



Tema 4 del Programa

CX/FFP 12/32/4

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

32.^a reunión

Bali, Indonesia

1 - 5 de octubre de 2012

Proyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Fresca y Cruda Congelada Rápidamente

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Kenia)

KENIA

2.1. Definición del producto

2.1.1. Carne de pectínido

Se entiende por carne de pectínido la carne sin el añadido de agua, aditivos alimentarios u otros ingredientes alimentarios.

Observaciones:

Proponemos incorporar dos nuevas secciones, la 2.1.1.1 y 2.1.1.2, para distinguir la temperatura de 4 °C a que se somete la carne de pectínido cruda y fresca y la de -30 °C en el caso de la carne de pectínido congelada rápidamente, cuya redacción sería:

2.1.1.1 La carne de pectínido cruda y fresca se prepara extrayendo por completo el músculo abductor de la concha y separando totalmente las vísceras y las huevas, si procede, del músculo abductor de los pectínidos vivos; luego se somete a una temperatura inferior a 4 °C. El músculo se presenta entero.

2.1.1.2 La carne de pectínido congelada rápidamente se prepara extrayendo por completo el músculo abductor de la concha y separando totalmente las vísceras y las huevas, si procede, del músculo abductor de los pectínidos vivos; luego se somete a una temperatura de -30 °C durante 3 horas como mínimo.

Observaciones:

Proponemos reordenar la sección 3.4.2 y hacer mención de las fases de "elaboración" y "distribución". En la redacción propuesta se habla primero de "manipulación" ya que esta fase es subsiguiente a la "recolección". Además se ha reemplazado "**deben ser**" por "**se realizarán**".

3.4.2 Con el fin de prevenir el fraude económico y las prácticas comerciales desleales, **la recolección, manipulación, elaboración, almacenamiento y distribución se realizarán de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.**

3.4.2.1. Carne de pectínido: No es una práctica aceptable manipular y/o almacenar este producto de manera que absorba agua más allá de las pequeñas cantidades que no se pueden evitar desde el punto de vista tecnológico, en consonancia con las buenas prácticas de fabricación, y comparada con la cantidad que absorben los pectínidos de forma natural durante la recolección.

Observaciones:

La carne de pectínido se manipulará y/o almacenará de manera que no absorba una cantidad de agua superior al límite admisible según las buenas prácticas de fabricación.

3.4.2.2 Productos elaborados con carne de pectínido, con añadido de agua: se permite el añadido de agua y/o aditivos alimentarios y/o sal siempre que su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto.

Observaciones:

Productos elaborados con carne de pectínido, con añadido de agua: se permite el añadido de agua y/o aditivos alimentarios y/o sal siempre que su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto.

~~A fines de verificar la conformidad con 3.4.2.1 y 3.4.2.2, un país puede establecer un criterio con una base científica. Si un país exportador tiene información científica pertinente sobre las características de la especie de pectínido que exporta, puede contactar a un país importador para discutir la aplicación de este criterio especie por especie.~~

Justificación:

Proponemos suprimir el segundo párrafo puesto que **"a los efectos de transparencia y de cumplimiento de una norma internacional del Codex, un país no puede establecer su propio criterio científico para garantizar unas prácticas comerciales leales sin la participación de terceros países"**.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 Carne de pectínido**

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

Justificación:

La Sección 4.1 sobre aditivos alimentarios contradice el ámbito de esta norma y la Sección 4.2, según la cual se autoriza el uso de aditivos alimentarios para este producto.

6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

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

[7.3. El agua añadida como ingrediente de la carne de pectínido deberá declararse en la lista de ingredientes 5 y el porcentaje de carne de pectínido deberá indicarse claramente en la etiqueta.]

Observaciones:

Kenia está conforme con el párrafo anterior pero solicita aclaraciones sobre el uso y el propósito del uso de agua como ingrediente.

7.6. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información indicada anteriormente deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan. No obstante, siempre se indicará en el envase el nombre del alimento, la identificación del lote, el nombre y dirección del fabricante o envasador, así como las instrucciones para el almacenamiento del producto.

~~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.~~

Justificación:

Proponemos suprimir el último párrafo que empieza por "No obstante" ya que contraviene los requisitos estipulados en la Norma General del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos Preenvasados 1985 y constituir una de las causas de fraude.

9.4. Parásitos

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

Observaciones:

Proponemos un 5% de parásitos visibles, de conformidad con el capítulo 254 de la Kenyan Food, Drugs and Chemical Substance Act [Ley de Alimentos, Fármacos y Sustancias Químicas], norma de Kenia según la cual "ninguna materia extraña excederá el 5% del producto alimentario total".

9.5. Substancias indeseables

La presencia de:

- (i) partes indeseables de los pectínidos (tales como restos de agallas, mantos, hepatopáncreas, vísceras, tracto intestinal o fragmentos de concha), que afecten a más del [10%] de la muestra en 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 afecten a más del 10% de la muestra en peso.]

Observaciones:

Sobre i) y ii), proponemos reducir el porcentaje de arena al 5% de la muestra en peso, en consonancia con la ley anteriormente mencionada y la propuesta de modificación de la Sección 9.4. Se puede reducir la cantidad de arena u otras partículas similares mediante depuración.