

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 9 del programa

CX/FFP 06/28/9

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

28ª reunión
Beijing (China)
18-22 de septiembre de 2006

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PEINE (Preparado por el Canadá)

El Anteproyecto de Código se distribuye para la formulación de observaciones en el Trámite 3. Se ruega a los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen formular observaciones que lo hagan por escrito, preferiblemente por correo electrónico, y las dirijan al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia; n° de fax: (+39) 06 5705 4593; correo electrónico: codex@fao.org, y que remitan una copia al Punto de Contacto del Codex en Noruega, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo, Noruega; n° de fax: (+47) 23 21 70 01; correo electrónico: CCFFP@mattilsynet.no, **antes del 20 de agosto de 2006.**

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) viene debatiendo desde 2000 el *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente* y, si bien se han abordado varios elementos esenciales del Anteproyecto de Norma, el Comité no ha logrado alcanzar un acuerdo sobre el nivel máximo aceptable de contenido de humedad de la carne de peine ni sobre la expresión del contenido de humedad. En varias reuniones el Comité examinó información al respecto y señaló la considerable dificultad que presentaba el establecimiento de un límite máximo de humedad estricto, dada la variabilidad del contenido de humedad entre distintas especies y los efectos de la temporada y las prácticas de recolección y de otros factores en el contenido de humedad. Los debates sobre el *Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente* han seguido progresando.
2. En la 27ª reunión del CCFFP (celebrada en 2005), varias delegaciones señalaron que la existencia de buenas prácticas de fabricación (BPF) era muy importante para ofrecer una orientación uniforme sobre cuestiones tales como la humedad y propusieron que se iniciaran trabajos sobre un Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Peine. El Comité acordó iniciar la preparación del Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Peine en el marco del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, a reserva de la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 05/28/18, párr. 114).

3. En el documento de proyecto presentado a la Comisión del Codex Alimentarius se indicaba que los trabajos propuestos abarcarían los siguientes aspectos principales:
 - a. la elaboración de carne de peine fresca a bordo de un buque pesquero antes de su desembarque y la elaboración de carne de peine congelada en otras instalaciones;
 - b. la determinación de los posibles peligros y defectos relacionados con la elaboración del peine;
 - c. en el texto de orientación se tendrán en cuenta los controles relativos al uso de agua dulce y al tratamiento con polisfosfatos durante la manipulación y elaboración, además de proporcionarse orientación general para la elaboración.
4. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 28º período de sesiones (celebrado en 2005), aprobó la realización de nuevos trabajos sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Peine (ALINORM 05/28/41, Apéndice VIII).

RECOMENDACIÓN

5. Se invita al Comité a considerar el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Peine adjunto (Anexo 1) con vistas a adelantarle en el marco del procedimiento de trámites del Codex.

ANEXO 1

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PEINE (En el Trámite 3)

ÍNDICE

SECCIÓN X	Elaboración de carne de peine fresca y congelada
X.1	Suplemento general al programa de requisitos previos
X.2	Identificación de peligros y defectos
X.3	Operaciones de elaboración
X.3.1	Elaboración de carne de peine fresca a bordo de buques de pesca de altura antes del desembarque
X.3.1.1	Embarque/depósito en cubierta de los peines
X.3.1.2	Desconchado
X.3.1.3	Lavado con agua de mar
X.3.1.4	Enfriamiento previo
X.3.1.5	Ensacado
X.3.1.6	Almacenamiento en refrigerador
X.3.2	Elaboración de carne de peine congelada rápidamente por unidades
X.3.2.1	Recepción de los peines
X.3.2.2	Almacenamiento en refrigerador
X.3.2.3	Lavado
X.3.2.4	Aplicación de aditivos a la carne de peine
X.3.2.5	Clasificación por tamaño
X.3.2.6	Proceso de congelación
X.3.2.7	Glaseado
X.3.2.8	Pesaje
X.3.2.9	Etiquetado
X.3.2.10	Envasado
X.3.2.11	Almacenamiento en congelador
Apéndice 'X'	Requisitos facultativos para el producto final

SECCIÓN 2

DEFINICIONES

Para los fines del presente Código se adoptarán las siguientes definiciones:

Agua de mar refrigerada:	agua de mar en depósitos fijos refrigerada por medios mecánicos.
Peine con huevas:	carne del músculo aductor y bolsa de las huevas que quedan una vez que se han separado por completo las vísceras de la concha del peine (venera).
Carne de peine:	carne del músculo aductor que queda una vez que se han separado por completo las vísceras y/o las huevas de la venera.
Desconchado:	proceso consistente en extraer de la venera la carne del músculo aductor y separar por completo las vísceras, o las vísceras y las huevas, de la carne del peine vivo.

SECCIÓN X ELABORACIÓN DE CARNE DE PEINE FRESCA Y CONGELADA

Con miras a reconocer los controles en las distintas fases de elaboración, en esta sección se ofrecen ejemplos de posibles peligros y defectos y se describen directrices técnicas que pueden utilizarse para establecer medidas de control y medidas correctivas. En relación con cada fase concreta, sólo se enumeran los peligros y defectos que es probable que ocurran o se controlen en ella. Hay que tener presente que al preparar un sistema de análisis de peligros en puntos críticos de control (APPCC) y/o un plan de análisis en puntos de corrección de defectos (PCD), es esencial consultar la Sección 5, en la que se ofrece orientación para la aplicación de los principios de APPCC y de análisis en PCD. Sin embargo, en el ámbito del presente Código de Prácticas no es posible proporcionar detalles sobre los límites críticos, la vigilancia, el mantenimiento de registros y la verificación respecto de cada una de las fases, ya que son específicos de peligros y defectos concretos.

Como se subraya en el presente Código, la aplicación de los elementos adecuados del programa de requisitos previos (Sección 3) y de los principios de APPCC (Sección 5) en esas fases proporcionará al elaborador una seguridad razonable de que se observarán las disposiciones esenciales sobre calidad, composición y etiquetado de las correspondientes normas del Codex y se controlarán las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.

Los métodos de recolección comercial de peines pueden variar considerablemente. Por ejemplo, el desconchado puede realizarse a bordo de buques pesqueros o en instalaciones en tierra. Además, la duración de las salidas de pesca suele estar comprendida entre 1 y 10 días. Por lo que respecta a las salidas de pesca más largas, en las que el desconchado se realiza en el mar y el producto se mantiene frío mediante la aplicación de hielo de agua dulce, el tiempo durante el cual la carne de peine está en contacto con el hielo en derretimiento puede afectar tanto a su calidad como a su composición. El lavado de la carne de peine durante la elaboración es también una fuente de exposición al agua dulce que afecta a la composición del producto. Para que el producto cumpla las normas internacionales y/o reglamentarias destinadas a impedir fraudes para los consumidores y prácticas comerciales desleales, los pescadores y elaboradores de peines deberían establecer controles apropiados, prestando especial atención a evitar que se añada al producto una cantidad excesiva de agua dulce.

La presente sección se ocupa de la elaboración de carne de peine fresca a bordo de buques de pesca de altura antes del desembarque y de la elaboración de carne de peine congelada rápidamente por unidades en instalaciones en tierra. También aborda el uso de agua dulce y el tratamiento con polifosfatos durante la elaboración. El ejemplo de diagrama de flujo que aparece en la Figura X.1 ilustra algunas de las fases habituales del proceso de elaboración de la carne de peine.

X.1 SUPLEMENTO GENERAL AL PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS

En la Sección 3 (Programa de requisitos previos) se indican los requisitos mínimos para unas buenas prácticas de higiene (BPH) en los buques pesqueros y las instalaciones de elaboración antes de la aplicación del análisis de los peligros y defectos. Además de las directrices presentadas en la Sección 3, deberán tenerse en cuenta las siguientes cuestiones:

- *Por elaborar*

X.2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y DEFECTOS

Véase también la Sección 5.3.3 (Realización del análisis de peligros y defectos).

X.2.1 Peligros

Véase también la Sección 5.3.3.1 (Identificación de peligros y defectos). Cuando se comercialicen peines enteros y peines con huevas, estos productos deberían cumplir las disposiciones pertinentes en materia de higiene establecidas en el Anteproyecto de Norma del Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos [y Crudos] (*en curso de elaboración*). Por ejemplo, será necesario incluir en el análisis de los peligros las biotoxinas marinas, porque las gónadas y las huevas pueden ser tóxicas.

En la presente sección se describen los principales peligros y defectos específicos de la carne de peine.

X.2.1.1 Biotoxinas marinas

En general, la presencia de ficotoxinas como DSP, PSP o ASP en la carne del músculo aductor del peine no constituye por sí sola un motivo de preocupación desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos y, por consiguiente, no representa un riesgo para la salud humana. Los datos científicos sobre la contaminación de la carne de peine con biotoxinas son limitados e indican que las biotoxinas marinas sólo afectan a la carne de algunos peines. Por ejemplo, parece ser que el peine purpúreo de roca (*Crassedoma giganteum* / *Hinnites multirugosus*) acumula la toxina PSP en el músculo aductor.

X.2.2 Defectos

Los posibles defectos que se mencionan más adelante se describen en los requisitos esenciales de calidad, etiquetado y composición establecidos en el Anteproyecto de Norma del Codex para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente (*en curso de elaboración*).

En las especificaciones relativas al producto final que se exponen en el Apéndice 'X' se describen los requisitos facultativos específicos para la carne de peine.

X.2.2.1 Parásitos

Es sabido que los parásitos (como, por ejemplo, Perkinsis spp.) afectan al aparato respiratorio, a los órganos y al tejido conjuntivo de éstos. También es sabido que el nematodo Sulcascaris sulfata es un parásito del músculo aductor del peine percal. La información científica sobre la importancia de los parásitos del peine en relación con la salud pública es limitada, pero la infestación de peines por parásitos maduros o la presencia de quistes pueden ser desagradables para los consumidores desde el punto de vista estético.

X.2.2.2 Cantidad excesiva de vísceras

Durante el desconchado de los peines, puede ocurrir que las vísceras y otras partes del intestino no se separen por completo de la carne del peine. Una cantidad excesiva de éstas puede dar lugar a que el producto final presente atributos físicos desagradables e inaceptables para los consumidores.

X.2.2.3 “Agua añadida”

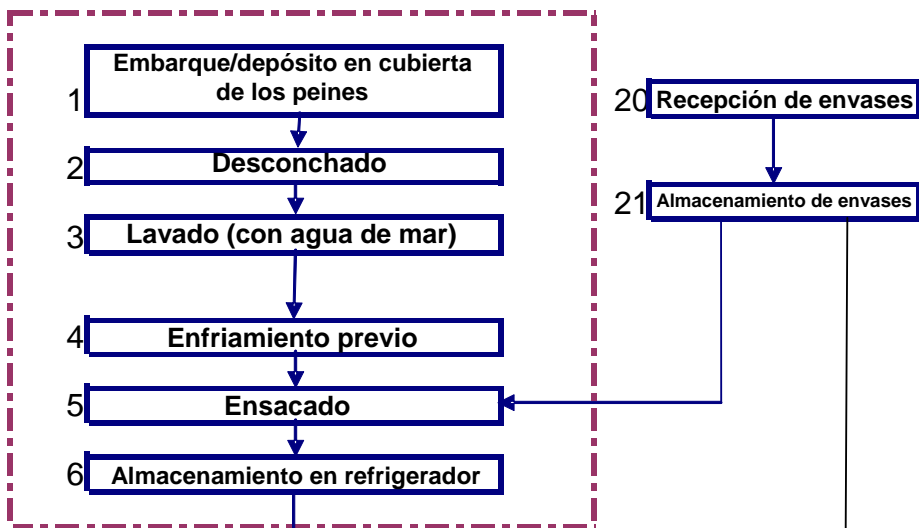
Se ha demostrado que el agua dulce que entra en contacto con la carne del músculo aductor del peine aumenta el contenido de humedad de ésta en el curso del tiempo. Esto se debe a que el músculo aductor del peine está constituido por haces paralelos de fibras que pueden absorber el agua por capilaridad. Si la carne del músculo aductor del peine ha estado en contacto con agua dulce durante demasiado tiempo, se añade agua al producto, lo que puede dar lugar a fraudes para los consumidores y prácticas comerciales desleales. La aplicación de polifosfatos a los peines durante la elaboración liga el agua añadida y, si se realiza de forma indebida, puede propiciar fraudes para los consumidores y prácticas comerciales desleales.

El etiquetado de los productos puede contribuir a reducir los fraudes económicos al facilitar a los consumidores información para que puedan elegir con conocimiento de causa. Sin embargo, el elaborador debería establecer también los oportunos controles para asegurarse de que la cantidad de agua añadida y el uso de polifosfatos se ajustan a las normas internacionales y reglamentarias (esto es, el elaborador debe aplicar correctamente y cumplir las buenas prácticas de fabricación, o BPF).

Este diagrama de flujo tiene solamente fines ilustrativos. Para la aplicación del sistema de APPCC en la fábrica, se ha de preparar un diagrama de flujo completo para cada proceso.

Las referencias corresponden a las secciones pertinentes del Código

Operaciones en buques de pesca de altura



Operaciones en instalaciones en tierra

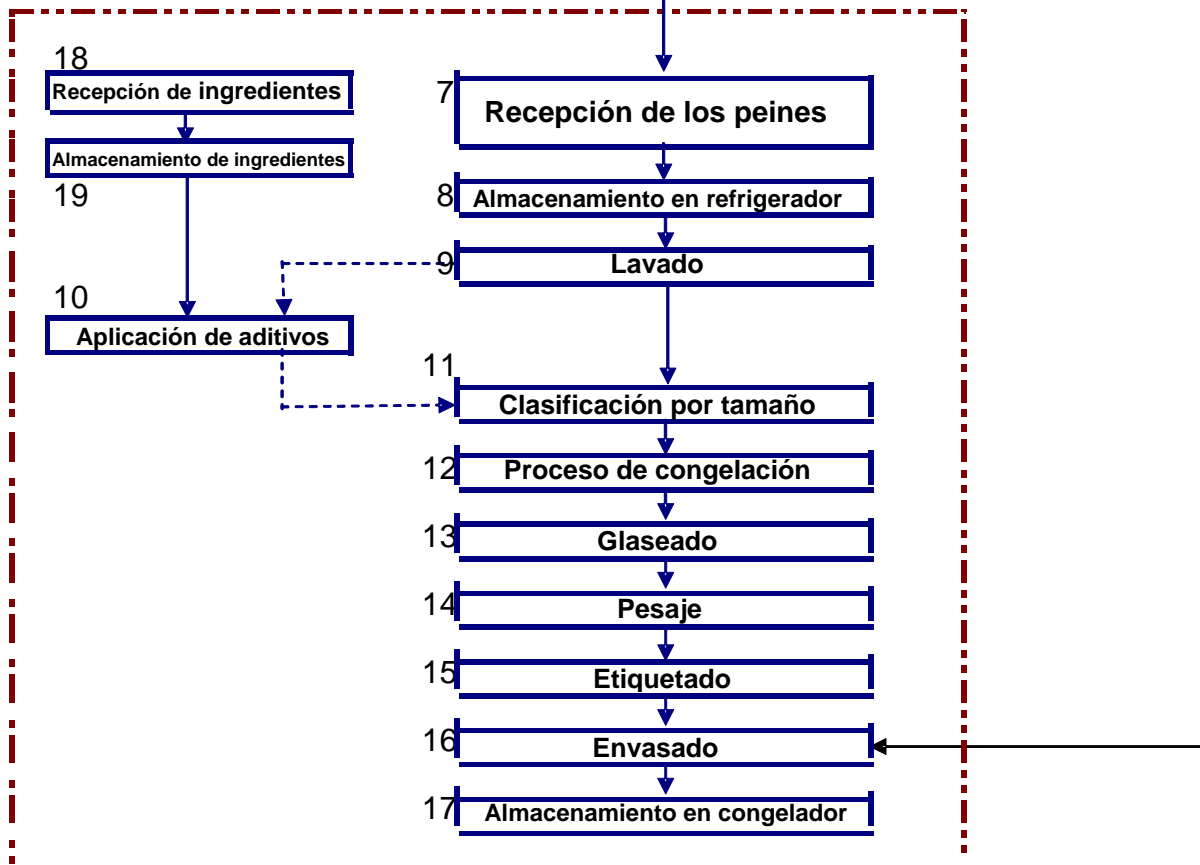


Figura X.1 Ejemplo de diagrama de flujo relativo a la elaboración de carne de peine

X.3 OPERACIONES DE ELABORACIÓN

X.3.1 Elaboración de carne de peine fresca a bordo de buques de pesca de altura antes del desembarque

Por lo general, hay dos tipos de salida de pesca, en función de la proximidad del lugar de recolección (caladero) respecto de las instalaciones de elaboración en tierra. Las “salidas de pesca de breve duración” suelen ser de uno o dos días, en el caso de la pesca de bajura con recolección en el medio silvestre, y diarias en el caso de la acuicultura con recolección controlada. Las “salidas de pesca de larga duración” suelen ser de hasta 10 días. En ellas, el desconchado de los peines se lleva a cabo a bordo de los buques de pesca. Los productos se mantienen fríos mediante la aplicación de hielo de agua dulce y se almacenan en lugares debidamente refrigerados.

X.3.1.1 Embarque/depósito en cubierta de los peines (Fase de elaboración 1)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Improbables*

Orientación técnica:

- Los peines vivos deberían ser recolectados y colocados a la mayor brevedad posible en recipientes limpios.
- Los peines que hayan de ser desconchados a su llegada a las instalaciones de elaboración deberían ser enfriados debidamente y manipulados a la mayor brevedad posible y con cuidado para evitar su contaminación.

X.3.1.2 Desconchado (Fase de elaboración 2)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Restos de vísceras*

Orientación técnica:

- Se debería proceder con cuidado para asegurarse de que se separen por completo de la carne de peine las vísceras, el tejido conjuntivo y las huevas (en su caso).

X.3.1.3 Lavado con agua de mar (Fase de elaboración 3)

Posibles peligros: *Fragmentos de venera*

Posibles defectos: *Restos de vísceras, contaminación física (arena, desechos)*

Orientación técnica:

- Se debería disponer de un suministro adecuado de agua de mar limpia para lavar:
 - los peines vivos antes del desconchado;
 - la carne de peine después del desconchado para eliminar posibles vísceras, tejido conjuntivo, materias extrañas y fragmentos de venera.

X.3.1.4 Enfriamiento previo (Fase de elaboración 4)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Humedad (agua añadida) en caso de enfriamiento previo con agua dulce*

Orientación técnica:

- Se debería recurrir al enfriamiento previo de la carne de peine para reducir la temperatura del núcleo de ésta antes de su almacenamiento en refrigerador. Esta fase puede reducir la cantidad de hielo derretido y, en consecuencia, el contacto de la carne de peine con agua dulce durante el almacenamiento en refrigerador.
- El enfriamiento previo requiere la inmersión de la carne de peine en agua de mar refrigerada durante un período de tiempo establecido.
- Si se utiliza agua dulce junto con agua de mar, el tiempo de contacto de cada lote debería ser lo más breve posible.
- El agua utilizada en el enfriamiento previo debería reemplazarse periódicamente para reducir la carga bacteriana y asegurar una temperatura funcional del agua.

X.3.1.5 Ensacado (Fases de elaboración 5, 20 y 21)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Improbables*

Véanse también las Secciones 8.5.1 (Recepción – Envases, etiquetas e ingredientes), 8.5.2 (Almacenamiento – Envases, etiquetas e ingredientes) y 8.4.4 (Envoltura y envasado).

Orientación técnica:

- Una vez que la carne de peine ha sido envasada en sacos limpios de un material idóneo, debería colocarse en cada saco una etiqueta u otra identificación adecuada en la que conste la fecha de recolección y otra información pertinente sobre el producto.
- La carne de peine ensacada debería mantenerse en condiciones de limpieza.

X.3.1.6 Almacenamiento en refrigerador (Fase de elaboración 6)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Descomposición, humedad (agua añadida)*

Véase también la Sección 8.1.2 (Almacenamiento en refrigerador).

Orientación técnica:

- Los sacos de carne de peine deberían estar rodeados de hielo muy picado en cantidad suficiente.
- Los refrigeradores o recipientes refrigerados para el almacenamiento deberían estar debidamente drenados para que el agua dulce procedente del hielo derretido tenga un contacto mínimo con el producto situado en la parte inferior.
- Se deberían elaborar planes de rotación de las existencias para asegurar una utilización correcta de los peines.

X.3.2 Elaboración de carne de peine congelada rápidamente por unidades

La presente sección tiene por objeto ampliar la sección relativa a la elaboración de carne de peine fresca a bordo de buques de pesca de altura añadiéndole las fases específicas correspondientes a la elaboración de carne de peine congelada rápidamente por unidades.

X.3.2.1 Recepción de los peines (Fase de elaboración 7)

Posibles peligros: *Biotoxinas marinas (en el caso de peines con huevas)*

Posibles defectos: *Descomposición, humedad (agua añadida)*

Orientación técnica:

- Las especificaciones del producto podrían incluir los siguientes elementos:
 - ⇒ características organolépticas, como aspecto, olor, textura, etc.;
 - ⇒ límite máximo aceptable de contenido de humedad (*Nota: se podrían incluir en un anexo, a título de referencia, métodos de análisis como el porcentaje de humedad o la relación humedad/proteínas*);
 - ⇒ calidad de fabricación (cantidad excesiva de vísceras o huevas [sólo en el caso de la carne del músculo aductor]);
 - ⇒ presencia de parásitos;
 - ⇒ materias extrañas.
- Para comercializar peines con huevas, el elaborador debería establecer un proceso destinado a asegurar que el contenido de toxicidad se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial competente. Esto podría conseguirse, por ejemplo, aunque no sólo, mediante el cumplimiento de programas de vigilancia o pruebas del producto final.
- Los manipuladores de peines y demás personal especializado deberían adquirir conocimientos especializados sobre técnicas de evaluación sensorial para asegurarse de que los lotes entrantes cumplen las disposiciones esenciales sobre calidad de la Norma del Codex para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente.
- La carne de peine debería ser elaborada de manera eficiente, a la mayor brevedad posible y con cuidado para evitar la contaminación.
- La carne de peine debería ser rechazada cuando se sepa que contiene sustancias dañinas, descompuestas o extrañas, que no puedan ser eliminadas o reducidas hasta un nivel aceptable mediante procedimientos normales de selección o preparación. Se debería realizar una evaluación adecuada para determinar las razones de la pérdida de control, modificando el sistema de APPCC o el plan de PCD en caso necesario.

X.3.2.2 Almacenamiento en refrigerador (Fase de elaboración 8)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Descomposición*

Véase también la Sección 8.1.2 (Almacenamiento en refrigerador).

Orientación técnica:

- En el caso de la carne de peine envasada en sacos de algodón, su tarjeta de identificación permitirá determinar la fecha de recolección y los días que el producto ha estado en contacto con hielo de agua dulce. Se deberían elaborar planes de rotación de las existencias para asegurar una utilización correcta de los peines.

X.3.2.3 Lavado (Fase de elaboración 9)

Posibles peligros: *Fragmentos de venera*

Posibles defectos: *Humedad excesiva (agua añadida), contaminación física (arena, desechos)*

Orientación técnica:

- Se debería agitar suavemente la carne de peine para separar las distintas piezas y asegurar la eliminación de materias extrañas.
- Dado que el lavado suele exigir de 20 a 40 minutos, se debería usar agua salada (3 por ciento) enfriada para lavar la carne de peine con el fin de reducir al mínimo la absorción de humedad.
- El agua salada enfriada debería prepararse con agua potable y sal de calidad alimentaria.
- Se debería evitar el uso de agua dulce. En caso de que se utilice, se debería aplicar un método de lavado claramente definido que tenga en cuenta el tiempo de contacto.
- Se debería vigilar cuidadosamente el programa de lavado (parámetros del tiempo de contacto).
- La carne de peine lavada debería ser debidamente escurrida.
- Una vez lavada, la carne de peine debería ser elaborada o refrigerada inmediatamente y conservada a la temperatura adecuada (temperatura de fusión del hielo).

X.3.2.4 Aplicación de aditivos a la carne de peine (Fases de elaboración 10, 18 y 19)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Humedad excesiva (agua añadida), sabores desagradables*

Véanse también las Secciones 8.5.1 (Recepción – Envases, etiquetas e ingredientes) y 8.5.2 (Almacenamiento – Envases, etiquetas e ingredientes).

Orientación técnica:

- El remojo de la carne de peine en una solución de fosfato es el método más común de aplicación de polifosfatos. Estos pueden ser aplicados también por inmersión, aspersion o volteo en una solución de fosfato. (¿añadir referencia?)
- Si se utilizan polifosfatos, el elaborador debería establecer un proceso de aplicación que permita alcanzar sistemáticamente los objetivos funcionales positivos, como la retención de la humedad natural (para evitar las pérdidas por goteo) y del sabor, impidiendo las pérdidas de líquidos de los productos frescos durante su transporte y antes de su venta e inhibiendo los sabores y lípidos debidos a la oxidación mediante la quelación de metales pesados y la crioprotección, y ampliando de ese modo el tiempo de conservación.
- Los polifosfatos deberían mezclarse en las proporciones idóneas, respetando el tiempo de contacto debidamente validado. La cantidad de agua absorbida por la carne de peine aumentará en función del tiempo de remojo.
- Los aditivos deberían cumplir los requisitos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

X.3.2.5 Clasificación por tamaño (Fase de elaboración 11)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Descomposición*

Orientación técnica:

- La clasificación por tamaño de la carne de peine suele realizarse mediante clasificadoras mecánicas más o menos complejas. Existe la posibilidad de que la carne de peine quede enganchada en las barras de la clasificadora, por lo que son necesarias inspecciones periódicas para impedir que pasen restos de carne de peine vieja.
- Una vez clasificada, la carne de peine debería ser elaborada o refrigerada inmediatamente y conservada a la temperatura adecuada (temperatura de fusión del hielo).

X.3.2.6 Proceso de congelación (Fase de elaboración 12)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Deterioro de la textura, aparición de olores rancios, deshidratación*

Véase la Sección 8.3.1 (Proceso de congelación).

X.3.2.7 Glaseado (Fase de elaboración 13)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Deshidratación posterior, peso neto incorrecto*

Véase la Sección 8.3.2 (Glaseado).

Orientación técnica:

- Se debería proceder con cuidado para asegurarse de que toda la superficie de la carne de peine congelada esté cubierta por una capa protectora de hielo y que no queden zonas descubiertas que puedan resultar deshidratadas (quemadura causada por el congelador).

X.3.2.8 Pesaje (Fase de elaboración 14)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Peso neto incorrecto*

Véase la Sección 8.2.1 (Pesaje).

X.3.2.9 Etiquetado (Fase de elaboración 15)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Etiquetado incorrecto, aditivo no declarado*

Véase también la Sección 8.2.3 (Etiquetado).

Orientación técnica:

- Cuando se utilicen polifosfatos en el proceso, se debería establecer un sistema para asegurarse de que ese aditivo esté debidamente declarado en la etiqueta.
- Cuando se haya superado el contenido de humedad prescrito por la legislación nacional, la etiqueta deberá indicar que el agua ha sido añadida de conformidad con la Norma del Codex para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente.

X.3.2.10 Envasado (Fases de elaboración 18, 19, 20 y 21)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Improbables*

Véanse las Secciones 8.5.1 (Recepción – Envases, etiquetas e ingredientes), 8.5.2 (Almacenamiento – Envases, etiquetas e ingredientes) y 8.4.4 (Envoltura y envasado).

X.3.2.11 Almacenamiento en congelador (Fase de elaboración 17)

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles defectos: *Deshidratación, descomposición, pérdida de calidad nutricional*

Véase la Sección 8.1.3 (Almacenamiento en congelador).

APÉNDICE 'X' – REQUISITOS FACULTATIVOS PARA EL PRODUCTO FINAL – CARNE DE PEINE [POR COMPLETAR]

- **Variaciones de color (de naranja claro a blanco lechoso):** En la primavera, los peines marinos tienen huevas anaranjadas que pueden colorear el músculo aductor. Puede que estos productos de aspecto diferente, conocidos como "calabazas" en el sector del peine, sean relegados en algunos mercados.