

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Punto 5 del programa

CX/FH 17/49/6-Add.1 Rev

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

49.^a reunión

Chicago, Illinois, Estados Unidos de América, del 13 al 17 de noviembre de 2017

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE LA HISTAMINA EN EL CÓDIGO PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CAC/RCP 52-2003)

Observaciones en el trámite 3 (respuestas a CL 2017/70-FH)

*Observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, Ecuador, EE.UU., Kenya, Marruecos, Nueva Zelandia,
Paraguay, Unión Europea*

Antecedentes

1. El presente documento compila las observaciones recibidas a través del sistema de observaciones en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2017/70-FH enviada en julio de 2017. En el OCS las observaciones se compilan en el siguiente orden: en primer lugar figuran las observaciones generales, seguidas por las observaciones sobre párrafos específicos.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Las observaciones presentadas a través del OCS figuran adjuntas en el **Anexo I** organizadas en una tabla.

ANEXO I

Observaciones sobre el Anteproyecto de Directrices para el Control de la Histamina en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003)

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>Argentina está de acuerdo con la estructura, contenido del documento y no tiene observaciones a la redacción y considerar hacer avanzar el anteproyecto (apéndice I) como una nueva sección del código.</p> <p>En relación con el cuadro de especies en riesgo para el código establecido a partir del cuadro 2.3 del informe de la reunión de expertos de la FAO/OMS:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Considerar la inclusión de los salmónidos en el cuadro basándose en la revisión de la FAO/OMS; ii. Considerar el título más adecuado para dicho cuadro, lo que quizá dependa de la inclusión de los salmónidos; iii. Decidir el lugar en que se ubicará dicho cuadro (p.ej., como un nuevo anexo al código). <p>Argentina entiende que es necesario esperar el informe de FAO respecto de la revisión del listado de especies de riesgo para definir la inclusión o no de los salmónidos.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>	Argentina
<p>Brasil está contra la inclusión de la familia de los salmónidos en la lista de especies de pescados susceptibles de producir histamina, teniendo en cuenta que se trata de una familia con bajo contenido de histidina y que los resultados aportados para el salmón corresponden a una especie que no pertenece a la familia de los salmónidos.</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA</i></p>	Brasil
<p>Ecuador felicita el trabajo realizado por Japón y Estados Unidos de América en relación al trabajo realizado en este Grupo de Trabajo Electrónico. Luego del análisis realizado a esta última propuesta, el país considera que el documento emite directrices claras para evitar la contaminación del pescado con histamina.</p> <p>En este sentido, Ecuador apoya la inclusión de esta sección en el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros.</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA</i></p>	Ecuador
<p>Kenya desearía proponer que se agregase a la norma una página introductoria con un índice y que se abordase en detalle cada sección, como por ejemplo, las relativas a embarcaciones de recolección y personal; recolección de peces; procesamiento del pescado, del que el diagrama aportado sería un ejemplo. Este diagrama debería adjuntarse como anexo a la norma para mayor claridad, etc.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>	Kenya
<p>Marruecos desea agradecer a Japón y a Estados Unidos de América haber liderado el GTE y haber preparado este documento.</p> <p>Algunas propuestas realizadas por Marruecos no se han tenido en cuenta, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. La exigencia de la aplicación del sistema de APPCC para todas las categorías de barcos de pesca. <p>Proporcionar directrices para el control de la histamina, el respeto de la cadena de frío, la aplicación de buenas prácticas de higiene y la capacitación de los pescadores constituyen el mejor enfoque para controlar el peligro de histamina;</p> <p>Marruecos agradece las revisiones aportadas al documento por las copresidencias, aunque algunas otras observaciones siguen siendo de</p>	Marruecos

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>actualidad, como la aplicación del sistema de APPCC y la adopción de límites críticos.</p> <p>Propuesta: Todos los puntos mencionados relativos a la aplicación del sistema de APPCC en la embarcación de pesca se deberían suprimir del documento.</p> <p>Debe eliminarse totalmente cualquier posibilidad eventual de aplicación de APPCC en las embarcaciones de pesca, ya que se trata principalmente de pesca artesanal y de producción primaria.</p> <p>Sin embargo, los principios de APPCC pueden aplicarse en los buques factoría (embarcaciones de pesca a bordo de las cuales el pescado se somete a tratamientos específicos para agregarle valor).</p> <p>Justificación:</p> <p>En las embarcaciones de pesca de los países en vías de desarrollo, las únicas operaciones que se efectúan a bordo son la captura, la clasificación del pescado (en el caso de los arrastreros), la disposición en cajas y el glaseado. La pesca, en este caso, se considera producción primaria. Este documento debería excluir la aplicación de APPCC en los barcos que llevan a cabo actividades de producción primaria, tal como reflejan la mayoría de las regulaciones internacionales.</p> <p>Marruecos no acepta el factor “tiempo” como parámetro principal responsable de la producción de histamina y recuerda que los dos factores fundamentales que se hallan en el origen de la producción de histamina son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falta de respeto de la temperatura: ruptura de la cadena de frío. - Falta de respeto de las buenas prácticas de higiene que provoca una contaminación bacteriana, tanto de origen interno como externo. <p>Propuesta: Que en la totalidad del documento no se mencione el binomio “tiempo-temperatura” sino únicamente la “temperatura”.</p> <p>Justificación: “Un gran número de condiciones pueden afectar al crecimiento de los productores de aminas biógenas”. La temperatura es sin duda el determinante principal; el tiempo y la temperatura están íntimamente ligados en el caso de la producción de histamina, pero existen otros parámetros que influyen igualmente en la formación de histamina. En este documento no es necesario agregar únicamente el factor “tiempo”, sino también el resto de parámetros que repercuten en la producción de histamina, como el pH, la concentración en sal, Aw, la especie de pez, su contenido de histidina, si se trata de pescados eviscerados o no, la disponibilidad de oxígeno y la concurrencia con otros microorganismos deteriorados. Tal como se menciona en el Informe de Expertos, pág. 6.</p>	
<p>Se considera que es necesario esperar el informe de FAO respecto de la revisión del listado de especies de riesgo que definirá la inclusión o no de los salmónidos.</p>	Paraguay
<p>Estados Unidos agradece al grupo de trabajo electrónico (GTE) los esfuerzos realizados para redactar el Anteproyecto de Directrices para el Control de la Histamina.</p> <p>A pesar de que en dos revisiones del GTE se intentó abordar las inquietudes planteadas por los miembros en relación con las dificultades en la aplicación de los principios del APPCC a los barcos de pesca artesanal de salida diaria, creemos que podrían ser necesarios más cambios. El uso de los principios del APPCC en cualquier barco de pesca y la capacitación de las tripulaciones en materia de APPCC es opcional; sin embargo, esto podría no estar claro. Registrar determinadas actividades de las embarcaciones de recolección puede aportar pruebas de un control de histamina adecuado y es preferible que sobrecargar a los operadores costeros con la realización de pruebas de histamina menos</p>	EE.UU.

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>efectivas de cada entrega, pero reconocemos que para determinadas embarcaciones de recolección puede que no resulte práctico. Véanse nuestras observaciones específicas con las revisiones propuestas que pueden aclarar a la cuestión.</p> <p>Creemos que el anteproyecto está listo para avanzar en su forma actual, aunque continuamos observando posibilidades de realizar pequeñas mejoras, que presentamos más adelante en las observaciones específicas.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
Preámbulo	
<p>La intoxicación por escombrotóxina es causada por la ingestión de determinadas especies de peces de agua salada (enumeradas en el anexo [Z]) a las que se ha dejado que desarrollen aminas biógenas como la histamina. Por lo general, estas especies contienen una elevada concentración de histidina libre en su musculatura y, una vez muertos, al ser sometidas a excesos de tiempo/temperatura, tienden a desarrollar unos niveles peligrosos de concentración de histamina.</p>	
<p>Sustituir “niveles peligrosos” por “niveles elevados”.</p>	<p>Marruecos</p> <p>Sustituir “una vez muertos, al ser sometidas a excesos de tiempo/temperatura” por “una vez capturados, tras una descomposición bacteriana”.</p> <p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>La intoxicación por escombrotóxina es causada por la ingestión de determinadas especies de peces de agua salada (enumeradas en el anexo [Z]) a las que se ha dejado que desarrollen aminas biógenas como la histamina. Por lo general, estas especies contienen una elevada concentración de histidina libre en su musculatura tejido muscular y, una vez muertos, al ser sometidas a excesos de tiempo/temperatura, tienden a desarrollar unos niveles peligrosos inaceptables de concentración de histamina. <u>Por lo general esto ocurre a temperaturas superiores a 25°C durante más de 6 horas, o durante un periodo mayor a temperaturas más bajas.</u></p>	<p>Nueva Zelanda</p> <p>Ofrecer una indicación del tiempo y las temperaturas preocupantes. FAO Documento Técnico de pesca 436 (“El uso de hielo en pequeñas embarcaciones de pesca”). Enlace: http://www.fao.org/docrep/008/y5013s/y5013s00.htm. Resumen ejecutivo.</p> <p>Terminología coherente.</p> <p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>La intoxicación por escombrotóxina es causada por la ingestión de determinadas especies de peces de agua salada (enumeradas en el anexo [Z]) a las que se han sometido a un exceso de tiempo/temperatura y se ha dejado que desarrollen aminas biógenas como la histamina. Por lo general, estas especies contienen una elevada concentración de histidina libre en su musculatura y, una vez muertos, al ser sometidas a excesos de tiempo/temperatura, tienden a desarrollar unos niveles peligrosos de concentración de histamina escombrotóxina.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación Para mayor claridad y para evitar una consideración inadecuada de los niveles de histidina. El papel de la histidina se aborda en el siguiente párrafo.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
<p>A pesar de que aún no se han identificado los componentes de la escombrotóxina, es un hecho generalmente aceptado que las aminas biógenas generadas por las bacterias que producen deterioro, sobre todo la histamina, desempeñan un papel importante en la patogénesis de la IEP. Se cree que en el proceso de deterioro del pescado también se generan otras aminas biógenas, como la cadaverina y la putrescina, que</p>	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>umentan la toxicidad de la histamina. Sin embargo, en la mayor parte de los estudios epidemiológicos la IEP se asocia a una elevada concentración de histamina en el pescado afectado, y se espera que los controles utilizados para inhibir las bacterias y enzimas productoras de histamina también sean eficaces a la hora de evitar la formación de otras aminas biógenas. Por lo tanto, la histamina constituye un compuesto indicador útil para la escombrotóxina, y el propósito de esta vigilancia es controlarla.</p>	
<p>A pesar de que aún no se han identificado los componentes de la escombrotóxina, es un hecho generalmente aceptado que las aminas biógenas generadas por las bacterias que producen deterioro, sobre todo la histamina, desempeñan un papel importante en la patogénesis de la IEP. Se cree que en el proceso de deterioro del pescado también se generan otras aminas biógenas, como la cadaverina y la putrescina, que aumentan la toxicidad de la histamina. Sin embargo, en la mayor parte de los estudios epidemiológicos la IEP se asocia a una elevada concentración de histamina en el pescado afectado, y se espera que los controles utilizados para inhibir las bacterias y enzimas productoras de histamina también sean eficaces a la hora de evitar la formación de otras aminas biógenas. Por lo tanto, la histamina constituye un compuesto indicador útil para la escombrotóxina, y el propósito de esta vigilancia es controlarla. <u>A pesar de que aún no se han identificado los componentes de la escombrotóxina, es un hecho generalmente aceptado que las aminas biógenas generadas por las bacterias que producen deterioro, sobre todo la histamina, desempeñan un papel importante en la patogénesis de la IEP. Se cree que en el proceso de deterioro del pescado también se generan otras aminas biógenas, como la cadaverina y la putrescina, que aumentan la toxicidad de la histamina. Sin embargo, en la mayor parte de los estudios epidemiológicos, las IEP están asociadas a niveles elevados de histamina en el pescado afectado.</u></p>	<p>Marruecos</p> <p><u>En efecto, una revisión sistemática y un metanálisis de los focos de intoxicación por escombroides entre 1959 y 2013 muestra que la concentración media en las muestras obtenidas en los focos de intoxicación era de compuesto indicador 1107,21 mg/kg con un intervalo de confianza de 422,62 a 2900,78 mg/kg (Colombo et al., 2016).</u></p> <p><u>Referencia: Fabio M. Colombo, Patrizia Cattaneo, Enrica Confalonieri y Cristian Bernardi (2016): Histamine food poisonings: A systematic review and meta-analysis, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2016.1242476.</u></p> <p><u>Se espera que las medidas de control empleadas para inhibir las bacterias y las enzimas que producen la histamina sean igualmente eficaces en la prevención de la formación de otras aminas biógenas. Por lo tanto, la histamina constituye un compuesto indicador útil para la escombrotóxina, y el propósito de esta vigilancia es controlarla.</u></p> <p>Reformular el párrafo del modo siguiente: A pesar de que aún no se han identificado los componentes de la escombrotóxina, es un hecho generalmente aceptado que las aminas biógenas generadas por las bacterias que producen deterioro, sobre todo la histamina, desempeñan un papel importante en la patogénesis de la IEP. Se cree que en el proceso de deterioro del pescado también se generan otras aminas biógenas, como la cadaverina y la putrescina, que aumentan la toxicidad de la histamina. Sin embargo, en la mayor parte de los estudios epidemiológicos, las IEP están asociadas a niveles elevados de histamina en el pescado afectado.</p> <p>En efecto, una revisión sistemática y un metanálisis de los focos de intoxicación por escombroides entre 1959 y 2013</p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
	<p>muestra que la concentración media en las muestras obtenidas en los focos de intoxicación era de compuesto indicador 1107,21 mg/kg con un intervalo de confianza de 422,62 a 2900,78 mg/kg (Colombo et al., 2016).</p> <p>Referencia: Fabio M. Colombo, Patrizia Cattaneo, Enrica Confalonieri y Cristian Bernardi (2016): Histamine food poisonings: A systematic review and meta-analysis, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2016.1242476.</p> <p>Se espera que las medidas de control empleadas para inhibir las bacterias y las enzimas que producen la histamina sean igualmente eficaces en la prevención de la formación de otras aminas biógenas. Por lo tanto, la histamina constituye un compuesto indicador útil para la escombrotóxina, y el propósito de esta vigilancia es controlarla.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
<p>En el pescado y los productos pesqueros, las bacterias que producen deterioro, que forman parte de la microflora natural de la piel, las agallas y las vísceras del pescado capturado fresco generan la histamina. Una vez muerto el pez, estas bacterias migran hasta la entonces estéril musculatura del pescado y allí se multiplican si no existe un control de tiempo y temperatura. Cuando las bacterias productoras de histamina se multiplican en la carne del pescado producen enzimas de histidina descarboxilasa (HDC), lo que convierte a la histidina presente de forma natural en metabolitos tóxicos de histamina.</p>	
<p>En el pescado y los productos pesqueros, las bacterias que producen deterioro, que forman parte de la microflora natural de la piel, las agallas y las vísceras del pescado capturado fresco generan la histamina. Una vez muerto el pez, estas bacterias migran hasta la entonces estéril musculatura del pescado y allí se multiplican si no existe un control de tiempo y temperatura. Cuando las bacterias productoras de histamina se multiplican en la carne del pescado producen enzimas de histidina descarboxilasa(HDC), lo que convierte a la histidina (presente de forma natural en la carne del pescado en riesgo) en metabolitos tóxicos de histamina.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Enmienda de forma, y para indicar que la histidina está presente en el pescado que se encuentra en riesgo.</p> <p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA / SUSTANTIVA</i></p>
<p>Sustituir “si no existe un control de tiempo y temperatura.” por “cuando las condiciones de multiplicación de las bacterias que forman la histamina son favorables”.</p>	<p>Marruecos.</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>Se puede evitar la rápida proliferación de las bacterias productoras de histamina si se enfría rápidamente el pescado una vez muerto y se conserva refrigerado o congelado desde su recolección hasta el consumo. No obstante, una vez las bacterias hayan proliferado lo suficiente como para generar histidina descarboxilasa, la actividad enzimática aún puede continuar produciendo histamina lentamente a temperatura de refrigeración.</p>	
<p>Agregar mesófilas en la primera frase “bacterias mesófilas”.</p> <p>Reemplazar "rápidamente" por "lo antes posible".</p>	<p>Marruecos</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>Agregar esta frase "o transformado (tratamiento térmico u otro tipo de transformación)" antes de sin embargo.</p> <p>Agregar esta frase antes de sin embargo: "Sin embargo, el frío no evitará la multiplicación de las bacterias psicrótrofas que forman la histamina y que no se conocen bien".</p>	
La formación de histamina se controla de forma eficaz cuando se cumplen las buenas prácticas de fabricación para preservar la calidad higiénica del pescado y cuando se aplican los principios de APPCC para controlar el tiempo y la temperatura de exposición del pescado al riesgo.	
Definir el acrónimo APPCC.	Canadá <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
La formación de histamina se controla de forma eficaz cuando se cumplen las buenas prácticas de fabricación para preservar la calidad higiénica del pescado y cuando se aplican los principios de APPCC para controlar el tiempo y la temperatura de exposición del pescado al riesgo. <u>Si el pescado se recolecta en condiciones de temperatura en las que resulta poco probable que se forme histamina, los controles pueden ajustarse en función de estas condiciones.</u>	Nueva Zelandia Si el pescado se recolecta en áreas con clima más frío los controles requeridos se pueden reducir en gran medida. El documento debería mencionar este aspecto. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
Las siguientes subsecciones ofrecen orientaciones técnicas para el control de la formación de histamina en las fases clave de la cadena alimentaria (recolección, recepción, transporte y operaciones de elaboración).	
Sustituir "recepción" por "almacenamiento".	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
Las directrices pertinentes de la subsección X.1 (Operaciones en la embarcación de recolección) también se aplican a la recolección de peces que provienen de la acuicultura.	
No resulta claro por qué únicamente la sección X.1, relativa a las operaciones en la embarcación de recolección, se aplican a la acuicultura. Podrían aplicarse todas las directrices pertinentes.	Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i>
FIGURA X.1.	
<p>Sustituir "enfriamiento y congelación" por "enfriamiento y/o congelación".</p> <p>Sustituir "X.1.4 Almacenamiento refrigerado y congelado" por "X.1.4 Almacenamiento refrigerado y/o congelado".</p> <p>Sustituir "X.1.5 Registros de vigilancia (embarcación de pesca)" por "Transporte desde la embarcación hasta el establecimiento".</p> <p>Sustituir "X.2 Recepción del pescado" por "X.2 Almacenamiento intermedio del pescado".</p> <p>Sustituir "X.2.2 Vigilancia de la temperatura" por "Almacenamiento y expedición".</p> <p>Agregar (opcional) a "X.2.4. Análisis de la histamina".</p> <p>Suprimir "X.2.3 Evaluación sensorial".</p> <p>Suprimir "X.2.4. Análisis de la histamina (opcional)".</p>	Marruecos Hay que mantener únicamente las etapas que forman parte del proceso de recolección/producción/fabricación. Justificación: Los análisis, las pruebas y los controles deben figurar al margen y no en el interior del esquema de fabricación, ya que no forman parte del proceso. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>Suprimir "X.2.5 Registros de vigilancia (establecimiento receptor)".</p> <p>Suprimir "del tiempo y de la temperatura" en el punto X.4.2</p> <p>Suprimir "X.4.3 Tratamiento térmico" y "X 4.4 Elaboración, otras medidas tecnológicas".</p> <p>Sustituir el punto "X.4.5 Almacenamiento refrigerado y congelado" por "Almacenamiento refrigerado y/o congelado".</p> <p>Suprimir X.4.6 Registros de vigilancia (establecimiento de elaboración).</p>	
<p>En el diagrama de flujo, suprimir las fases que no sean etapas del proceso, p.ej., X.1.5, X.2.1, X.2.2, X.2.3, X.2.4, X.2.5, X.4.6.</p> <p>Deberían armonizarse los títulos de las secciones con las referencias al diagrama.</p>	<p>Nueva Zelandia</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA / EDITORIAL</i></p>
<p>Suprimir "y congelación" del cuadro X.1.3</p>	<p>EE.UU.</p> <p>El título es confuso. La sección trata del enfriado del pescado capturado fresco hasta temperaturas de congelación, o hasta temperaturas de refrigeración sin congelarlo. Modificar igualmente el título de la sección X.1.3.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
X.1 Operaciones en la embarcación de recolección	
<p>Los métodos de recolección empleados por los pescadores son distintos en las diferentes partes del mundo, y recurren al uso de anzuelos, redes y trampas. El agua y la temperatura ambiente varían dependiendo de la ubicación geográfica y de la estación. En todos los casos, tanto en la recogida de peces vivos como en la rápida recogida de peces muertos, es vital para evitar la formación de histamina que se enfríen de forma rápida y oportuna y que se mantengan a baja temperatura.</p>	
<p>Suprimir las frases "El agua y la temperatura ambiente varían dependiendo de la ubicación geográfica y de la estación" y "tanto en la recogida de peces vivos como en la rápida recogida de peces muertos".</p> <p>Agregar "la rápida recogida" de los peces después de "es vital".</p>	<p>Marruecos</p> <p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>El tiempo que tarda en formarse la histamina puede variar sustancialmente a una misma temperatura, ya que pueden encontrarse presentes diferentes bacterias productoras de histamina con una actividad distinta de producción de histamina. Los límites críticos de tiempo y temperatura deberían tener en cuenta las posibilidades de producción de histamina en las condiciones más desfavorables posibles para cada operación concreta.</p>	
<p>Suprimir este párrafo.</p>	<p>Marruecos</p> <p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p><u>Las embarcaciones de pesca y el equipo, así como los métodos empleados, deberían estar diseñados o adaptados al tamaño de las capturas y de los peces, a las especies de peces y a la</u></p>	<p>EE.UU.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>temperatura del agua y el aire a la que se expongan para evitar la formación de histamina. El tiempo que tarda en formarse la histamina puede variar sustancialmente a una misma temperatura, ya que pueden encontrarse presentes diferentes bacterias productoras de histamina con una actividad distinta de producción de histamina. Un medio efectivo de evitar que se alcancen niveles peligros de formación de histamina es la utilización de principios de APPCC para controlar la exposición del pescado a tiempo y temperatura en la embarcación de recolección. Cuando se aplica el APPCC en la embarcación de recolección, Los límites críticos de tiempo y temperatura deberían tener en cuenta las posibilidades de producción de histamina en las condiciones más desfavorables posibles para cada operación concreta.</p>	
<p>Las embarcaciones de pesca y el equipo, así como los métodos empleados, deberían estar diseñados o adaptados al tamaño de las capturas y de los peces, a las especies de peces y a la temperatura del agua y el aire a la que se expongan para evitar la formación de histamina. La tripulación de las embarcaciones debería recibir capacitación en prácticas de higiene y métodos de control de la temperatura y entender su importancia y, siempre que sea posible, los miembros de la tripulación con algún cargo de responsabilidad deberían recibir capacitación en los principios de APPCC que se emplean para el control de la formación de histamina.</p>	
	<p>Marruecos Suprimir estas dos frases: “y a la temperatura del agua y el aire a la que se expongan” y “y, siempre que sea posible, los miembros de la tripulación con algún cargo de responsabilidad deberían recibir capacitación en los principios de APPCC que se emplean para el control de la formación de histamina.” <i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
<p>Las embarcaciones de pesca y el equipo, así como los métodos empleados, deberían estar diseñados o adaptados al tamaño de las capturas y de los peces, a las especies de peces y a la temperatura del agua y el aire a la que se expongan para evitar la formación de histamina. La tripulación de las embarcaciones debería recibir capacitación en prácticas de higiene y métodos de control de la temperatura y entender su importancia para el control de la histamina, y, siempre que sea posible, cuando se apliquen los principios de APPCC, los miembros de la tripulación con algún cargo de responsabilidad las personas responsables de elaborar la documentación del APPCC también deberían recibir capacitación en los principios de APPCC que se emplean para el control de la formación de histamina.</p>	<p>Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>Las embarcaciones de pesca y el equipo, así como los métodos empleados, deberían estar diseñados o adaptados al tamaño de las capturas y de los peces, a las especies de peces y a la temperatura del agua y el aire a la que se expongan para evitar la formación de histamina. La tripulación de las embarcaciones debería recibir capacitación en prácticas de higiene y métodos de control de la temperatura y para entender su importancia. Debería considerarse la posibilidad de capacitar a y, siempre que sea posible, los miembros de la tripulación con algún cargo de responsabilidad deberían recibir capacitación en los principios de APPCC que se emplean para el control de la formación de histamina, siempre que ello sea viable.</p>	<p>EE.UU. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
La utilización de los principios de APPCC para el control del tiempo y la temperatura de exposición en la embarcación de recolección constituye un medio eficaz para evitar que se alcancen unos niveles peligrosos de formación de histamina y protege mejor a los consumidores que el enfoque alternativo de analizar los niveles de concentración de histamina en el pescado una vez se ha procedido a su entrega.	
Eliminar este párrafo.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
La utilización de los principios de APPCC y de las buenas prácticas de fabricación para el control del tiempo y la temperatura de exposición en la embarcación de recolección constituye un medio eficaz para evitar que se alcancen unos niveles peligrosos de formación de histamina y protege mejor a los consumidores que el enfoque alternativo de analizar los niveles de concentración de histamina en el pescado una vez se ha procedido a su entrega.	Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i>
La utilización de los principios de APPCC para el control del tiempo y la temperatura de exposición en la embarcación de recolección constituye un medio eficaz para evitar que se alcancen unos niveles peligrosos de formación de histamina y protege mejor a los consumidores que el enfoque alternativo de analizar los niveles de concentración de histamina en el pescado una vez se ha procedido a su entrega.	EE.UU. Aclarar que no se requiere APPCC ni capacitación sobre APPCC en la embarcación de recolección. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
X.1.1 Captura del pescado	
<ul style="list-style-type: none"> • Si una vez muertos los peces capturados permanecen demasiado tiempo en el mar, comenzarán a descomponerse y se puede empezar a formar histamina. Cuanto más cálida sea el agua de mar, más rápidamente se producirá la descomposición y mayor será el riesgo de formación de histamina. No deberían permanecer a bordo de la embarcación los peces muertos que muestren unas características de calidad marginales, compatibles con una exposición a tiempos y temperaturas excesivos y, en caso de que se mantengan, se deberían separar e identificar de forma adecuada para permitir que se les pueda dar un destino adecuado y se analicen cuando se descarguen. Asimismo, se deberían modificar los métodos de recolección de forma que no llegue a bordo ningún pez muerto que presente una calidad marginal. 	
Suprimir el párrafo.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Si una vez muertos los peces capturados permanecen demasiado tiempo en el mar, comenzarán a descomponerse y se puede empezar a formar histamina. Cuanto más cálida sea el agua de mar, más rápidamente se producirá la descomposición y mayor será el riesgo de formación de histamina. No deberían permanecer a bordo de la embarcación los peces muertos que muestren unas características de calidad marginales, compatibles con una exposición a tiempos y temperaturas excesivos y, en caso de que se mantengan, se deberían separar e identificar de forma adecuada para permitir que se les pueda dar un destino adecuado y se analicen cuando se descarguen. Asimismo, se deberían modificar los métodos de recolección de forma que no llegue a bordo ningún pez muerto que presente una calidad marginal. 	Nueva Zelandia Únicamente se esperaría que se realizasen análisis en el producto que se retuviese. Esto debería quedar claro con el uso de la frase "que se les pueda dar un destino adecuado". <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i> Los análisis sólo se requieren si el producto se va a retener. Este aspecto debería quedar cubierto si se establece el destino adecuado. <i>TÉCNICA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Antes de sacar el pescado del agua, se debería limpiar higiénicamente tanto la zona de cubierta como el equipo para evitar que el pescado se contamine (véase la sección 3.4, Programa de control de la higiene), y el medio de enfriamiento debería estar listo y a la temperatura establecida. 	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
Agregar aquí “y de glaseado” después de enfriamiento. Suprimir la frase “a la temperatura establecida”.	Marruecos Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> Los peces deberían quitarse de las redes y anzuelos tan rápido como sea posible para evitar que mueran o para reducir al mínimo el periodo de tiempo que transcurre entre su muerte y el proceso de enfriamiento. 	
Sustituir “reducir al mínimo el periodo de tiempo que transcurre entre su muerte y el proceso de enfriamiento” por “evitar que mueran”.	Marruecos Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> Se deberían establecer límites críticos para el periodo de tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento en que empieza el proceso de enfriamiento, que evita de forma eficaz la producción de histamina. El momento en que se produce la muerte del pez puede coincidir con el momento en que se ha sacrificado a bordo o, en caso de que no se observe o se desconozca la hora exacta de la muerte, se informará de una hora estimada a partir de un hecho observable, como el momento de despliegue del palangre, cuando se saquen algunos peces ya muertos del agua. 	
Suprimir el párrafo.	Marruecos Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> Se deberían establecer límites críticos (es decir, parámetros de tiempo y temperatura) para el periodo de tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento en que empieza el proceso de enfriamiento, que evita minimiza de forma eficaz la producción de histamina. El momento en que se produce la muerte del pez puede coincidir con el momento en que se ha sacrificado a bordo o, en caso de que no se observe o se desconozca la hora exacta de la muerte, se informará de una hora estimada a partir de un hecho observable, como el momento de despliegue del palangre, cuando en que se saquen algunos los primeros peces ya muertos del agua. 	Nueva Zelandia Categoría: TÉCNICA
<ul style="list-style-type: none"> Se deberían establecer límites críticos para el periodo de tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento en que empieza el proceso de enfriamiento, que evita de forma eficaz la producción de histamina. El momento en que se produce la muerte del pez puede coincidir con el momento en que se ha sacrificado a bordo o, en caso de que no se observe o se desconozca la hora exacta de la muerte, se informará de una hora estimada a partir de un hecho observable, como el momento de despliegue del palangre, cuando se saquen algunos peces ya muertos del agua. 	EE.UU. Para combinar el texto repetitivo de los puntos 5 y 6. Categoría: SUBSTANTIVA / ENMIENDA DE FORMA
Debería indicarse en la etiqueta ya sea juntamente con la denominación del alimento (o muy cerca del mismo) información específica relativa <u>a la elaboración o tratamiento al que se le ha sometido al estado físico del alimento</u> ; por ejemplo: seco, concentrado, reconstituido, ahumado.	Nueva Zelandia Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> El periodo de tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento en que empieza el enfriamiento, que evita de forma eficaz la formación de histamina, puede variar dependiendo de la temperatura del aire y del océano a la que estén expuestos los peces, del tamaño y de la especies capturadas, así como de otros factores propios de la operación de recolección que se lleve a cabo. Véase el informe de la reunión de expertos FAO/OMS (sección 6.1.1 Enfriamiento)^[1] para más orientaciones sobre el establecimiento de límites críticos de tiempo y temperatura tras la muerte del pez. 	
<ul style="list-style-type: none"> El periodo de tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento en que empieza el enfriamiento, que evita minimiza de forma eficaz la formación de histamina, puede variar dependiendo de la temperatura del aire y del océano agua a la que estén expuestos los peces, del tamaño y de la 	Nueva Zelandia Creado fusionando varios cambios.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
especies capturadas, así como de otros factores propios de la operación de recolección que se lleve a cabo. Véase el El informe de la reunión de expertos FAO/OMS (sección 6.1.1 Enfriamiento) ^[1] para más ofrece las siguientes orientaciones sobre el establecimiento de límites críticos de tiempo y temperatura tras la muerte del pez.	<i>Categoría: TÉCNICA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Se deberían establecer límites críticos para el El periodo de tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento en que empieza el proceso de enfriamiento, que evita de forma eficaz la producción formación de histamina. Estos pueden variar dependiendo de la temperatura del aire y del océano a la que estén expuestos los peces, del tamaño y de la especies capturadas, así como de otros factores propios de la operación de recolección que se lleve a cabo. Para algunos ejemplos basados en peces medios y grandes, véase el Informe de la Reunión de Expertos FAO/OMS (sección 6.1.1 Enfriamiento)^[1] para más orientaciones sobre el establecimiento de límites críticos de tiempo y temperatura tras la muerte del pez. 	EE.UU. Para combinar el texto redundante y ofrecer información sobre los ejemplos que figuran en el Informe de Expertos. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La tasa o el volumen de las capturas no debería ser superior a las posibilidades que tenga la tripulación de iniciar rápidamente el enfriamiento, y tampoco se debería sobrepasar la capacidad del sistema de enfriamiento de la embarcación para mantener los límites críticos de temperatura de los medios de enfriamiento, y debe ser, además, adecuada a la cantidad de hielo disponible. 	
<ul style="list-style-type: none"> • La tasa o el volumen de las capturas no debería ser superior a las posibilidades que tenga la tripulación de iniciar rápidamente el enfriamiento, y tampoco se debería sobrepasar la capacidad del sistema de enfriamiento de la embarcación para alcanzar y mantener los límites críticos de temperatura de los medios de enfriamiento, y debe ser, además, adecuada a la cantidad de hielo disponible. temperaturas bajas. 	Nueva Zelanda Se debería manejar el régimen de enfriado mediante buenas prácticas de fabricación y, por lo tanto, no se necesitan límites críticos. El enfriado es un requisito sistemático en las embarcaciones y es una BPF fundamental. El régimen de enfriado no necesita tener límites críticos, únicamente debería manejarse mediante las BPF. Es un requisito sistemático en las embarcaciones y es una BPH fundamental. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Siempre que sea viable, se debería evitar tanto la manipulación indebida del pescado como el hacinamiento y apilamiento excesivo del mismo, ya que los aplastamientos, magulladuras y laceraciones de la piel aceleran la propagación de las bacterias productoras de histamina desde las vísceras, las agallas y la piel a la musculatura del pescado. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Siempre que sea viable, se debería evitar tanto la manipulación indebida del pescado como el hacinamiento y apilamiento excesivo del mismo, ya que los aplastamientos, magulladuras y laceraciones de la piel aceleran la propagación de las bacterias productoras de histamina desde las vísceras, las agallas y la piel a la musculatura al músculo del pescado. 	Nueva Zelanda <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
X.1.2 Eviscerado y eviscerado desde las agallas (opcional)	
En caso de pescados de mayor tamaño, la extracción de las vísceras ayuda a que se enfríe, pues permite que los medios de enfriamiento (p.ej., el hielo, el agua de mar refrigerada) accedan a la cavidad visceral, de forma que esta parte del pescado cargada de bacterias se enfríe con más rapidez.	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
Sustituir "zona" por "parte". [N. del T.: En español no procede].	Marruecos Categoría: ENMIENDA DE FORMA
X.1.3 Enfriamiento y congelación	
X.1.3 Enfriamiento y congelación <u>Enfriamiento</u>	EE.UU. Categoría: SUSTANTIVA
<ul style="list-style-type: none"> Se debería utilizar una cantidad suficiente de hielo para rodear por completo cada pescado o, preferiblemente, se deberían utilizar mezclas fluidas de hielo o agua de mar, o agua de mar refrigerada (AMR), para que la temperatura interior del pescado baje de 4 °C tan rápido como sea posible una vez muerto, a fin de ralentizar la proliferación de bacterias y la actividad enzimática. 	
Sustituir este párrafo por "• Es necesario utilizar una cantidad suficiente de hielo para cubrir por completo el pescado o, preferiblemente, una mezcla de hielo y agua de mar o de agua de mar refrigerada para lograr una eficacia de enfriado que ralentice la proliferación bacteriana y la actividad enzimática."	Marruecos Categoría: SUSTANTIVA
<ul style="list-style-type: none"> A la hora de evitar la formación de histamina, el proceso de congelación resulta más eficaz que el enfriamiento y el mantenimiento de temperaturas de refrigeración. La eliminación de las vísceras antes del proceso de congelación constituye una buena práctica. La congelación a -18 °C o a una temperatura inferior detiene la proliferación de las bacterias que producen histamina y evita la producción de más histamina por parte de ninguna enzima de histidina descarboxilasa que se haya formado con anterioridad. 	
<ul style="list-style-type: none"> A la hora de evitar la formación de histamina, el proceso de congelación resulta más eficaz que el enfriamiento y el mantenimiento de temperaturas de refrigeración. La eliminación de las vísceras antes del proceso de congelación constituye una buena práctica. La congelación a -18 °C o a una temperatura inferior detiene la proliferación de las bacterias que producen histamina y evita la producción de más histamina por parte de ninguna enzima de histidina descarboxilasa que se haya formado con anterioridad. 	Nueva Zelanda Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> A la hora de evitar la formación de histamina, el proceso de la congelación <u>del pescado</u> resulta más eficaz que el enfriamiento <u>enfriado</u> y el mantenimiento de temperaturas de refrigeración <u>del pescado en torno a 4°C</u>. La eliminación de las vísceras antes del proceso de congelación constituye una buena práctica. La congelación a -18 °C o a una temperatura inferior detiene la proliferación de las bacterias que producen histamina y evita la producción de más histamina por parte de ninguna enzima de histidina descarboxilasa que se haya formado con anterioridad. 	EE.UU. Categoría: SUSTANTIVA
<p>Téngase en cuenta que el proceso de congelación no elimina la toxicidad de la histamina que se haya formado con anterioridad, como tampoco elimina las bacterias y enzimas productoras de histamina que podrían reactivarse cuando la temperatura vuelva a aumentar, como sucede durante el proceso de elaboración o cuando se prepara la comida.</p>	
Sustituir "no elimina la toxicidad" por "no elimina". Agregar "completamente" en la frase "elimina completamente las bacterias y enzimas productoras de histamina".	Marruecos Categoría: ENMIENDA DE FORMA

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>• Los miembros de la tripulación responsables del proceso de enfriamiento deberían proporcionar información a los encargados de la operación de captura a fin de garantizar que la tasa o el volumen de pescado que se recibe no excede la capacidad para enfriarlo rápidamente dentro de los límites críticos de tiempo y temperatura ni la capacidad de poder mantenerlo refrigerado.</p>	
<p>• Los miembros de la tripulación responsables del proceso de enfriamiento deberían proporcionar información a los encargados de la operación de captura a fin de garantizar que la tasa o el volumen de pescado que se recibe no excede la capacidad para enfriarlo rápidamente dentro de los límites críticos de tiempo y temperatura ni la capacidad de poder mantenerlo refrigerado.</p>	<p>Nueva Zelandia El enfriado debería manejarse mediante las BPF. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
<p>• Los miembros de la tripulación responsables del proceso de enfriamiento deberían proporcionar información a los encargados de la operación de captura a fin de garantizar que la tasa o el volumen de pescado que se recibe no excede la capacidad para enfriarlo rápidamente dentro de los límites críticos de tiempo y temperatura ni la capacidad de poder mantenerlo refrigerado.</p>	<p>EE.UU. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>Los miembros de la tripulación responsables del proceso de enfriamiento deberían proporcionar información a los encargados de la operación de captura a fin de garantizar que la tasa o el volumen de pescado que se recibe no excede la capacidad para enfriarlo rápidamente dentro de los límites críticos de tiempo y temperatura ni la capacidad de poder mantenerlo refrigerado.</p>	
<p>Suprimir la frase “dentro de los límites críticos de tiempo y temperatura ni la capacidad de poder mantenerlo refrigerado.”</p>	<p>Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• Se debería tener especial cuidado a la hora de realizar el enfriamiento del pescado muerto para garantizar que ninguna pieza permanece accidentalmente expuesta en la cubierta más allá del límite crítico de tiempo que corresponda a la situación.</p>	
<p>• Se debería tener especial cuidado a la hora de realizar el enfriamiento del pescado muerto para garantizar que ninguna pieza permanece accidentalmente expuesta en la cubierta más allá del límite crítico de tiempo <u>establecido para las condiciones de temperatura</u> que corresponda a la situación.</p>	<p>Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>Se debería tener especial cuidado a la hora de realizar el enfriamiento del pescado muerto para garantizar que ninguna pieza permanece accidentalmente expuesta en la cubierta más allá del límite crítico de tiempo que corresponda a la situación.</p>	
<p>Suprimir la última frase: “en la cubierta más allá del límite crítico de tiempo que corresponda a la situación”.</p>	<p>Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• El equipo de refrigeración o cualquier otro equipo de enfriamiento deberían estar en buen estado y funcionar de forma que se pueda enfriar rápidamente el pescado sin causarle daños físicos. Por ejemplo, se debería envasar el pescado en mezclas fluidas de hielo y agua, en AMR y en depósitos de salmuera, sin apretarlo, para facilitar que el agua circule adecuadamente y se enfríe con rapidez.</p>	
<p>• El equipo de refrigeración o cualquier otro equipo de enfriamiento deberían estar en buen estado y funcionar de forma que se pueda enfriar rápidamente el pescado sin causarle daños físicos. Por ejemplo, se debería envasar el pescado en mezclas fluidas de hielo y agua, en AMR y en depósitos de salmuera, sin apretarlo, para facilitar que el agua circule adecuadamente y se enfríe con rapidez. -</p>	<p>EE.UU. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>En caso del eviscerado de pescado de mayor tamaño, debería llenarse la cavidad abdominal con hielo u otros medios de enfriamiento para que esta parte del pescado cargada de bacterias se enfríe con más rapidez.</p>	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
Sustituir “zona” por “parte” [en español no procede].	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<p>• Se deberían establecer límites críticos así como los métodos y la frecuencia de la vigilancia para el proceso de enfriamiento o congelación. Pueden establecerse, por ejemplo, límites para los volúmenes y tasas de carga máximos, para la temperatura máxima inicial del agua de mar refrigerada o de los depósitos de salmuera, así como frecuencias de vigilancia que garanticen que se mantiene un entorno de enfriamiento adecuado a la duración de la operación de enfriamiento para cada conjunto⁵ de pescado que se recolecte.</p>	
<p>• Se deberían establecer límites críticos así como los métodos y la frecuencia de la vigilancia para el proceso de enfriamiento o congelación. Pueden establecerse, por ejemplo, límites para los volúmenes y tasas de carga máximos, para la temperatura máxima inicial del agua de mar refrigerada o de los depósitos de salmuera, así como frecuencias de vigilancia que garanticen que se mantiene un entorno de enfriamiento adecuado a la duración de la operación de enfriamiento para cada conjunto^[3] de pescado que se recolecte.</p>	<p>Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i> Reformular la primera frase como sigue: “Se deberían establecer límites críticos para los baremos de congelación así como los métodos y la frecuencia de la vigilancia.” Suprimir las frases siguientes: “la temperatura máxima inicial del agua de mar refrigerada o de los depósitos de salmuera” y “a la duración de la operación de enfriamiento”. Sustituir enfriamiento por congelación en esta frase “que garanticen que se mantiene un entorno de enfriamiento adecuado”. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• Se deberían establecer límites críticos métodos y frecuencias de vigilancia así como los métodos y la frecuencia de la vigilancia para el proceso de enfriamiento o congelación. Pueden establecerse, por ejemplo, límites parámetros para los volúmenes y tasas de carga máximos, <u>así como</u> para la temperatura máxima inicial del agua de mar refrigerada o de los depósitos de salmuera, así como frecuencias de vigilancia que garanticen que se mantiene un entorno de enfriamiento adecuado a la duración de la operación de enfriamiento para cada conjunto⁵ https://ocs.codexalimentarius.org/Reports/ReviewerReconcileReport.aspx?reviewid=413&reporttype=consolidated_-_ftn3 de pescado que se recolecte.</p>	<p>Nueva Zelanda <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
X1.4 Almacenamiento en refrigeración o en congelación (embarcación de pesca y embarcación de transferencia)	
<p>• El pescado se debería almacenar a una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (a 4 °C o inferior) hasta la descarga de la embarcación.</p>	
<p>• El pescado se debería almacenar a una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (a 4 °C o inferior). <u>La temperatura de almacenamiento debería mantenerse por debajo de 4 °C</u> hasta la descarga de la embarcación.</p>	<p>Brasil Se pone de relieve que la temperatura de almacenamiento del pescado en las embarcaciones debería ser lo más cercana posible a 0 °C, permitiéndose temperaturas de hasta 4 °C. <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>• El pescado se debería almacenar a una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (a 4 °C o inferior) hasta la descarga de la embarcación. <u>determinando el tiempo máximo de almacenamiento en la</u></p>	<p>Colombia</p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<u>embarcación a esa temperatura.</u>	Colombia sugiere incluir el párrafo propuesto, debido a la necesidad de contar con un límite de tiempo para el almacenamiento previo al descargue de la embarcación, para evitar la generación de histamina. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• El pescado refrigerado se debería almacenar a una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (a 4 °C o inferior) hasta la descarga de la embarcación.	EE.UU. Para diferenciarlo del pescado congelado. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
• El almacenamiento en refrigeración a 4 °C o una temperatura inferior inhibirá la proliferación y la producción de enzimas para la mayoría de las bacterias productoras de histamina, y ralentizará la proliferación de las bacterias productoras de histamina menos prolíficas que puedan reproducirse a temperaturas de refrigeración.	
• El almacenamiento en refrigeración a 4 °C o una temperatura inferior a estas temperaturas inhibirá o ralentizará la proliferación y la producción de enzimas para la mayoría de las bacterias productoras de histamina, y ralentizará la proliferación de las bacterias productoras de histamina menos prolíficas que puedan reproducirse a temperaturas de refrigeración.	Nueva Zelandia Combinar también con el punto anterior. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• Se debería vigilar y controlar con atención la temperatura del agua de mar refrigerada o de la salmuera para conseguir que se mantengan las temperaturas de inhibición.	
• Se debería vigilar y controlar en forma regular con atención la temperatura del agua de mar refrigerada o de la salmuera a lo largo de la salida de pesca para conseguir que se mantengan las temperaturas de inhibición almacenamiento .	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• Cuando sea viable, se deberían utilizar dispositivos para registrar la temperatura de los compartimentos de almacenamiento en congelación para permitir que se detecte cualquier condición inadecuada y se puedan tomar las medidas oportunas para reducir al mínimo el riesgo para los consumidores.	
• Cuando sea viable, se Se deberían utilizar dispositivos para registrar la temperatura de los compartimentos de almacenamiento en congelación para permitir que se detecte cualquier condición inadecuada y se puedan tomar las medidas oportunas para reducir al mínimo el riesgo para los consumidores.	Colombia Se sugiere eliminar el texto, por cuanto es indispensable contar con dispositivos para medir la temperatura y verificar la misma de manera periódica. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
Agregar esta frase al principio del párrafo "Para las embarcaciones de congelación". Suprimir "refrigeración y" en esta frase "de los compartimentos de almacenamiento en refrigeración y congelación".	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• Cuando sea viable, se deberían pueden utilizar dispositivos para registrar la temperatura de los compartimentos de almacenamiento en congelación para permitir que se detecte cualquier condición inadecuada y se puedan tomar las medidas oportunas para reducir al mínimo el riesgo para los consumidores.	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<ul style="list-style-type: none"> • Cuando sea viable, se deberían utilizar dispositivos para registrar la temperatura de los compartimentos de almacenamiento en congelación para permitir garantizar que se detecte detecte cualquier condición de almacenamiento inadecuada y se puedan tomar las medidas oportunas para reducir al mínimo el riesgo para los consumidores. 	EE.UU. Categoría: <i>ENMIENDA DE FORMA</i>
X.1.5 Registros de vigilancia (embarcación de pesca y embarcación de transferencia)	
X.1.5 Registros de vigilancia (embarcación de pesca y embarcación de transferencia)	Nueva Zelandia Esta sección comprende información sobre registros y vigilancia. Categoría: <i>ENMIENDA DE FORMA</i>
<u>Vigilar y registrar los controles críticos de histamina en las embarcaciones de recolección puede garantizar que la histamina está bajo control y eliminar la necesidad de realizar análisis de histamina de cada lote entregado en el establecimiento receptor de la costa.</u>	EE.UU. Agregar la siguiente oración introductoria (sin viñeta) para explicar las ventajas de llevar registros, como sigue: Para explicar las ventajas de llevar registros. Categoría: <i>SUSTANTIVA</i>
• Los registros deberían estar a disposición del establecimiento receptor que descargue el pescado de la embarcación para aportar pruebas que demuestren que se han llevado a cabo controles de histamina de forma adecuada y eficaz, tanto en la embarcación de pesca como la embarcación de transferencia.	
<ul style="list-style-type: none"> • Los registros deberían estar a disposición del establecimiento receptor que descargue el pescado de la embarcación para aportar pruebas que demuestren que se han llevado a cabo controles de histamina de forma adecuada y eficaz, tanto en la embarcación de pesca como la embarcación de transferencia. 	Nueva Zelandia Cuando se haga referencia tanto a las embarcaciones de pesca como a las embarcaciones de transferencia, se puede utilizar el término "embarcación" para una mayor simplicidad. Categoría: <i>ENMIENDA DE FORMA</i>
• Los registros de las embarcaciones deberían incluir documentación de las actividades observadas realmente y de las horas de los controles realizados a bordo de todo el pescado recolectado que produzca histamina así como para cada conjunto de pescado de cada salida de pesca.	
<ul style="list-style-type: none"> • Los registros de las embarcaciones deberían incluir documentación de las actividades observadas realmente y de las horas de los controles realizados a bordo de todo el pescado recolectado que produzca histamina así como para cada conjunto de pescado de cada salida de pesca. 	Nueva Zelandia Categoría: <i>ENMIENDA DE FORMA</i>
• Los registros que se realicen dependerán del tipo de operación y pueden comprender:	
<ul style="list-style-type: none"> • Los registros que se realicen de las actividades de control de la histamina dependerán del tipo de operación y pueden comprender: 	Nueva Zelandia Categoría: <i>ENMIENDA DE FORMA</i>
• La temperatura del agua del océano y la temperatura del aire;	
Suprimir esta frase	Marruecos Categoría: <i>ENMIENDA DE FORMA</i>
La temperatura del agua del océano y la temperatura del aire;	Nueva Zelandia

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
	<i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
La temperatura del agua del océano y la temperatura del aire;	EE.UU. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La fecha y hora de los primeros peces que hayan muerto, así como la hora a la que se haya colocado el pescado en los medios de enfriamiento adecuados; 	
Suprimir esta frase.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> Los registros de vigilancia de la temperatura de la salmuera, del AMR o del compartimento de almacenamiento en refrigeración o la verificación de que la cantidad de hielo es suficiente durante la operación de enfriamiento y durante el tiempo en que se mantiene el pescado en la salida de pesca. 	
<p>Suprimir esta frase: “de la temperatura de la salmuera, del AMR o del compartimento de almacenamiento en refrigeración o”.</p> <p>Agregar en el mismo párrafo: El documento de la FAO n.º 143 titulado: “El uso de hielo en pequeñas embarcaciones de pesca” es una herramienta muy importante, ya que incluye varias fórmulas matemáticas que permiten estimar la cantidad de hielo necesaria durante una salida de pesca.</p> <p>Insertar el párrafo siguiente: Para un buen uso del hielo a bordo, se recomienda tomar las siguientes medidas, entre otras:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respetar la proporción entre el pescado y el hielo; - Utilizar hielo triturado en trozos pequeños para evitar que los trozos grandes puedan dañar al pescado; - El hielo y el pescado deben estar distribuidos en forma regular y cuidada; - Agregar una buena capa de hielo entre las últimas capas de pescado. 	Marruecos <i>Categoría: TÉCNICA</i>
Los registros de vigilancia de la temperatura de la salmuera, del AMR o del compartimento de almacenamiento en refrigeración o la verificación de que la cantidad de hielo es suficiente durante la operación de enfriamiento y durante el tiempo en que se mantiene el de almacenamiento del pescado en la salida de pesca.	Nueva Zelanda <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
Los registros de vigilancia de la temperatura de la salmuera, del AMR o del compartimento de almacenamiento en refrigeración o la verificación de que la cantidad de hielo es suficiente durante la operación de enfriamiento y durante el tiempo en que se mantiene el pescado en la salida de pesca.	EE.UU. Para una mayor claridad y simplicidad. Se incluyen las temperaturas iniciales al vigilar la temperatura. Se reubicó arriba el tiempo desde la muerte hasta el enfriado. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<u>- La temperatura del agua del océano y la temperatura del aire:</u>	
<ul style="list-style-type: none"> En caso de que no se puedan mantener registros a bordo, como sucede en las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal que desarrollan su trabajo en un jornada, se pueden vigilar y registrar todos los parámetros necesarios para garantizar el control de la histamina (p.ej., la hora de salida y de regreso, la temperatura del aire y del agua, que la cantidad de hielo sea suficiente y la temperatura interna del pescado, etc.) durante la operación de recepción del pescado, lo que evitará la necesidad de analizar la concentración de histamina a su llegada. 	
Reformular el párrafo del modo siguiente: “Para las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal, teniendo en cuenta la imposibilidad de llevar registros a bordo, se pueden vigilar y registrar todos los	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
parámetros necesarios para garantizar el control de la histamina (p.ej., la hora de salida y de regreso, que la cantidad de hielo sea suficiente) lo que evitará la necesidad de analizar la concentración de histamina a la recepción.”	
Agregar “Descarga y” al punto “X.2 Recepción del pescado”.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
Sustituir “En caso de que no se puedan mantener registros a bordo, como sucede en las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal que desarrollan su trabajo en un jornada” por “Para las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal”. Suprimir estas dos frases: “la temperatura del aire y del agua” y “y la temperatura interna del pescado”.	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
• En caso de que no se puedan mantener registros a bordo, como sucede en las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal que desarrollan su trabajo en un jornada, se pueden vigilar y registrar todos los parámetros necesarios para garantizar el control de la histamina (p.ej., la hora de salida y de regreso, la temperatura del aire y del agua, que <u>haya la cantidad de hielo sea suficiente</u> y la temperatura interna del pescado, <u>evaluación visual del pescado,</u> etc.) durante la operación de recepción del pescado, lo que evitará la necesidad de analizar la concentración de histamina a su llegada.	Nueva Zelanda <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• En caso de que no se puedan mantener registros a bordo, como sucede en Para las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal que desarrollan su trabajo en un jornada, se pueden vigilar y registrar todos los parámetros necesarios para garantizar el control de la histamina (p.ej., la hora de salida y de regreso, la temperatura del aire y del agua, que la cantidad de hielo sea suficiente y la temperatura interna del pescado, etc.) durante la operación de recepción del pescado, lo que evitará la necesidad de analizar la concentración de histamina a su llegada. <u>En algunos casos una embarcación que desarrolla su trabajo en una jornada puede necesitar registrar la hora a la que comenzó a pescar para determinar si ha habido un control de histamina adecuado para la salida de pesca.</u>	EE.UU. Que la embarcación sea “pequeña” o “artesanal” es menos pertinente que el tiempo transcurrido desde la muerte hasta el enfriado que, en el caso de embarcaciones que desarrollan su trabajo en una jornada, puede ser lo suficientemente corto para utilizar una vigilancia basada en la costa. El simple hecho de registrar el inicio de la pesca puede permitir alargar la jornada de trabajo (sin necesidad de vigilar la temperatura), cuando se tarda algún tiempo en llegar hasta la zona de pesca. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA / SUSTANTIVA</i>
• Si parte del pescado almacenado en la embarcación está sometido al riesgo de formación de histamina porque se han superado los límites críticos, este pescado se debería separar e identificar para permitir que se puedan analizar de forma específica cuando se descargue y se le pueda dar el destino adecuado.	
• Si parte del pescado almacenado que está en la embarcación está sometido al riesgo de formación de histamina porque se han superado los límites críticos, este pescado se debería separar e identificar para permitir que se puedan analizar analizar evaluar de forma específica cuando se descargue y o se le pueda dar el destino adecuado.	Nueva Zelanda <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
X.2 Recepción del pescado (establecimiento receptor)	
Reformular el párrafo del modo siguiente: “X.2 Descarga y recepción del pescado (establecimiento receptor)”	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
La recepción del pescado (en el establecimiento donde se descargue la embarcación de pesca o de transferencia) constituye un importante punto de control de la histamina dado que es donde mejor se vigilan los registros de la embarcación, la temperatura del pescado, los síntomas de descomposición y la concentración de histamina, y, además, porque es donde se decide si el pescado es inocuo y puede pasar al proceso de elaboración o comercialización.	
Reformular el párrafo del modo siguiente: “La recepción del pescado (en el establecimiento donde se descargue la embarcación de pesca o de transferencia) constituye un importante punto de control de la histamina dado que es en esta etapa cuando se toman las decisiones sobre la aceptación de los lotes de pescado para que pasen al proceso de elaboración o comercialización ulterior.”	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
La recepción del pescado (en el establecimiento donde se descargue la embarcación de pesca o de transferencia) constituye un importante punto de control de la histamina dado que es donde mejor se vigilan y comprueban los registros de la embarcación, la temperatura las temperaturas y síntomas de descomposición del pescado, los síntomas de descomposición y la concentración de histamina, y, además, porque es donde se decide si el pescado es inocuo y puede pasar al proceso de elaboración o comercialización.	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
Puede que sea necesario realizar controles de recepción específicos tanto para las embarcaciones de recolección como para cualquier embarcación de recogida o transferencia que entregue del pescado al establecimiento receptor.	
Suprimir este párrafo.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
En caso de que durante la recepción se detecten deficiencias en los controles de la embarcación de pesca, se debería informar al operador de la embarcación y se debería evaluar y corregir la causa o causas del problema antes de realizar nuevas entregas procedentes de dicha embarcación. Asimismo, se deberían tomar y registrar las medidas correctivas oportunas relativas al pescado entregado.	
En caso de que durante la recepción se detecten deficiencias en los controles de la embarcación de pesca, se debería informar al operador de la embarcación y se debería evaluar y corregir la causa o causas del problema antes de realizar nuevas entregas procedentes de dicha embarcación. Asimismo, se deberían tomar y registrar las medidas correctivas oportunas relativas al pescado entregado.	Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i>
Se debería intentar mantener la cadena de frío durante la descarga del pescado de la embarcación de recolección (y en cualquier momento del proceso de transferencia a lo largo de la cadena de suministro). Por ejemplo, el pescado se debería descargar con rapidez, los cajones-paleta para pescado no deberían permanecer expuestos a altas temperaturas y el pescado se debería refrigerar o volver a cubrirse con hielo de forma oportuna. El pescado congelado se debería manipular de forma que se mantenga su estado de congelación.	
Se debería intentar mantener la cadena de frío durante la descarga del pescado de la embarcación de recolección (y en cualquier momento del proceso de transferencia a lo largo de la cadena de suministro). Por ejemplo, el pescado se debería descargar con rapidez, los cajones-paleta para pescado no deberían permanecer expuestos a altas temperaturas y el pescado se debería refrigerar o volver a cubrirse con hielo de forma oportuna. El pescado congelado se debería manipular mantener en de forma que se mantenga su estado de congelación.	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
Se debería intentar mantener la cadena de frío durante la descarga del pescado de las embarcaciones	EE.UU.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
embarcación de recolección (y en cualquier momento del proceso de transferencia a lo largo de la cadena de suministro). Por ejemplo, el pescado se debería descargar con rapidez, los cajones-paleta para pescado no deberían permanecer expuestos a altas temperaturas y el pescado se debería refrigerar o volver a cubrirse con hielo de forma oportuna. El pescado congelado se debería manipular de forma que se mantenga su estado de congelación.	Para incluir tanto las embarcaciones de recolección como las embarcaciones de transferencia. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
X.2.1 Examen de los registros de la embarcación de pesca (establecimiento receptor)	
X.2.1 Examen-Controles a la recepción, examen de los registros de la embarcación de pesca (establecimiento receptor)	Nueva Zelanda Para reflejar mejor el contenido. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
La revisión de los sistemas de control de la histamina de las embarcaciones de pesca y de los registros de vigilancia, en caso de que se disponga de ellos, constituyen un método eficaz para garantizar que se han seguido los procedimientos adecuados para contribuir a controlar la formación de histamina en el pescado durante su permanencia en la embarcación de pesca.	
Reformular la primera frase como sigue: "El personal de la operación de recepción debería solicitar los registros de la embarcación correspondientes al control de las condiciones de higiene y revisarlos ". Sustituir "están completos" por "son confomes". Suprimir la última frase, "y si se han cumplido todos los límites críticos aplicables."	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
La revisión de los sistemas de control de la histamina de las embarcaciones de pesca y de los registros de vigilancia, son efectivos. Si un receptor tiene alguna inquietud sobre la idoneidad de los controles de histamina realizados en la embarcación, se pueden solicitar y examinar los registros realizados en esta última, Los controles a la recepción deberían inspirar confianza en que los controles control de la histamina de las embarcaciones de pesca y de los registros de vigilancia, son efectivos. Si un receptor tiene alguna inquietud sobre la idoneidad de los controles de histamina realizados en la embarcación, se pueden solicitar y examinar los registros realizados en esta última, en caso de que se disponga de ellos, ya que este puede ser constituyen un método eficaz para garantizar que se han seguido los procedimientos adecuados para contribuir a controlar la formación de histamina en el pescado durante su permanencia en la embarcación de pesca.	Nueva Zelanda Por lo general los registros realizados en la embarcación se examinarían si existe algún tipo de inquietud durante los controles a la recepción. El receptor puede entonces solicitar los registros de la embarcación para establecer si puede haber existido una pérdida de control. De lo contrario, el receptor debería poder confiar en las medidas adoptadas por el operador de la embarcación y en que se han aplicado los controles y procedimientos adecuados. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
La revisión de los sistemas de control de la histamina de las embarcaciones de pesca y de los registros de vigilancia, en caso de que se disponga de ellos, constituyen un método eficaz para garantizar que se han seguido los procedimientos adecuados para contribuir a controlar la formación de histamina en el pescado durante su permanencia en la embarcación de pesca, y es más efectivo que las pruebas rutinarias de histamina.	EE.UU. Para indicar la ventaja de documentar el control de la histamina en las embarcaciones pesqueras. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
• Se debería rechazar la entrega de pescado en caso de que los registros de la embarcación estén incompletos y el establecimiento receptor no pueda tener garantías fiables que una entrega específica de pescado se ha recolectado, manipulado y almacenado de forma que se evite la formación de histamina realizando, por ejemplo, tomas de muestras y análisis de histamina exhaustivos.	
Suprimir la frase "estén incompletos y el establecimiento receptor no pueda tener garantías fiables que	Marruecos

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
una entrega específica de pescado se ha recolectado, manipulado y almacenado de forma que se evite la formación de histamina realizando, por ejemplo, tomas de muestras y". Suprimir la frase "Se debería rechazar la entrega".	<i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• Se debería rechazar la entrega de pescado en caso de que los registros de la embarcación se examinen y se encuentre que estén incompletos y el establecimiento receptor no pueda tener garantías fiables que una entrega específica de pescado se ha recolectado, manipulado y almacenado de forma que se evite la formación de histamina por otros medios, como realizando, por ejemplo, tomas de muestras y análisis de histamina exhaustivos. (véase la sección X.2.4, Análisis de la histamina).	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• Se debería rechazar la entrega de pescado en caso de que los registros de la embarcación estén incompletos y el establecimiento receptor no pueda tener garantías fiables que una entrega específica de pescado se ha recolectado, manipulado y almacenado de forma que se evite la formación de histamina realizando, por ejemplo, tomas de muestras y análisis de histamina exhaustivos (véase la sección X.2.4, Análisis de la histamina).	EE.UU. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
	EE.UU. Se ha reubicado aquí desde el punto 5, ya que proponemos trasladar el punto 5 a la sección sobre el análisis de la histamina. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• En ocasiones, es posible minimizar el impacto de la desviación de un límite crítico en la embarcación de pesca si los registros muestran claramente que únicamente se ha visto afectada una parte de la entrega (p.ej., un pozo de salmuera o un conjunto de pescado concreto durante la salida de pesca), y si se puede separar de forma efectiva el pescado afectado del resto de la entrega al descargar la embarcación. Se deberían tomar precauciones para garantizar que ningún otro pescado de la entrega se ha visto afectado.	
• En ocasiones, es Es posible minimizar el impacto de la desviación de un límite crítico en la embarcación de pesca si los registros muestran claramente que únicamente se ha visto afectada una parte de la entrega (p.ej., un pozo de salmuera o un conjunto de pescado concreto durante la salida de pesca), y si se puede separar se ha separado de forma efectiva el pescado afectado del resto de la entrega al descargar la embarcación. Se deberían tomar precauciones para garantizar que ningún otro pescado de la entrega se ha visto afectado.	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• En caso de que no se disponga de registros para una embarcación o de que estos sean poco claros, se pueden utilizar los análisis de histamina. No obstante, estos análisis pueden resultar menos fiables, dado que la histamina puede encontrarse distribuida de forma irregular en un mismo pescado y entre diferentes piezas, y porque el reducido tamaño de las muestras o su número limitado dificulta la detección del pescado con alta concentración de histamina. La toma de muestras y la realización de análisis que ofrezcan resultados estadísticamente significativos en términos de una adecuada protección de los consumidores pueden exigir muchos recursos. Por lo tanto, es mejor que los análisis de la histamina realizados a la recepción de la embarcación de pesca se utilicen para comprobar la eficacia de unos sistemas de control de histamina debidamente aplicados y documentados en la embarcación (véase la sección X.2.4, Análisis de la histamina).	
Suprimir este párrafo: "No obstante, estos análisis pueden resultar menos fiables, dado que la histamina	Marruecos

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>puede encontrarse distribuida de forma irregular en un mismo pescado y entre diferentes piezas, y porque el reducido tamaño de las muestras o su número limitado dificulta la detección del pescado con alta concentración de histamina. La toma de muestras y la realización de análisis que ofrezcan resultados estadísticamente significativos en términos de una adecuada protección de los consumidores pueden exigir muchos recursos. Por lo tanto, es mejor que los análisis de la histamina realizados a la recepción de la embarcación de pesca se utilicen para comprobar la eficacia de unos sistemas de control de histamina debidamente aplicados y documentados en la embarcación (véase la sección X.2.4 Análisis de la histamina).”</p>	<p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
<p>• En caso de que no se disponga de registros para una embarcación o de que estos sean poco claros, se pueden utilizar los análisis de histamina. No obstante, estos análisis pueden resultar menos fiables, dado que la histamina puede encontrarse distribuida de forma irregular en un mismo pescado y entre diferentes piezas, y porque el reducido tamaño de las muestras o su número limitado dificulta la detección del pescado con alta concentración de histamina. La toma de muestras y la realización de análisis que ofrezcan resultados estadísticamente significativos en términos de una adecuada protección de los consumidores pueden exigir muchos recursos. Por lo tanto, es mejor que los análisis de la histamina realizados a la recepción de la embarcación de pesca se utilicen para comprobar la eficacia de unos sistemas de control de histamina debidamente aplicados y documentados en la embarcación (véase la sección X.2.4, Análisis de la histamina).</p>	<p>Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• En caso de que no se disponga de registros para una embarcación o de que estos sean poco claros, se pueden utilizar los análisis de histamina. No obstante, estos análisis pueden resultar menos fiables, dado que la histamina puede encontrarse distribuida de forma irregular en un mismo pescado y entre diferentes piezas, y porque el reducido tamaño de las muestras o su número limitado dificulta la detección del pescado con alta concentración de histamina. La toma de muestras y la realización de análisis que ofrezcan resultados estadísticamente significativos en términos de una adecuada protección de los consumidores pueden exigir muchos recursos. Por lo tanto, es mejor que los análisis de la histamina realizados a la recepción de la embarcación de pesca se utilicen para comprobar la eficacia de unos sistemas de control de histamina debidamente aplicados y documentados en la embarcación (Véase la sección X.2.4, Análisis de la histamina).</p>	<p>EE.UU. Estamos de acuerdo con Marruecos en que no corresponde incluir esta información en la sección sobre la revisión de los registros de la embarcación. Trasladarla a la sección sobre el análisis de la histamina (véase la observación relativa a la sección X.2.4). <i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
X.2.2 Vigilancia de la temperatura	
<p>• Se debería medir la temperatura interna del pescado en el momento de recepción para garantizar que el pescado se ha almacenado correctamente a bordo de las embarcaciones de pesca y de transferencia.</p>	
<p>• Se debería medir la temperatura interna del pescado en el momento de recepción para <u>garantizar generar confianza en</u> que el pescado se ha almacenado correctamente a bordo de las embarcaciones de pesca y de transferencia, <u>y en que se cumplen las temperaturas a la recepción.</u></p>	<p>Nueva Zelandia Comprobar la temperatura interna no garantizará que los controles en la embarcación se hayan aplicado adecuadamente, pero infundirá una cierta confianza en que se haya hecho así. <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>• En caso de que el pescado se haya conservado en hielo, al descargarse la embarcación de pesca se debería comprobar y registrar que el hielo que lo rodea es suficiente, al tiempo que se deberían realizar mediciones de la temperatura interna. Si la cantidad o la distribución de hielo resultara inadecuada, se debería someter a vigilancia una mayor cantidad de pescado. Se debería medir la temperatura de las partes expuestas que no tengan hielo y que se encuentren cerca de la superficie, así como la temperatura de la parte más profunda del pescado, para garantizar que en la evaluación se han tenido en cuenta todas las partes comestibles.</p>	
<p>• En caso de que el pescado se haya conservado en hielo, al descargarse la embarcación de pesca se debería comprobar y registrar que el hielo que lo rodea es suficiente, al tiempo que se deberían realizar mediciones de la temperatura interna. Si la cantidad o la distribución de hielo resultara inadecuada, se debería someter a vigilancia una mayor cantidad de pescado. Se debería medir la temperatura de las partes expuestas que no tengan hielo y que se encuentren cerca de la superficie, así como la temperatura de la parte más profunda del pescado, para garantizar que en la evaluación se han tenido en cuenta todas las partes comestibles.</p>	<p>EE.UU. “También” es redundante con “al tiempo que se deberían realizar mediciones de la temperatura interna.” [N. del T.: En español no procede]. Categoría: ENMIENDA DE FORMA</p>
<p>• El pescado se seleccionará al azar en el lote de la entrega de la embarcación de pesca. Se deberían realizar y registrar las suficientes mediciones de temperatura para proporcionar garantías razonables de que la tripulación de la embarcación ha llevado un control de la misma. A la hora de seleccionar el pescado sobre el que se realiza la vigilancia de la temperatura, se deberían tener en cuenta las diferencias que presenta el pescado según la especie, morfología y tamaño.</p>	
<p>• El pescado se seleccionará al azar en el lote de la entrega de la embarcación de pesca. Se deberían realizar y registrar las suficientes mediciones y resultados de temperatura para proporcionar garantías razonables de que la tripulación de la embarcación ha llevado un control de la misma. A la hora de seleccionar el pescado sobre el que se realiza la vigilancia de la temperatura, se Se deberían tener en cuenta las diferencias que presenta el pescado según la especie, morfología y tamaño a la hora de tomar muestras.</p>	<p>Nueva Zelandia Categoría: ENMIENDA DE FORMA</p>
<p>• En caso de que la temperatura interna de un pescado tomado como muestra supere los 4 °C, se debería considerar que todo el lote de la entrega de la embarcación de pesca corre riesgo. Con frecuencia, un aumento de la temperatura se traduce en un aumento del riesgo de histamina, si bien pueden esperarse que las temperaturas de la parte más profunda del pescado sean más altas en el pescado de mayor tamaño cuando este se entrega poco después de haber sido recolectado, dado que el núcleo aún no ha llegado a enfriarse a una temperatura de 4 °C o inferior a pesar de que se hayan aplicado procedimientos de enfriamiento adecuados. En estas circunstancias, resultan útiles las curvas de enfriamiento basadas en estudios aplicables al sector específico de la pesca a la hora de determinar los límites críticos de temperatura adecuados al recibir el pescado. En caso de producirse una desviación de los límites críticos de temperatura, se debería detectar y corregir la causa, se deberían realizar análisis de histamina exhaustivos o se debería rechazar el lote de la embarcación.</p>	
<p>Reformular la primera frase como sigue: “La evaluación organoléptica del pescado a su recepción consiste en un análisis sensorial que permite juzgar la calidad del pescado para juzgar la calidad organoléptica del pescado.” Sustituir “fiables” por “conformes”. Suprimir “o análisis de histamina realizados en la embarcación” por lo que el párrafo sería: Por lo tanto, la evaluación sensorial no se debería utilizar de manera exclusiva o como garantía definitiva de que el nivel de concentración de histamina es aceptable y, para que el sistema de control del receptor estuviera completo debería contar con registros conformes de control de la embarcación y, además, con una</p>	<p>Marruecos Categoría: TÉCNICA</p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
vigilancia de la temperatura." [N. del T.: En español no procede].	
<p>• En caso de que la temperatura interna de un pescado tomado como muestra supere los 4 °C, se debería considerar que todo el lote de la entrega de la embarcación de pesca corre riesgo. <u>Con ya que con frecuencia, un aumento de la temperatura se traduce en un aumento del riesgo de histamina. Sin embargo, si bien pueden esperarse que las temperaturas internas de la parte más profunda del pescado sean más altas en el pescado de mayor tamaño cuando este se entrega que se haya entregado poco después de haber sido recolectado, y dado que el núcleo aún no ha llegado a enfriarse a una temperatura de 4 °C o inferior a pesar de que se hayan aplicado procedimientos de enfriamiento adecuados. En estas circunstancias, resultan útiles las curvas de enfriamiento basadas en estudios aplicables al sector específico de la pesca a la hora de determinar los límites críticos de temperatura adecuados al recibir el pescado. En caso de producirse una desviación de los límites críticos de temperatura, se debería detectar y corregir la causa, se deberían realizar análisis de histamina exhaustivos o se debería rechazar el lote de la embarcación.</u></p>	<p>Nueva Zelanda Categoría: ENMIENDA DE FORMA</p>
<p>• En caso de que la temperatura interna de un pescado tomado como muestra supere los 4 °C, se debería considerar que todo el lote de la entrega de la embarcación de pesca corre riesgo. Con frecuencia, un aumento de la temperatura se traduce en un aumento del riesgo de histamina, si bien pueden esperarse que las temperaturas de la parte más profunda del pescado sean más altas en el pescado de mayor tamaño cuando este se entrega poco después de haber sido recolectado, dado que el núcleo aún no ha llegado a enfriarse a una temperatura de 4 °C o inferior a pesar de que se hayan aplicado procedimientos de enfriamiento adecuados. En estas circunstancias, resultan útiles las curvas de enfriamiento basadas en estudios aplicables al sector específico de la pesca a la hora de determinar los límites críticos de temperatura adecuados al recibir el pescado. En caso de producirse una desviación de los límites críticos de temperatura, se debería detectar y corregir la causa, se deberían realizar análisis de histamina exhaustivos o se debería rechazar el lote de la embarcación.</p>	<p>EE.UU. Según la observación anterior, el concepto se ha trasladado al punto precedente (4), donde queda mejor ubicado. Categoría: ENMIENDA DE FORMA / SUSTANTIVA</p>
<p>• <u>En la embarcación, el pescado se debería almacenar a una temperatura lo más cercana posible a 0 °C (a 4 °C o inferior). En caso de que la temperatura interna de un pescado tomado como muestra supere los 4 °C (o la temperatura objetivo basada en el tiempo transcurrido entre la muerte y la prevención de la formación de histamina), ello indica una falla en el control de la histamina. Se debería establecer y corregir la causa de esta desviación e intensificar los análisis de histamina que se llevan a cabo en considerar que todo el lote de la entrega de la embarcación de pesca corre riesgo. o se debería rechazar la entrega.</u> Con frecuencia, un aumento de la temperatura se traduce en un aumento del riesgo de histamina, si bien pueden esperarse que las temperaturas de la parte más profunda del pescado sean más altas en el pescado de mayor tamaño cuando este se entrega poco después de haber sido recolectado, dado que el núcleo aún no ha llegado a enfriarse a una temperatura de 4 °C o inferior a pesar de que se hayan aplicado procedimientos de enfriamiento adecuados. En estas circunstancias, resultan útiles las curvas de enfriamiento basadas en estudios aplicables al sector específico de la pesca a la hora de determinar los límites críticos de temperatura adecuados al recibir el pescado. En caso de producirse una desviación de los límites críticos de temperatura, se debería</p>	<p>EE.UU. Para aclarar en qué modo una desviación de temperatura indica la pérdida de control y un mayor riesgo de niveles elevados de histamina. La segunda línea desde el punto siguiente se reubicó aquí, donde queda mejor. Se agregó texto en el sentido de que esto se aplica a los pescados cuya temperatura prevista es de 4 °C o inferior, para tener en cuenta el pescado recién capturado que está en proceso de enfriado. Categoría: SUSTANTIVA</p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
detectar y corregir la causa, se deberían realizar análisis de histamina exhaustivos o se debería rechazar el lote de la embarcación.	
X.2.3 Evaluación sensorial	
<ul style="list-style-type: none"> • El pescado para la evaluación sensorial se escogerá al azar en el lote de la entrega de la embarcación de pesca. En la estrategia de toma de muestras se debería tener en cuenta que en las entregas puede haber varias especies distintas, con diferente composición, morfología y tamaño. Quizás resulte adecuado seleccionar más pescado de aquellas partes de la entrega que se haya determinado que presentan un mayor riesgo de formación de histamina según los registros de la embarcación o porque se haya examinado su temperatura. 	
<ul style="list-style-type: none"> • El pescado para la evaluación sensorial se escogerá al azar en el lote de la entrega de la embarcación de pesca. En la estrategia el plan de toma de muestras se debería tener en cuenta que en las entregas puede haber varias especies distintas, con diferente composición, morfología y tamaño. Quizás resulte adecuado seleccionar más pescado de aquellas partes de la entrega <u>del lote</u> que se haya determinado que presentan un mayor riesgo de formación de histamina según <u>los controles a la recepción</u>, los registros de la embarcación o porque se haya examinado su temperatura. 	Nueva Zelanda Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> • Se debería examinar una cantidad suficiente de pescado para garantizar que la tripulación de la embarcación de pesca ha vigilado de cerca el tiempo y la temperatura de exposición del pescado. La cantidad de muestras que se tomen se debería incrementar si las condiciones o métodos de pesca son más proclives a que se produzca una variación en el tiempo y la temperatura de exposición del pescado, p.ej., el uso de palangres, unas condiciones meteorológicas excepcionalmente cálidas, un tamaño de las capturas por encima de lo normal, poco hielo restante, etc. 	
Suprimir las frases siguientes: “y que todo el lote de la embarcación de pesca corre el riesgo de presentar una alta concentración de histamina” y “de tiempo y temperatura”.	Marruecos Categoría: SUSTANTIVA
<ul style="list-style-type: none"> • Se debería examinar una cantidad suficiente de pescado para garantizar que la tripulación de la embarcación de pesca ha vigilado de cerca el tiempo y la temperatura de exposición del pescado. La cantidad de muestras que se tomen se debería incrementar si las condiciones o métodos de pesca son más proclives a que se produzca una variación en el tiempo y la temperatura de exposición del pescado, p.ej., el uso de palangres, unas condiciones meteorológicas excepcionalmente cálidas, un tamaño de las capturas por encima de lo normal, poco hielo restante, etc. 	Nueva Zelanda Categoría: ENMIENDA DE FORMA
<ul style="list-style-type: none"> • Si se encuentran pruebas organolépticas de descomposición en el momento de la recepción, esto indicaría que los controles realizados en la embarcación de pesca pueden haber sido inadecuados y que todo el lote de la embarcación de pesca corre el riesgo de presentar una alta concentración de histamina. Se debería determinar la causa de la descomposición y comprobar las medidas correctivas de los procedimientos aplicadas o las reparaciones efectuadas en el equipo. Está justificado que se rechace la entrega en su totalidad debido a un control de tiempo y temperatura inadecuados; no obstante, en caso de que se realicen otras evaluaciones para determinar si parte del pescado es apta para el consumo humano, la entrega se debería someter a una toma de muestras y a análisis de histamina exhaustivos. También se debería analizar el pescado descompuesto para determinar si la descomposición ha propiciado la formación de histamina. 	
Suprimir las frases siguientes: “ y que todo el lote de la embarcación de pesca corre el riesgo de presentar una alta concentración de histamina” y “de tiempo y temperatura”.	Marruecos Categoría: SUSTANTIVA
<ul style="list-style-type: none"> • Si se encuentran pruebas organolépticas de descomposición en el momento de la recepción, esto indicaría que los controles realizados en la embarcación de pesca pueden haber sido inadecuados y que 	Nueva Zelanda

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>todo el lote de la embarcación de pesca corre el riesgo de presentar una alta concentración de histamina. Se debería determinar la causa de la descomposición y comprobar las medidas correctivas de los procedimientos aplicadas o las reparaciones efectuadas en el equipo los cambios de procedimiento necesarios, así como mejoras en las instalaciones o en el equipo. Está justificado que se rechace la entrega en su totalidad debido a Si existen pruebas de un control de tiempo y temperatura inadecuados; no obstante, en caso de que se realicen se pueden realizar otras evaluaciones para determinar si parte del pescado es apta para el consumo humano; debería someterse a una toma de muestras y aun análisis de histamina exhaustivos Pueden efectuarse la entrega se del pescado en riesgo, en el momento de su entrega (véase la sección X.2.4. Análisis de la histamina) También se debería analizar el pescado descompuesto para determinar si la descomposición ha propiciado la formación de histamina.</p>	<p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>X.2.4. Análisis de la histamina</p>	
<p>En caso de que la embarcación de pesca que entregue el pescado haya aplicado un sistema de control de la histamina basado en los principios de APPCC y si uno de los controles del establecimiento receptor es la revisión de los registros de la embarcación, únicamente se utilizará el análisis de la histamina como procedimiento de verificación periódica para valorar si el sistema de control de la embarcación es adecuado y funciona correctamente. El número y frecuencia de los análisis de verificación que se lleven a cabo dependerá del número de proveedores de la embarcación y del tipo de lonja de la que proceda el pescado del establecimiento receptor. Si los resultados de los análisis de verificación muestran posibles fallos en el manejo del pescado, se debería aumentar la frecuencia de la verificación hasta que los análisis y otras pruebas sugieran que los operadores de la embarcación han aplicado medidas correctivas eficaces (p.ej., una serie consecutiva de entregas que no presenten problemas).</p>	
<p>En caso de que el establecimiento receptor la embarcación de pesca que entregue el pescado haya aplicado utilice la revisión de los registros de la embarcación como uno de los sistemas de control de la histamina basado en los principios de APPCC y si uno de los controles del establecimiento receptor es la revisión de los registros de la embarcación, únicamente se utilizará el análisis de la histamina como procedimiento de verificación periódica para valorar si el sistema de control de la embarcación es adecuado y continúa funciona ando correctamente. El número y frecuencia de los análisis de verificación que se lleven a cabo debería depender dependerá del número de proveedores de la embarcación y del tipo de lonja de la que proceda el pescado del establecimiento receptor. Si los resultados de los análisis de verificación muestran posibles fallos en el manejo del pescado, se debería aumentar la frecuencia de la verificación hasta que los análisis y otras pruebas sugieran que los operadores de la embarcación han aplicado medidas correctivas eficaces (p.ej., una serie consecutiva de entregas que no presenten problemas).</p> <p><u>Cuando los registros de la embarcación pesquera no sean adecuados, o cuando los resultados de análisis de histamina realizados en ocasiones anteriores en dicha embarcación señalen posibles fallos en el cuidado del pescado, debería aplicarse a las futuras entregas de esa embarcación un muestreo basado en el riesgo, hasta que los análisis y otras pruebas sugieran que los operadores de la embarcación han aplicado medidas correctivas adecuadas (p.ej., una serie de entregas consecutivas sin problemas).</u></p>	<p>Canadá</p> <p>El texto utilizado en la versión anterior del anteproyecto (que no incluía la terminología de APPCC) es mejor, y proponemos que se retome.</p> <p>Justificación Creemos que el nuevo texto utiliza terminología relativa al APPCC que no es coherente con algunos de los conceptos que se están debatiendo actualmente en la revisión de los "Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su anexo sobre APPCC". El nuevo texto impone el análisis de la histamina como un PCC a la recepción cuando la embarcación pesquera no siga los controles APPCC o basados en APPCC y "únicamente" aplique BPH. Como se debatió durante el trabajo de revisión de los Principios Generales y del APPCC, los PCC no son medidas de control, sino fases en las que se aplican medidas de control. Además, el análisis lote por lote para determinar la aceptabilidad de los productos no es una práctica congruente con el enfoque del APPCC, por lo que resulta desconcertante que se recomiende aquí como PCC.</p> <p><i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>Agregar al principio del párrafo "Para las embarcaciones de congelación de pescado:"</p>	<p>Marruecos Categoría: <i>SUSTANTIVA</i></p>
<p>En caso de que la Si en una embarcación de pesca que entregue el pescado haya aplicado se realiza un sistema de control de la histamina basado en los principios de APPCC y si los controles a la recepción generan confianza en que uno de los controles del establecimiento receptor es los controles de histamina de la embarcación son eficaces, bastará que la revisión de los registros de la embarcación, únicamente se utilizará el análisis de la histamina se utilice como procedimiento de verificación periódico para valorar si el sistema de control de la embarcación es adecuado y funciona correctamente. El número y frecuencia de los análisis de verificación que se lleven a cabo dependerá del número de proveedores de la embarcación y del tipo de lonja de la que proceda el pescado del establecimiento receptor. Si los resultados de los análisis de verificación indican niveles elevados de histamina muestran posibles fallos en el manejo del pescado, se debería aumentar la frecuencia de la verificación hasta que los análisis hasta que sus resultados y otras pruebas sugieran que los operadores de la embarcación han aplicado está aplicando eficazmente sistemas de control medidas correctivas eficaces (p.ej., una serie consecutiva de entregas que no presenten problemas).</p>	<p>Nueva Zelanda Simplificación de la redacción. Si los controles de la histamina (basados en APPCC o BPF) son efectivos, el análisis de la histamina debería utilizarse como verificación. Categoría: <i>TÉCNICA</i></p>
<p>Cuando una de las embarcaciones de pesca que realice la entrega emplee BPH pero no haya aplicado un sistema de control de la histamina basado en los principios de APPCC recurriendo a la vigilancia y estableciendo registros para garantizar y demostrar que se ha realizado un control, el análisis de la histamina pasa a ser un punto crítico de control en el momento de la recepción, en vez de un simple procedimiento de verificación, por lo que se debería analizar cada lote entregado por la embarcación. Si la concentración de histamina no cumple los límites establecidos, este hecho se debería notificar a la embarcación y se debería detectar y corregir la causa. Asimismo, se debería rechazar el lote de la entrega de la embarcación de pesca que se haya visto afectado.</p>	
<p>Definir el acrónimo BPF en la primera frase. El texto utilizado en la versión anterior del anteproyecto (que no incluía la terminología de APPCC) es mejor, y proponemos que se retome.</p>	<p>Canadá Creemos que el nuevo texto utiliza la terminología a APPCC lo que no es coherente con algunos de los conceptos que se están debatiendo actualmente en la revisión de los «Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su anexo sobre APPCC. El nuevo texto impone el análisis de la histamina como un PCC a la recepción cuando la embarcación pesquera no siga los controles APPCC o basados en APPCC y “únicamente” aplique BPH. Como se debatió durante el trabajo de revisión de los Principios Generales y del APPCC, los PCC no son medidas de control, sino fases en las que se aplican medidas de control. Además, el análisis lote por lote para determinar la aceptabilidad de los productos no es una práctica congruente con el enfoque de APPCC, por lo que resulta desconcertante que se recomiende aquí como PCC. Categoría: <i>SUSTANTIVA</i></p>
<p>Agregar al principio del párrafo "♣Para las embarcaciones de refrigeración de pescado:"</p>	<p>Marruecos</p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>Suprimir la frase: “pero no haya aplicado un sistema de control de la histamina basado en los principios de APPCC recurriendo a la vigilancia y estableciendo”.</p> <p>Modificar la frase siguiente al final del párrafo: “Asimismo, se debería rechazar el lote de la entrega de la embarcación de pesca que se haya visto afectado cuando el resultado de sus análisis a la recepción no sea conforme.”</p>	<p><i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>Cuando Si una de las embarcaciones de pesca que realice la entrega emplee BPH pero no haya aplicado un sistema de control de la histamina basado en los principios de APPCC recurriendo a que incluya la vigilancia y estableciendo registros para garantizar y demostrar que se ha realizado un control, el análisis de la histamina pasa a ser un punto crítico de control en el momento de la recepción, en vez de un simple procedimiento de verificación, por lo que se debería analizar cada lote entregado por la embarcación. <u>No obstante, los análisis de histamina pueden resultar menos fiables, dado que la histamina puede encontrarse distribuida en forma irregular en un mismo pescado y entre diferentes piezas, y porque el reducido tamaño de las muestras o su número limitado dificulta la detección del pescado con alta concentración de histamina. La toma de muestras y la realización de análisis que ofrezcan resultados estadísticamente significativos en términos de una adecuada protección de los consumidores pueden exigir muchos recursos.</u></p> <p>Si la concentración de histamina no cumple supera los límites establecidos, este hecho se debería notificar a la embarcación y se debería detectar y corregir la causa. Asimismo, se debería rechazar el lote de la entrega de la embarcación de pesca que se haya visto afectado.</p>	<p>Nueva Zelandia</p> <p>Este punto puede entonces abordar las operaciones que no aplican controles adecuados de histamina.</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>Cuando una de las embarcaciones de pesca que realice la entrega emplee BPH pero no haya aplicado un sistema de control de la histamina basado en los principios de APPCC recurriendo a la vigilancia y estableciendo a un sistema de mantenimiento de registros para garantizar y demostrar que garantice que garantice que se ha realizado un control, el análisis de la histamina pasa a ser un importante procedimiento de vigilancia un punto crítico de control en el momento de la recepción, en vez de un simple procedimiento de verificación en el punto crítico de control de la recepción, por lo que se debería analizar cada lote entregado por la embarcación. Si la concentración de histamina no cumple los límites establecidos, este hecho se debería notificar a la embarcación y se debería detectar y corregir la causa. Asimismo, se debería rechazar el lote de la entrega de la embarcación de pesca que se haya visto afectado.</p> <p><u>Obsérvese que los análisis de histamina pueden resultar menos fiables que los controles adecuados realizados en la embarcación, dado que la histamina puede encontrarse distribuida de forma irregular en un mismo pescado y entre diferentes piezas, y porque el reducido tamaño de las muestras o su número limitado dificulta la detección del pescado con alta concentración de histamina. La toma de muestras y la realización de análisis que ofrezcan resultados estadísticamente significativos en términos de una adecuada protección de los consumidores pueden exigir muchos recursos. Por lo tanto, es mejor que los análisis de la histamina realizados a la recepción de la embarcación de pesca se utilicen para comprobar la eficacia de unos sistemas de control de histamina debidamente aplicados y documentados en la embarcación.</u></p>	<p>EE.UU.</p> <p>Párrafo trasladado aquí desde la sección “Examen de los registros de la embarcación de pesca”, para su mejor ubicación.</p> <p><i>Categoría: SUBSTANTIVA / ENMIENDA DE FORMA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
Las orientaciones sobre el análisis de la histamina que figuran en esta subsección únicamente son aplicables a la verificación periódica de los controles de histamina empleados durante las fases posteriores de producción, almacenamiento y transporte, así como para aquellos análisis que determinen si se puede disponer de un producto cuando se hayan superado los límites críticos.	
Las orientaciones sobre el análisis de la histamina que figuran en esta subsección también son pueden ser aplicables a la intensificación del muestreo o a la verificación periódica de los controles de histamina empleados durante las fases posteriores de producción, almacenamiento y transporte, así como para aquellos análisis que determinen si se puede disponer de un producto cuando se hayan superado los límites críticos a lo largo de la cadena de suministro.	Nueva Zelanda <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
X.2.4.1 Análisis de la histamina, nivel de concentración de histamina alcanzado	
Brasil cree que los límites numéricos de la histamina y la referencia que se cita en este párrafo deberían figurar como nota al pie de página. El modo en que se propone el texto puede inducir a error, ya que se trata de información procedente de un informe de la FAO/OMS y no basado en un límite de inocuidad.	Brasil <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
Suprimir el título.	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
• El pescado recolectado fresco que forma escombrotóxina suele presentar una concentración de histamina inferior a 2 mg/kg y los operadores de empresas de alimentos que aplican los principios de APPCC pueden lograr una concentración de histamina inferior a 15 mg/kg^B.	
Suprimir este párrafo	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
• El pescado recolectado fresco que forma escombrotóxina suele presentar una concentración de histamina inferior a 2 mg/kg y los operadores de empresas de alimentos que aplican los principios de APPCC controles de histamina pueden lograr una concentración de histamina inferior a 15 mg/kg^B.	Nueva Zelanda Considerar la posibilidad de agregar “en el producto final”, después de 15 mg/kg, para que quede claro a qué momento se refiere. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• Una concentración de histamina marginalmente elevada indica que los procesos de higiene y los controles de histamina se han aplicado de forma deficiente durante la recolección, el enfriamiento o el almacenamiento a bordo de la embarcación, y que existe un riesgo significativo de que parte del pescado de un lote presente unos niveles inaceptables de concentración de histamina.	
	Nueva Zelanda Para que resulte de utilidad, es necesaria una indicación sobre qué son niveles ligeramente elevados. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• Una concentración de histamina marginalmente elevada indica que los procesos de higiene y los controles de histamina se han aplicado de forma deficiente durante la recolección, el enfriamiento o el almacenamiento a bordo de la embarcación, y que existe un riesgo significativo de que parte del pescado de un lote presente unos niveles inaceptables de concentración de histamina. Además, indican que hay	EE.UU. Para poner de relieve que no solamente es preocupante el nivel de histamina, sino también el alto nivel de enzimas que se forman.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<u>niveles elevados de histamina descarboxilasa que pueden contribuir a una formación más rápida de histamina durante la exposición a temperaturas elevadas en momentos ulteriores de la cadena alimentaria.</u>	<i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La concentración de histamina que se puede alcanzar en el momento de la recepción de la embarcación debería ser inferior a la que se pueda alcanzar en el producto más adelante en la cadena de distribución dado que, como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg, la presencia de enzimas productoras de histamina es probable que, con el tiempo y la exposición a unas temperaturas que no sean de refrigeración, se traduzca en nuevos aumentos durante su ulterior elaboración y manipulación. 	
<ul style="list-style-type: none"> La concentración de histamina que se puede alcanzar en el momento de la recepción de la embarcación debería ser inferior a la que se pueda alcanzar en el producto más adelante en la cadena de distribución. Esto se debe a que, como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg, la presencia de enzimas productoras de histamina es probable <u>que continúan produciendo histamina a un ritmo lento, a pesar del uso de medidas adecuadas de control de la temperatura o debido a concentraciones más altas de histamina</u> con el tiempo y la exposición a unas temperaturas que no sean de refrigeración, se traduzca en nuevos aumentos durante su ulterior elaboración y manipulación. 	Canadá <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La concentración de histamina que se puede alcanzar en el momento de la recepción de la embarcación debería ser inferior a la que se pueda alcanzar en el producto más adelante en la cadena de distribución dado que, como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg, la presencia de enzimas productoras de histamina es probable que, con el tiempo y la exposición a unas temperaturas que no sean de refrigeración, se traduzca en nuevos aumentos durante su ulterior elaboración y manipulación. 	Marruecos Suprimir esta frase: "como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg". Sustituir "se pueda alcanzar" por "se alcance". Suprimir esta frase: "como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg". <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La concentración de histamina que se puede alcanzar en el momento de la recepción de la embarcación debería ser inferior a la que se pueda alcanzar en el producto más adelante en la cadena de distribución dado que, como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg, la presencia de enzimas productoras de histamina es <u>Es probable que, con el tiempo y la exposición a unas temperaturas que no sean de refrigeración, se traduzca produzcan en nuevos aumentos de los niveles de histamina</u> durante su ulterior elaboración y manipulación. 	Nueva Zelandia Suprimir, ya que repite frases anteriores. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La concentración de histamina que se puede alcanzar en el momento de la recepción de la embarcación debería <u>podría</u> ser inferior a la que se pueda alcanzar en el producto más adelante en la cadena de distribución dado que, como demuestran las concentraciones cercanas a los 15 mg/kg, es probable que la presencia de enzimas productoras de histamina es probable que, con el tiempo y la exposición a unas temperaturas que no sean de refrigeración, se traduzca en nuevos aumentos durante su ulterior elaboración y manipulación. 	EE.UU. Enmienda de forma para reiterar que no solamente es preocupante el nivel de histamina, sino también el alto nivel de enzimas que se forman. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
X.2.4.2 Análisis de la histamina, estrategias de muestreo	
Suprimir este capítulo ya que se tratará en una segunda etapa de los planes de muestreo.	Marruecos

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
	<i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<p>• Para que los planes de muestreo para la histamina sean eficaces se deberían seleccionar en función de parámetros estadísticos de rendimiento. Los cuadros estadísticos y los programas informáticos aportan la información necesaria para diseñar un plan de muestreo basado en los niveles de concentración de histamina, el grado de protección y la fiabilidad de los resultados deseados. La herramienta de plan de muestreo para la histamina⁹ de la FAO/OMS es una aplicación útil diseñada con este propósito.</p>	
<p>Herramienta de plan de muestreo para la histamina de la FAO/OMS. Enlace: http://tools.fstools.org/histamine/ http://www.fstools.org/histamine/</p>	<p>Unión Europea Se debería corregir el enlace de la nota al pie 9. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• Para que los Los planes de muestreo para el análisis de los niveles de la histamina sean eficaces se deberían seleccionar en función de parámetros estadísticos de rendimiento. Los cuadros estadísticos y los programas informáticos aportan pueden aportar la información necesaria para diseñar un plan de muestreo basado en los niveles de concentración de histamina, el grado de protección y la fiabilidad de los resultados deseados. La herramienta de plan de muestreo para la histamina de la FAO/OMS⁹ https://ocs.codexalimentarius.org/Reports/ReviewerReconcileReport.aspx?reviewid=413&reporttype=consolidated - fn7 es una un ejemplo de aplicación especialmente útil diseñada con este propósito para un muestreo intensificado.</p>	<p>Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>• Para establecer el rendimiento del plan de muestreo normalmente se requiere una estimación de la desviación típica de la concentración que se está midiendo. Para calcular la desviación típica de los niveles de concentración de histamina pueden utilizarse los datos mundiales que figuran en el informe de la reunión de expertos FAO/OMS (cuadro 5.1)¹⁰, o se pueden calcular, incluyendo las peores hipótesis, cuando en el lugar de recepción se hayan recabado los datos adecuados.</p>	
<p>• Para establecer el rendimiento del plan de muestreo normalmente se requiere una estimación de la desviación típica de la concentración que se está midiendo. Para calcular la desviación típica de los niveles de concentración de histamina pueden utilizarse los datos mundiales que figuran en el informe de la reunión de expertos FAO/OMS (cuadro 5.1)¹⁰, o se pueden calcular, incluyendo las peores hipótesis, cuando después de que en el lugar de recepción se hayan recabado los datos adecuados.</p>	<p>EE.UU. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• Dado que la histamina se encuentra distribuida irregularmente en los lotes (muestra una elevada desviación típica), al utilizar un reducido número de muestras resulta difícil detectar estadísticamente el pescado que resulta peligroso. El informe de la reunión de expertos FAO/OMS (sección 6.2.2.2)¹¹ https://ocs.codexalimentarius.org/Reports/ReviewerReconcileReport.aspx?reviewid=413&reporttype=consolidated - ftn9 sugiere que se utilicen unos niveles de aceptación o rechazo de la concentración de histamina ("valor para m") inferiores al límite establecido como aceptable, con el fin de reducir el número de muestras necesarias para lograr un determinado nivel de confianza en los resultados de los análisis.</p>	
<p>• Dado que la histamina se encuentra distribuida irregularmente en los lotes (muestra una elevada desviación típica), al utilizar un reducido número de muestras resulta difícil detectar estadísticamente el pescado que resulta peligroso. El informe de la reunión de expertos FAO/OMS (sección 6.2.2.2)⁹ sugiere que se utilicen unos niveles de aceptación o rechazo de la concentración de</p>	<p>Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>histamina ("valor para m") inferiores al límite establecido como aceptable, con el fin de reducir el número de muestras necesarias para lograr un determinado nivel de confianza en los resultados de los análisis.</p> <p><u>Las muestras tomadas deben ser representativas del lote.</u></p>	
X.X.2.4.3 Análisis de la histamina, métodos analíticos	
<p>• El mejor momento para analizar la materia prima de pescado es a su llegada de las embarcaciones de pesca, pues es cuando se puede identificar de forma individualizada la parte del lomo. A medida que se procesa el pescado de distintas formas para su comercialización o que se mezcla el producto procedente de lotes de embarcaciones diferentes resulta más difícil y menos eficaz la evaluación de la inocuidad e idoneidad del pescado de cada embarcación de pesca por separado.</p>	
<p>• <u>La parte del pescado escogida para su análisis afectará de forma significativa a los resultados del mismo. El Es</u> mejor momento para analizar la materia prima de pescado es a su llegada de las embarcaciones de pesca, pues es cuando se puede <u>de forma que se puedan</u> identificar de forma individualizada <u>secciones individualizadas</u> de la parte del lomo. A medida que se procesa el pescado de distintas formas para su comercialización o que se mezcla el producto procedente de lotes de embarcaciones diferentes resulta más difícil y menos eficaz la evaluación de la inocuidad e idoneidad del pescado de cada embarcación de pesca por separado.</p>	<p>Nueva Zelanda Reubicado desde la viñeta 4. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• El establecimiento receptor debería confirmar que el método de análisis empleado ha sido debidamente validado para los niveles de detección que se utilicen. El personal responsable de la toma de muestras y de los análisis debería recibir capacitación en los procedimientos que se utilicen.</p>	
<p>Suprimir "debidamente". Suprimir "para los niveles de detección que se utilicen".</p>	<p>Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
<p>• <u>El establecimiento receptor debería confirmar que el método de análisis empleado ha sido debidamente se debería validar en forma adecuada</u> validado para los límites de detección que se utilicen. El personal responsable de la toma de muestras <u>y de los análisis</u> debería recibir capacitación en los procedimientos que se utilicen.</p>	<p>Nueva Zelanda El laboratorio es responsable de garantizar que se dispone de un método de análisis válido y de personal capacitado. <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>• La parte del pescado escogida para su análisis afectará de forma significativa a los resultados del mismo. Las partes a analizar se deberían extraer mediante un corte del final de la cabeza del bajo lomo, cerca de las agallas, dado que es la parte del pescado crudo con más probabilidades de presentar una concentración elevada de histamina si se ha sometido a excesos. Para preparar el análisis debería tomarse una muestra suficiente de músculo del pescado. En caso de pescado de menor tamaño, además de la porción del lomo anterior inferior, también pueden tomarse lomo anterior superior y la parte central del lomo inferior, por este orden y, para el pescado de menor tamaño puede ser necesario incluso tomar varios ejemplares para conseguir una unidad de muestra representativa del músculo del pescado (p.ej., aproximadamente 250 gramos). Se debería mezclar bien toda la unidad de muestra, de forma que la parte alícuota más pequeña utilizada en el método analítico sea representativa del conjunto de la unidad de muestra.</p>	
<p>• La parte del pescado escogida para su análisis afectará de forma significativa a los resultados del mismo. Las partes a analizar se deberían extraer mediante un corte del final de la cabeza del bajo lomo, cerca de las agallas, dado que es la parte del pescado crudo con más probabilidades de presentar una concentración elevada de histamina si se ha sometido a excesos. Para preparar el análisis debería tomarse una muestra suficiente de músculo del pescado. En caso de pescado de menor tamaño, además de la porción del lomo anterior inferior, también pueden tomarse lomo anterior superior y la parte</p>	<p>Canadá Sugerimos que se divida la recomendación en dos oración. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
central del lomo inferior, por este orden y, Para En el caso del pescado de menor tamaño puede ser necesario incluso tomar varios ejemplares para conseguir una unidad de muestra representativa del músculo del pescado (p.ej., aproximadamente 250 gramos). Se debería mezclar bien toda la unidad de muestra, de forma que la parte alícuota más pequeña utilizada en el método analítico sea representativa del conjunto de la unidad de muestra.	
Reformular la segunda frase como sigue: "Es necesario tomar una cantidad de músculo de pescado suficientemente representativa (p.ej., aproximadamente 250 gramos)".	Marruecos <i>Categoría: TRADUCCIÓN</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La parte del pescado escogida para su análisis afectará de forma significativa a los resultados del mismo. Las partes a analizar se deberían extraer mediante un corte del final de la cabeza del bajo lomo, cerca de las agallas, dado que es la parte del pescado crudo con más probabilidades de presentar una concentración elevada de histamina si se ha sometido a excesos. Para preparar el análisis debería tomarse una muestra suficiente de músculo del pescado. En caso de pescado de menor tamaño, además de la porción del lomo anterior inferior, también pueden tomarse lomo anterior superior y la parte central del lomo inferior, por este orden y, para el pescado de menor tamaño puede ser necesario incluso tomar varios ejemplares para conseguir una unidad de muestra representativa del músculo del pescado (p.ej., aproximadamente 250 gramos). Se debería mezclar bien toda la unidad de muestra, de forma que la parte alícuota más pequeña utilizada en el método analítico sea representativa del conjunto de la unidad de muestra. 	Nueva Zelandia Reubicar en el primer punto. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La parte del pescado escogida para su análisis afectará puede afectar de forma significativa a los resultados del mismo. Las partes a analizar se deberían extraer mediante un corte del final de la cabeza del bajo lomo, cerca de las agallas, dado que es la parte del pescado crudo con más probabilidades de presentar una concentración elevada de histamina si se ha sometido a excesos. Para preparar el análisis debería tomarse una muestra <u>suficientemente representativa (p.ej., 100-250 gramos)</u> de músculo del pescado. En caso de pescado de menor tamaño, además de la porción del lomo anterior inferior, también pueden tomarse lomo anterior superior y la parte central del lomo inferior, por este orden y, para el pescado de menor tamaño puede ser necesario incluso tomar varios ejemplares para conseguir una unidad de muestra representativa del músculo del pescado, (p.ej., aproximadamente 250 gramos). Se debería mezclar bien toda la unidad de muestra, de forma que la parte alícuota más pequeña utilizada en el método analítico sea representativa del conjunto de la unidad de muestra. 	EE.UU. Esto depende de las partes que se elijan y de las características de cada pez. El peso de una unidad de muestra representativa puede depender del producto y de la estrategia de muestreo que se utilice en la operación. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Para inspeccionar las entregas de un modo más económico, puede optarse por combinar unidades de muestra procedentes de diferente pescado (una muestra compuesta), lo que reducirá el número de análisis de histamina necesarios, a condición de que se rebaje proporcionalmente el límite crítico de concentración de histamina. Por ejemplo, después de haber molido cada una de las 3 unidades de muestra por separado, se puede preparar una nueva porción realizando una mezcla (p.ej., tomando 100 gramos de los 250 gramos de cada una de ellas) y utilizarla como una única muestra compuesta. En este caso, el límite crítico deberá dividirse entre 3 para garantizar que se detecta si una de las unidades de la muestra compuesta supera el límite crítico. En caso de que se supere el límite crítico inferior, se pueden realizar más análisis de las partes de cada una de las 3 unidades de muestra que conforman el compuesto molidas por separado, a fin de determinar si alguna unidad de muestra supera el límite crítico de la no compuesta. Obsérvese que la capacidad de crear varias unidades de muestras compuestas estará limitada por el nivel más bajo de concentración de histamina que se pueda cuantificar con precisión con el método analítico que se esté empleando. 	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
<p>• Para inspeccionar las entregas de un modo más económico, puede optarse por combinar <u>se pueden combinar</u> unidades de muestra procedentes de diferente pescado (una muestra compuesta), lo que reducirá el número de análisis de histamina necesarios, a condición de que se rebaje proporcionalmente el límite crítico de concentración de histamina. Por ejemplo, después de haber molido cada una de las 3 unidades de muestra por separado, se puede preparar una nueva porción realizando una mezcla (p.ej., tomando 100 gramos de los 250 gramos de cada una de ellas) y utilizarla como una única muestra compuesta. En este caso, el límite crítico deberá dividirse entre 3 para garantizar que se detecta si una de las unidades de la muestra compuesta supera el límite crítico. En caso de que se supere el límite crítico inferior, se pueden realizar más análisis de las partes de cada una de las 3 unidades de muestra que conforman el compuesto molidas por separado, a fin de determinar si alguna unidad de muestra supera el límite crítico de la no compuesta. Obsérvese que la capacidad de crear varias unidades de muestras compuestas estará limitada por el nivel más bajo de concentración de histamina que se pueda cuantificar con precisión con el método analítico que se esté empleando.</p>	<p>Nueva Zelandia Ofrece una información más detallada de lo necesario para este documento. Es más aplicable a los laboratorios. <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>• Para inspeccionar las entregas de un modo más económico, puede optarse por combinar unidades de muestra procedentes de diferente pescado (una muestra compuesta), lo que reducirá el número de análisis de histamina necesarios, a condición de que se rebaje proporcionalmente el límite crítico de concentración de histamina. Por ejemplo, después de haber molido cada una de las 3 unidades de muestra por separado, se puede preparar una nueva porción realizando una mezcla (p.ej., tomando 400 gramos <u>un tercio</u> de los 250 gramos de cada una de ellas) y utilizarla como una única muestra compuesta. En este caso, el límite crítico deberá dividirse entre 3 para garantizar que se detecta si una de las unidades de la muestra compuesta supera el límite crítico. En caso de que se supere el límite crítico inferior, se pueden realizar más análisis de las partes de cada una de las 3 unidades de muestra que conforman el compuesto molidas por separado, a fin de determinar si alguna unidad de muestra supera el límite crítico de la no compuesta. Obsérvese que la capacidad de crear varias unidades de muestras compuestas estará limitada por el nivel más bajo de concentración de histamina que se pueda cuantificar con precisión con el método analítico que se esté empleando.</p>	<p>EE.UU. Véanse las observaciones anteriores. <i>Categoría: SUSTANTIVA</i></p>
X.2.5 Registros de vigilancia (establecimiento receptor)	
X.2.5 Registros <u>de</u> vigilancia (establecimiento receptor)	<p>Nueva Zelandia Esta sección abarca tanto la vigilancia como los registros. <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
Se debería llevar a cabo un registro de los controles de histamina en el establecimiento receptor para que, en caso de que se descubra con posterioridad una elevada concentración de histamina en la cadena de distribución, se puedan detectar las posibles causas.	
Suprimir "de los controles de histamina".	<p>Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i></p>
<p>• Información pertinente sobre el lote de la entrega de la embarcación (p.ej., el nombre y el tipo de embarcación, el nombre del capitán, la fecha y la hora de</p>	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
descarga, el tipo y el volumen (en peso) del pescado descargado);	
Información pertinente sobre el lote de la entrega de la embarcación (p.ej., el nombre y el tipo de identificación de la embarcación, el nombre del capitán, la fecha y la hora de descarga, el tipo y el volumen (en peso) del pescado descargado);	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
- Copias de los registros de vigilancia de la embarcación de pesca que se hayan revisado (véase la sección X.1.5, relativa a los registros de vigilancia (embarcación de pesca);	
Copias de los registros de vigilancia de la toda embarcación de pesca que se hayan revisado (véase la sección X.1.5, relativa a los registros de vigilancia (embarcación de pesca);	Nueva Zelandia Por lo general, únicamente es preciso examinar los registros de control de histamina de la embarcación si las comprobaciones a la recepción indican que ello es necesario. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• En caso de que se supere el límite crítico de control de la temperatura, el operador del vehículo o de la embarcación debería identificar y corregir la causa del problema. El personal de la operación de recepción puede rechazar el lote afectado u optar por realizar análisis exhaustivos de histamina a pescado escogido del lote, que sean representativo, y rechazar el lote en caso de que alguno esté por encima de los límites críticos establecidos para la histamina.	
• En caso de que se supere el límite crítico de control de la temperatura de recepción del pescado establecida , el operador del vehículo o de la embarcación debería identificar y corregir la causa del problema. Si durante el transporte tuvo lugar un exceso de temperatura que hubiera podido causar altas concentraciones de histamina . El personal de la operación de recepción puede rechazar el lote afectado u optar por realizar análisis exhaustivos de histamina a pescado escogido del lote, que sean representativo, y rechazar el lote en caso de que alguno esté supere por encima de los límites críticos establecidos para el límite de histamina (véase Consultar la subsección X.2.4)4 Análisis de la histamina .	Nueva Zelandia Se debería rechazar el lote o se lo debería someter a análisis exhaustivos si existe motivo para creer que puede presentar concentraciones de histamina elevadas. En algunas ocasiones puede que no sea este el caso. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
• Si el establecimiento de elaboración es un elaborador secundario que recibe el producto de un elaborador primario (p.ej., un establecimiento receptor o un buque factoría), el elaborador secundario se debería asegurar de que el elaborador primario emplea un APPCC u otro sistema de control similar diseñado para evitar la formación de concentraciones peligrosas de histamina.	
La noción de sistemas similares de control no está definida en el documento; un establecimiento receptor o un buque factoría debería contar con un sistema de control basado en APPCC.	Unión Europea <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
• Si el establecimiento de elaboración es un elaborador secundario que recibe el producto de un elaborador primario (p.ej., un establecimiento receptor o un buque factoría), el elaborador secundario se debería asegurar de confirmar que el elaborador primario emplea un los principios de APPCC u otro sistema de control similar diseñado para evitar minimizar la formación de concentraciones peligrosas inaceptables de histamina.	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• Cuando al establecimiento receptor inicial le resulte imposible llevar a cabo los debidos controles de histamina enumerados en la subsección X.2 (es decir, revisar los registros de la embarcación, vigilar la temperatura, realizar la evaluación sensorial y los análisis de histamina), el establecimiento de elaboración debería realizar dichas operaciones y garantizar asimismo que se han realizado controles y tomado decisiones sobre los lotes de la embarcación de pesca intactos y que no se han mezclado con otros lotes. No obstante, se debería vigilar siempre la temperatura interna del pescado (y la disponibilidad de hielo	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
suficiente, cuando proceda), tanto en el momento de su entrega (para evaluar el control realizado en la embarcación), como en el establecimiento de elaboración (para evaluar el control realizado durante el transporte).	
Sustituir "Cuando al establecimiento receptor inicial le resulte imposible llevar a cabo los debidos controles de histamina enumerados en la subsección X.2" por "cuando el establecimiento receptor inicial no ha llevado a cabo los debidos controles de histamina previstos en la subsección X.2".	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<p>• Cuando al establecimiento receptor inicial le resulte imposible llevar a cabo los las comprobaciones y debidos controles de histamina necesarios enumerados en la subsección X.2 (es decir, revisar los registros de la embarcación, vigilar la temperatura, realizar la evaluación sensorial y los análisis de histamina), el establecimiento de elaboración debería realizar dichas operaciones y garantizar asimismo que, cuando resulte práctico, se han realizado controles y tomado decisiones sobre los lotes de la embarcación de pesca intactos y que no se han mezclado con otros lotes. No obstante, se debería vigilar siempre la temperatura interna del pescado (y la disponibilidad de hielo suficiente, cuando proceda), tanto en el momento de su entrega (para evaluar el control realizado en la embarcación), como en el establecimiento de elaboración (para evaluar el control realizado durante el transporte).</p> <p><u>Si se entremezclan los lotes y podría haber concentraciones de histamina inaceptables en el pescado, se debería tener en cuenta el lote completo a la hora de tomar decisiones sobre su destino final.</u></p>	Nueva Zelanda Las comprobaciones y controles necesarios a la recepción dependerán de la operación y de los procedimientos instaurados. No todos los controles enumerados en X.2 serán necesarios en todos los casos. Además, únicamente cuando el receptor no pueda realizar las comprobaciones necesarias las debería realizar el elaborador en su lugar. Los controles de temperatura en la recepción de la embarcación se abordan en el epígrafe X.2.5, por lo que no es necesario repetirlos aquí. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
X.4.2 Control de la elaboración, del tiempo y de la temperatura	
Suprimir "del tiempo y de la temperatura".	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
Cuando el pescado se someta a algún proceso de elaboración (p.ej., descongelación, despiece, posterior enfriamiento, salazón, secado, encurtido, ahumado, enlatado) es importante que no se mantenga demasiado tiempo a temperaturas en las que las bacterias productoras de histamina puedan proliferar y dar lugar a una concentración peligrosa de histamina.	
Cuando el pescado se someta a algún proceso de elaboración (p.ej., descongelación, despiece, posterior enfriamiento, salazón, secado, encurtido, ahumado, enlatado) es importante que no se mantenga demasiado tiempo a temperaturas losometa a condiciones de tiempo y temperatura en las que las bacterias productoras de histamina puedan proliferar y dar lugar a una concentración peligrosa de histamina.	Canadá Sugerimos las modificaciones siguientes para una mayor claridad. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
Cuando el pescado se someta a algún proceso de elaboración (p.ej., descongelación, despiece, posterior enfriamiento, salazón, secado, encurtido, cocinado , ahumado, enlatado) es importante que no se mantenga demasiado tiempo a temperaturas en las que las bacterias productoras de histamina puedan proliferar y dar lugar a una concentración peligrosa inaceptable de histamina.	Nueva Zelanda <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• La formación de histamina varía bastante y depende en gran medida de cómo se haya manipulado anteriormente la materia prima así como de las diferentes especies de bacterias productoras de histamina presentes; por lo tanto, a la hora de establecer los límites críticos debería considerarse el peor de las hipótesis.	
Suprimir este párrafo.	Marruecos

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
	<i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La formación de histamina varía bastante y depende en gran medida de cómo se haya manipulado anteriormente la materia prima así como de las diferentes especies de bacterias productoras de histamina presentes; por lo tanto, a la hora de establecer los límites críticos debería considerarse el peor de las hipótesis. 	Nueva Zelandia Si se logra utilizar los límites críticos. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
<ul style="list-style-type: none"> El nivel máximo de concentración de histamina aceptable utilizado para establecer los límites críticos de tiempo y temperatura debería tener en cuenta cualquier manipulación, elaboración, almacenamiento y preparación ulterior que pudiera propiciar a un nuevo aumento de la formación de histamina antes de su consumo. 	
Suprimir este párrafo.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> El nivel máximo de concentración de histamina aceptable utilizado para establecer los límites críticos parámetros de tiempo y temperatura debería tener en cuenta el punto en la cadena de suministro y cualquier manipulación, elaboración, almacenamiento y preparación ulterior que pudiera propiciar a un nuevo aumento de la formación de histamina antes de su consumo. 	Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La medida empleada para establecer los límites críticos de tiempo y de temperatura debería ser el producto acumulado de la exposición a tiempo y temperatura sin refrigeración durante todas las etapas de elaboración. 	
Suprimir este párrafo.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La medida empleada para establecer los límites críticos de tiempo y de temperatura La máxima exposición a tiempos y temperaturas perjudiciales debería ser el producto acumulado de la exposición a tiempo y temperatura sin refrigeración durante todas las etapas de elaboración. 	Nueva Zelandia Tampoco estos pueden manejarse como límites críticos. Es más probable que este aspecto se maneje en función de las BPF. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
<ul style="list-style-type: none"> La vigilancia controlada del flujo del producto y de los lotes constituye una estrategia eficaz para garantizar que no se ha sometido el producto a exposiciones de tiempo y temperatura inaceptables. Esto se puede hacer, por ejemplo, midiendo la temperatura ambiente y el tiempo de un lote marcado al empezar y acabar una etapa de elaboración. 	
Suprimir esta frase "eficaz para garantizar que no se ha sometido el producto a exposiciones de tiempo y temperatura inaceptables."	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
<ul style="list-style-type: none"> En caso de que se superen los límites críticos de tiempo y temperatura, se debería detectar y corregir la causa. Asimismo, antes de proceder a la distribución del producto afectado se deberían realizar unos análisis de histamina exhaustivos. De lo contrario, se debería rechazar el producto. 	
<ul style="list-style-type: none"> En caso de que se superen los límites críticos de tiempo y temperatura, se debería detectar y corregir la causa. Deberían revisarse los procedimientos cuando sea necesario para asegurarse de que el problema no se repita. Asimismo, antes de proceder a la distribución del producto afectado se deberían realizar unos análisis de histamina exhaustivos. De lo contrario, se debería rechazar el producto. 	Nueva Zelandia <i>Categoría: TÉCNICA</i>

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
X.4.3 Tratamiento térmico	
<ul style="list-style-type: none"> • Un tratamiento térmico adecuado (p.ej., la cocción, el ahumado en caliente) puede matar las bacterias productoras histamina e inactivar las enzimas de histidina descarboxilasa (HDC). <i>Morganella morganii</i> es quizás la bacteria productora de histamina más resistente al calor, y los valores D para eliminar esta bacteria y las enzimas de histidina descarboxilasa asociadas a la misma en el salmón australiano o kahawai se sitúan entre 15 y 1,5 minutos (FAO/WHO 2012). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Un tratamiento térmico adecuado (p.ej., la cocción, el ahumado en caliente) puede matar las bacterias productoras histamina e inactivar las enzimas de histidina descarboxilasa (HDC). <i>Morganella morganii</i> es quizás la bacteria productora de histamina más resistente al calor, y los valores D para eliminar esta bacteria y las enzimas de histidina descarboxilasa asociadas a la misma en el salmón australiano o kahawai se sitúan entre 15 y 1,5 minutos (FAO/WHO 2012). 	<p>Brasil</p> <p>Trasladar la frase suprimida a una nota al pie de página, ya que si bien se trata de una referencia para comprobar el parámetro del tratamiento térmico, éste es muy específico para un tipo de pescado y utiliza una bacteria que “puede ser” la más resistente desde el punto de vista térmico. Por tanto, se trata de una medida llena de incertidumbres.</p> <p>Categoría: SUSTANTIVA</p>
Sustituir "/arripis"por "(<i>Arripis</i>)".	<p>Marruecos</p> <p>Categoría: TÉCNICA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Un tratamiento térmico adecuado (p.ej., la cocción, el ahumado en caliente) puede matar las bacterias productoras histamina e inactivar las enzimas de histidina descarboxilasa (HDC). <i>Morganella morganii</i> es quizás la bacteria productora de histamina más resistente al calor, y los valores D para eliminar esta bacteria y las enzimas de histidina descarboxilasa asociadas a la misma en el salmón australiano o kahawai (<i>Arripis trutta</i>) se sitúan entre 15 y 1,5 minutos (FAO/WHO 2012). 	<p>EE.UU.</p> <p>El pez “salmón australiano o kahawai” no es un verdadero salmón ni forma parte de la familia de los salmónidos. Proponemos que se haga referencia a él por su nombre científico –<i>Arripis trutta</i>– para aclarar que no se trata de un salmón. La inclusión de una referencia al salmón en el código de prácticas sugiere que el salmón es propenso a la formación de histamina.</p> <p>Categoría: SUSTANTIVA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Sin embargo, una vez que se forma, la histamina es termoestable y no se destruye por el calor. Por lo tanto, la realización de controles de la histamina durante la recolección, así como durante otras fases anteriores al tratamiento térmico, resulta esencial para evitar introducir en el producto acabado histamina que se haya podido formar con anterioridad. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Sin embargo, una vez que se forma, la histamina es termoestable y no se destruye por el calor. Por lo tanto, la realización de controles de la histamina durante la recolección, así como durante otras fases anteriores al tratamiento térmico, resulta esencial para evitar introducir minimizar la presencia de histamina en el producto acabado histamina que se haya podido formar con anterioridad. 	<p>Canadá</p> <p>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</p>
<p>Suprimir la frase “durante la recolección, así como”.</p> <p>La frase quedaría como sigue: "Por lo tanto, la realización de controles de la histamina durante otras fases anteriores al tratamiento térmico”.</p>	<p>Marruecos</p> <p>Categoría: SUSTANTIVA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • En caso de productos comercialmente estériles, en conserva o en bolsa, el envase protege al producto de una recontaminación bacteriana, y al almacenarlo a 	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
temperatura ambiente no se produce más histamina. No obstante, una vez abierto el envase, puede volver a producirse histamina si el producto se contamina de nuevo, cuando no existan controles preventivos de tiempo y temperatura.	
<ul style="list-style-type: none"> En caso de productos comercialmente estériles en envases listos para el consumidor, en conserva o en bolsa, el envase protege al producto de una recontaminación bacteriana, y al almacenarlo a temperatura ambiente no se produce más histamina. No obstante, una vez abierto el envase, puede volver a producirse histamina si el producto se contamina de nuevo, cuando no existan controles preventivos de tiempo y temperatura. 	Nueva Zelanda Esto es, el producto que no se reenvasa antes de su venta. <i>Categoría: TÉCNICA</i>
X 4.4 Elaboración, otras medidas tecnológicas	
El control del tiempo y la temperatura es el método recomendado para evitar la formación de histamina en los productos pesqueros elaborados frescos, congelados y refrigerados.	
Suprimir este párrafo.	Marruecos <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
La aplicación de forma segura de alguno de estos tratamientos depende de la rapidez del enfriado y de que las temperaturas de refrigeración de la materia prima de pescado se mantengan desde el momento en que se produce la muerte del pez hasta que se alcancen los niveles adecuados de atributos de control de inhibición o destrucción que aportan dichos tratamientos. Asimismo, dependiendo del tratamiento, puede ser necesario que el producto acabado permanezca refrigerado hasta su consumo para garantizar su inocuidad.	
La aplicación de forma segura de alguno El éxito de estos tratamientos depende de la rapidez del enfriado y de que las temperaturas de refrigeración de la materia prima de del pescado crudo se mantengan desde el momento en que se produce la muerte del pez hasta que se alcancen los efectos de niveles adecuados de atributos de control de inhibición o destrucción que aportan de dichos tratamientos. Asimismo Además , dependiendo del tratamiento, puede ser necesario que el producto acabado permanezca refrigerado hasta su consumo para garantizar su inocuidad.	Canadá Proponemos una modificación ya que el párrafo no está claro. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• Véase la sección X.1.4, relativa al almacenamiento en refrigeración o en congelación (embarcación de pesca).	
<ul style="list-style-type: none"> Véase la sección X1.4, relativa al almacenamiento en refrigeración o en congelación (embarcación de pesca y embarcación de transferencia) 	Nueva Zelanda <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
• En caso de productos cuya preparación no precise una fase de calentamiento u otro medio que elimine las bacterias productoras de histamina y sus enzimas, la presencia de dichas bacterias supondrá que su almacenamiento en refrigeración seguirá siendo un punto de control crítico en la inhibición de la formación de histamina durante el tiempo de almacenamiento de los productos hasta su consumo.	
<ul style="list-style-type: none"> En caso de productos cuya preparación no precise una fase de calentamiento u otro medio que elimine las bacterias productoras de histamina y sus enzimas, la presencia de dichas bacterias supondrá que su almacenamiento en refrigeración seguirá siendo un punto de control crítico en la inhibición de para evitar la formación de histamina durante el tiempo de almacenamiento de los productos hasta su consumo. 	Canadá Proponemos una modificación para simplificar la oración. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
X.4.6 Registros de vigilancia (establecimiento de elaboración)	
- El histórico de la temperatura del vehículo de transporte o de la embarcación de transporte o la idoneidad del hielo, y la temperatura interna del	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección / párrafo	Miembro/Observador/Justificación
pescado;	
Suprimir este párrafo.	Marruecos <i>Categoría: SUSTANTIVA</i>
El histórico de la temperatura del vehículo de transporte o de la embarcación de transporte o la idoneidad del hielo, y la temperatura interna del pescado;	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
El establecimiento de elaboración debería realizar análisis de histamina para comprobar periódicamente que los controles de histamina están funcionando correctamente (véase la sección X.2.4).	
El establecimiento de elaboración debería realizar análisis de histamina para comprobar periódicamente que los controles de histamina están funcionando correctamente (véase la sección X.2.4) 4. Análisis de la histamina).	Nueva Zelandia <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>