conjunto o cualquier parte destinada a comerse por separado).~~ Se ha descubierto que el abalón procedente de algunas zonas geográficas acumula biotoxinas. Corresponde a la autoridad competente determinar 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 satisfaga los requisitos que se indican a continuación

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

Otros grupos de biotoxinas asociados a los moluscos bivalvos (por ejemplo, grupo del ácido okadaico, grupo del ácido domoico, grupo de la brevetoxina y grupo del azaspirácido)

Actualmente se dispone de poca información para demostrar que se acumulan en el abalón los demás grupos de biotoxinas asociados a los moluscos bivalvos. Se recomienda no obstante vigilar la presencia de biotoxinas en abalones recolectados en aguas que contengan o sospechosas de contener bivalvos tóxicos y/o altas concentraciones de organismos causativos. Se debería notificar al CCFFP la información que apuntara a la necesidad de revisar la presente sección de la norma relativa al abalón.

#### 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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas – 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 demás textos pertinentes del Codex como los Códigos de Prácticas Higiénicas y Códigos de Prácticas.

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

**I-6.3** ~~[Los programas de supervisión de las zonas de cultivo, con independencia del tipo de indicador bacteriano empleado, han de garantizar que] el abalón vivo destinado al consumo humano directo [debe] eumple los límites de *E.coli* según lo establecido en la sección I-6.4 cuando se analice con arreglo al método NMP descrito en ISO 16649-3 o equivalente.~~

**I-6.4** ~~En un análisis que conste de cinco muestras (5) de 100 g de las partes comestibles (en su conjunto o cualquier parte destinada a comerse por separado), ninguna podrá contener más de 700 *E.coli* y sólo una(1) de las cinco (5) muestras puede contener entre 230 y 700 *E.coli*, o el equivalente establecido por la autoridad competente.~~

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

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

~~I-6.5~~ En un análisis que conste de cinco muestras (5) de 25 g de las partes comestibles (en su conjunto o cualquier parte destinada a comerse por separado), ninguna podrá indicar la presencia de Salmonella cuando se analicen con un método validado con respecto al método de referencia ISO 6579.

~~Microorganismo = Salmonella n = 5 c = 0 m = 0/25 g Plan de dos clases~~

Donde 'n' = al número de unidades de muestreo, 'c' = al número máximo permitido de unidades de muestreo defectuosas, y 'm' es un requisito microbiológico.

~~I-6.6~~ Cuando no se cumplan los criterios microbiológicos, se deberían adoptar las medidas que la autoridad competente considerara pertinentes. En el proceso de seguimiento se debería considerar la retención, retirada y ulterior procesamiento del producto, de manera que se elimine el riesgo en los lotes afectados. Además, se debería evaluar el estado de las zonas de recolección y/o el establecimiento de controles.

## **I-7 ETIQUETADO**

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.

### **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.

**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.

**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.

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.

### **I-7.2 Declaración del contenido**

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

### **I-7.3 Instrucciones para la conservación**

Se especificará en la etiqueta las condiciones de conservación 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**

En el etiquetado para el abalón vivo aparecerá la información siguiente:

- (i) Identificación del producto por el nombre común y/o científico con arreglo a lo estipulado por la autoridad competente. El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.
- (ii) Información que puede ser necesaria en caso de problema de inocuidad de alimentos, como 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 hubiera expedido el producto.

- (iii) 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”.

## **I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS**

### **I-8.1 Muestreo**

- (i) Cada muestra contendrá un número suficiente de abalones que garantice que la muestra es representativa del lote.
- (ii) La porción del abalón que se analice será la parte comestible. En general se trata del tejido completo.

### **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 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 Métodos de análisis de *Escherichia coli* en el abalón~~

~~La norma ISO/TS 16649-3 — Método horizontal para el recuento de *Escherichia coli* positiva a la betaglucuronidasa Parte 3: técnica del número más probable que utiliza 5-bromo-4-cloro-3-indolil- $\beta$ -D-glucuronido u otros métodos validados de conformidad con el protocolo descrito en la ISO 16140 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados.~~

### ~~I-8.5 Método de análisis de la *Salmonella* en el abalón~~

~~Los métodos que se han de emplear para la *Salmonella* deberían ser la ISO 6579, u otros métodos validados que proporcionen una sensibilidad, reproducibilidad y fiabilidad equivalentes.~~

### **I-8.4. Determinación de biotoxinas**

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

## **I-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

La unidad de muestra se considerará 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 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**

El abalón muerto se caracteriza por la ausencia de movimiento muscular al ser tocado y/o rigidez total debido al proceso de rigor mortis que se desencadena tras la muerte del animal. Se consideran defectuosos

los animales dañados al punto de no poder funcionar biológicamente. El producto se rechaza cuando más del 5% de las unidades de la 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 indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (ii) el número total de unidades de muestra que no cumple lo estipulado en la sección I-8.3, 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);
- (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 aditivos alimentarios, higiene y etiquetado, establecidos en las secciones 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 crudo refrigerado o congelado procesado para el consumo directo o la elaboración ulterior es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes del procesamiento 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, vísceras, epitelio ni mucosa. La rádula se puede extraer. De manera que el producto se refrigera o congela manteniendo esencialmente las características sensoriales del abalón vivo.

##### **II-2.2 Definición del proceso**

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 el producto desciende rápidamente hasta la temperatura de fusión del hielo (con una tolerancia máxima de  $-2^{\circ}\text{C}$  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 rebase rápidamente la zona de temperatura de máxima cristalización. El proceso de ultracongelación no se considerará completado hasta el momento en que, tras la estabilización térmica, la temperatura en el centro geométrico del producto sea como mínimo de  $18^{\circ}\text{C}$  bajo cero. El producto se mantendrá ultracongelado para conservar la calidad durante su transporte, almacenamiento y distribución.

##### **II-2.3 Presentación**

Se permitirá todo tipo de presentación 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, número, recuento por unidad de peso, volumen o envase.

## **II-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

### **II-3.1 Abalón crudo 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 indeseadas.

### **II-3.3 Otros ingredientes**

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

### **II-3.4 Producto final**

El abalón crudo 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**

Tan sólo se permite usar en el abalón crudo los aditivos que se mencionan a continuación.

### **II-4.1 Antioxidantes**

Para el abalón crudo refrigerado o congelado, podría utilizarse 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).

## **II-5 CONTAMINANTES**

Véase la sección I-5 relativa a contaminantes.

## **II-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN**

El abalón debería cumplir los requisitos de la sección I-6 antes de su refrigeración o congelación. Tras el procesamiento debería mantener las características visuales asociadas a la frescura incluso, cuando fuera el caso, carecer la concha de suciedad.

## **II-7 ETIQUETADO**

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.

### **II-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.

**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.

**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-7.2 Declaración del contenido**

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

## **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.

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

En el etiquetado para el abalón crudo refrigerado o congelado aparecerá la información siguiente:

(i) Identificación del producto por el nombre común y/o científico con arreglo a lo estipulado por la autoridad competente. El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

(ii) Información que puede ser necesaria en caso de problema de inocuidad de alimentos, como 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 hubiera expedido el producto.

(iii) Durabilidad o tiempo de conservación.

## **II-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS**

### **II-8.1 Muestreo**

- (i) Cada muestra contendrá un número suficiente de abalones para garantizar que la muestra es representativa del lote.
- (ii) La porción del abalón que se analice debería ser la parte comestible. En general se trata del tejido completo. El muestreo de los lotes para examinar el producto se realizará con arreglo a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).

### **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-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 de producto exclusivo para envasado**

- (i) Pésele el envase sin abrir;
- (ii) ábrase el envase y vacíese su contenido;
- (iii) séquese el envase vacío y pésele;
- (iv) réstese 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 de 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 de 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 DEL NÚMERO 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.

## **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 introduciéndose en una bolsa de plástico 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.

### ~~II-8.6 Métodos de análisis de *Escherichia coli* en el abalón~~

~~Véase la sección I-8.4 Métodos de análisis de *Escherichia coli* en el abalón.~~

## **II-8.6 Determinación de biotoxinas**

Véase la sección I-8.6 Determinación de biotoxinas.

## **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 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**

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 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.

### **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-8 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (ii) el número total de unidades de la muestra que no se ajusta a 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);
- (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 aditivos alimentarios, higiene y etiquetado, establecidos en las secciones II-4, II-5, II-6 y II-7.