



Tema 5 del programa

CX/FFP 14/33/7

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

**Trigésima tercera reunión**

**Bergen, Noruega**

**17 – 21 de febrero de 2014**

**PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE LOS PECTÍNIDOS CRUDOS, FRESCOS  
Y CONGELADOS RÁPIDAMENTE  
(En el Trámite 6 del Procedimiento)**

Observaciones de Egipto, Estados Unidos de América, Francia, Noruega y la Unión Europea

**EGIPTO**

**2.2.1 Carne de pectínidos y Pectínidos con huevas**

**Sugerencia:**

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga, **se escurre** y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco se mantendrá **a una temperatura entre los 4°C y una temperatura inferior al punto de congelación.** El producto, destinado a la congelación se someterá a un procedimiento de congelación ~~que se realizará en un equipo apropiado~~, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima (**a -18°C**), de acuerdo con el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976).

**Fundamento:**

Se recomienda efectuar el escurrido después del enjuague, particularmente cuando se utiliza la fase de congelación. Esta recomendación (según se indica) es preferible y suficiente ya que incluye el equipo adecuado y el método aplicado. Se menciona la temperatura adecuada de congelación (a -18°C) ya que minimiza la cristalización máxima, o sea, una orientación esencial para su aplicación.

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de **reenvasado** de productos congelados rápidamente en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidas de una **nueva aplicación del procedimiento de congelación rápida**, tal como se define. Estos productos se elaborarán y envasarán de manera de minimizar la deshidratación y la oxidación.

**Observación:**

Egipto considera que no se permite la descongelación y posterior congelación durante el reenvasado. Las fases de reenvasado y subsiguiente congelación rápida deberían, de corresponder, incluirse en el Código de prácticas para la elaboración de carne de pectínidos frescos y crudos congelados rápidamente [con o sin huevas], Figura X.1, ejemplo de diagrama de flujo para la elaboración de carne de pectínidos.

### 2.2.2 Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente, elaborada con Añadido de Agua y/o una Solución de Agua y Fosfatos

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura de 4°C o inferior. El producto está sujeto al añadido de agua y/o una solución de fosfatos (por ej. remojado, rociado). **Se deberá controlar y medir con exactitud la cantidad de solución añadida** a efectos del etiquetado. El producto, destinado a la congelación se someterá a un procedimiento de congelación que se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976).

#### **Observación:**

Egipto sugiere controlar la exactitud de la cantidad añadida y el tiempo de contacto con la solución añadida, ya que ambos factores afectan el porcentaje de absorción de agua en el producto final.

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de reenvasado de productos congelados rápidamente en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidas de una nueva aplicación del procedimiento de congelación rápida. Estos productos se elaborarán y envasarán de manera de minimizar la deshidratación y la oxidación.

### 2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- **Cumpla con todos los requisitos de la presente norma**, y esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.
- La carne de pectínidos podrá envasarse con indicación del número de ejemplares por unidad de peso.
- Si el envase de la carne de pectínidos presenta > del 5 % del peso de la muestra de trozos partidos, el producto deberá presentarse como “trozos” o una expresión a tal efecto.

#### **Observación:**

Egipto desea destacar la importancia de cumplir, no solo con los requisitos de la presente norma sino de otras normas afines mencionadas en el presente documento, en el código de prácticas y en la norma para los moluscos.

### 3.4 Glaseado

#### **Sugerencia:**

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable o agua limpia, **y todos los ingredientes incluidos serán de calidad alimentaria.**

#### **Fundamento:**

Se sugiere que todos los ingredientes incluidos en la preparación de soluciones de glaseado sean de calidad alimentaria.

## 5. CONTAMINANTES

5.2 El producto no contendrá biotoxinas marinas que excedan los niveles establecidos en la Sección I-biotoxinas de la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (CODEX STAN 292-2008), y sometidos al muestro y examen con los métodos indicados en dicha norma.

Carne de pectínidos- Cuando la carne se prepara según el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) – Sección “X” [en elaboración], se considera que las biotoxinas marinas no presentan un peligro para la carne de pectínido. Mientras que el análisis de peligros considera las biotoxinas marina como un peligro posible, **dicho peligro será incluido o excluido en base a las especies y a los datos disponibles acerca de las toxinas para esas especies.**

**Observación:**

**Egipto supone que las especies utilizadas no deben constituir un peligro para la salud pública si se tiene conocimiento del nombre científico de las especies en cuestión y datos adecuados con respecto al posible contenido de biotoxinas marinas. Dicha información debería estar disponible a nivel del comercio internacional.**

7.1.3 Al margen del nombre identificado en 7.1.1 y 7.1.2, el producto será identificado por el nombre común y/e científico según lo determine la autoridad competente. **El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe indicarse en la etiqueta.**

**Sugerencia:**

7.1.3 Al margen del nombre identificado en 7.1.1 y 7.1.2, el producto será identificado por el nombre común y científico según lo determine la autoridad competente. **El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe indicarse en la etiqueta.**

**Observación:**

**Egipto considera que el nombre científico **deberá** indicarse en la etiqueta junto con el nombre común, de conformidad con los requisitos de 5.2 referentes a las biotoxinas marinas como un peligro posible, incluido o excluido en base a las especies y a los datos disponibles acerca de las toxinas para esas especies.**

**7. ETIQUETADO****Sugerencia:**

**Egipto propone clasificar los pectínidos de acuerdo a su tamaño, o sea, tamaño chico, mediano, grande y muy grande, e indicar la clasificación en la etiqueta para una mejor evaluación de su calidad.**

7.3. El agua añadida como ingrediente a los productos de pectínidos deberá declararse en la lista de ingredientes y tanto los porcentajes de carne de pectínidos como el porcentaje de agua añadida deberán indicarse claramente en la etiqueta.

**Observación:**

**Egipto preferiría utilizar la misma expresión para indicar la cantidad de agua añadida al pectínido en 3.3 y 7.3 – *absorción de agua o porcentaje de agua añadida*. Se sugiere además que se debería indicar el peso neto y el peso escurrido en la etiqueta.**

**7.4. Contenido neto (productos glaseados)****8.4. Determinación del peso neto****[8.7 Determinación del agua añadida]****Observación:**

**Egipto sugiere que sería muy beneficioso si el país importador indicara en la etiqueta el peso neto y escurrido a fin de evaluar la calidad y evitar fraude o engaño al consumidor.**

**UNIÓN EUROPEA****2. Descripción:**

Los Estados Miembros de la Unión Europea (EMUE) desean hacer una pequeña modificación a las definiciones de las secciones 2.1.3 y 2.1.4 para esclarecer que el añadido de fosfatos solo se aplica a la carne de pectínidos y pectínidos con huevas congelados y no a los productos frescos.

**Enmienda propuesta:****2.1.3 Carne de Pectínidos o Pectínidos con Huevas Congelados Rápidamente y Elaborados con Añadido de Agua y/o Solución de Agua y Fosfatos**

La “Carne de pectínidos” congelados rápidamente o los “Pectínidos con huevas” **congelados rápidamente**, con añadido de agua y/o fosfatos incluyen los productos definidos en 2.1.1 y 2.1.2, y una solución de agua y/o fosfatos y sal opcional.

### 2.1.4 Carne de Pectínidos fresca, Pectínidos con Huevas y con Agua Añadida

La carne de pectínidos fresca o los pectínidos con huevas y **elaborados con** agua añadida incluyen **solamente** los productos **frescos** definidos en 2.1.1 y 2.1.2, y agua añadida.

El texto propuesto esclarece que la definición en 2.1.3 guarda relación con los dos productos congelados rápidamente.

### 5. Contaminantes

*Enmienda de forma:* Se debería suprimir del texto la nota al pie 4.

### 8. Muestreo, examen y análisis

Los EMUE respaldan totalmente el texto de la sección 8.7 ‘Determinación de agua añadida’ y propone suprimir los corchetes.

†« A fin de verificar la conformidad con 3.1, 3.2 y 3.3, un país puede establecer un criterio con una base científica. Si un país 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.»†

### 9. Definición de defectos

#### 9.4. Parásitos

Los EMUE consideran que la mención de ‘nivel indeseable’ debería ser objeto de interpretación.

Sabemos que una presencia cero de parásitos es impráctico, por lo tanto, sugerimos enmendar la oración de la siguiente manera: **“Los productos al que se aplica esta norma no deberán contener parásitos vivos visibles fácilmente”**.

Si los parásitos pueden verse **fácilmente**, el producto no debería entrar al mercado, especialmente si es un producto fresco que se va a consumir (posiblemente) crudo.

#### [9.6 Concentraciones excesivas de agua añadida

Los EMUE respaldan totalmente el texto de la sección 9.6 ‘Concentraciones excesivas de agua añadida’ y propone suprimir los corchetes. Mantener de acuerdo con 7.3.

Más aún, se indica claramente en 2.2.2 y 2.2.3 que ‘se deberá controlar y medir con exactitud la cantidad de agua añadida a los efectos del etiquetado.’

## **FRANCIA**

*Francia desearía presentar algunas observaciones de carácter lingüístico referente al proyecto de norma para los productos de pectínidos crudos, frescos y congelados rápidamente:*

*Se indican a continuación las correcciones propuestas a la traducción al francés de varios términos a fin de que se ajusten a la versión inglesa. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.*

## **NORUEGA**

### **Capítulo 2**

*Observación:* Sugerimos que CCFFP se asegure de que hay uniformidad entre las definiciones contenidas en el código y la norma. De momento, hay diferencias. Las definiciones fueron debatidas recientemente durante la labor referente al Código de Prácticas (CoP), y sugerimos examinarlas cuando se debata este capítulo.

*Fundamento:* En aras de la coherencia.

#### **2.2.2 Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente, Elaborada con Añadido de Agua y/o una Solución de Agua y Fosfatos**

*Observación:* No debería quedar ninguna duda de que los productos mencionados en esta sección son productos congelados. A efectos de la claridad, sugerimos la enmienda siguiente:

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura de 4<sup>o</sup>C o inferior. El producto está sujeto al añadido de agua y/o una solución de fosfatos (por ej. remojado, rociado). Se deberá controlar y medir con exactitud la cantidad de solución añadida a efectos del etiquetado.

**El producto, destinado a la congelación** se someterá a un procedimiento de congelación que se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

*Fundamento:* Queda bien claro que los fosfatos se usarán únicamente en los productos destinados a la congelación.

#### **Capítulo 4**

CCAA no aprobó las disposiciones para los aditivos alimentarios en 4.2; y remitió las observaciones siguientes: *Se necesita más información de CCFPP con respecto a la propuesta. La información debería presentarse tabulada, como se indica en el Anexo I de CX/FA 13/45/2, para su consideración y aprobación. Solicitar más información a CCFPP sobre este tema para que CCAA lo reconsidere en su próxima reunión.*

*Observación:* Respaldamos las observaciones de CCFA y proponemos lo siguiente para consideración de CCFPP:

4.2 Productos de pectínidos congelados rápidamente	SIN	Dosis máxima	Función
Fosfatos		2200 mg/kg como fósforo	Humectante/secuestrante

Los fosfatos se definen a nivel de grupo de aditivos y, por lo tanto, se aplican a la dosis total de los aditivos de este grupo. Los mismos se proporcionan solamente como referencia.

Deseamos destacar que pareciera haber un error en la referencia de la última oración. Debería ser 2.1.3 en lugar de 2.1.2.

#### **Capítulo 5**

*Observación:* Sugerimos o bien suprimir la nota al pie 4 (ahora en blanco), ya que consideramos que el objetivo de dicha nota se aborda en 5.2, o añadir texto que explique la nota al pie.

#### **Capítulo 7**

El Comité sobre Etiquetado aprobó las disposiciones para los aditivos alimentarios en el capítulo 7; y remitió las observaciones siguientes: *El Comité observó que podría haber cierta redundancia en la sección 7.3, dado que se requiere indicar en la etiqueta el porcentaje de carne de pectínidos y el porcentaje de agua añadida. El Comité tomó nota además, de la sugerencia de sustituir “y” con “y/o”, aunque también notó la diversidad de opiniones sobre este tema en el Comité, que sería abordado nuevamente en CCFPP. Asimismo, el Comité tomó nota de la propuesta de enmienda para 7.1.1, 7.1.2 y 7.1.3 en aras de la claridad y para evitar confusión (véase DSC 23), y observó que dado que la norma estaba en el trámite 6, el tema podría debatirse nuevamente en CCFPP.*

*Observación:* Estamos de acuerdo en que no es necesario que se indiquen ambos porcentajes en la etiqueta, o sea, el porcentaje de carne de pectínidos y de agua añadida. Podría resultar engañoso o confuso para el consumidor. Además, puede resultar difícil desde un punto de vista técnico y práctico.

Acordamos también que se deben aclarar 7.1.1, 7.1.2 y 7.1.3 para evitar confusión.

Primeramente, respaldamos mantener "x" antes del "nombre" (en 7.1.1 y 7.1.2) y, por lo tanto, esclarecer el uso de "X" al principio de la sección 7, o bien, incluir esta información como nota al pie en cada "X" que aparece en estos dos párrafos:

*Nuevo párrafo sección 7, o nota al pie: en 7.1.1 y 7.1.2, siendo "X" el nombre común o usual de las especies de pectínidos, de conformidad con la legislación, las costumbres o la práctica del país en que se distribuya el producto, de manera que no induzca a engaño al consumidor.*

Más aún, consideramos que el documento debe ser coherente con respecto al uso de los términos "pectínidos" y "carne de pectínidos". En 2.1.1 – Definición del producto, el mismo se define como "Carne de pectínidos", y en 7.1.1. Nombre del alimento, se usa el término "pectínidos". Nos gustaría sugerir un debate sobre el término pectínidos, si usamos "pectínidos" para describir la "carne de pectínidos" o si deberíamos usar "carne de pectínidos". La norma se titula "Norma para los productos de pectínidos crudos, frescos y congelados rápidamente" y describe los productos en los cuales se ha separado la concha, etc. del pectínido. El término "pectínido" podría sugerir que la concha está sin elaborar y, por consiguiente, preferimos el término "carne de pectínidos".

Con respecto a la sección 7.1.1. y 7.1.2. sugerimos las siguientes enmiendas:

### **7.1.1 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas**

**"Pectínidos Carne de pectínidos X" y "Carne de pectínidos X con huevas adheridas,** siempre que se ajusten a la descripción del producto indicada en 2.1.1 **y 2.1.2 respectivamente.**

**Fundamento:** En aras de la claridad.

### **7.1.2 Carne de pectínido o Pectínidos con huevas, con añadido de agua**

**"Carne de Ppectínidos X con añadido de agua", "Preparación de carne de Ppectínidos X con añadido de agua"** o nombre similar según lo autorice el país de venta y que lo diferencia del producto de "carne de pectínidos X" **y "carne de pectínidos X con huevas",** no induce a engaño al consumidor y se ajusta a la descripción del producto indicada en 2.1.2**3.**

También se deben abordar los productos descritos en 2.1.4. Trataremos este tema más adelante.

Con respecto al etiquetado referente al uso de fosfatos en los "productos" congelados rápidamente, consideramos que este tema ya se aborda en la referencia general a CODEX STAN 1-1985 (Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados).

## **Capítulo 8**

### **8.1. Muestreo**

(El muestreo de los lotes para el examen del producto se efectuará de conformidad con las Directrices Generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004) **con un NCA de 6,5.** La unidad de muestra será el envase primario o cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales o productos envasados a granel, una porción de al menos 1 kg de la unidad de envase.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

### **Observaciones generales:**

- La curva del intestino que pasa por la gónada no se extirpa durante la elaboración y plantea un peligro potencial de biotoxinas en las huevas del pectínido. Esta porción del intestino se vuelve tóxica cuando se llena de algas tóxicas, lo cual resulta en una toxicidad total de las huevas, a pesar de que el tejido gonadal circundante puede no ser tóxico. (Bourne 1965<sup>1</sup>, Bogan et al. 2006<sup>2</sup>)
- La curva del intestino puede, además, retener patógenos virósicos y bacterianos de la zona de recolección.

<sup>1</sup> Bourne N. Paralytic shellfish poison in sea scallops (*Placopecten Magellanicus* Gmelin). J. Fish. Res. Bd. Canada, 22(5):1137-1149, 1965

<sup>2</sup> Bogan YM, Kennedy D, Harkin AL et al. Comparison of domoic acid concentration in king scallops, *Pecten maximus* from seabed and suspended culture systems. J. Shellfish Res. 25(1):129-135. 2006

- Con respecto a lo informado sobre el ácido domoico presente en el músculo abductor del pectínido, la literatura indica que solo ocurre cuando el músculo abductor y las huevas se analizan juntos, o la prueba se efectúa en el músculo abductor de pectínidos enteros después de muertos o después de la congelación, lo cual permite el desplazamiento de toxinas.
- Los EE.UU nunca han detectado saxitoxina en la carne del músculo abductor de pectínidos, elaborados a nivel comercial, aún cuando las vísceras son muy tóxicas.
- Los pectínidos, con agua añadida únicamente, se consideran productos adulterados en algunos países (incluidos los EE.UU). Toda agua añadida, sin agregar un agente de retención de humedad, provoca una pérdida creciente por goteo para el consumidor y, de cocinarse, el agua añadida se evapora sin proporcionar ningún beneficio. Nos oponemos a que se incluya este producto cuestionable, comercializado solo por unos pocos países.
- Los productos incluidos en la presente norma resultan confusos, aun para nuestro comité, de manera que habría que esforzarse para diferenciar clara y coherentemente el nombre de cada producto.
- El Apéndice 1 incluye el Proyecto de norma para los pectínidos con las enmiendas propuestas por los EE.UU.

**TÍTULO**, modificar como sigue:

**PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS ~~CRUDOS~~, FRESCOS Y CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE**

*Fundamento:* En aras de la claridad porque se podría malentender que los pectínidos congelados rápidamente pueden estar cocidos.

**1. ÁMBITO:** La presente norma se aplica a las especies de bivalvos de la familia *Pectinidae* en las siguientes categorías de productos: Enmendar los puntos siguientes. A saber:

- i) “Carne de pectínidos” fresca o congelada rápidamente se refiere a la carne del músculo abductor. ~~al que se le ha quitado la concha y eliminado completamente todas las vísceras (incluidas las huevas).~~

*Fundamento:* Para simplificar. No es necesario incluir lo que se ha eliminado. Se aborda en la definición del producto (2.1) y en el Código de Prácticas.

- ii) “Pectínidos con huevas” frescos o congelados rápidamente se refiere a la carne del músculo abductor con huevas adheridas. ~~al que se le ha quitado la concha y eliminado completamente todas las vísceras.~~

*Fundamento:* Para simplificar. No es necesario incluir lo que se ha eliminado. Se aborda en la definición del producto (2.1) y en el Código de Prácticas.

- iii) “Carne de pectínidos” o “Pectínidos con huevas” congelados rápidamente con añadido de ~~agua~~ ~~y~~ una solución de agua y fosfatos.

*Fundamento:* Los productos con añadido de agua únicamente, se tratan separadamente en el punto “iv” de esta sección.

[ ~~iv) Carne de p~~**Pectínidos f**~~Fresca con o sin huevas y~~ **Pectínidos con Huevas**, y con añadido de agua ]

*Fundamento:*

- Claridad. Terminología coherente con las viñetas “i” e “ii” mencionadas anteriormente en las cuales se establece una diferenciación clara entre estos productos.
- Los productos con agua añadida únicamente se colocan entre corchetes porque es cuestionable la justificación para incluirlos en la norma.
  - Estos productos se consideran adulterados en algunos países, incluidos los Estados Unidos.
  - El agua añadida, sin un agente de retención, aumentará la pérdida por goteo.

- No se puede suponer que el producto se consume crudo, y de cocinarse, toda el agua añadida se evapora y, por consiguiente, no proporciona ningún beneficio al consumidor final.
- Se necesita más información acerca del alcance del comercio de estos productos fuera de la UE.

**1. ÁMBITO: La presente norma no se aplica a:** Enmendar “ii” como sigue:

ii) los pectínidos enteros (vivos, frescos o congelados con la concha y todas las vísceras adheridas). **y productos de pectínidos con media concha (frescos o congelados con media concha adherida como parte de la presentación).** Dichos productos están incluidos en la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (CODEX STAN 292-2008).

*Fundamento:* Para evitar cualquier confusión con respecto a los productos con media concha.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1. Definición del producto

**2.1.2 Pectínidos con huevas adheridas:** Enmendar la primera oración de la siguiente manera:

Los “Pectínidos con huevas adheridas” frescos o congelados rápidamente se preparan eliminando completamente el músculo abductor y las huevas adheridas de la concha y separando todas las vísceras en la medida de lo posible. **Las huevas deben permanecer adheridas al músculo abductor.**

*Fundamento:* Enmienda de forma. Suprimir las comillas y mayúsculas a efectos de coherencia con 2.1.1. Para aclarar que las huevas permanecen adheridas a la carne.

**2.1.3 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas congelados rápidamente y elaborados con añadido de agua y una solución de agua y fosfatos:** Suprimir nota al pie #1, y enmendar el encabezamiento y texto. A saber:

**2.1.3 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas congelados rápidamente y elaborados con añadido de agua y/o una solución de agua y fosfatos.**

La “Carne de pectínidos” o los “~~P~~pectínidos con huevas” congelados rápidamente, con añadido de ~~agua y/o~~ una solución de agua ~~y/o~~ fosfatos incluyen los productos definidos en 2.1.1 y 2.1.2, y una solución de agua ~~y/o~~ fosfatos y sal opcional. **Estos productos están congelados.**

*Fundamento:*

- Los productos propuestos a los que se añade agua únicamente, no pueden estar congelados y se los trata separadamente en 2.1.4, a continuación.
- Para aclarar que estos productos están congelados, no son productos frescos.
- El término “solución añadida” es más exacto que “agua añadida” y coherente con el texto.
- La palabra “elaborados” no proporciona ninguna información de utilidad porque todos ellos son productos elaborados.
- La nota al pie #1 ya no tiene aplicación.

**2.1.4. Carne de pectínidos fresca, Pectínidos con huevas y con agua añadida** – Examinar el encabezamiento y el texto y colocar entre corchetes. A saber:

**[2.1.4. Carne de ~~p~~Pectínidos ~~f~~Fresca o ~~p~~Pectínidos con ~~h~~Huevas, y con ~~a~~Agua ~~a~~Añadida**

La carne de pectínidos fresca o los pectínidos con huevas y agua añadida incluyen los productos definidos en 2.1.1 ~~y~~ o 2.1.2 y agua añadida. **Estos productos no están congelados.**

*Fundamento:*

- Enmienda de forma, mayor claridad con respecto al nombre de los productos.
- Para evitar confusión acerca de la congelación y destacar que se permite la congelación de los productos mencionados en “2.1.1 o 2.1.2”.

- *Se colocó entre corchetes porque cuestionamos la inclusión en esta norma de productos con añadido de agua únicamente (véase la observación relativa al Ámbito).*

## 2.2. Definición del procedimiento:

**2.2.1 Carne de Pectínidos y pectínidos con huevas** – Enmendar el encabezamiento como se indica a continuación:

### 2.2.1 Carne de Pectínidos y ~~p~~Pectínidos con ~~h~~Huevas

*Fundamento:* Enmienda de forma, coherencia en el uso de mayúsculas.

**2.2.2 Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente, Elaborada con Añadido de Agua y/o una Solución de Agua y Fosfatos**

**Fosfatos** Enmendar el encabezamiento y el primer párrafo. A saber:

### 2.2.2 Carne de Pectínidos o Pectínidos con Huevas Congelados Rápidamente y ~~elaborados con Añadido de una agua y/o Solución de aAgua y fFosfatos~~

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura de 4°C o inferior. El producto está sujeto al añadido de ~~agua y/o~~ una solución de fosfatos (por ej. remojado, rociado). Se deberá controlar y medir con exactitud la cantidad de solución añadida a efectos del etiquetado. El producto, ~~destinado a la congelación~~ se someterá a un procedimiento de congelación que se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976).

*Fundamento:*

- *A efectos de armonización con las definiciones de los productos.*
- *No se deberían incluir aquí los productos propuestos con agua añadida únicamente, debido a que deben ser frescos y se abordan separadamente en 2.2.3, a continuación.*
- *Los productos tratados con fosfatos deben estar congelados, de manera que no debería decir “destinado a la congelación”.*

**2.2.3. Carne de Pectínidos Fresca, Elaborada con Añadido de Agua** – Examinar el encabezamiento y colocar entre corchetes:

### [2.2.3. Carne de Pectínidos Fresca o Pectínidos con Huevas, elaborado con Añadido de Agua]

*Fundamento:*

- *A efectos de armonización con las definiciones de los productos en 2.1.*
- *La palabra “elaborados” no proporciona ninguna información de utilidad porque todos ellos son productos elaborados.*
- *Se colocó entre corchetes porque cuestionamos la inclusión en esta norma de productos con añadido de agua únicamente (véase la observación relativa al Ámbito).*

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

**3.1 Carne de pectínidos y Pectínidos con huevas** – Trasladar la disposición para el glaseado de 3.3 a esta sección. A saber:

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

**Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable o agua limpia.**

*Fundamento:* Colocar la disposición para el glaseado al producto pertinente, a efectos de coherencia con otras disposiciones organizadas de acuerdo al producto. De esa forma se elimina la necesidad de tener una sección referente al glaseado.

**3.2.1. Carne de pectínidos congelada rápidamente o pectínidos con huevos, con añadido de agua y/o con una solución de agua y fosfatos** – Enmendar la numeración de la sección, el encabezamiento y el texto.

A saber:

**~~3.2.1~~ 3.2. Carne de pPectínidos o Pectínidos con hHuevas eCongelados rRápidamente con añadido de una agua y/o sSolución de aAgua y fFosfatos**

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos congelados rápidamente para el consumo humano.

Se permite el añadido de ~~agua y/o~~ una solución de agua y fosfatos, y sal siempre que la absorción de ~~agua~~ **dicha solución** se mida con exactitud y se indique en la etiqueta, y su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. Sólo se permite agua potable<sup>2</sup>, fosfatos de calidad alimentaria y la sal deberá cumplir lo estipulado en *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985).

**Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable<sup>2</sup> o agua limpia<sup>3</sup>.**

*Fundamento:*

- Enmienda de forma y a efectos de armonizar el texto con las definiciones de los productos.
- Eliminar los productos propuestos a los que se añade agua únicamente, porque no están congelados y se los trata separadamente en 3.2.2, a continuación.
- Colocar la disposición para el glaseado al producto pertinente, a efectos de coherencia con otras disposiciones organizadas de acuerdo al producto.
- Modificar la numeración a 3.2 a efectos de coherencia con la sección anterior, 3.1.

**3.2.2. Carne de pectínidos fresca, o Pectínidos con huevos y con agua añadida** – Colocar la sección entre corchetes y enmendar el encabezamiento y el texto. A saber:

**[ ~~3.2.2.~~ 3.3. Carne de pPectínidos fFresca, o Pectínidos con hHuevas y con aAgua aAñadida**

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

Se permite el añadido de agua y/o sal siempre que la absorción de agua se mida con exactitud y se indique en la etiqueta, y su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. Sólo se permite agua potable y la sal deberá cumplir con lo estipulado en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985).]

*Fundamento:*

- Enmienda de forma y a efectos de armonizar el texto con las definiciones de los productos.
- Modificar la numeración a 3.3 a efectos de coherencia con la sección anterior, 3.1.
- Se colocó entre corchetes porque cuestionamos la inclusión en esta norma de productos con añadido de agua únicamente (véase la observación relativa al Ámbito).

**3.3 Glaseado** – Suprimir la sección.

*Fundamento:* Se trasladó el texto a las secciones enmendadas 3.1 y 3.2, véase observación anterior.

**3.4 Producto final** – Enmendar de la siguiente manera:

**3.4. Producto final**

Se considerará que los productos cumplen los requisitos **referentes a los defectos** de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 10 se ajusten a las disposiciones

establecidas en la sección 9 (**Definición de defectos**). Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 8.

*Fundamento:* Los productos no cumplen los requisitos de esta norma simplemente porque se ajusten a las disposiciones de la sección 9 (Definición de defectos). Los productos deben cumplir con todas las disposiciones de la norma.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1. Carne de Pectínidos Fresca y Pectínidos con Huevas, con o sin añadido de agua** – Examinar el encabezamiento y el texto. A saber:

**4.1. Carne de Pectínidos Fresca y Pectínidos con Huevas; y Carne Fresca de Pectínidos y Pectínidos con Huevas con o sin añadido de agua**

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios en este estos productos (definidos en las secciones 2.1.1, 2.1.2 y 2.1.4)

*Fundamento:* Para establecer una diferenciación y descripción clara de los productos a fin de que haya menos confusión con respecto a esta norma.

**4.2. Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente y Pectínidos con Huevas elaborados con Fosfatos** – Enmendar el encabezamiento y texto. A saber:

**4.2 Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente y o Pectínidos con Huevas y elaborados con añadido de agua y/o una Solución de Agua y Fosfatos**

Se autoriza el uso de los fosfatos como humectantes o secuestrantes, indicados a continuación, únicamente en los productos definidos en ~~2.1.2~~ **2.1.3** (Carne de pectínidos congelada rápidamente o Pectínidos con huevos y con añadido de una solución de agua y fosfatos).

Los aditivos deben aplicarse conforme con la Sección 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), y con las buenas prácticas de fabricación como se indica en la sección “X” del Código de Prácticas para la elaboración de la carne de pectínidos congelada rápidamente.

Se permiten los “fosfatos” en la categoría de productos 09.2.1 (pescado congelado, filetes de pescado y productos pesqueros, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX/STAN 192-1995), como así también en los productos definidos en la subsección ~~2.1.2~~ **2.1.3** de la presente norma a una dosis máxima de 2.200 mg/kg expresados como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (incluidos los fosfatos presentes en forma natural en los moluscos).

*Fundamento:* Coherencia.

#### 5. CONTAMINANTES

**5.2** Suprimir la referencia a la nota al pie #5 porque el texto de la misma ahora está en 5.2 (i).

**6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN** – Agregar nueva sección 6.3. A saber:

**6.3 Los productos de pectínidos con huevos adheridas deberán cumplir con los controles de higiene indicados en la Sección I-6.4 e I-6.5 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008) y sometidos al muestro y examen con los métodos indicados en dicha norma.**

*Fundamento:*

- Esta disposición refleja la decisión previa de CCFFP sobre las características del peligro planteado por los pectínidos con huevos que se vinculan más estrechamente con los moluscos bivalvos enteros que con la carne de pectínidos.
- CCFFP convino en incluir esta disposición, tal como fuera presentada por Canadá, durante las deliberaciones sobre la sección de higiene durante la revisión del Proyecto de Informe durante la reunión.
- La gónada contiene una curva del intestino que retiene los patógenos de la zona de recolección, lo cual suscita inquietud sobre los moluscos bivalvos enteros recolectados en áreas no autorizadas.

## 7.0 ETIQUETADO

### 7.1 Nombre del alimento – Suprimir lo siguiente:

~~El nombre del alimento será:~~

*Fundamento:* Esta frase se incorpora en el texto propuesto a continuación.

#### 7.1.1 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas – Suprimir lo siguiente:

~~“Pectínidos X” siempre que se ajuste a la descripción del producto indicada en 2.1.1 o~~

Sustituir con el texto siguiente:

**El nombre para la carne de pectínidos (tal como se define en 2.1.1) y para los pectínidos con huevas (tal como se definen en 2.1.2) será “carne de pectínidos” y “Pectínidos con huevas” respectivamente, o nombre similar según lo autorice el país de venta de manera que no se induzca a engaño o error al consumidor.**

*Fundamento:*

- El nombre del pectínido con huevas no debería ser “Pectínidos X”. Los pectínidos con huevas deberían incluir el término “con huevas” (o similar) en el nombre del producto.
- Excesivamente restrictivo. Por ejemplo, se debería permitir el nombre común “pectínidos”.
- El término “X” supone que se requiere un nombre común. No obstante, la disposición para el nombre común se aborda en 7.1.3 y, por consiguiente, no necesita estar representado con una “X” en esta sección.
- La Sección 2.1.1 solo se aplica a la carne de pectínidos y no a los pectínidos con huevas (con huevas se aborda en 2.1.2).

#### 7.1.2 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas con añadido de agua – Enmendar el encabezamiento y el primer párrafo. A saber:

##### **7.1.2. Carne de Pectínidos o Pectínidos con Huevas, con añadido de una Solución de Agua y Fosfatos**

~~Pectínidos X con añadido de agua, Preparación de pectínidos X con añadido de agua,~~ **El nombre de la carne de pectínidos o pectínidos con huevas, con una solución añadida de agua y fosfatos (tal como se define en 2.1.3) será “Carne de pectínidos, o Pectínidos con huevas, con un porcentaje X de solución añadida de agua y fosfatos”** o nombre similar según lo autorice el país de venta y que lo diferencia del producto de carne de pectínidos **o pectínidos con huevas**, y no induce a error al consumidor y se ajusta a la descripción del producto indicada en 2.1.2.

**El porcentaje de la solución añadida (“X por ciento) se calcula a partir del peso neto del producto antes y después del tratamiento y antes de la congelación.**

*Fundamento:*

- La disposición propuesta para indicar el porcentaje de la solución añadida en el nombre, podría modificarse “según lo autorice el país de venta”. Ello permite que los países puedan exigir el porcentaje de la carne de pectínidos y el porcentaje de la solución añadida, si así lo desearan.
- A fin de incluir adecuadamente los “Pectínidos con una solución añadida de agua y fosfatos”, descrita en 2.1.3, se sugiere que en lugar de separar los productos “Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas y con agua añadida, descritos en 2.1.4, los mismos deberían estar en una sección separada, en aras de la coherencia y para evitar confusión.
- Las referencias en la sección son incorrectas. La Sección 2.1.2 se refiere a los pectínidos con huevas; la 2.1.3 a los productos congelados con añadido de soluciones de fosfatos; y la 2.1.4 a los productos frescos con añadido de agua.
- Definir “X por ciento”.
- Véase las observaciones referentes a la sección 7.1.1 sobre “Pectínidos X”.

### 7.1.2 Carne de pectínido o Pectínidos con huevas con añadido de agua - Suprimir lo siguiente:

siendo “X” en 7.1.1 y 7.1.2 el nombre común o usual de las especies de pectínidos, de conformidad con la legislación, las costumbres o la práctica del país en que se distribuya el producto, de manera que no induzca a engaño al consumidor.

*Fundamento:* Este párrafo es innecesario dado que las disposiciones de la sección 7.1.3 abordan el tema del nombre común o la especie a indicarse en la etiqueta (véase las observaciones anteriores referentes a 7.1.1).

Añadir una nueva Sección 7.1.3 (la antigua 7.1.3 se traslada a 7.2). A saber:

#### **[7.1.3. Carne de Pectínidos Fresca o Pectínidos con Huevas, con Añadido de Agua**

**El nombre de la carne de pectínidos fresca o pectínidos con huevas, con agua añadida (tal como se definen en 2.1.4), será “Carne de Pectínidos, o Pectínidos con huevas, con X por ciento de agua añadida, o nombre similar según lo autorice el país de venta y que lo diferencia del producto de carne de pectínidos o pectínidos con huevas, y no induce a engaño al consumidor.**

**El porcentaje de la solución añadida (“X por ciento) se calcula a partir del peso neto del producto antes y después del tratamiento.]**

*Fundamento:*

- Para darle un nombre al producto con agua añadida únicamente, y para que se ajuste al producto tratado con fosfato de la sección 7.1.2 mencionado anteriormente.
- Se colocó entre corchetes porque cuestionamos si se debería incluir este producto en la norma. (véase la observación relativa al Ámbito).

7.1.3 - Modificar la numeración de la sección a 7.2 (por lo tanto, ajustar la numeración a las otras secciones) y enmendar el texto. A saber:

**7.2** Al margen del nombre identificado en 7.1.1 y 7.1.2 **7.1**, el producto será **puede ser** identificado por el **un** nombre común y/o científico **de la especie**, según lo determine la autoridad competente, **que esté autorizado en el país de venta y no induzca a error o a engaño al consumidor**. El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico **o el nombre común** **deben** constar en la etiqueta.

*Fundamento:*

- La primera y segunda oración son redundantes e inexactas. La primera oración tiene como objetivo permitir la opción de incluir el nombre común o científico de la especie junto al nombre del producto. La segunda oración indica que la autoridad competente en el país de venta puede requerir que el nombre científico o común de la especie se incluya en la etiqueta.
- Para mejorar la numeración de la sección.

7.3 – Suprimir la sección y la nota al pie:

~~7.3. El agua añadida como ingrediente a los productos de pectínido deberá declararse en la lista de ingredientes y tanto los porcentajes de carne de pectínidos como el porcentaje de agua añadida deberán indicarse claramente en la etiqueta.~~

~~Como se estipula en las secciones 4.2.1.5 y 5.1.2 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).~~

*Fundamento:*

- Un país importador permite este requisito (véase sección 7.1).
- Este producto no está triturado, en el cual no se reconoce la carne de pectínido; por lo tanto, es innecesario incluir el porcentaje de carne de pectínidos en la etiqueta.
- El CCFL tomó nota de que podría haber cierta redundancia en la sección 7.3, dado que requiere que se indique en la etiqueta el porcentaje de carne de pectínidos **y** el porcentaje de agua añadida. (REP 13/FL)

- Esta disposición requeriría una etiqueta especial en el caso de los productos de pectínidos exportados, lo cual sería dificultoso para la industria en los EE.UU.
- La Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, sección 5.1.1 (d) estipula que la norma para el producto tiene prioridad con respecto a las disposiciones específicas de etiquetado.
- Las secciones de Codex Stan 1-1985 indicadas en la nota al pie son innecesarias para este producto (véase la segunda viñeta más arriba), y deberían sustituirse con las disposiciones específicas en la presente norma.

## 8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

### [8.7 Determinación de agua añadida]

Observaciones Generales Los EE.UU han investigado los límites de humedad para los pectínidos. Los mismos no constituyen un control reglamentario práctico para el agua añadida debido a la variación en la humedad natural, especialmente en los pectínidos localizados en áreas de escasa salinidad. Asimismo, este tipo de límites reglamentarios se prestan al abuso porque los elaboradores añaden agua para alcanzar el límite de humedad que, por necesidad, es mucho más elevado que el contenido natural promedio de humedad. No obstante, los límites de humedad o humedad/proteína pueden ser útiles para detectar el abuso en ciertas especies, y los países pueden usar libremente un límite si se mantiene válido a nivel científico.

## 9. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

### 9.4. Parásitos Suprimir los corchetes:

{La presencia de parásitos visibles fácilmente a un nivel indeseable}

Fundamento: Los parásitos no constituyen un peligro de inocuidad alimentaria en los pectínidos, pero pueden darle un aspecto indeseable al producto. Un “nivel indeseable” es subjetivo; no obstante, los criterios cuantitativos no son prácticos debido a la variación en el tamaño, forma, color y ubicación de los parásitos.

**[9.6 Concentraciones excesivas de agua añadida** - Concentración de agua añadida que excede lo declarado en la etiqueta]. Suprimir la sección.

Fundamento:

- CCFFP no ha llegado a un acuerdo sobre los límites humedad/proteínas, o el tipo de método a utilizarse.
- Por lo tanto, debería ser un criterio independiente y no se debería incluir en el total de defectos.

Añadir una nueva sección 9.7, Vísceras. A saber:

### 9.7 Vísceras

**La presencia de vísceras planteada por los defectos de calidad en la elaboración afecta a más del 10% de la muestra por peso; y se ha demostrado que la toxicidad relacionada a las vísceras satisface los requisitos de biotoxinas de la sección 5.2 de la presente norma.**

- Si no se demuestra que se satisfacen los requisitos de biotoxina de la sección 5.2 de la presente norma con respecto a las vísceras, no hay tolerancia para los defectos de calidad en la elaboración con respecto a las vísceras.**
- Los trozos de membranas o manchas ocasionados por las vísceras o las huevas no se consideran un defecto de calidad en la elaboración.**

Fundamento: Para proporcionar una disposición necesaria para los defectos de calidad en la elaboración (inocuidad y calidad)