

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 9 del Programa**

**CX/FFP 09/30/10**

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

**Trigésima reunión**

**Agadir, Marruecos**

**28 de septiembre – 2 de octubre de 2009**

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

**(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

**(Preparado por el Grupo de Trabajo, encabezado por Canadá, y reunido por medios electrónicos)<sup>1</sup>**

1. La 29ª Reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros acordó devolver el Anteproyecto de norma al Trámite 3 para recabar observaciones y para que fuera redactado nuevamente por el Grupo de Trabajo, encabezado por la Delegación de Canadá, y reunido por medios electrónicos. (ALINORM 08/31/18, párrafo 132, Apéndice VIII).
2. El informe del Grupo de Trabajo se encuentra en el Apéndice I. El Apéndice II contiene el Anteproyecto revisado de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente. Se solicitan observaciones en el Trámite 3.
3. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a proporcionar observaciones por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de todas las normas del Codex y textos afines (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), preferentemente por correo electrónico y dirigidas al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias - FAO, Viale delle Terme di Caracalla - 00153 Roma, Italia, Fax: +39 (06) 5705 4593, Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), con copia al Punto de Contacto del Codex, Autoridad Noruega de Control de los Alimentos, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo, Noruega, Fax: +47.74.11.32.01, Correo electrónico: [ccffp@mattilsynet.no](mailto:ccffp@mattilsynet.no), **antes del 28 de agosto de 2009.**

<sup>1</sup> La lista de integrantes del grupo de trabajo se encuentra en el Anexo I.

**Apéndice I****RESUMEN EJECUTIVO**

La labor del Grupo de Trabajo reunido por medios electrónicos (GTME) se ha adelantado mucho en varias áreas del Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente. No obstante, hay una serie de cuestiones que deben debatirse ampliamente en la 30ª reunión del Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros (CCFFP), más específicamente, sobre los temas siguientes:

- La inclusión de la carne cruda de pectínidos en la presente norma;
- El uso y/o el alcance de los aditivos alimentarios (Secciones 4 y 7.5);
- El posible peligro planteado por las biotoxinas marinas ((Nueva) Sección 5.2);
- La tolerancia relativas a los parásitos como defecto ((Nueva) Sección 9.4) y;
- La tolerancia relativa a la materia indeseable como defecto ((Nueva) Sección 9.5).

**ANTECEDENTES**

1. Durante la 29ª reunión del CCFFP (2008), el Comité debatió el Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente y llegó a un acuerdo con respecto al ámbito, el enfoque general relativo a la absorción de agua y el uso de aditivos. No obstante, varias secciones requerían mayor consideración. Por consiguiente el Comité convino en establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, encabezado por Canadá, para preparar una versión revisada del anteproyecto de norma en vista de las observaciones recibidas, para ser consideradas en su próxima reunión. El Comité acordó además que el GTME llevaría a cabo su labor en inglés (ALINORM 08/31/18, párrafo 131).

2. En noviembre de 2008, se invitó a todos los miembros del Codex a participar en el GTME. Quince países se inscribieron para tomar parte en el grupo de trabajo. La lista de los participantes se encuentra en el Anexo I del presente informe.

**PROPÓSITO**

3. El presente informe bosqueja el proceso utilizado para la elaboración del anteproyecto revisado de norma, y las deliberaciones y propuestas que el Comité debería considerar en las deliberaciones ulteriores relativas al Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente.

**EL PROCESO DEL GTME****Objetivos del GTME y la primera versión del anteproyecto revisado de norma<sup>2</sup>**

4. Los objetivos propuestos, el plan de trabajo y el primer proyecto de documento fueron distribuidos al GTME en marzo de 2009. Se recibieron observaciones de los representantes de seis países, las cuales fueron enviadas a todos los miembros inscritos en el GTME.

**Segunda versión del anteproyecto revisado de norma**

5. Se consideraron las observaciones de los países y se distribuyó la segunda versión en mayo de 2009. Los representantes de ocho países proporcionaron observaciones acerca de la segunda versión del documento, la cual fue enviada a todos los miembros inscritos en el GTME.

**Informe final y versión final del anteproyecto revisado de norma**

6. Se consideraron las observaciones de los países y posteriormente se finalizó el anteproyecto revisado de norma. El informe final se remitió a la Secretaría del Codex en julio de 2009.

**DELIBERACIONES**

7. Varios países sugirieron reformular una serie de secciones del anteproyecto de norma, con lo cual habría una desviación en las secciones incluidas en algunas normas aprobadas del Codex para productos de

---

<sup>2</sup> Antes de convocar la reunión del GTME, Canadá enmendó el Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente (Alinorm 08/31/18, Appendix VIII) y consider, dentro de lo posible, las observaciones de los países contenidas en los documentos siguientes:

- Observaciones de Australia y la Comunidad Europea en respuesta a CL 2008/5-FFP – Parte B: Proyectos de norma y textos afines en el Trámite 3 del Procedimiento
- Observaciones presentadas en el tema 7 del Programa de la 29ª reunión del CCFFP (CX/FFP 06/28/7)

pescado congelado, tales como camarones o langostinos, filetes de pescado, etc. Era discutible que las enmiendas sugeridas se aplicarían a otros productos de pescado congelado y que no se limitarían a la carne de pectínido congelado rápidamente. Aunque *no* se propuso ninguna sugerencia con respecto a la terminología del anteproyecto de norma y, de esa forma, asegurar una aplicación coherente de las normas del Codex, el GTME observó que el Comité podría considerar, en el futuro, la conveniencia de ciertos requisitos globales esbozados en las normas actuales del Codex.

8. Título y ámbito: Algunos países representados en el GTME propusieron que, debido al aumento en el comercio internacional, la carne cruda de pectínidos podría incluirse en la presente norma. Se señaló que el procedimiento usual del Codex para los productos crudos se hacía mediante la formulación de códigos de prácticas adecuados (ALINORM 93/18, párrafos 25 - 26). No se llegó a ningún acuerdo con respecto a la posible inclusión de la carne de pectínido crudo en la norma. El GTME convino en agregar el término “crudo” al título a fin de esclarecer que la norma incluye la carne de pectínido crudo. Asimismo, se hicieron enmiendas de forma y de formato a la sección referente al ámbito y se incluyó la lista de productos de pectínido que se excluyen de la presente norma.

9. Sección 4 – Aditivos alimentarios: En vista de las deliberaciones de la 29ª reunión del CCFFP de considerar la elaboración de una norma independiente para la carne de pectínido congelada rápidamente con agregado de agua, algunos países representados en el GTME expresaron que sería más adecuado abordar la cuestión de los aditivos alimentarios en una norma independiente (en preparación) que permitiría el agregado de agua de acuerdo a las Buenas prácticas de fabricación y el uso de fosfato. Se señaló que el agregado de fosfato no sería posible sin agregar una gran cantidad de agua dado que los fosfatos se mezclan en una solución. Asimismo se sugirió que la presente norma no permitiría el uso de fosfatos en la carne de pectínido de manera de cumplir con los requisitos de la sección 3.3.2 de la norma y que se evitaría una gran absorción de agua en la carne de pectínido comparada con la absorción que ocurre naturalmente durante la recolección de pectínidos. Al reconocer que el CCFFP había acordado que los fosfatos podían usarse en los productos contemplados en la norma, el GTME expresó que se necesitaba esclarecer la cuestión del uso de aditivos alimentarios con respecto a la presente norma y a la norma en elaboración.

10. Si el Comité decide retener la disposición actual sobre los aditivos alimentarios, continuarán las deliberaciones con respecto a la armonización de esta sección con la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA). Por otra parte, si el Comité decide que los aditivos alimentarios no se permiten en la presente norma para la carne de pectínido, debería suprimirse el texto de esta sección y reemplazarse con la cláusula: “No se permite el agregado de aditivos alimentarios en este producto.” También deberían suprimirse las secciones correspondientes, es decir la sección 7.5 sobre Aditivos alimentarios (Etiquetado).

11. Sección 5 – Contaminantes: El GTME acordó agregar una nueva sección sobre “Contaminantes” para guardar coherencia con la Norma del Codex para los moluscos bivalvos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008). Se efectuaron las enmiendas correspondientes a la numeración de las secciones a partir de la sección 5. El GTME respaldó la propuesta de trasladar la disposición sobre las biotoxinas marinas de la sección “Higiene y manipulación” a la sección “Contaminantes” a fin de guardar coherencia con la Norma del Codex para los moluscos bivalvos y los moluscos bivalvos crudos y examinó el texto para que diga: *El producto no contendrá biotoxinas marinas que excedan los límites establecidos en la Sección 5 y sometidos al muestro y examen con los métodos indicados en la Sección 7 de la “Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).”* Se consideró que esta disposición reflejaría la especificación del producto final y no la especificación de la recolección, de acuerdo al enfoque de las disposiciones en otras partes del presente proyecto de norma.

12. El GTME consideró agregar una nota al pie, sujeto a discusión ulterior, referente al término “biotoxinas marinas”. A saber: *“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.”* Se agregó la nota al pie para esclarecer que deberían utilizarse los principios bosquejados en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (basado en HACCP) para gestionar los riesgos relativos a las especies que se elaboran y a otros factores de elaboración referentes a la inocuidad de la carne de pectínido.

13. Sección 7.5 - Determinación de la humedad: No se consideró adecuado elaborar orientaciones para

la determinación de la humedad dado que el CCFFP acordó adoptar una declaración de principios bosquejada en la sección 3.3.2 referente a la humedad y el anteproyecto de norma no prescribe criterios específicos para la humedad. El GTME respaldó que se suprimiera la sección referente a la Determinación de humedad. Se hicieron las enmiendas correspondientes a la sección 10 (ii) suprimiendo la referencia al “contenido de humedad”.

14. (Nueva) Sección 8.4 - Determinación del peso neto de los productos glaseados: La sección se redactó nuevamente para incorporar los procedimientos (formato y contenido) descritos en la Norma del Codex para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981, Rev. 1-1995), la Norma del Codex para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981, Rev. 1-1995) y la Norma del Codex para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190- 1995), a fin de armonizar el anteproyecto de norma con las normas adoptadas del Codex para pescados congelados.

15. (Nueva) Sección 9.4 - Parásitos: La sección se redactó nuevamente a fin de incorporar la tolerancia propuesta acordada en la 26ª reunión del CCFFP (2003). El Comité señaló además que los parásitos visibles constituían defectos de calidad en la carne de pectínidos y que tenía un impacto muy negativo en el nivel de aceptación del consumidor (Alinorm 04/27/18, párrafo 144). Algunos miembros del GTME cuestionaron la base para la tolerancia propuesta y señalaron que la tolerancia debía ser coherente con la Norma del Codex para el arenque salado del atlántico y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004) en la cual no se permite la presencia de parásitos en la unidad de muestra. El GTME consideró el intercambio de información sobre el tema y señaló que era necesaria cierta tolerancia de manera que fuera conveniente para el consumidor y factible para la industria. El GTME no tuvo oportunidad de discutir ampliamente esta disposición. El texto no se ha modificado y se retiene entre corchetes para ulterior deliberación del Comité.

16. (Nueva) Sección 9.5 – Materia indeseable: El GTME convino en elaborar una nueva sección referente a la “Materia indeseable” a fin de abordar un defecto del producto relativo a los restos de vísceras y otras partes del pectínido que pueden estar presentes en la carne de pectínido. No obstante, el GTME no tuvo oportunidad de elaborar ampliamente una disposición para consideración del Comité. Se colocó entre corchetes el proyecto de texto para ulterior deliberación en el Comité.

## **RECOMENDACIÓN**

17. Se invita al Comité a considerar el Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente (Apéndice II) con miras a su avance en el Procedimiento de trámites del Codex.

## Lista de participantes en el Grupo de Trabajo reunido por medios electrónicos

	<b>Nombre</b>	<b>Correo electrónico:</b>
<b>Australia *</b>	Dr. Lynda Feazey Australian Quarantine and Inspection Service Department of Agriculture, Fisheries and Forestry Codex Australia Contact Point	lynda.feazey@aqis.gov.au  <a href="mailto:Codex.contact@daff.gov.au">Codex.contact@daff.gov.au</a>
<b>Brazil</b>	Dr. Lucio Akio Kikuchi Chief, Brazilian Fish and Fishery Inspection Division  Mrs. Karine Bordignon	<a href="mailto:lucio.kikuchi@agricultura.gov.br">lucio.kikuchi@agricultura.gov.br</a>  <a href="mailto:karine.bordignon@agricultura.gov.br">karine.bordignon@agricultura.gov.br</a>
<b>Canada *</b>	Ms. Rowena Linehan National Manager, Technical Standards Fish, Seafood and Production Division Canadian Food Inspection Agency  Mr. Dominic Cheung Senior Policy Analyst Fish, Seafood and Production Division Canadian Food Inspection Agency  Mr. Charles Surette Fish Policy Officer Fish, Seafood and Production Division Canadian Food Inspection Agency	<a href="mailto:Rowena.linehan@inspection.gc.ca">Rowena.linehan@inspection.gc.ca</a>  <a href="mailto:Dominic.cheung@inspection.gc.ca">Dominic.cheung@inspection.gc.ca</a>  <a href="mailto:Charles.surette@inspection.gc.ca">Charles.surette@inspection.gc.ca</a>
<b>Chile *</b>	Mrs. Loreto Rodriguez  Mr. Pablo Belmar	<a href="mailto:lrodriguez@sernapesca.cl">lrodriguez@sernapesca.cl</a>  <a href="mailto:pbelmar@sernapesca.cl">pbelmar@sernapesca.cl</a>
<b>Costa Rica</b>	Dra. Monica Sandi Lizano	<a href="mailto:msandi@senasa.go.cr">msandi@senasa.go.cr</a>
<b>European Community *</b>	Ms. Eva Maria Zamora-Escribano European Commission Health and Consumers Directorate-General  Mr. Richard Bates European Commission Maritime Affairs and Fisheries Directorate-General  Mr. Lennart Johanson European Commission Health and Consumers Directorate-General  EC Codex Contact Point	<a href="mailto:eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu">eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu</a>  <a href="mailto:richard.bates@ec.europa.eu">richard.bates@ec.europa.eu</a>  <a href="mailto:lennart.johanson@ec.europa.eu">lennart.johanson@ec.europa.eu</a>  <a href="mailto:codex@ec.europa.eu">codex@ec.europa.eu</a>
<b>France *</b>	Mme Geneviève Morhange Ministère de l'économie, des finances et de l'emploi fax: +33 1 44 97 30 48  French Codex Contact Point	<a href="mailto:genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr">genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr</a>  <a href="mailto:sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr">sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr</a>
<b>Japan *</b>	Mr. Yuichiro Ejima	<a href="mailto:codexj@mhlw.go.jp">codexj@mhlw.go.jp</a>

	<p>Deputy Director Standards and Evaluation Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare Fax : +81-3-3501-4868</p> <p>Dr. Hajime Toyohuko Chief, The Second Section (Food Safety) Department of Education and Training, Technology Development National Institute of Public Health Fax : +81 48 469 1573</p> <p>Mr. Satoru Abe Associate Director Fisheries Processing Industries and Marketing Division, Fisheries Agency</p> <p>Mr. Jun Koide Associate Director International Affairs Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries</p>	<p><a href="mailto:toyofuku@niph.go.jp">toyofuku@niph.go.jp</a></p> <p><a href="mailto:satoru_abe@nm.maff.go.jp">satoru_abe@nm.maff.go.jp</a></p> <p><a href="mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp">codex_maff@nm.maff.go.jp</a></p>
<b>Kenya</b>	<p>Mrs. Lucy Obungu Fisheries Department Fish Inspection and Quality Assurance (FIQA) P.O. Box 58187-00200 NAIROBI, KENYA Fax: +254203743699</p>	<p><a href="mailto:lucy.ayugi@gmail.com">lucy.ayugi@gmail.com</a></p> <p><a href="mailto:nyanduro@yahoo.com">nyanduro@yahoo.com</a></p>
<b>Mexico</b>	<p>Francisco Javier Ramos Garcia</p> <p>Ana Rosa Castro Ramos</p>	<p><a href="mailto:Francisco.ramos@inapesca.sagarpa.gob.mx">Francisco.ramos@inapesca.sagarpa.gob.mx</a></p> <p><a href="mailto:Castro_998anarosa@yahoo.com.mx">Castro_998anarosa@yahoo.com.mx</a></p>
<b>Norway *</b>	<p>Mr. Geir Valset Senior Advisor Norwegian Food Safety Authority, Section for Food Safety</p> <p>Mr. Bjarne Bjørshol Norwegian Food Safety Authority, Section for Food Safety</p>	<p><a href="mailto:geir.valset@mattilsynet.no">geir.valset@mattilsynet.no</a></p> <p><a href="mailto:bjbjo@mattilsynet.no">bjbjo@mattilsynet.no</a></p>
<b>Spain</b>	<p>Conxemar</p>	<p><a href="mailto:prodmar@fiab.es">prodmar@fiab.es</a></p>
<b>Thailand *</b>	<p>Mr. Manat Larpphon Standards Officer, Office of Commodity and System Standards National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards</p>	<p><a href="mailto:mlarpphon@hotmail.com">mlarpphon@hotmail.com</a></p> <p><a href="mailto:codex@acfs.go.th">codex@acfs.go.th</a></p>
<b>United Kingdom *</b>	<p>Dr. Kevin Hargin Head of Fish &amp; Shellfish Hygiene Branch Food Standards Agency Fax: + 44 (0)20 7276 8906</p> <p>Ms. Pendi Najran Labelling, Standards &amp; Allergy Division Food Standards Agency</p>	<p><a href="mailto:kevin.hargin@foodstandards.gsi.gov.uk">kevin.hargin@foodstandards.gsi.gov.uk</a></p> <p><a href="mailto:pendi.najran@foodstandards.gsi.gov.uk">pendi.najran@foodstandards.gsi.gov.uk</a></p>

	Fax: + 44 (0)20 7276 8193	
<b>United States of America *</b>	Mr. David Moisan US DOC/National Marine Fisheries Service Gloucester, Massachusetts 978-281-9302	<a href="mailto:david.moisan@noaa.gov">david.moisan@noaa.gov</a>
	Mr. Brian Lynch US DOC/National Marine Fisheries Service New Bedford, Massachusetts 508-993-9309	<a href="mailto:brian.lynch@noaa.gov">brian.lynch@noaa.gov</a>
	Mr. Clarke Beaudry US FDA/Center for Food Safety & Applied Nutrition College Park, Maryland 301-436-2503	<a href="mailto:Clarke.Beaudry@fda.hhs.gov">Clarke.Beaudry@fda.hhs.gov</a>

\* - "Active" E-WG countries which have replied at least once by making comments or by indicating to the E-WG that they have no comments.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DEL  
MÚSCULO ABDUCTOR DE LOS PECTÍNIDOS CONGELADA RÁPIDAMENTE  
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

## **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a la carne cruda del músculo abductor los pectínidos<sup>3</sup> congelada rápidamente al que se le ha quitado la concha, las vísceras y las huevas, y que se destina para el consumo humano directo o para elaboración ulterior. 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) la carne de pectínidos elaborada y congelada rápidamente que pueda contener agua y aditivos de fosfatos [a incluirse en una norma aparte (a ser formulada)] y;
- iii) los pectínidos vivos y la carne de pectínidos con la concha, vísceras y huevas adheridos. 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**

La carne de pectínidos congelada rápidamente 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 de la familia *Pectinidae*.

### **2.2 Definición del proceso**

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se exponen a continuación. El proceso de congelación se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso 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 se mantenga 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 proceso de congelación rápida.

Estos productos se elaborarán y envasarán de manera que la deshidratación y la oxidación sean mínimas.

### **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

---

<sup>3</sup> En adelante llamada carne de pectínidos.



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

### 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 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable 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.

#### 3.3 Producto final

**3.3.1** 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 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 8.

**3.3.2** No es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que resulte en una acumulación de agua comparada con lo que ocurre naturalmente en pectínidos durante la recolección.

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

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En estos productos se autorizan los polifosfatos en la medida en que tal uso es aceptable en el país de producción y en cualquier país al cual se exportan, se deben aplicar los fosfatos de manera estrictamente conforme con la sección 3 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 y elaborados a fines de prevenir la retención excesiva de agua.

339 i	Ortofosfato monosódico	
340 i	Ortofosfato monopotásico	
340iii	Ortofosfato tripotásico	
341ii	Ortofosfato dicálcico	
450i	Difosfato disódico	
450iii	Difosfato tetrasódico	
450vi	Difosfato dicálcico	
452i	Polifosfato de sodio	
452iii	Polifosfato de sodio y calcio	10g/kg expresados como P2O5 solos o en
452v	Polifosfato de amonio	combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
339iii	Ortofosfato trisódico	
340ii	Ortofosfato dipotásico	
341i	Ortofosfato monocálcico	
341iii	Ortofosfato tricálcico	

450ii	Difosfato trisódico
450v	Difosfato tetrapotásico
450vii	Difosfato diácido cálcico
452ii	Polifosfato potásico
452iv	Polifosfato cálcico
542	Fosfato de huesos

## 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 biotoxinas<sup>4</sup> marinas que excedan los límites establecidos en la Sección 5 y sometidos al muestro y examen con los métodos indicados en la Sección 7 de la “Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).”

## 6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

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

**6.2** 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 apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997) y otros textos del Codex afines como:

- i) el Código de Prácticas Revisado para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003);
- ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

**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).

**6.4** El producto no deberá contener ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud de conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos

Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, (Rev. 1, 1991)) se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

### 7.1 Nombre del alimento

**7.1.1** El nombre del producto que se declare en la etiqueta deberá ser 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 el producto, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

**7.1.2** En la etiqueta, junto al nombre del producto, se hará referencia a la forma de presentación según lo dispuesto en la Sección 2.3, utilizando términos tales que describan adecuada y completamente la naturaleza de la presentación del producto de manera que no se induzca a error o a engaño al consumidor.

---

<sup>4</sup> 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.

## 7.2 Contenido neto (productos glaseados)

Cuando el producto esté glaseado, el glaseado no se incluirá en la declaración del contenido neto del alimento.

## 7.3 Instrucciones para el almacenamiento

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de - 18°C o inferior para describir que el producto ha sido elaborado de conformidad con la subsección 2.2 de la presente norma.

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

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.

### [7.5 Aditivos alimentarios

Los fosfatos que se apliquen a los pectínidos deberán indicarse en la etiqueta como ingredientes.]

## 8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

### 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 Comisión.

### 8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas capacitadas para ello ajustándose a los procedimientos descritos en las secciones 8.3 a 8.6 y Anexos, de conformidad con las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999).

### 8.3 Determinación del número y de los trozos

- (i) Se entiende por trozo de pectínidos 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:

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

- (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 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 rociará 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 Pesarse 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. Inclinar el tamiz 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.

## 8.5 Métodos de cocción

Los procedimientos que se indican a continuación consisten en calentar el producto hasta que alcance en su interior una temperatura de 65° - 70°C. El producto no deberá cocerse excesivamente. El tiempo de cocción varía según el tamaño del producto y de la temperatura aplicada. El tiempo y las condiciones de cocción exactos de cada producto se determinarán mediante experimentación previa.

Cocción al horno: Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una bandeja de horno plana poco profunda.

Cocción al vapor: Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo, dentro de un recipiente tapado.

Cocción en bolsas: Colocar el producto dentro de una bolsa de lámina resistente a la cocción y cerrarla herméticamente. Sumergir la bolsa en agua hirviendo y cocer.

Cocción por microondas: Introducir el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas. Si se utilizan bolsas de plástico, cerciorarse de que éstas no desprendan ningún olor. Cocer el producto siguiendo las instrucciones para el uso del equipo.

## 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).**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

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.

### 9.2 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pectínidos, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

### **9.3 Olor/Sabor**

La carne de pectínidos afectada por olores o sabores indeseables persistentes e inconfundibles que indiquen descomposición y/o rancidez.

### **[9.4 Parásitos**

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

### **[9.5 Materia indeseable**

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% 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;
- 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% de la muestra por peso].

## **10. ACEPTACIÓN DEL LOTE**

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

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas de conformidad con la Sección 9 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004);
- ii) cuando proceda, el número total de unidades de muestra que no se ajusta al número o presentación conforme al establecido en la sección 2.3. no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004);
- iii) se cumple el requisito relativo a la carne de pectínidos de la sección 3.3.2;
- iv) el peso neto medio de todas las unidades de muestra no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases individuales presente un déficit de peso injustificado; y
- v) se satisfacen los requisitos sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y manipulación y etiquetado de las secciones 4, 5, 6 y 7.

## 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 y defectos de presentación. Determinar el peso de la carne de pectínidos que tenga defectos de presentación.

Examinar las unidades del producto y verificar las declaraciones de conformidad con los procedimientos de la Sección 8.3.

Evaluar el olor y los parásitos, según sea necesario, de la carne de pectínidos.

En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre el olor en el estado descongelado, preparar, sin demora, una pequeña porción de la unidad de muestra (de 100 a 200 g) para cocerla y comprobar el olor o sabor utilizando uno de los métodos de cocción descritos en la sección 8.5.