

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 11 del Programa

CX/FFP 09/30/12

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 EL ABULÓN FRESCO/VIVO Y CONGELADO (*HALIOTIS SPP.*)

COMENTARIOS EN EL TRÁMITE 3

(Australia, CE, Japón y México)

AUSTRALIA

Parte I – Abulón vivo

I-2.2 Definición del proceso

El anteproyecto de norma debería dividirse en abulón recolectado en el medio silvestre y abulón cultivado, dado que hay diferencias significativas entre los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos relacionados con los animales recolectados en el medio silvestre y los animales cultivados.

I-3.2 Agua para depuración

El agua de mar utilizada para la depuración debería ser de la misma calidad que el agua de mar utilizada para la fabricación de hielo. En consecuencia, las definiciones deberían ser las mismas. El agua de mar limpia debería definirse como “agua de mar que cumple con las mismas normas microbiológicas que el agua potable y no contiene sustancias objetables”.

I-3.3 Hielo para envasado

Según los comentarios relativos al párrafo I-3.2, el hielo para envasado debería remitirse a la definición de agua de mar limpia en el párrafo I-3-2.

I-3.4 Producto final

Australia solicita la eliminación de la siguiente oración: “El abulón vivo será objeto de examen según los métodos descritos en las secciones I-8 y I-9”.

Motivo: Los ensayos químicos y microbiológicos son innecesarios desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos en el abulón vivo recolectado en el medio silvestre. Asimismo, el producto se consumirá antes de que los resultados estén disponibles.

I-5.1 Contaminantes

El abulón recolectado en el medio silvestre no debería estar sujeto a los requisitos sobre prueba de medicamentos veterinarios.

I-6 Higiene y manipulación

El abulón vivo recolectado en el medio silvestre no puede analizarse dentro de un plazo razonable para ver si cumple con los criterios microbiológicos. Esto se puede resolver dividiendo la norma en producto recolectado en el medio silvestre y producto cultivado.

I-6.3

Debería eliminarse el texto entre corchetes.

Motivo: No existe una justificación científica para imponer respecto del abulón el requisito sobre zonas de captura, dado que los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos son equivalentes a los de los peces de aleta y de los moluscos no bivalvos.

En caso de que se mantenga el requisito de *E.coli* para el abulón vivo, se debería reemplazar la palabra “debe” entre corchetes por “debería”.

I-6.4, I-6.5 y I-6.6

Estas secciones deberían eliminarse en lo que respecta al abulón vivo, dado que la contaminación por *E.coli* y/o *Salmonella* es altamente improbable. El abulón recolectado en el medio silvestre se consumiría antes de completar los ensayos.

I-7.4 (iii)

Debería eliminarse el texto “duración o tiempo de conservación. Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la indicación de que...” y se debería dejar lo siguiente: “El abulón debe estar vivo en el momento de su venta”.

I-8.4 Métodos de análisis de *Escherichia coli* en el abulón

I-8.5 Métodos de análisis de *Salmonella* en el abulón

I-8.6 Determinación de biotoxinas

Estas secciones deberían eliminarse, ya que el abulón vivo recolectado en el medio silvestre se consumirá antes de conocerse los resultados de cualquiera de estos análisis. No existen pruebas de epidemiología humana, riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos provenientes de *E.coli*, *Salmonella spp.* ni saxitoxina en el abulón vivo recolectado en el medio silvestre.

I-10 Aceptación del lote - Punto (iv)

Australia solicita la eliminación de las palabras “aditivos alimentarios, higiene” y “I-5, I-6” de esta oración.

Motivo: Los ensayos químicos y microbiológicos son innecesarios desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos en el abulón vivo recolectado en el medio silvestre. Asimismo, el producto se consumirá antes de que los resultados estén disponibles.

Parte II- Abulón crudo fresco refrigerado o congelado

II-2.2 Definición del proceso (segundo párrafo)

Eliminar “de forma tal que” y reemplazarlo con “en menos de 2 horas”.

II-8.1 Muestreo - Punto (ii)

En la segunda oración de este punto, se debería reemplazar la expresión “tejido completo” por “base”.

II-8.5.1 Procedimiento de descongelación

Eliminar el texto “En el caso de productos congelados, la unidad de muestra se descongela introduciéndola 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 del abulón, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo.”

Y reemplazarlo con el siguiente texto:

“Sólo debería permitirse que el abulón congelado se descongele naturalmente con el aire y a temperatura ambiente”.

Motivo: El hecho de descongelar el producto a temperaturas incluso levemente elevadas destruirá la estructura de la carne.

II- 8.7 Determinación de biotoxinas

Esta sección debería eliminarse.

Motivo: El abulón no es un filtrador y no ingiere biotoxinas de la columna de agua.

II-9.4 Textura

Eliminar la expresión “que indique descomposición”.

Motivo: La textura de la carne puede transformarse en inaceptable por otros motivos distintos de la descomposición, por ejemplo por una descongelación inapropiada.

COMUNIDAD EUROPEA

Observación general:

La CEEM (Comunidad Europea y sus Estados Miembro) sugiere que es más apropiado usar el término “*Haliotis spp*” en todo el documento en lugar de Abulón, dado que los nombres comunes varían de un país a otro. Se podría incluir un nombre común entre paréntesis, a modo ilustrativo.

Sección 1 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

La CEEM propone modificar el Ámbito de aplicación de la siguiente manera:

*La presente norma se aplica al abulón vivo y/o crudo refrigerado o congelado del género *Haliotis* que ha sido ~~desbullado y/o congelado, y/o depurado para disminuir o limitar determinados organismos y/o desbullado y/o congelado al tiempo que mantiene esencialmente las características sensoriales del abulón.~~ El abulón 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 abulón vivo. El abulón, tanto vivo como crudo, puede destinarse al consumo directo o a un procesamiento ulterior.”*

La CEEM no tiene conocimiento de la capacidad del abulón de retener las toxinas ni de la distribución de las toxinas dentro de los diferentes tejidos. En consecuencia, proponemos que el Grupo de Trabajo considere los datos científicos de que se dispone antes de adoptar una decisión en cuanto a si la norma debería incluir o no el músculo base desbullado y eviscerado.

PARTE I – ABULÓN VIVO

Sección I-2 DESCRIPCIÓN

I-2.2 Definición del proceso

El abulón vivo se consume crudo. Dado que las aguas pueden estar contaminadas con microorganismos que son peligrosos para los consumidores (incluidos ciertos virus patógenos o incluso otros contaminantes tales como contaminantes químicos y biotoxinas), es importante incluir este concepto en la definición. Tal como está redactada en la actualidad, esta sección aparentemente excluye el seguimiento microbiológico del área de cultivo, como así también la depuración del abulón, lo cual puede lograrse manteniéndolo en una cubeta de acondicionado con agua de mar limpia. Asimismo, no se hace mención suficiente a la pesca en esta definición, si bien ésta es una práctica ampliamente difundida. En consecuencia, quizá sería apropiado incluir el concepto de área de pesca. Por ello, la CEEM desearía sugerir el siguiente texto:

“El abulón fresco se recolecta vivo en una zona de pesca de cultivo autorizada o bien se produce en una granja de producción de abulón autorizada por la autoridad competente organismo oficial competente y se destina directamente al consumo humano. En ambos casos, hay un seguimiento microbiológico del área que autoriza el consumo humano ya sea directamente o luego del acondicionado y se lo puede depurar en agua de mar limpia. ~~El abulón vivo obtenido de esta manera puede~~ 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. Las técnicas de seguimiento microbiológico y depurado deben estar sujetas a controles apropiados aplicados por la autoridad competente el organismo oficial competente.”

Sección I-3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

I-3.2 Agua para depuración

La definición de agua para depuración es muy vaga, y el agua que cumpla con este requisito podría incorporar otros contaminantes microbianos y no microbianos.

I-3.3 Hielo para envasado

La CEEM desearía proponer que se elimine esta sección, ya que no es pertinente para el abulón vivo; además, las definiciones y requisitos aplicables al agua se incluyen en la sección 2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (**CAC/RCP 52-2003**). Esto es congruente con la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos adoptada recientemente.

Sección I-5 CONTAMINANTES

I-5.2

La CEEM considera que deberían incluirse en esta norma las disposiciones sobre biotoxinas contenidas en la Norma del Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos adoptada recientemente.

Sección I-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN

I-6.3

La CEEM desearía proponer que se eliminen todos los paréntesis en esta sección a fin de identificar claramente la necesidad de seguimiento en las zonas de cría.

I-6.5

El texto aquí implica que no se utilizará el método de referencia. No obstante, la CEEM supone que no es ésta la intención.

La sección anterior (es decir, la sección I-6.4) no contiene referencia alguna al método que se utilizará para *E. coli*, sino que esto se deja para la Sección I-8.4 (la referencia a los métodos para la detección de *E. coli* se incluyen en I-6.3, pero esto sirve otro fin). Parecería apropiado seguir el mismo planteamiento para la Salmonella.

I-6.6

La CEEM propone modificar la penúltima oración de la siguiente manera:

*En el proceso de seguimiento, se debería considerar la retención, la recuperación y el procesamiento ulterior del producto de manera de eliminar el peligro de los lotes involucrados **o, de corresponder, la destrucción de los lotes involucrados**. Además, se debería evaluar el estado de los controles en las zonas de recolección y/o del establecimiento.”*

Sección I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

I-8.1 Muestreo

En el párrafo (i) el requisito es algo vago. ¿Qué es un número suficiente? A los fines de la congruencia con la norma sobre moluscos bivalvos vivos, este párrafo debería reemplazarse con el siguiente texto:

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

I-8.4 Métodos de análisis de *Escherichia coli* en el abulón

La oración debería modificarse a los fines de una mayor claridad.

*El método que se debería utilizar es el de la norma ISO/TS 16649-3 – Método horizontal para el recuento de *Escherichia coli* positiva a la betaglucuronidasa– Parte 3: La técnica más probable utiliza 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-beta-D-glucuronido u otros métodos validados de conformidad con el protocolo descrito en ISO 16140 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados.*

I-8.6 Determinación de biotoxinas

Como se indicara previamente, la CEEM no considera al 'Método Lawrence' (AOAC 2005.06) para la determinación del grupo de las saxitoxinas como un método Tipo II. En su estado actual el método no ha sido validado para todas las toxinas PSP y las matrices de moluscos, incluido el abulón. Asimismo, se presentan problemas al cuantificar la GTX6 (tal cual lo demuestran los informes CRL). Por ello, la CEEM no cree que este método pueda ser un método de referencia, al menos por el momento y hasta tanto se resuelvan estas cuestiones. En consecuencia se lo debería consignar como un método Tipo III. El método de Bioensayo Internacional en ratón de la AOAC debería consignarse como un método Tipo II hasta este momento.

Sección I-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

I-9.1 Materias extrañas

En algunos casos la materia extraña podría también plantear una amenaza para la salud humana, por lo que la CEEM sugiere el siguiente texto:

*La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga del abulón que **constituya o no constituya** un peligro para la salud humana y se...*

Si este comentario cuenta con el beneplácito del Comité debería incluirse también en II-9.2.

PARTE II – ABULÓN CRUDO FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO

Sección II-2 DESCRIPCIÓN

Sección II-2.1 Definición del producto

La CEEM desearía sugerir la siguiente modificación:

*El abulón crudo fresco refrigerado o congelado ~~procesado~~ para el consumo directo **luego del tratamiento para reducir los organismos específicos a niveles apropiados** o para la elaboración ulterior es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes del **congelado y/o** procesamiento y cumple lo estipulado en la sección I-2.2 relativa a la recolección. El abulón puede haber sido refrigerado o congelado entero o sin concha, sin vísceras, epitelio ni mucosa (CL 2008/14-FFP-7). La rádula se puede extraer. Luego el producto se refrigera o congela manteniendo esencialmente las características sensoriales del abulón vivo.*

II-2.2 Definición del proceso

Primer párrafo: ¿Es pertinente especificar una temperatura de refrigeración de entre -2° C y +4° C? De hecho, la temperatura recomendada se indica con frecuencia como "por debajo de +4° C". Parece innecesario introducir un límite por debajo de -2° C.

“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° C a~~ +4° C). El producto se mantendrá refrigerado a esta temperatura para conservar la calidad durante su transporte, almacenamiento y distribución.

La CEEM desearía sugerir que se modifique la primera oración del segundo párrafo de modo que diga lo siguiente:

*El proceso de congelación se llevará a cabo con un equipo adecuado de forma que se **rebase lo más rápidamente posible** la zona de temperatura de máxima cristalización.*

Sección II-3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

II-3.1 Abulón crudo fresco refrigerado o congelado

La CEEM desearía sugerir la siguiente modificación:

*“El abulón crudo **fresco refrigerado y congelado** será de calidad apta para el consumo humano.”*

II-3.2 Glaseado (solo para el abulón)

La CEEM desearía proponer que se elimine el texto de esta subsección y que solo se haga referencia a la sección 2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003). Esto es también congruente con la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos adoptada recientemente.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

II-4.1 Antioxidantes

La CEEM tiene preocupaciones respecto del uso de los antioxidantes INS 320 e INS 321. La CEEM considera que su uso debería restringirse tanto como sea posible debido su muy bajo nivel de IDA. Asimismo, estos aditivos no están permitidos en el abulón en la UE. La CEEM cuestiona la necesidad tecnológica de su uso cuando hay otros antioxidantes con niveles más bajos de ADI que se podrían utilizar. En consecuencia, la CEEM no respalda su uso en el abulón, ya sea fresco o congelado. De modo similar, no debería permitirse el uso de INS 385 en el abulón fresco ni en el abulón congelado.

Sección II-7 ETIQUETADO

II-7.2 Declaración del contenido

La CEEM considera que, al igual que sucede con las normas existentes para filetes de pescado, camarones, langostas y cefalópodos, es necesario definir el contenido neto en el caso del producto congelado.

“Si el producto ha sido congelado, el contenido neto declarado no debería incluir el peso del hielo.”

II-7.3 Instrucciones para la conservación

¿Es pertinente especificar una temperatura de refrigeración de entre -2° C y +4° C? De hecho, la temperatura recomendada se indica con frecuencia como "por debajo de +4° C". Parecer ser innecesario incorporar un límite por debajo de -2° C. Podría adoptarse el texto utilizado en la norma para moluscos bivalvos.

“Se especificarán en la etiqueta las condiciones para la conservación y/o la temperatura que mantengan la inocuidad / viabilidad del producto durante el transporte, la conservación y la distribución incluyendo la fecha de duración mínima y la fecha de desbullado. En la etiqueta se mencionará que el producto deberá mantenerse a una temperatura de 18° C o inferior en el caso del abulón congelado y de entre 2° C y +4° C en el caso del abulón refrigerado.”

Sección II-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

La Sección II-6 hace referencia a la Sección I-6 sobre Higiene y Manipulación. Esta última contiene requisitos para la Salmonella. Si bien hay partes de la Sección II-8 que contienen referencias cruzadas a partes de la Sección I-8 sobre métodos de análisis para *E. coli* y biotoxinas, no se hace referencia cruzada al método de análisis para Salmonella que se necesita abordar.

II-8.1 Muestreo

En el párrafo (i), ¿Qué es un número suficiente? A los fines de la congruencia con la norma sobre moluscos bivalvos vivos, este párrafo debería reemplazarse con el siguiente texto:

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

Sección II-10. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se debería agregar II-7 al final del párrafo (iv).

JAPÓN

I-5.2

Reconocemos que se ha informado la detección de saxitoxina en abulón *Haliotis tuberculata* en algunas zonas, por lo que entendemos que es necesario incluir en esta norma la disposición para el Grupo de saxitoxinas.

No obstante, consideramos que el abulón es un alimentador de microorganismos bénticos y el riesgo de contaminación del abulón es diferente del de los bivalvos filtradores de plancton. A modo de ejemplo, no se ha producido intoxicación alimentaria provocada por toxinas PSP presentes en el abulón *Haliotis discus hannai* extraído en Japón, ni siquiera de abulón extraído de la misma zona en la que los bivalvos están contaminados con las toxinas.

En consecuencia, se debería rever cuidadosamente la investigación científica a fin de aclarar cuál es el mecanismo de contaminación del abulón y considerar diversos factores tales como las partes del cuerpo de los abulones en las que se produce la contaminación, el nivel de ingesta alimentaria, las condiciones en las zonas de recolección y las diferentes especies de abulón, etc. a fin de establecer el nivel máximo específico.

MÉXICO

México propone reemplazar el término abalón por “**abulón**” en todo el documento.

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

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al ~~abalón vivo~~ **abulón fresco/vivo** y al ~~abalón~~ **abulón** crudo refrigerado o congelado del género *Haliotis*. El ~~abalón~~ **abulón** 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~~ **abulón** vivo. El ~~abalón~~ **abulón**, tanto vivo como crudo, puede destinarse al consumo directo o a un procesamiento ~~ulterior~~ **posterior**.

La parte I se refiere al ~~abalón~~ **abulón** vivo mientras que la II versa sobre el ~~abalón~~ **abulón** crudo refrigerado o congelado.

PARTE I – ~~ABALÓN~~ **ABULÓN** VIVO

I-2. DESCRIPCIÓN

I-2.1. Definición del producto

El ~~abalón~~ **abulón** vivo es un producto **silvestre o cultivado** que ~~se encuentra vivo~~ **presenta movimiento del músculo abductor, sano e íntegro**, justo antes de consumirse. ~~La y~~ La concha se incluye en la presentación.

I-2.2 Definición del proceso

El ~~abalón~~ **abulón** fresco vivo se recolecta en zonas de ~~cultivo-extracción~~ **de cultivo** debidamente ~~autorizadas~~ **avaladas** 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 consumo humano directo o para un procesamiento ~~ulterior~~ **posterior** tal como se describe en la sección II-2.2.

I-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

I-3.1. ~~Abalón~~ **Abulón**

El ~~abalón~~ **abulón** ~~ha~~ debe estar vivo, poseer las características organolépticas asociadas a la frescura y carecer de **sustancias o coloraciones extrañas***, ~~manchas o sustancias extrañas, según el parecer de especialistas conocedores de la especie en cuestión~~ **tal como se describe en el apartado II-8.2.**

***.- Al desprender el abulón del sustrato se puede presentar una decoloración en la zona del músculo, la cual no se considera una deficiencia de calidad.**

I-3.2. Agua de depuración

El agua de mar para la depuración **deberá ser de la misma calidad microbiológica que el agua potable y no contener sustancias indeseadas**. ~~tendrá la limpieza~~ **calidad requerida** para garantizar que el ~~abalón~~ **abulón** cumple con los requisitos expuestos en las secciones I-6.4 y I-6.5.

I-3.3. Hielo para envasado/**conservación**.

Si se utilizara hielo en el envasado **para su conservación**, 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 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 limpia es agua de mar que cumple las mismas normas microbiológicas que el agua potable y no contiene sustancias indeseadas.~~

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~~ **límites máximos permisibles** 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 para plaguicidas y medicamentos Veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, según sea el caso.

Nombre de los grupos de biotoxinas	Nivel máximo/Kg. de carne de abalón abulón
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 abulón los demás grupos de biotoxinas asociados a los moluscos bivalvos. Se recomienda no obstante vigilar la presencia de biotoxinas en abalones abulones recolectados o cultivados 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 abulón .

I-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN

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

Se recomienda adicionar una sección I-6.7 donde se den directrices referente al control y monitoreo de las zonas de extracción y/o cultivo.

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~~ **producto**

El nombre ~~del alimento~~ que aparezca en la etiqueta será el nombre común o usual de la especie de ~~abalón~~ **abulón**, **el nombre científico y origen del producto**, 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-7.3. Instrucciones para la conservación

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

I-7.4. ~~Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor~~ **contenedores para la venta al mayoreo**

- (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. **Agregar leyenda precautoria**

Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la indicación de que “el ~~abalón~~ **abulón** debe estar vivo en el momento de su venta”.

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

I-8.1. Muestreo

- (i) Cada muestra contendrá ~~un~~ el número suficiente de ~~abalones~~ **abulones** que garantice que, **de acuerdo al análisis que se realizará, contiene el número de organismos que se requieren** para que la muestra sea representativa del lote.
- (ii) La porción del ~~el abalón~~ **abulón** que se analice será la parte comestible. En general se trata del tejido completo.

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

Cuando se declare en la etiqueta, el número de ~~abalones~~ **abulones** se determinará contando los ~~abalones~~ **abulones** 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-8.5 Método de análisis de la Salmonella en el ~~abalón~~ **abulón**

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

Se sugiere agregar una sección I-9.3 para definir los probables defectos en la concha.

PARTE II – ~~ABALÓN~~ **ABULÓN CRUDO FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO**

II-2 DESCRIPCIÓN (AGREGAR FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO**)**

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.~~

El abulón crudo, refrigerado o congelado procesado, entero o sin concha para el consumo humano directo o la elaboración posterior, es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes del procesamiento y cumple con lo estipulado en la sección I-2.2 relativo a la recolección o cultivo y con la sección I-6 relativo a Higiene y Manipulación.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Tan sólo se permite usar en el ~~abalón~~ **abulón** crudo refrigerado o congelado los aditivos que se mencionan a continuación.

II-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN

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

II-7.4 Etiquetado de ~~envases no destinados a la venta al por menor~~ **contenedores para venta al mayoreo**

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

- (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/**cultivo**, autorizadas para la extracción o cultivo 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.

II-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

II-8.1 Muestreo

- (i) Cada muestra contendrá un número suficiente de ~~abalones~~ **abulones** ~~para garantizar que la muestra es representativa del lote.~~ **De acuerdo al tipo de análisis que se realizará, será el número de organismos que se requerirán para que la muestra representativa del lote. .**

II-8.4 DETERMINACIÓN DEL NÚMERO POR UNIDAD DE PESO O VOLUMEN

Cuando se declare en la etiqueta, el número de ~~abalones~~ **abulones** se determinará contando los ~~abalones~~ **abulones** 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~~ **abulón**, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo.

Se sugiere agregar las definiciones de descongelación rápida y lenta; así como incorporar una leyenda, señalando que dependiendo del tipo de análisis que se realice será el tipo de descongelación que se aplique.

II-9.2. Materias extrañas

La presencia en la unidad de muestra de cualquier material **orgánico e inorgánico ajeno al producto** ~~que no provenga del abalón-abulón~~, que 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-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE

- (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.**