



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

Trigésimo tercera reunión

Bergen, Noruega

17-21 de febrero de 2014

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS (En el Trámite 3 del Procedimiento)

Observaciones de Canadá, Filipinas, Japón y los Estados Unidos de América

CANADÁ

OBSERVACIONES GENERALES

Canadá se opone a la elaboración de Carne de pectínidos frescos o Pectínidos con huevas y con añadido de agua debido a la falta de una justificación tecnológica para el agregado intencional de agua. A continuación se proporcionan observaciones específicas al respecto (secciones X.2.2.3, X.3.2.7 y X.3.2.13).

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

X.2.1.1, 3ª frase

Suprimir los corchetes: {En períodos de niveles elevados de toxicidad, las toxinas pueden acumularse a un nivel de peligro en los pectínidos con huevas, y se debería contar con medidas preventivas de conformidad con la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).}

Fundamento: Está de acuerdo con la norma y debería incluirse en el Código como una orientación sobre las medidas de control para abordar el riesgo de biotoxinas en los pectínidos con huevas.

X.2.2.3 Añadido de Agua no Declarado o que Excede el Nivel Declarado, 2º párrafo

Revisar: En el caso de los productos de pectínidos elaborados con una solución de agua y fosfato ~~o añadido de agua únicamente~~, se debería disponer de controles adecuados de elaboración para asegurar que la cantidad de agua añadida sea acorde a la cantidad de agua declarada en la etiqueta (para evitar prácticas comerciales desleales o fraude al consumidor).

Fundamento: A fin de suprimir la referencia a la elaboración de pectínidos frescos con añadido de agua como ingrediente (de acuerdo a las observaciones generales indicadas anteriormente).

Diagrama de flujo

Revisar el encabezamiento de la fase 13: Añadido de una solución de agua y fosfatos. ~~o agua como ingrediente~~

Fundamento: De acuerdo a las observaciones generales indicadas anteriormente.

X.3.1.1 Embarque/Depósito en Cubierta de los Pectínidos (Fase 1 de elaboración), 3ª viñeta

Suprimir los corchetes: {Se deberían tomar medidas preventivas, tales como los métodos de detección de toxinas a bordo, cuando se tiene la intención de elaborar carne de pectínidos, por lo cual las biotoxinas marinas no se pueden descartar como peligro.}

Fundamento: Es necesario controlar el riesgo de biotoxinas cuando éstas no han sido excluidas como peligro.

X.3.1.3 Desconchado (Fase 3 de elaboración), 2ª viñeta

Suprimir los corchetes: {De observarse pectínidos muertos durante el desconchado, se deberían descartar, ya que una vez muertos, las biotoxinas, de estar presentes en las vísceras y las huevas, pueden desplazarse a la carne. Además, la calidad de la carne y las huevas de los pectínidos enteros muertos puede resultar indeseable, ya que se desconoce cuándo murieron.}

Fundamento: El retiro de bivalvos muertos de la cadena de elaboración guarda coherencia con las sección 7 - Producción acuícola y Moluscos bivalvos vivos y crudos, en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

X.3.1.4 Lavado (Fase 4 de elaboración), última viñeta

Revisar: Tras el lavado, los pectínidos deberían estar sometidos a **enfriamiento previo** ~~ser elaborados o refrigerados o congelados inmediatamente y almacenados a una temperatura adecuada (temperatura de fusión de hielo).~~

Fundamento: No se realiza ninguna otra fase de elaboración en las embarcaciones de pesca, al margen de estas etapas.

X.3.1.5 Enfriamiento previo (Fase 5 de elaboración), 2ª viñeta

Revisar: El enfriamiento previo podría incluir la inmersión de los pectínidos en agua de mar refrigerada o congelada, **o agua salada preparada con agua potable y 3% de sal de calidad alimentaria.**

Fundamento: Para permitir la utilización de agua salada, además del agua de mar.

X.3.2.1 Recepción de los Pectínidos (Fase 8 de elaboración),

2ª viñeta, suprimir los corchetes: {Los pectínidos enteros deberían ser examinados para asegurar de que todavía están vivos. Los pectínidos muertos deberían descartarse, ya que una vez muertos, las biotoxinas, de estar presentes en las vísceras y las huevas, pueden desplazarse a la carne. Además, la calidad de la carne y las huevas de los pectínidos enteros muertos puede resultar inaceptable, ya que se desconoce cuándo murieron. (Véase Sección X.3.1.3).}

Fundamento: El retiro de bivalvos muertos de la cadena de elaboración guarda coherencia con las sección 7 – Producción acuícola y Moluscos bivalvos vivos y crudos, en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

5ª viñeta, suprimir los corchetes: {A efectos de comercializar los pectínidos con huevas, el elaborador debería disponer de un método destinado a asegurar que el contenido de toxicidad se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial competente con jurisdicción en el área de recolección. Esto se podría conseguir mediante el cumplimiento de un programa de control de toxinas o pruebas del producto final.}

Fundamento: Es necesario controlar el riesgo de biotoxinas que podrían estar presentes en las huevas.

Suprimir esta sección. X.3.2.7 Añadido de Agua como Ingrediente (Fase 13 de Elaboración)

Posibles peligros: improbable

Posibles defectos: Posibles defectos: Cálculo inexacto de la cantidad de agua y de pectínidos

Orientación técnica:

~~Cuando se añade agua como ingrediente a los productos de pectínidos frescos, la cantidad de agua y pectínidos resultante del añadido debería controlarse y medirse con exactitud a efectos del etiquetado.~~

Fundamento: De acuerdo a las observaciones generales indicadas anteriormente.

X.3.2.13 Etiquetado (Fase 19 de elaboración), 2ª viñeta

Revisar: Cuando se utilizan **una solución** ~~ones~~ de agua y fosfato en el procedimiento, ~~o se añade agua como ingrediente,~~ se debería contar con un sistema destinado a asegurar de que **los la misma es** se declaren correcta y exactamente en la etiqueta. (Véase también X.3.2.6, Añadido de una Solución de Agua y Fosfato ~~o X.3.2.7. Añadido de agua como ingrediente~~)

Fundamento: De acuerdo a las observaciones generales indicadas anteriormente.

JAPÓN

Observaciones específicas

Las propuestas de enmienda y observaciones de Japón se indican en *bastardilla y negrita*.

Apéndice II

ÍNDICE

SECCIÓN X Elaboración de los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente

X.3.2 Operaciones en ~~la Planta~~ el Establecimiento de Elaboración

Fundamento: Debería guardar coherencia con la terminología utilizada en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)

SECCIÓN X - ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

Párrafo 3

Los métodos de recolección comercial de pectínidos pueden variar considerablemente. Por ejemplo, el desconchado puede realizarse a bordo de embarcaciones pesqueras equipadas para ello o en establecimientos (*establecimientos*) en tierra. (N.T: no se aplica a la versión en español). En las salidas de pesca más largas, los pectínidos se desconchan y lavan en cubierta, en contenedores con agua salada fresca o una solución de agua salada fresca y hielo. A continuación, se escurren, embolsan y almacenan debajo de la cubierta en hielo de agua dulce. El tiempo de exposición al agua durante el lavado y la fusión de hielo durante el almacenamiento pueden afectar la calidad y composición del producto. Para que el producto cumpla con las normas internacionales y/o reglamentarias destinadas a impedir fraudes al consumidor y prácticas comerciales desleales *en el comercio de alimentos (Fundamento: De forma)*, los pescadores y los elaboradores de pectínidos deberían disponer de controles para evitar, en la medida de lo posible, el añadido de agua dulce mediante el uso de equipamiento y técnicas adecuadas de manipulación.

Párrafo 4

El presente Código incluye la preparación y manipulación de la Carne de Pectínidos frescos y los Pectínidos con Huevas a bordo de embarcaciones pesqueras de altura. También incluye la preparación y manipulación en ~~la planta~~ *el establecimiento* de elaboración de la Carne de Pectínidos frescos o de Pectínidos con Huevas, con o sin añadido de agua, y la carne de Pectínidos congelada rápidamente o Pectínidos con huevas, con o sin añadido de una solución de agua y fosfato. Asimismo, el presente código aborda el control sobre el añadido de agua dulce, intencional o no intencional, durante la elaboración, y el añadido de soluciones de fosfato para aumentar la retención de agua. El ejemplo de diagrama de flujo (Figura X.1) ilustra algunas de las fases habituales en la elaboración de los productos de pectínidos.

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 en las embarcaciones pesqueras y en ~~las plantas~~ *los establecimientos* de elaboración antes de la aplicación del análisis de peligros y defectos. Además de las orientaciones descritas en la Sección 3, se debería considerar lo siguiente:

X.2.2.3 Añadido de Agua no Declarado o que Excede el Nivel Declarado

Se ha demostrado que el agua dulce que entra en contacto con la carne del músculo abductor de los pectínidos aumenta el contenido de humedad de la misma con el transcurso del tiempo. El músculo abductor del pectínido puede absorber y retener el agua añadida mediante varios mecanismos físicos y químicos que demuestran diferentes capacidades de retención. La carne del músculo abductor del Pectínido no debería estar en contacto con agua dulce, incluida el agua dulce de *deshielo. (Fundamento: para facilitar la lectura* (N. del T: no se aplica a la versión en español).), durante un tiempo más prolongado que el exigido por la preparación y elaboración, de lo contrario, el producto absorberá agua en exceso, lo que puede interpretarse como fraude al consumidor o prácticas comerciales desleales. El elaborador debería disponer de controles adecuados de elaboración para evitar o limitar la absorción de agua a la absorción inevitable desde el punto de vista tecnológico.

X.3.1 Operaciones

La pesca de pectínidos puede ser de corta o larga duración y se diferencia en función del tiempo en el mar y la proximidad del lugar de recolección respecto de ~~las plantas~~ los establecimientos 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” típicamente son de hasta 15 días, por lo cual el desconchado, lavado, enfriamiento previo, escurrido y embolsado se efectúa en la cubierta. Posteriormente, se almacenan en hielo o en cámaras de refrigeración debajo de la cubierta hasta que la embarcación llegue a puerto. La presente sección está diseñada para aumentar la manipulación y elaboración de la carne de Pectínidos Frescos y Pectínidos con Huevas a bordo de embarcaciones de pesca de duración prolongada. Tras el desembarque, las fases adicionales de elaboración se realizan, por lo general, en los establecimientos ~~las plantas~~ de elaboración.

X. 3.1.5 Enfriamiento Previo (Fase 5 de elaboración)

Orientación técnica, 4ª viñeta:

- El agua utilizada en el enfriamiento previo debería reemplazarse periódicamente para reducir la carga bacteriana y asegurar una temperatura funcional del agua, por ejemplo $\leq 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ~~$\leq 32\text{ }^{\circ}\text{F}$~~ .

Fundamento: Codex utiliza la escala Celsius de temperatura

X. 3.2 Operaciones en ~~la Planta~~ el Establecimiento de Elaboración

La presente Sección tiene como objeto ampliar la sección 7.6 con información adicional relativa a la elaboración, en ~~la planta~~ el establecimiento de elaboración, de Carne de Pectínidos frescos o Pectínidos con Huevas con o sin añadido de agua, y Carne de Pectínidos, o Pectínidos con Huevas congelados, con o sin añadido de una solución de agua y fosfato.

X. 3.2.6 Añadido de una Solución de Agua y Fosfato (Fase 13 de elaboración)

Orientación técnica, 1ª viñeta:

- La cantidad de solución de fosfato añadida a los pectínidos ~~deberá~~ debería estar limitada al nivel mínimo posible para alcanzar los fines tecnológicos necesarios (es decir, la retención de humedad y los conservantes).

Fundamento: “Debe” no debería utilizarse en el Código de Prácticas.

X.3.2.13 Etiquetado (Fase 19 de elaboración)

Orientación técnica, 1ª viñeta:

- La información declarada en la etiqueta debería cumplir con las disposiciones de la *Norma para los Productos de Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (en elaboración)*. El etiquetado ~~deberá~~ debería describir de forma precisa la naturaleza del producto, a fin de no inducir a engaño al consumidor y para estén debidamente informados al tomar una decisión.

FILIPINAS

Observaciones generales

Las Filipinas agradecen la labor del GTe, presidido por Canadá, referente al proyecto de Código de Prácticas y proporciona las siguientes sugerencias para consideración:

Sugerencia:

X.2.2.2 Sustancias Indeseables y Extrañas

Los pectínidos capturados y trasladados de su ambiente natural a la embarcación pueden contener arena, sedimentos, detrito y sustancias extrañas. De no efectuarse un enjuague adecuado, la arena y los sedimentos pueden incrustarse entre las fibras del músculo abductor, lo que comúnmente se asocia a la contracción muscular en el momento de la muerte. Una cantidad excesiva de sustancias extrañas puede dar lugar a que el producto final presente atributos físicos desagradables para los consumidores, ~~como masticar arena y sedimentos.~~

Fundamento:

Enmienda de forma, más conciso.

X.2.2.3 Añadido de Agua no Declarado o que Excede el Nivel Declarado**Sugerencia:**

X. 2.2.3 Añadido excesivo/no declarado de agua

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:

Se ha demostrado que el agua dulce que entra en contacto con la carne del músculo abductor de los pectínidos aumenta el contenido de humedad de la misma con el transcurso del tiempo. El músculo abductor del pectínido puede absorber y retener el agua añadida mediante varios mecanismos físicos y químicos que demuestran diferentes capacidades de retención. ~~La carne del músculo abductor del Pectínido no debería estar en contacto con agua dulce, incluida el agua dulce de deshielo, durante un tiempo más prolongado que el exigido por la preparación y elaboración, de lo contrario, el producto absorberá agua en exceso, lo que puede interpretarse como fraude al consumidor o prácticas comerciales desleales. El elaborador debería disponer de controles adecuados de elaboración para evitar o limitar la absorción de agua a la absorción inevitable desde el punto de vista tecnológico.~~

~~En el caso de los productos de pectínidos elaborados con una solución de agua y fosfato o añadido de agua únicamente, se debería disponer de controles adecuados de elaboración para asegurar que la cantidad de agua añadida es acorde a la cantidad de agua declarada en la etiqueta (para evitar prácticas comerciales desleales o fraude al consumidor).~~

Se debería disponer de controles adecuados de elaboración para los productos de pectínidos elaborados con una solución de agua y fosfato, o añadido de agua únicamente a fin de evitar o limitar la absorción de agua más allá de la absorción inevitable desde el punto de vista tecnológico, y para asegurar que la cantidad de agua añadida es acorde a la cantidad de agua declarada en la etiqueta (para evitar prácticas comerciales desleales o fraude al consumidor)

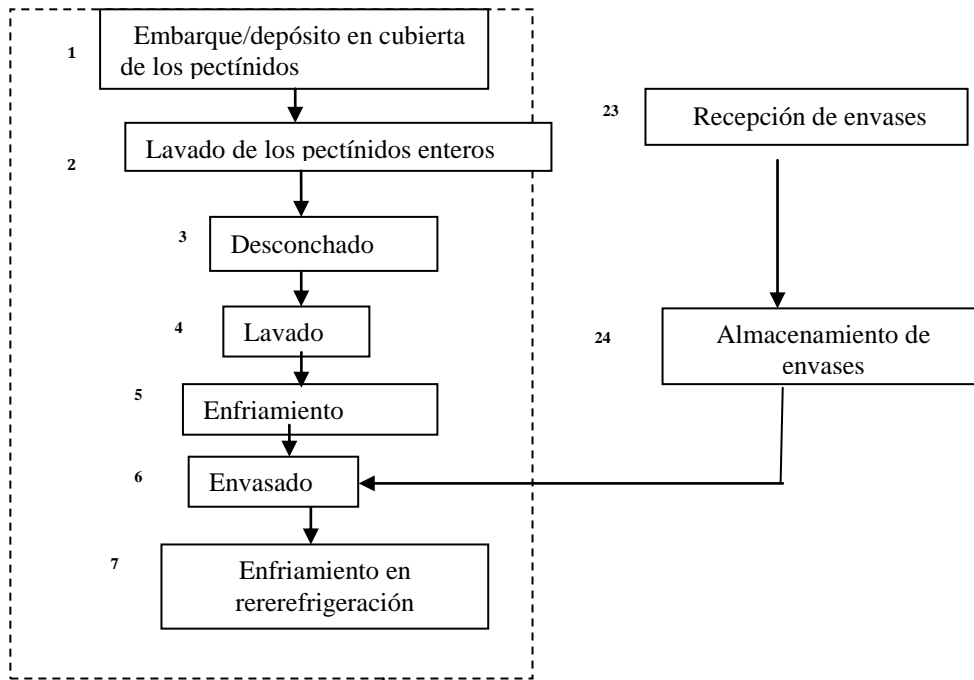
Fundamento:

En aras de la claridad, más conciso.

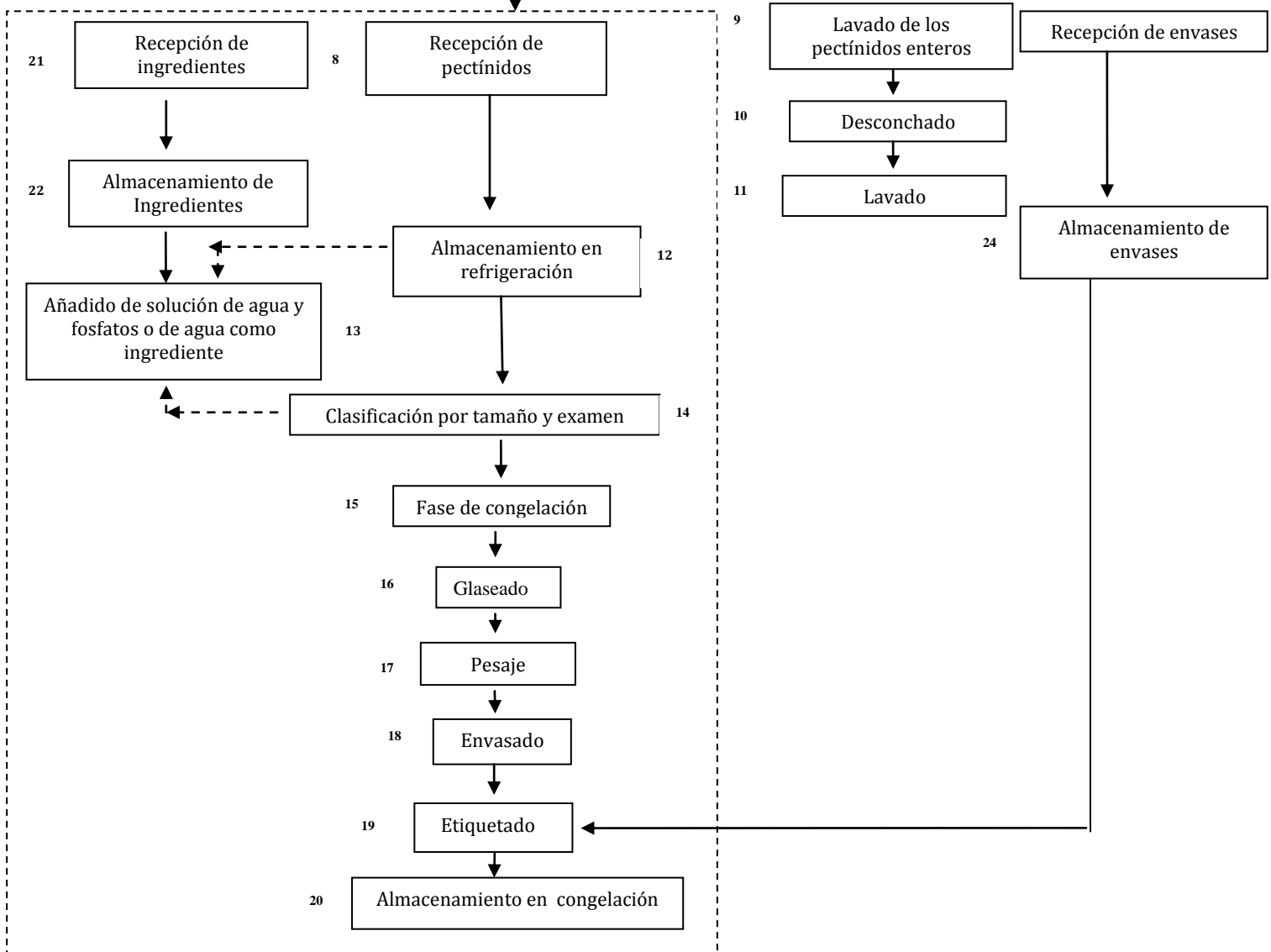
[Figura X.1]

Sugerencia

Operaciones en embarcaciones de pesca de altura



Operaciones en la planta de elaboración



Sugerencia:**X.3.1.1 Embarque/Depósito en Cubierta de los Pectínidos (Fase 1 de elaboración)***Orientación técnica:*

- Los pectínidos vivos deberían ser recolectados **de zonas autorizadas por la autoridad a cargo de los moluscos a fin de garantizar que se efectúe un control adecuado de las biotoxinas marinas.**
- **Los pectínidos vivos deben manipularse y elaborarse de conformidad con las normas de higiene y controles adecuados de elaboración para minimizar los peligros a la inocuidad alimentaria.** Los pectínidos vivos deberían ser recolectados y colocados en recipientes limpios a la brevedad posible y con cuidado para evitar la contaminación.
- ~~{Se deberían tomar medidas preventivas, tales como los métodos de detección de toxinas a bordo, cuando se tiene la intención de elaborar carne de pectínidos, por lo cual las biotoxinas marinas no se pueden descartar como peligro.}~~

Fundamento:

El texto adicional se ajusta a la Sección 10.4.1.1 de CAC/RCP 52-2003. Para aplicar esta medida preventiva no es necesario que los recolectores de pectínidos instalen y manejen costosos equipos de laboratorio/diagnóstico para detectar biotoxinas a bordo. Además se requieren conocimientos técnicos para las pruebas de laboratorio, y no sería muy práctico.

Sugerencia:**X.3.1.2 Lavado de los Pectínidos Enteros (Fase 2 de elaboración)**

Enmienda de forma, agregar: **Orientación técnica:** Antes de las viñetas

Sugerencia:*Orientación técnica:*

- ~~El exterior~~ **La superficie** de las conchas debería lavarse para eliminar el lodo, el detrito y la arena.

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:**X.3.1.3 Desconchado (Fase 3 de elaboración)**

- **Únicamente** los pectínidos vivos deberían desconcharse tan pronto como sea posible.
- De observarse pectínidos muertos ~~durante el desconchado~~, se deberían descartar **porque se desconoce cuándo murieron, lo cual podría afectar la calidad de la carne y las huevas.** ~~ya que una vez muertos, las biotoxinas, de estar presentes en las vísceras y las huevas pueden desplazarse a la carne. Además, puede resultar indeseable, ya que se desconoce cuándo murieron~~
- En el caso de la Carne de Pectínidos, se tomarán precauciones para asegurar que las vísceras y las huevas se han extirpado por completo.
- En el caso de los Pectínidos con Huevas, se tomarán precauciones para asegurar que se han extirpado las vísceras. ~~Si se detecta la presencia de biotoxinas en las vísceras~~, Se debería disponer de medidas de control para asegurar la inocuidad de los pectínidos con huevas para el consumo humano (por ej. muestreo ulterior de las huevas).
- ~~Se deberían tomar precauciones para asegurar que las mesas utilizadas en el desconchado, los recipientes y los cuchillos se han lavado y desinfectado adecuadamente.~~
- Los pectínidos desconchados deberían pasar a la siguiente fase de elaboración de manera inmediata para ~~minimizar la exposición a una temperatura ambiente superior a los 4 °C.~~ **mantenerse a una temperatura de 4 °C o inferior.**

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad. Se enmendó el texto de la 3ª viñeta para incluir las ideas de la 4ª y 5ª viñeta y evitar la redundancia. La cuestión de la biotoxina ya se aborda en la orientación técnica de X.3.1.1. La 5ª viñeta se refiere a las BPF y, por lo tanto, debería suprimirse.

Sugerencia:**X.3.1.4 Lavado (Fase 4 de elaboración)**

Posibles defectos: Sustancias indeseables, sustancias extrañas, absorción de agua ~~no declarada en la etiqueta~~

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:

Orientación técnica:

- Se debería utilizar agua de mar limpia o agua potable salada para lavar los pectínidos ~~una vez finalizado el~~ desconchado a fin de eliminar cualquier tipo de sustancias indeseables, tales como trozos de vísceras, fragmentos de concha, arena, y sustancias extrañas, por eje. detrito.
- Tras el lavado, los pectínidos deberían ser elaborados o refrigerados o congelados inmediatamente y almacenados a una temperatura de 4 °C o inferior. ~~adecuada (temperatura de fusión de hielo).~~

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:**X.3.1.5 Enfriamiento previo (Fase 5 de elaboración)**

Posibles defectos: ~~Añadido de agua no declarado~~ Excesiva absorción de agua (se refiere al enfriamiento previo usando agua dulce), descomposición

Orientación técnica:

- Se debería recurrir al enfriamiento previo de los pectínidos para disminuir la temperatura interior de los mismos a 4 °C o inferior antes de su almacenamiento en refrigeración. Esta fase puede reducir la cantidad de hielo derretido y, por consiguiente, el contacto de los pectínidos con agua dulce durante el almacenamiento en refrigeración. El enfriado rápido también puede disminuir la consiguiente pérdida por goteo.

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:**X.3.1.7 Almacenamiento en refrigeración (Fase 7 de elaboración)**

Posibles defectos: Descomposición, ~~humedad (añadido de agua)~~ absorción de agua y daños físicos

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:**X.3.2.1 Recepción de los Pectínidos (Fase 8 de elaboración)**

Posibles defectos: Descomposición, ~~añadido de agua no declarado~~, Absorción excesiva de agua, pectínidos muertos o dañados, parásitos, sustancias indeseables, sustancias extrañas

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

Sugerencia:

Orientación técnica:

Véase X 3.1.3 recepción de pectínidos vivos

- ~~Los pectínidos vivos deberían descargarse sin dilación injustificada, con cuidado, y enfriarse adecuadamente para evitar la contaminación.~~
- ~~[Los pectínidos enteros deberían ser examinados para asegurar de que todavía están vivos. Los pectínidos muertos deberían descartarse, ya que una vez muertos, las biotoxinas, de estar presentes en las vísceras y las huevas, pueden desplazarse a la carne. Además, la calidad de la carne y las huevas de los pectínidos enteros muertos puede resultar inaceptable, ya que se desconoce cuándo murieron. (Véase Sección X.3.1.3).]~~
- ~~Se debería evitar la manipulación indebida de los pectínidos vivos para minimizar el estrés que podría provocar la muerte de los mismos antes de la elaboración.~~

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

- ~~[A efectos de comercializar los pectínidos con huevas, el **Los** elaboradores deberían disponer de un método destinado a asegurar que el contenido de toxicidad **de la materia prima entrante** se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial competente con jurisdicción en el área de recolección. Esto se podría conseguir mediante el cumplimiento de un programa de control de toxinas o pruebas del producto final.]~~

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

X.3.2.6 Añadido de una Solución de Agua y Fosfato (Fase 13 de Elaboración)

Posibles defectos: ~~Exceso~~ **Absorción excesiva** de agua, sabor desagradable, texturas y descomposición, aplicación y formulación incorrecta de la solución de fosfato

Fundamento:

Enmienda de forma en aras de la claridad.

X.3.2.8 Clasificación por Tamaño y Examen (Fase 14 de Elaboración)

- Los pectínidos con ~~un nivel indeseable de~~ parásitos deberían descartarse del lote.

Fundamento:

En aras de la coherencia.

X.3.2.11 Pesaje (Fase 17 de elaboración)

- Las balanzas deberían estar calibradas adecuadamente para dar cuenta del porcentaje de glaseado calculado y reajustarse cuando varía el porcentaje de glaseado. (N. del T. No se aplica a la versión en español).

Fundamento:

En aras de la claridad.

Sugerencia:**X.3.2.14 Almacenamiento en congelación (Fase 20 de elaboración)**

Colocar **Orientación técnica** antes de las viñetas.

Fundamento:

Enmienda de forma.

ESTADOS UNIDOS

Observaciones generales

Biotoxinas: Respaldamos la postura adoptada en el Proyecto de Código de Prácticas y el Proyecto de Norma con respecto a la utilización de la evaluación de riesgos para determinar si las biotoxinas constituyen un peligro importante para la carne de pectínidos. En la evaluación de riesgos se deberían tomar en cuenta las especies de pectínidos y los métodos de elaboración (por ej. desconchado en el mar o en establecimientos en tierra).

Las toxinas paralizantes de los moluscos (PSP) nunca se han detectado en la carne de pectínidos de mar desconchados en el mar (la empresa más grande de recolección de pectínidos). Asimismo, no tenemos conocimiento de que haya datos que demuestren niveles peligrosos de ácido domoico en la carne de ninguna especie de pectínido cuando la carne se desprende de la concha, sin que esté en contacto con las huevas, en los pectínidos vivos recién recolectados. El nivel de PSP en las huevas de pectínidos vivos de mar recién desconchados puede exceder el límite del Codex (Degrasse et al 2013)¹. No obstante, está bien establecido, en base a datos de muchos años, que aunque las vísceras y las huevas de los pectínidos de mar sean muy tóxicas, la carne se mantiene inocua para el consumo sin la necesidad de pruebas.

Pectínidos frescos con agua añadida: Cuestionamos la inclusión de los pectínidos con agua añadida en el Proyecto de norma y en este Código de Prácticas. Este producto no puede exportarse a los EE.UU o a otros países en los cuales los pectínidos con agua añadida se consideran adulterados. El comercio de este producto parece localizado y limitado. Más importante aún, no se ha considerado la dificultad que plantea el etiquetado de los pectínidos frescos con añadido de agua. Sin la congelación o el uso de fosfatos para retener el agua, habrá una importante pérdida de agua en el producto refrigerado durante el transporte y el almacenamiento. Alternativamente, se aumentará el contenido de agua si el producto se envasa en hielo y se impide el escurrimiento del agua derretida. En ambos casos, tras el envasado, el porcentaje de agua añadida declarado en la etiqueta no será exacto y se inducirá a engaño al consumidor. Tomando en cuenta el tema del etiquetado y lo limitado del comercio legal, recomendamos no considerar este producto para su inclusión en el Código de Prácticas o en la Norma.

Observaciones específicas

SECCIÓN X - ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE, último párrafo, 2ª y 3ª frase. Enmendar de la siguiente manera:

También incluye la preparación y manipulación en la planta de elaboración de ~~la Carne de Pectínidos frescos o de Pectínidos con Huevas, con o sin añadido de agua,~~ y la carne de Pectínidos congelada rápidamente o Pectínidos con huevas, con ~~o sin añadido de~~ una solución de agua y fosfato **[y carne de Pectínidos frescos o Pectínidos con Huevas con o sin añadido de agua]**. Asimismo, el presente código aborda el control sobre el añadido de agua dulce, [intencional o] no intencional, durante la elaboración, y el añadido de soluciones de fosfato para aumentar la retención de agua.

Fundamento: Se indican los productos con una solución añadida o con agua añadida además de “la carne de pectínidos frescos y los pectínidos con huevas”, mencionados en la frase anterior. Por consiguiente, es incorrecto indicar "o sin añadido"... y podría causar confusión.

Los productos congelados, con añadido de una solución de fosfatos y comúnmente comercializados, deberían mencionarse antes de los productos frescos con agua añadida, que son de comercialización más limitada.

Si se decide excluir los pectínidos frescos con agua añadida (véase las observaciones generales), las frases [entre corchetes] deberían suprimirse.

X.2.1 Peligros, 3ª frase – enmendar de la siguiente manera:

En lo referente a la comercialización de los pectínidos con huevas, el producto **también** 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).

¹ Degrasse S., et al. Paralytic shellfish toxins in the sea scallop *Placopecten magellanicus* on Georges Bank: Implications for an offshore roe-on and whole scallop fishery. Deep-Sea Res. II (2013)

Fundamento: Dado que únicamente se menciona el Proyecto de norma para los pectínidos en la frase anterior, se agrega la palabra “también” para evitar confusión con respecto a qué norma se aplica.

X.2.2.1 Parásitos, 1ª frase – enmienda de forma:

Se sabe que los parásitos afectan el sistema respiratorio, los órganos y el tejido conectivo de los órganos en los moluscos bivalvos (por eje., ~~Perkinsus~~ Perkinsus spp.) en los moluscos bivalvos.

Fundamento: Enmienda de forma.

X.2.2.3 Añadido de Agua no Declarado o que Excede el Nivel Declarado, 1º párrafo, última frase – enmendar de la siguiente manera:

El elaborador debería disponer de controles adecuados de elaboración para evitar o limitar la absorción de agua a la absorción inevitable desde el punto de vista tecnológico. (N. del T: no se aplica a la versión en español).

Fundamento: Enmienda de forma – para usar la terminología anterior.

X.3.1 Operaciones en embarcaciones de pesca de altura, antepenúltima frase - enmendar como sigue:

La presente sección está diseñada para **ampliar la Sección 7.3 con información adicional referente a** ~~aumentar~~ la manipulación y elaboración de la carne de Pectínidos Frescos y Pectínidos con Huevas a bordo de embarcaciones de pesca de duración prolongada.

Fundamento: Para hacer referencia a la ampliación efectuada a esta sección del Código de Prácticas.

X.3.1.1 Embarque/Depósito en Cubierta de los Pectínidos – suprimir los corchetes de la 3ª viñeta.

~~{Se deberían tomar medidas preventivas, tales como los métodos de detección de toxinas a bordo, cuando se tiene la intención de elaborar carne de pectínidos, por lo cual las biotoxinas marinas no se pueden descartar como peligro.}~~

Fundamento: Los EE.UU propusieron el texto de esta viñeta, pero ha sido malinterpretado y, por lo tanto, podría proporcionar una orientación errónea, de manera que debería suprimirse completamente. Debería mantenerse la viñeta original. A saber:

Cuando se tiene la intención de elaborar pectínidos con huevas, se podrían utilizar métodos de detección de biotoxinas a bordo para prevenir la recolección innecesaria de pectínidos con huevas contaminadas. Las autoridades reguladoras deberían controlar los pectínidos con huevas para detectar la presencia de biotoxinas.

En los EE.UU los recolectores de pectínidos con huevas utilizan la detección a bordo estrictamente como una medida para ahorrar costos. La detección de toxinas a bordo no es una “medida preventiva” y jamás puede reemplazar o aumentar las pruebas en tierra efectuadas por la autoridad competente. Esta técnica para ahorrar costos no se aplica a la carne de pectínidos cuando se ha eliminado el peligro, a no ser que se tenga la intención de dejar morir los pectínidos antes del desconchado (Véase las observaciones generales)

X.3.1.3 Desconchado, 2ª viñeta, suprimir los corchetes y enmendar como sigue:

~~{De observarse pectínidos muertos (**valvas entreabiertas que no se cierran**) durante el desconchado, se deberían descartar, ya que una vez muertos, las biotoxinas, de estar presentes en las vísceras y las huevas, pueden desplazarse a la carne. Además, **porque** la calidad de la carne y las huevas de los pectínidos enteros muertos puede resultar indeseable, ya que se desconoce cuándo murieron.}~~

Fundamento: Está ampliamente reconocido que las buenas prácticas de higiene requieren que se descarten los moluscos muertos (valvas entreabiertas) porque la carne se deteriora rápidamente después de la muerte. El desplazamiento de toxinas en los pectínidos muertos se trata de otra cuestión y se aborda en la 3ª viñeta.

X.3.2.1 Recepción de los pectínidos, 2ª viñeta, suprimir los corchetes y enmendar de la manera siguiente:

~~{Los pectínidos enteros deberían ser examinados para asegurar de que todavía están vivos. Los pectínidos muertos (**valvas entreabiertas que no se cierran**) deberían descartarse, ya que una vez muertos, las biotoxinas, de estar presentes en las vísceras y las huevas, pueden desplazarse a la carne. Además, **porque** la calidad de la carne y las huevas de los pectínidos enteros muertos puede resultar inaceptable, ya que se desconoce cuándo murieron. (Véase Sección X.3.1.3).}~~

Fundamento: Está ampliamente reconocido que las buenas prácticas de higiene requieren que se descarten los moluscos muertos (valvas entreabiertas) porque la carne se deteriora rápidamente después de la muerte. El desplazamiento de toxinas en los pectínidos muertos se aborda anteriormente y en nuestra observación siguiente referente a la 5ª viñeta.

X.3.2.1 Recepción de los pectínidos, 5ª viñeta, suprimir los corchetes y enmendar como sigue:

{A efectos de comercializar los pectínidos con huevas, **o la carne de pectínidos separada de la concha de los pectínidos muertos**, el elaborador debería disponer de un método destinado a asegurar que el contenido de toxicidad se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial competente con jurisdicción en el área de recolección. Esto se podría conseguir mediante el cumplimiento de un programa de control de toxinas o pruebas del producto final.}

Fundamento: Para recalcar que existe un peligro potencial de biotoxinas cuando se usa la carne de pectínidos muertos, peligro que no existe cuando la carne proviene de pectínidos vivos.

X.3.2.7 Añadido de Agua como Ingrediente – recomendamos suprimir esta sección.

Fundamento: Véase las observaciones generales. No es posible indicar con exactitud en la etiqueta el porcentaje de agua añadida al producto fresco. El añadido de agua únicamente no tiene una función técnica legítimamente reconocida. Toda agua añadida para reemplazar la pérdida de los jugos naturales o para aumentar el peso, no se retiene sin un agente de retención de agua y, de cocinarse, se evapora inmediatamente.