



Tema 6 del Programa

CX/FFP 12/32/6

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 frescos y carne de pectínidos crudos congelada rápidamente [con o sin huevas]

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

KENIA

Observaciones:

Kenia está conforme con la redacción actual del título pero propone que se supriman los corchetes ya que el producto se puede vender en el mercado con o sin huevas.

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

Observaciones:

Proponemos que cuando se empleen aditivos alimentarios en este producto, se ajusten a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA).

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

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

Observaciones:

Estamos conformes con esta redacción por lo que recomendamos al Comité que elimine los corchetes.

SECCIÓN 2 DEFINICIONES

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

Observaciones:

Proponemos redactar la definición como sigue:

Carne del músculo abductor y ~~bolsa de las~~ huevas, una vez separadas por completo las vísceras de la concha del pectínido.

Justificación:

Si se mantiene "bolsa" se dará a entender que se trata de una bolsa vacía.

X.2.2.3 "Agua añadida"

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. Si la carne del músculo abductor del pectínido ha estado en contacto con agua dulce, incluida agua dulce de deshielo, más tiempo del 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 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.]

Observaciones:

Kenia recomienda no utilizar este tipo de producto químico para evitar fraudes a los consumidores y prácticas comerciales desleales; por tanto, recomienda la supresión de la última oración de la Sección X.2.2.3.

~~. [La aplicación de polifosfatos a los pectínidos durante la elaboración retendrá el agua añadida y, si se realiza de forma indebida, puede propiciar fraudes a los consumidores y prácticas comerciales desleales.]~~

X.3.1.5 Envasado para almacenamiento en frío (fases 5, 20 y 21 de elaboración)

Observaciones:

Proponemos la primera opción ya que incluye las consideraciones de la segunda opción; por tanto, proponemos suprimir los corchetes.

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]~~

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

Apartado 4:

[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.]

Observaciones:

Sugerimos redactar este párrafo como sigue:

Para comercializar pectínidos con huevas, el elaborador debería establecer un método destinado a garantizar que los niveles de toxicidad se ajustan a los requisitos legales establecidos por el organismo oficial competente. Esto ~~podría~~ debería conseguirse, ~~por ejemplo~~, aunque no exclusivamente, con la implantación de programas de vigilancia o de pruebas en el producto final.

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

~~*Posibles peligros: Improbable*~~

~~*Posibles Defectos: Exceso de agua, sabor desagradable*~~

~~Véase 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 pectínidos en una solución de fosfato es el método más común de aplicación de polifosfatos. Estos pueden ser aplicados también por inmersión, aspersión o volteo en una solución de fosfato.~~

~~• 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. Si se utilizan polifosfatos, el elaborador debería establecer un procedimiento de aplicación que permita alcanzar sistemáticamente objetivos funcionales positivos.~~

REP11/FFP, APÉNDICE VIII 83

~~Los polifosfatos deberían 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.~~

Observaciones:

Recomendamos no utilizar este producto químico y que todos los aditivos cumplan 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.