



Tema 6 del programa

CX/FFP 12/32/6-Add.1

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

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS

Observaciones en el Trámite 3

(Ghana y los Estados Unidos de América)

GHANA

Observaciones: SECCIÓN X Elaboración de Carne de Pectínidos Frescos y Carne de Pectínidos Crudos Congelada Rápidamente [con o sin Huevas]

Estamos conformes con la redacción propuesta y recomendamos eliminar los corchetes.

Observaciones: [X.3.2.4 Aplicación de aditivos a la carne de pectínido]

Estamos conformes con la redacción propuesta y recomendamos que los aditivos alimentarios utilizados se ajusten a la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA).

Observaciones: SECCIÓN 2 DEFINICIÓN

Proponemos suprimir “bolsa” en la definición de pectínidos con huevas, de forma que rece:

Pectínidos con huevas: Carne del músculo abductor y ~~bolsa de las~~ huevas después de separar por completo las vísceras de la concha del pectínido.

Fundamento: Lo importante son las huevas, no la bolsa vacía.

Observaciones: Sección X, 4º párrafo, 2ª oración.

Recomendamos no utilizar el tratamiento con polifosfatos durante la elaboración.

“También aborda el uso de agua dulce y ~~el tratamiento con polifosfatos~~ durante la elaboración.”

Fundamento: Al aplicar polifosfatos a los pectínidos se retiene agua añadida, lo cual puede desembocar en fraude, inducir a engaño a los consumidores y a prácticas comerciales desleales.

Observaciones: X.2.2 Defectos

Recomendamos corregir el título de la norma de referencia como sigue:

“...el Anteproyecto de Norma del Codex para la Carne Fresca del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente (*en elaboración*)”.

Observaciones: X.2.2.3 “Agua añadida”

Sugerimos suprimir el texto propuesto entre corchetes.

~~[La aplicación de polifosfatos a los pectínidos durante la elaboración producirá retención del agua añadida y, si se realiza de forma indebida, puede desembocar en fraude a los consumidores y prácticas comerciales desleales.]~~ El elaborador debería establecer controles adecuados para asegurarse de que la cantidad de agua añadida se limita a la absorción inevitable desde el punto de vista tecnológico y de que el uso ~~[de polifosfatos y]~~ de agua se ajusta a las normas internacionales y reglamentarias (es decir, el elaborador debe aplicar correctamente las buenas prácticas de fabricación).

Fundamento: Se desaconseja el uso de polifosfatos. No obstante, la sección aporta suficiente información acerca del fraude a los consumidores y de las prácticas comerciales desleales.

Observaciones: X.3.2.1 Recepción de los pectínidos (fase 7 de elaboración)

Recomendamos suprimir “por ejemplo” y empezar la oración con “ello” en mayúscula. Así pues, la redacción quedaría como sigue:

Para comercializar pectínidos con huevas, el elaborador debería establecer un método destinado a asegurar que el contenido de toxicidad se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial competente. **Ello** podría conseguirse, ~~por ejemplo,~~ aunque no solamente, mediante el cumplimiento de programas de vigilancia o pruebas del producto final

Observaciones: X.3.2.9 Etiquetado (fase 15 de elaboración)

Proponemos suprimir el texto entre corchetes.

~~[Cuando se utilicen polifosfatos en el procedimiento, se debería establecer un sistema para asegurarse de que ese aditivo esté debidamente declarado en la etiqueta.]~~

Fundamento: El texto ya no es pertinente si se prohíbe el uso de polifosfatos en la elaboración de la carne de pectínido, como se ha indicado en secciones anteriores del documento.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Observación general: Se podrían suspender las deliberaciones sobre el Código de Prácticas hasta que se concluyera el *Proyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente*, puesto que aún no se han terminado las disposiciones relativas al agua añadida y a los pectínidos con huevas y se deberán trasladar posteriormente al Código de Prácticas.

Las siguientes observaciones se han realizado en el entendimiento de que en el Código de Prácticas se incluirán los pectínidos con huevas y los productos con soluciones acuosas de fosfatos añadidas.

El nuevo texto propuesto se indica en negrilla.

Título: Modificar el título como sigue:

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y CARNE DE PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADA RÁPIDAMENTE ~~{CON O SIN HUEVAS}~~, PECTÍNIDOS CON HUEVAS Y PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS CON SOLUCIONES ACUOSAS DE FOSFATOS AÑADIDAS.

Fundamento:

- Es preciso enumerar y diferenciar con claridad los distintos productos.
- “Pectínidos con huevas” es el término que se define en la Sección 2: Definiciones, y es el que se utiliza normalmente.
- “Carne de pectínido (o pectínidos con huevas) con soluciones acuosas de fosfatos añadidas” es el término que proponemos para estos productos incluidos en la Norma relativa a los pectínidos.

SECCIÓN 2 DEFINICIONES

[Pectínidos con huevas]. Suprimir los corchetes y modificar como sigue:

Pectínidos con huevas: Carne del músculo abductor y ~~bolsa de las~~ huevas **adheridas** después de extraer por completo las vísceras ~~y de~~ la concha del pectínido.

Fundamento:

- La bolsa de huevas debería permanecer adherida a la carne.

- Los ovarios y los testículos son órganos; así pues, por definición, son vísceras.
- Las vísceras se extraen del producto final, no solo de la concha.
- Coincidimos con Kenia en que el término “bolsa” debería suprimirse.

Carne de pectínidos. Modificar como sigue:

Carne de pectínido: Carne del músculo abductor **del pectínido** después de extraer por completo **la concha y todas las vísceras y/o las (incluidas las huevas) de la concha.**

Fundamento: Véase el 2º y 3º apartado de las observaciones para “pectínidos con huevas”.

Desconchado. Modificar como sigue:

Desconchado: Procedimiento que consiste en extraer la carne del músculo abductor de la concha del pectínido vivo y separar por completo las vísceras ~~y las vísceras~~ ~~o las~~ **(incluidas las huevas), en el caso de la carne de pectínido, o solo las vísceras pero no las huevas, en el caso de los pectínidos con huevas.**

Fundamento: Véase el 2º y 3º apartado de las observaciones para “pectínidos con huevas”.

SECCIÓN X

Encabezamiento. Modificar como sigue y realizar los mismos cambios siempre que se utilice el término “carne(s) de pectínido” en el documento y también donde haya que incluir una referencia a los pectínidos con huevas y a los productos con agua añadida (tal vez se podría usar “productos incluidos en esta sección”).

SECCIÓN X: ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y CARNE DE PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADA RÁPIDAMENTE ~~{CON O SIN HUEVAS}~~, **PECTÍNIDOS CON HUEVAS Y PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS CON SOLUCIONES ACUOSAS DE FOSFATOS AÑADIDAS.**

Fundamento: Véase la observación referente a “Título”.

Párrafo 1º, última oración. Modificar como sigue:

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 **y de las medidas de control utilizadas.**

Fundamento: Los peligros y defectos son comunes; es la diversidad de medidas de control la que impide incorporar una orientación detallada.

Párrafo 3º, 2ª oración. Modificar como sigue:

Por ejemplo, el desconchado **de pectínidos vivos** puede realizarse a bordo de embarcaciones pesqueras equipadas para ello o en establecimientos en tierra.

Fundamento: Es importante reiterar que los pectínidos han de estar vivos durante el desconchado dado el peligro de migración de biotoxinas presentes en las vísceras (incluidas las huevas) al músculo abductor de pectínidos muertos. Esto es especialmente importante para la elaboración en tierra de los pectínidos enteros, ya que pueden haber sufrido una manipulación incorrecta a bordo del buque de captura (véase la definición de “desconchado”).

Párrafo 3º, última oración. Modificar como sigue:

Para que el producto cumpla las normas internacionales y/o reglamentarias destinadas a impedir fraudes a los consumidores y prácticas comerciales desleales, los pescadores y los elaboradores de pectínidos deberían establecer controles apropiados, ~~prestando especial atención a~~ **para** evitar que se añada al producto una cantidad ~~excesiva~~ **superior a la admisible y conveniente, mediante el uso de equipos y prácticas de manipulación apropiados.**

Fundamento: De esto modo se aclara el objetivo. La expresión “añadir [...] una cantidad excesiva” se puede malinterpretar.

Último párrafo, 2ª oración. Reemplazar “polifosfatos” por “**fosfato**” (en todo el documento); suprimir los corchetes y modificar como sigue:

También aborda el uso **adecuado** de agua dulce ~~{y el tratamiento con polifosfatos}~~ durante la elaboración y **la adición de soluciones de fosfatos para compensar la pérdida de agua por goteo y aumentar la capacidad de retención de agua.**

Fundamento:

- De esta manera se diferencia la adición involuntaria de agua dulce de la adición intencionada de soluciones de fosfatos.
- Está permitido el uso de otro tipo de fosfato, además de los polifosfatos. El término “fosfatos” se utiliza en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* para fosfatos. Se recomienda introducir este cambio en el conjunto del documento.

X.1 SUPLEMENTO GENERAL AL PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS

Apartado 2º. Modificar como sigue:

- ~~Si~~ Los pectínidos ~~se desconchados~~ en el mar a bordo del buque de captura, se deberían enjuagar con agua limpia de mar a fin de disminuir la cantidad de arena, concha, detrito o materia extraña en el producto final.

Fundamento: La conjunción “si” es innecesaria. Los pectínidos se suelen desconchar en el mar. En algunos pectínidos es preciso realizar el desconchado en el mar para controlar las biotoxinas.

Incorporar nuevos apartados que recen:

- **El agua de mar utilizada a bordo para la limpieza y el enfriamiento previo ha de proceder de zonas de aguas limpias y de alta mar y no estar contaminada por el sistema de bombeo de agua o por una ubicación incorrecta de la entrada de agua.**
- **Las bolsas de tela utilizadas a bordo de los buques de captura para mantener la carne desconchada de pectínidos en hielo deberían estar limpias y en buenas condiciones.**

Fundamento: De esta forma se tratan algunos problemas de higiene a bordo del buque de captura.

X.2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y DEFECTOS

X.2.1 Peligros, párrafo 1º, última oración. Suprimir los corchetes.

~~{En lo referente a la comercialización de los pectínidos con huevas, el producto debería cumplir las disposiciones pertinentes en materia de contaminantes e higiene establecidas en la Norma del Codex para Moluscos Bivalvos Vivos y Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).}~~

Fundamento:

- Esta disposición refleja la decisión previa del CCFFP de relacionar de manera más estrecha las características de los peligros de los pectínidos con huevas al conjunto de los moluscos bivalvos, en lugar de a los peligros de la carne de pectínidos.
- Esta disposición es necesaria para equiparar las disposiciones relativas a los pectínidos crudos y a los pectínidos con huevas congelados en el caso de que finalmente se recojan en distintas normas.

X.2.1.1 Biotoxinas marinas. Modificar el párrafo como sigue:

En general, la presencia de biotoxinas marinas como DSP, PSP o ASP en la carne del músculo abductor del pectínido **elaborada de manera apropiada para fines comerciales** 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 pectínidos con biotoxinas son limitados. No obstante, algunos datos científicos y de control~~ han mostrado contaminación con **PSP, ASP y DSP**, ~~aunque mayormente concentrada~~ en los pectínidos, las vísceras y las huevas. **Además, las biotoxinas pueden migrar al en el músculo abductor si no se extraen las vísceras y las huevas mientras el pectínido aún está vivo o si se congelan los pectínidos enteros o con huevas.** ~~Aunque la información científica sobre la contaminación de la carne de pectínidos con biotoxinas es limitada,~~

No obstante, la información científica sobre algunas especies de pectínidos y toxinas aún es limitada; así pues, se deberá considerar las biotoxinas marinas como un posible peligro al realizar el análisis de peligros. Este peligro se excluirá o incluirá dependiendo de la especie, **los métodos de elaboración** y las pruebas científicas disponibles específicas de cada país sobre las toxinas en dicha especie.

Fundamento:

- La tercera oración parece contradecir a la primera con respecto al peligro en la carne de pectínidos.
- De esta forma se explica cuándo puede existir peligro de presencia de biotoxinas en la carne de pectínidos.
- Es sabido que muchos estudios científicos han detectado altas dosis de ácido domoico o saxitoxina en las vísceras o en las huevas de pectínidos, mientras que su presencia en la carne era nula o insignificante.
- No se conocen estudios que hayan detectado dosis de biotoxinas que excedan de forma natural los límites reglamentarios en la carne de pectínido adecuadamente aislada de las vísceras de las especies enteras vivas comercializadas.
- Respecto al pectínido marino (*Placopecten magellanicus*), es bien sabido que la carne se puede consumir sin peligro para la salud y sin necesidad de realizar análisis, incluso cuando las huevas contienen altas cantidades de PSP.
- Cabe señalar que es importante conocer en detalle la metodología empleada en los estudios sobre biotoxinas, puesto que si la carne analizada es de pectínido fresco con hueva (no vivo) o de pectínido entero o con hueva congelado, las toxinas pueden haber migrado de las vísceras o las huevas a la carne.

X.2.2.2 Cantidad excesiva de vísceras, arena, detrito y materias extrañas. Dividir en dos secciones con las siguientes modificaciones:

X.2.2.2 Cantidad excesiva de ~~vísceras~~, arena, detrito y materias extrañas

Los pectínidos capturados y trasladados a la embarcación pueden contener arena, ~~grava fina~~ **limo**, detrito y materias extrañas provenientes de su ambiente natural y de no efectuarse un enjuague adecuado, la arena y ~~la grava fina~~ **el limo** pueden incrustarse entre las fibras del músculo abductor, **debido normalmente a las contracciones del músculo en el momento de la muerte.** Una cantidad excesiva de ~~vísceras~~ y materias extrañas pueden dar lugar a que el producto final presente atributos físicos desagradables e inaceptables para los consumidores, **tales como el rechinamiento producido por la arena y el limo al masticar.**

X.2.2.[3] Vísceras

Durante el desconchado de **la carne** de los pectínidos, puede ocurrir que las vísceras ~~y otras partes del intestino~~ no se separen por completo ~~de la carne del pectínido~~. Además, Si no se extraen por completo las vísceras **(incluidas las huevas)**, las biotoxinas y los patógenos **normalmente asociados a todos los bivalvos** podrían suponer un peligro para la salud.

Fundamento:

- No se debe aplicar a “vísceras” el término “excesiva”, puesto que toda víscera presente conlleva un peligro potencial de biotoxinas.
- Las vísceras no son materia extraña y por tanto no encajan con el resto de elementos enumerados.
- La arena y el limo (más que la grava fina) son los responsables del rechinamiento indeseable que normalmente se produce al masticar pectínidos.

X.2.2.3 “Agua añadida”:

Párrafo 1º. Modificar como sigue:

Se ha demostrado que cuando el agua dulce entra en contacto con la carne del músculo abductor de pectínido, el contenido de humedad de la carne aumenta con el tiempo. ~~Ello se debe a que el músculo abductor del pectínido está compuesto de haces paralelos de fibras que pueden absorber el~~

~~agua por capilaridad.~~ **El músculo abductor del pectínido puede absorber y retener agua añadida a través de varios mecanismos físicos y químicos que presentan distintas fuerzas de enlace con el agua.** Si la carne del músculo abductor del pectínido ha estado en contacto con agua dulce, incluida agua dulce de deshielo, más tiempo ~~de~~ **que el mínimo necesario** para su preparación y elaboración ~~según las buenas prácticas de fabricación,~~ el producto absorberá agua en exceso, lo que puede traducirse en fraude a los consumidores y prácticas comerciales desleales. ~~{La aplicación de~~ **poli soluciones de polifosfatos** a los pectínidos durante la elaboración producirá retención del agua añadida y si se realiza **y/o se etiqueta** de forma indebida, puede desembocar en fraude a los consumidores y prácticas comerciales desleales.}

Fundamento:

- La acción capilar es un mecanismo pero la cantidad de agua que se absorbe es mínima. En términos generales puede decirse que el agua ligada —al contrario que el agua ligada por interacción directa con las partes hidrófilas de las proteínas— es la que probablemente compone la mayor parte del agua añadida.
- La norma permite la adición de soluciones de fosfatos, siempre y cuando en la etiqueta se indiquen de forma clara las características del producto y el porcentaje.

Párrafo 2º. Modificar como sigue:

El elaborador debería establecer controles adecuados para asegurarse de que la cantidad de agua añadida se limita a la absorción inevitable desde el punto de vista tecnológico y de que el uso de soluciones ~~{de polifosfatos y} de agua~~ se ajusta a las normas internacionales ~~y reglamentarias~~ ~~(es decir véase, el elaborador debe aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Fabricación~~ **la Norma del Codex para la Carne Fresca del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente y el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros**). El elaborador debería asegurarse de que el etiquetado no induzca a error al consumidor.

Fundamento:

- No se ha identificado específicamente las buenas prácticas de fabricación.
- Los Códigos de Prácticas del Codex para los pectínidos son básicamente las guías internacionales de buenas prácticas de fabricación para los pectínidos.

X.3 OPERACIONES DE ELABORACIÓN

X.3.1. Última oración. Modificar como sigue:

Los productos se mantienen fríos mediante la aplicación de hielo de agua dulce y se almacenan en lugares debidamente refrigerados **o con hielo**.

Fundamento: En los Estados Unidos el almacenamiento con hielo es el habitual, no el refrigerado.

X.3.1.1 Embarque/depósito en cubierta de los pectínidos (fase 1 de elaboración). Modificar los *Posibles peligros* e incorporar a la *Orientación técnica* los dos apartados que siguen:

Posibles peligros: ~~Improbable~~ **presencia de biotoxinas marinas**

Orientación técnica:

- **Para la producción de pectínidos con huevas, se pueden usar métodos de detección de biotoxinas a bordo para evitar la captura innecesaria de pectínidos con huevas contaminadas. Las autoridades reguladoras deben confirmar posteriormente que los pectínidos con huevas que pasaron las pruebas de detección del productor en efecto no contienen biotoxinas y son aptos para la comercialización.**
- **Cuando muere el pectínido, las biotoxinas pueden migrar desde las vísceras contaminadas a la carne que normalmente no lo está. Se deberían desechar los pectínidos muertos por motivos tanto de inocuidad como de calidad.**

Fundamento:

- El depósito en cubierta se puede emplear como punto de control para evitar nuevas capturas innecesarias de pectínidos con huevas contaminadas.

- Cuando solo se desconcha la carne del músculo abductor del pectínido entero, las biotoxinas siguen siendo un posible peligro en los pectínidos muertos ya que las toxinas presentes en las vísceras pueden migrar.

X.3.1.2 Desconchado (fase 2 de elaboración), *Posibles defectos*. Añadir “animales muertos”:

Posibles defectos: restos de vísceras, animales muertos

Fundamento: Se puede producir la muerte si los pectínidos no se desconchan o refrigeran rápidamente a bordo.

X.3.1.2 Desconchado (fase 2 de elaboración):

Apartado 1º. Modificar como sigue:

- Las vísceras de los pectínidos vivos se deberían extraer lo antes posible. ~~Ello~~ En el caso de que las vísceras contengan biotoxinas, **la total extracción de las vísceras de los animales vivos recién capturados** evita que las toxinas migren al músculo abductor.

Fundamento: El goteo o la emisión de fluidos durante la descomposición pueden transferir a otros tejidos toxinas solubles en agua que se encuentren compartimentadas en el tejido vivo.

Apartado 3º. Suprimir los corchetes y modificar como sigue:

- Se debería proceder con cuidado para asegurarse de que las vísceras (**incluidas las huevas, en su caso**); y el tejido conjuntivo ~~y las huevas [(de corresponder)]~~ se separan por completo de la carne de pectínido.

Fundamento: Las huevas son vísceras. Hay que ser coherentes para evitar confusiones sobre qué partes del pectínido pueden presentar peligros de biotoxinas.

Apartado 4º. Trasladar a X.3.2.1 Recepción de los pectínidos:

- ~~La carne de pectínido desconchada en el mar debería desembarcarse sin demora y almacenada en frío hasta tanto se efectúe la elaboración.~~

Fundamento: Es una buena orientación pero no encaja en la secuencia temporal y puede implicar que no se refrigerara la carne hasta su desembarco.

X.3.1.3 Lavado con agua de mar (fase 3 de elaboración), *Posibles defectos*. Reemplazar “exceso de agua añadida” por “*humedad (añadido de agua)*”

Fundamento: La frase “humedad (añadido de agua)” se utiliza en las Subsecciones X.3.1.4 y X.3.1.6. El término “exceso” puede dar a entender que no se ha realizado suficiente esfuerzo por minimizar el agua añadida.

X.3.1.4 Enfriamiento previo (fase 4 de elaboración):

Posibles peligros. Reemplazar “proliferación/nueva contaminación microbiana” por “***contaminación microbiana***” en todo el documento.

Fundamento: Es la terminología simplificada que se utiliza en el Código de Prácticas para el pescado ahumado tanto para la proliferación como la contaminación. El término “nueva contaminación” puede dar a entender que el producto se ha contaminado anteriormente y luego ha sido descontaminado.

Orientación técnica, 2º apartado. Modificar como sigue:

- El enfriamiento previo requiere la inmersión de la carne de pectínido en agua de mar refrigerada **o con hielo** durante un período de tiempo establecido.

Fundamento: Se suele utilizar agua de mar con hielo.

X.3.1.5 Envasado para almacenamiento en frío (fases 5, 20 y 21 de elaboración). Suprimir los dos últimos apartados:

- ~~[Los recipientes deberían ser impermeables o estar diseñados de tal forma que se minimice, en la medida de lo posible, la absorción de agua en la carne de pectínido, siempre y cuando no suponga un deterioro de la calidad del producto]~~

- ~~[Si el recipiente no es impermeable, sería necesario colocar una lámina impermeable entre el hielo y el recipiente para evitar la absorción de agua]~~

Fundamento: Puede no ser una buena práctica puesto que se perdería el efecto de enjuague y enfriamiento continuo producido por el hielo al derretirse. Además, un ambiente anaeróbico podría conllevar la proliferación de *Clostridium botulinum* y la formación de toxinas. Preferiríamos añadir una recomendación en la siguiente sección para minimizar el tiempo de exposición de la carne de pectínido al agua dulce del hielo derretido; por ejemplo, reduciendo el tiempo del transporte.

X.3.1.6 Almacenamiento en refrigeración (fase 6 de elaboración):

Posibles defectos. Añadir “**daño físico**”.

Fundamento: Se puede producir daño físico si los recipientes o las bolsas no se apilan de forma adecuada en el almacenamiento en refrigeración.

Orientación técnica. Añadir el siguiente apartado:

- **Los recipientes deberían apilarse de forma adecuada para facilitar el intercambio térmico y evitar que los pectínidos sufran daños.**

Fundamento: Se reitera la orientación técnica de la sección anterior (envasado), pero también es aplicable al almacenamiento en refrigeración.

Orientación técnica. Añadir el siguiente apartado:

- **Se debería minimizar el tiempo de exposición de la carne de pectínido al agua dulce del hielo derretido; por ejemplo, reduciendo el tiempo del transporte.**

Fundamento: Aun siendo necesaria la percolación del agua del hielo para mantener una calidad aceptable, la carne de pectínido absorbe este agua, lo cual puede desembocar en fraude y pérdida de calidad. Aunque fuese conveniente medir el agua añadida a bordo para el etiquetado, no reflejaría la pérdida por goteo y el reemplazo del líquido natural del pectínido por el agua del hielo, especialmente durante trayectos más prolongados.

X.3.2 Elaboración de carne de pectínido congelada rápidamente. Modificar el párrafo introductorio de la siguiente manera:

La presente sección tiene por objeto ampliar la sección relativa a la elaboración de carne de pectínidos frescos a bordo de embarcaciones de pesca de altura añadiéndole las fases específicas correspondientes a la elaboración de carne de pectínido congelada rápidamente **en un establecimiento en tierra.**

Fundamento: Se supone que esta sección pretende abarcar la elaboración en tierra. Puede resultar confuso puesto que los productos se pueden elaborar (congelar) y envasar en el mar.

X.3.2.1 Recepción de los pectínidos (fase 7 de elaboración):

Posibles defectos. Añadir “**pectínidos enteros muertos**”

Fundamento: Una manipulación brusca o un trayecto prolongado pueden provocar la muerte de pectínidos que no se deberían procesar.

Orientación técnica

Trasladar el apartado de la Sección X.3.1.2 y colocarlo al principio:

- **La carne de pectínido desconchada en el mar debería desembarcarse sin demora y almacenarse en frío hasta tanto se efectúe la elaboración.**

Fundamento: Encaja mejor aquí (véase X.3.1.2).

Añadir un apartado en el segundo punto:

- **Los pectínidos enteros destinados al desconchado en la planta de elaboración en tierra deberían examinarse para garantizar que todos están aún vivos y deberían desecharse los pectínidos muertos. Los pectínidos muertos pueden tener problemas de calidad y precisar análisis de biotoxinas debido a la posible migración de toxinas de las vísceras a la carne.**

Fundamento: Mantenimiento de la inocuidad y calidad del producto.

Apartado 3º, 4ª línea. Redactar como sigue:

-calidad de elaboración (~~por ejemplo, cantidad excesiva presencia de vísceras /huevas (aparte de las huevas sólo en el caso de los pectínidos con huevas))~~ la carne del músculo abductor;

Fundamento: En aras de la claridad. Aunque se trate de pequeñas cantidades de vísceras también se ha de considerar el peligro de biotoxinas.

Apartado 3º, 6ª línea. Redactar como sigue:

- presencia **excesiva** de parásitos;

Fundamento: Los parásitos son un defecto inevitable. La cantidad y visibilidad de parásitos en los pectínidos suele ser aceptable y no se conoce ninguno que plantee peligro para la inocuidad.

Apartado 4º. Suprimir los corchetes:

[Para comercializar pectínidos con huevas, el elaborador debería establecer un método 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 solamente, mediante el cumplimiento de programas de vigilancia o pruebas del producto final.]

Fundamento: Para señalar los posibles requisitos de control de biotoxinas establecidos por las autoridades reguladoras locales.

X.3.2.2 Almacenamiento en refrigeración (fase 8 de elaboración). Cabe preguntarse si la orientación técnica de esta subsección debería diferir de la orientación técnica para el almacenamiento en refrigeración a bordo (X.3.1.6), en concreto en lo referente al uso del hielo.

X.3.2.4 Aplicación de aditivos a la carne de pectínido (fases 10, 18, 19 de elaboración)

Suprimir los corchetes de esta sección ya que el Proyecto de Norma para los pectínidos permite en la actualidad el uso de fosfatos. Se debería considerar la posibilidad de reemplazar la palabra “aditivos” por “**fosfatos**” puesto que los fosfatos son el único aditivo que el Proyecto de Norma permite.

Posibles defectos. Modificar como sigue:

*Posibles defectos: exceso de agua, sabor y **textura desagradable, descomposición***

Fundamento:

- Un tratamiento con fosfatos excesivo produce un sabor desagradable y una textura indeseada.
- Cuando el tiempo de inmersión en fosfatos sin refrigeración es excesivo, la descomposición puede ser significativa.

Orientación técnica:

Apartado 4º. Modificar como sigue:

- ~~La aplicación de polifosfatos sólo debería ocasionar los pequeños aumentos de humedad que suelen ocurrir de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación sin el uso de fosfatos.~~ **No se debería aplicar una cantidad excesiva de fosfatos con el mero propósito de aumentar el peso neto del producto final.** Si se utilizan polifosfatos, el elaborador debería establecer un procedimiento de aplicación que permita alcanzar sistemáticamente objetivos funcionales positivos.

Fundamento:

- La Norma para los pectínidos reconoce actualmente que el uso de soluciones de fosfatos por lo general conllevará una cantidad significativa (cuantificable) de agua añadida.
- Se debería incluir esta orientación en el presente Código de Prácticas y no trasladarla a unas buenas prácticas de fabricación no específicas.
- No se debería utilizar los fosfatos con el único propósito de aumentar el peso del producto final.

Añadir el siguiente apartado y colocarlo tras el apartado 2°:

- **La aplicación de soluciones de fosfatos por cualquiera de los motivos reconocidos (p.ej.: reemplazo de las pérdidas por goteo; retención de humedad durante la descongelación/cocción; conservación, mejora de las características organolépticas) producirá la retención de una mayor cantidad de agua procedente de la solución de fosfato en la carne de pectínido. La cantidad de agua añadida variará dependiendo del proceso, la especie y el estado de la carne; en cualquier caso, por lo general es cuantificable. Mediante la práctica de registros del peso del lote justo antes y después del tratamiento con fosfatos se calcula el porcentaje de solución añadida para los fines de etiquetado. El etiquetado del envase y los nombres comerciales para los productos de pectínidos con soluciones acuosas de fosfatos añadidas deberían ajustarse a la Norma del Codex para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos (*Pectínidae*), Fresca y Cruda Congelada Rápidamente.**

Fundamento: orientación necesaria para ajustarse al Proyecto de Norma relativa a los pectínidos.

Apartado 3°. Modificar como sigue:

- Los ~~poli~~fosfatos deberían **ser de calidad alimentaria** y mezclarse en las proporciones idóneas, respetando el tiempo de contacto debidamente validado. La cantidad de agua absorbida por la carne de pectínidos aumentará en función del tiempo de remojo.

Fundamento: A veces se utilizan fosfatos más baratos de calidad industrial.

Apartado 4°. Modificar como sigue:

- ~~Los~~**El uso de** aditivos deberían cumplir los requisitos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios y el Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de Pectínidos Crudos Congelada Rápidamente.}

Fundamento: Inclusión de disposiciones para el uso adecuado de aditivos además de para los aditivos específicos permitidos.

X.3.2.5 Clasificación por tamaño:

Observaciones: Proponemos reemplazar el nombre de esta sección por el de “**Clasificación y examen**”

Fundamento: La clasificación en función de los defectos, además de en función del tamaño, se debería realizar durante esta fase.

Posibles defectos. Añadir la siguiente frase: “**variación inadecuada del tamaño, variación inadecuada del color**”.

Fundamento: Estos defectos se pueden tratar en esta fase de elaboración.

Orientación técnica. Añadir los siguientes apartados:

- **La carne de abductor de color gris o negro, que indica que el pectínido estaba muerto en el momento del desconchado y que al estar probablemente en descomposición puede plantear peligro de biotoxinas, debería retirarse del lote.**
- **Se debería proceder con cuidado para garantizar que los pectínidos no soportan temperaturas demasiado altas durante el proceso de clasificación y examen. Los recipientes de los pectínidos clasificados y examinados se deberían mantener frescos para garantizar que la temperatura interna sea similar a la del hielo derretido.**

Fundamento: Estos posibles peligros y defectos deberían contar con la orientación técnica adecuada que indique cómo evitarlos.

3.2.7 Glaseado (fase 13 de elaboración), Orientación técnica. Suprimir la sección de orientación técnica:

Fundamento: Esta orientación técnica es prácticamente igual a la contenida en el apartado 1° de la Sección 8.3.2 Glaseado, ya mencionada.

X.3.2.8 Pesaje, *Orientación técnica*. Añadir los siguientes apartados:

- **El peso neto se obtiene a menudo pesando los pectínidos glaseados y calculando el peso del glaseado. Por ello, se debería determinar de manera rutinaria el grado de glaseado necesario para garantizar un peso neto adecuado.**
- **Se deberían ajustar las básculas de forma adecuada para que calculen el porcentaje estimado de glaseado y reajustarlas cuando cambien los porcentajes del mismo.**

Fundamento: El glaseado no debería incluirse en el peso neto del producto final. Esta orientación no se trata de manera adecuada en la Sección 8.3.2 (Glaseado) o 8.2.1 (Pesaje).

X.3.2.9 Etiquetado (fase 15 de elaboración):

Posibles defecto. Modificar como sigue:

Posibles defectos: *etiquetado incorrecto, aditivo no declarado, añadido de agua no indicado o indicado de forma incorrecta.*

Fundamento: El Anteproyecto de Norma para los pectínidos contiene disposiciones según las cuales el porcentaje de solución acuosa de fosfatos añadida debe aparecer de forma precisa en la etiqueta (véase la Subsección X.3.2.4).

Orientación técnica, 2º apartado. Suprimir los corchetes y modificar como sigue:

{Cuando se utilicen **soluciones de polifosfatos** en el procedimiento, se debería establecer un sistema para asegurarse de que ~~ese aditivo~~ están ~~debidamente~~ **indicados en la etiqueta de forma adecuada y precisa (véase también la Subsección X.3.2.4 Aplicación de aditivos a la carne de pectínido).**}

Fundamento: En la etiqueta debe figurar también la cantidad de agua contenida en la solución, no solamente el fosfato. Se debe calcular e indicar con precisión el porcentaje de solución añadida. En el nuevo apartado propuesto para la Subsección X.3.2.4 se incluye orientación al respecto.

X3.2.10 Envasado (fase 18, 19, 20 y 21 de elaboración) *Posibles defectos.* Modificar como sigue:

Posibles defectos: ~~Improbable~~ ***deshidratación, olores y sabores rancios***

Fundamento: Estos defectos, que aparecen en la Subsección X.3.2.11 como resultado de una congelación incorrecta, guardan igualmente relación con el envasado y por tanto también se pueden incorporar a esta subsección.

X.3.2.11 Almacenamiento en congelación (fase 17 de elaboración), *Posibles defectos.* Añadir “sabores rancios” de la siguiente manera: “olores y **sabores rancios**”.

Fundamento: El defecto de sabor rancio también es pertinente aquí.

APÉNDICE X REQUISITOS FACULTATIVOS PARA EL PRODUCTO FINAL: CARNE DE PECTÍNIDO [POR COMPLETAR]. Modificar el apartado como sigue:

- Variaciones de color (de naranja claro a blanco lechoso): En la primavera, ~~los pectínidos marinos tienen huevas anaranjadas que pueden colorear~~ las huevas y el músculo abductor de los pectínidos marinos son anaranjados. Puede que estos productos de aspecto diferente, conocidos como “corales” en la industria de los pectínidos, sean relegados en algunos mercados.

Fundamento: Con el término “colorear” [N.de la T.: en el original se utiliza “bleed” que puede significar “diluirse, correrse”] se puede interpretar erróneamente que se produce una migración de biotoxinas, cuando lo único que pasa al músculo abductor es el pigmento.