



Tema 8 del Programa

CX/FFP 11/31/8¹
(solamente para fines de referencia)

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

31^a reunión
Tromsø, Noruega
11 – 16 de abril de 2011

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS (Retenido en el Trámite 4 del Procedimiento)

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS FRESCOS O CARNE DE PECTÍNIDOS CRUDOS O CONGELADA RÁPIDAMENTE [CON O SIN HUEVAS]

ÍNDICE

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

- X.1 Suplemento general al programa de requisitos previos
- X.2 Identificación de peligros y defectos
- X.3 Operaciones de elaboración
 - X.3.1 Elaboración de carne fresca de pectínido a bordo de embarcaciones de pesca de altura
 - X.3.1.1 Embarque/depósito en cubierta de los pectínidos
 - X.3.1.2 Desconchado
 - X.3.1.3 Lavado con agua de mar
 - X.3.1.4 Enfriamiento previo
 - X.3.1.5 Envasado en recipientes
 - X.3.1.6 Almacenamiento en refrigeración
 - X.3.2 Elaboración de carne de pectínidos congelada rápidamente
 - X.3.2.1 Recepción de los pectínidos
 - X.3.2.2 Almacenamiento en refrigerador
 - X.3.2.3 Lavado
 - [X.3.2.4 Aplicación de aditivos a la carne de pectínido]
 - X.3.2.5 Clasificación por tamaño
 - X.3.2.6 Fase de congelación
 - X.3.2.7 Glaseado
 - X.3.2.8 Pesaje
 - X.3.2.9 Etiquetado
 - X.3.2.10 Envasado
 - X.3.2.11 Almacenamiento en congelación

¹ Este documento corresponde al anteproyecto de código de prácticas en CX/FFP 09/30/9 del 30^a CCFFP

Apéndice 'X' Requisitos facultativos para el producto final**SECCIÓN 2 DEFINICIONES**

Para los fines del presente Código:

Agua de mar refrigerada:	Agua de mar en depósitos fijos refrigerada por medios mecánicos.
[Pectínidos con huevas:	Carne del músculo abductor y bolsa de las huevas después de separar por completo las vísceras de la concha del pectínido.]
Carne de pectínidos:	Carne del músculo abductor después de haber extraído por completo las vísceras y/o las huevas de la concha.
Desconchado:	Procedimiento que consiste en extraer la carne del músculo abductor de la concha del pectínido vivo y separar por completo las vísceras, o las vísceras y las huevas.

SECCIÓN X ELABORACIÓN DE CARNE DE PECTÍNIDOS FRESCA Y CONGELADA RÁPIDAMENTE [CON O SIN HUEVAS]

Con miras a reconocer los controles en las distintas fases de elaboración, se ofrecen en esta sección ejemplos de posibles peligros y defectos y se describen directrices técnicas que pueden utilizarse para establecer medidas de control y medidas correctivas. En relación con cada fase concreta, sólo se enumeran los peligros y defectos que es probable que ocurran o bien, se controlen en ella. Hay que tener presente que al preparar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) y/o un plan de análisis de Puntos de Corrección de Defectos (PCD), es esencial consultar la Sección 5, en la que se ofrece orientación para la aplicación de los principios de HACCP y de análisis en PCD. Sin embargo, en el ámbito del presente Código de Prácticas no es posible proporcionar detalles sobre los límites críticos, la vigilancia, el mantenimiento de registros y la verificación respecto de cada una de las fases, ya que son específicos de peligros y defectos concretos.

Como se subraya en el presente Código, la aplicación de los elementos adecuados del programa de requisitos previos (Sección 3) y de los principios de HCCP (Sección 5), en esas fases se proporcionará al elaborador una seguridad razonable de que se observarán las disposiciones esenciales sobre calidad, composición y etiquetado de las correspondientes normas del Codex y se controlarán las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.

Los métodos de recolección comercial de pectínidos pueden variar considerablemente. Por ejemplo, el desconchado puede realizarse a bordo de embarcaciones pesqueras equipadas para ello o en establecimientos en tierra. En lo que respecta a las salidas de pesca más largas, en las que el desconchado se realiza en el mar y el producto se mantiene frío mediante la aplicación de hielo de agua dulce, el tiempo durante el cual la carne de pectínidos está en contacto con el agua de fusión del hielo puede afectar tanto a su calidad como a su composición. El lavado de la carne de pectínidos durante la elaboración es también una fuente de exposición al agua dulce que afecta a la composición del producto. Para que el producto cumpla las normas internacionales y/o reglamentarias destinadas a impedir fraudes para los consumidores y prácticas comerciales desleales, los pescadores y los elaboradores de pectínidos deberían establecer controles apropiados, prestando especial atención a evitar que se añada al producto una cantidad excesiva de agua dulce.

La presente sección abarca la preparación y la manipulación de la carne de pectínidos frescos a bordo de embarcaciones de pesca antes del desembarque y de la elaboración de carne de pectínidos congelada rápidamente en instalaciones de elaboración en tierra. También aborda el uso de agua dulce [y el tratamiento con polifosfatos] durante la elaboración. El ejemplo de diagrama de flujo (Figura X.1) ilustra algunas de las fases habituales de la elaboración de la carne de pectínidos.

X.1 SUPLEMENTO GENERAL AL PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS

En la Sección 3 - Programa de requisitos previos - se indican los requisitos mínimos para unas Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en las embarcaciones pesqueras y en las instalaciones de elaboración antes de la aplicación del análisis de los peligros y defectos. Además de las directrices presentadas en la Sección 3, deberían tenerse en cuenta las siguientes cuestiones:

- Los recipientes a bordo de las embarcaciones de captura utilizados para mantener la carne desconchada de pectínidos en hielo deberían estar limpios, higiénicos y en buenas condiciones.
- Si los pectínidos se desconchan en el mar a bordo del buque de captura, se deberían enjuagar con agua limpia de mar a fin de disminuir la cantidad de arena, detrito o materia extraña en el producto final.

X.2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y DEFECTOS

Véase también la Sección 5.3.3 - Realización del análisis de peligros y defectos.

X.2.1 Peligros

Véase también la Sección 5.3.3.1 - Identificación de peligros y defectos. Cuando se comercialice la carne de pectínidos, el producto debería cumplir las disposiciones pertinentes en materia de contaminantes e higiene establecidas en la Norma del Codex para la carne de músculo abductor de los pectínidos congelados rápidamente (*en elaboración*). [En lo referente a la comercialización de los pectínidos con huevas, el producto debería cumplir las disposiciones pertinentes en materia de contaminantes e higiene establecidas en la Norma del Codex para moluscos bivalvos vivos y moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008)].

En la presente sección se describen los principales peligros y defectos específicos de la carne de pectínidos.

X.2.1.1 Biotoxinas marinas

En general, la presencia de biotoxinas marinas como DSP, PSP o ASP en la carne del músculo abductor del pectínido no constituye por sí sola un motivo de preocupación desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos y, por consiguiente, no representa un riesgo para la salud humana. Los datos científicos sobre la contaminación de la carne de pectínidos con biotoxinas son limitados. No obstante, algunos datos científicos y de control han demostrado que la contaminación de los pectínidos con ASP y DSP, aunque mayormente concentrada en las vísceras y las huevas, puede acumularse en el músculo abductor. Aunque la información científica sobre la contaminación de la carne de pectínidos con biotoxinas es limitada, ese deberá considerar las biotoxinas marinas como un posible peligro al realizar el análisis de peligros. Este peligro se excluirá o incluirá dependiendo de la especie y la disponibilidad de los datos científicos comprobatorios específicos para un país sobre las toxinas en dicha especie.

X.2.2 Defectos

Los posibles defectos que se mencionan a continuación se describen en las secciones 3 y 9 del Anteproyecto de Norma del Codex para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente (*en elaboración*).

En las especificaciones relativas al producto final que se exponen en el Apéndice 'X' se describen los requisitos facultativos específicos para la carne de pectínidos.

X.2.2.1 Parásitos

Es sabido que los parásitos afectan el aparato respiratorio, los órganos y el tejido conjuntivo (como, por ejemplo, Perkinsis spp.) de los moluscos bivalvos. También es sabido que el nematodo *Sulcascaris sulfata* es un parásito del músculo abductor de los pectínidos. No obstante, esta especie madura en tortugas marinas de sangre fría y no se considera un peligro para los seres humanos. De todas maneras, la infestación de pectínidos con parásitos maduros o la presencia de quistes pueden ser desagradables para los consumidores desde el punto de vista estético.

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

Durante el desconchado de los pectínidos, puede ocurrir que las vísceras y otras partes del intestino no se separen por completo de la carne del pectínido. Los pectínidos capturados y trasladados de su ambiente natural a la embarcación pueden contener arena, grava fina, detrito y materias extrañas y de no efectuarse un enjuague adecuado, la arena y la grava fina pueden incrustarse entre las fibras del músculo abductor. Una cantidad excesiva de vísceras y materias extrañas pueden dar lugar a que el producto final presente atributos físicos desagradables e inaceptables para los consumidores. Además, si la remoción de las vísceras no es total, las biotoxinas y los patógenos podrían plantear un peligro para la salud.

X.2.2.3 “Agua añadida”

Se ha demostrado que el agua dulce que entra en contacto con la carne del músculo abductor de pectínidos aumenta el contenido de humedad de la misma con el transcurso del tiempo. Ello se debe a que el músculo abductor del pectínido está constituido por haces paralelos de fibras que pueden absorber el agua por capilaridad. Si la carne del músculo abductor del pectínido ha estado en contacto con agua dulce, incluida agua dulce de deshielo, durante un tiempo más prolongado que el exigido por la preparación y elaboración de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación, el producto absorberá agua en exceso, lo que puede dar lugar a un fraude para los consumidores y prácticas comerciales desleales. [La aplicación de polifosfatos a los pectínidos durante la elaboración liga el agua añadida y, si se realiza de forma indebida, puede propiciar fraudes para los consumidores y prácticas comerciales desleales.]

El elaborador debería establecer controles adecuados para asegurarse de que la cantidad de agua añadida se limita a la absorción inevitable desde el punto de vista técnico [y el uso de polifosfatos] y que el uso de agua se ajusta a las normas internacionales y reglamentarias (esto es, la persona que elabora debe aplicar correctamente y cumplir las Buenas Prácticas de Fabricación, o BPF). El elaborador debería asegurarse de que el etiquetado no induzca a error al consumidor.

El diagrama de flujo es solamente para fines ilustrativos. Para la aplicación del sistema HACCP en la fábrica, se ha de preparar un diagrama de flujo completo para cada fase.

Las referencias corresponden a las secciones pertinentes del Código

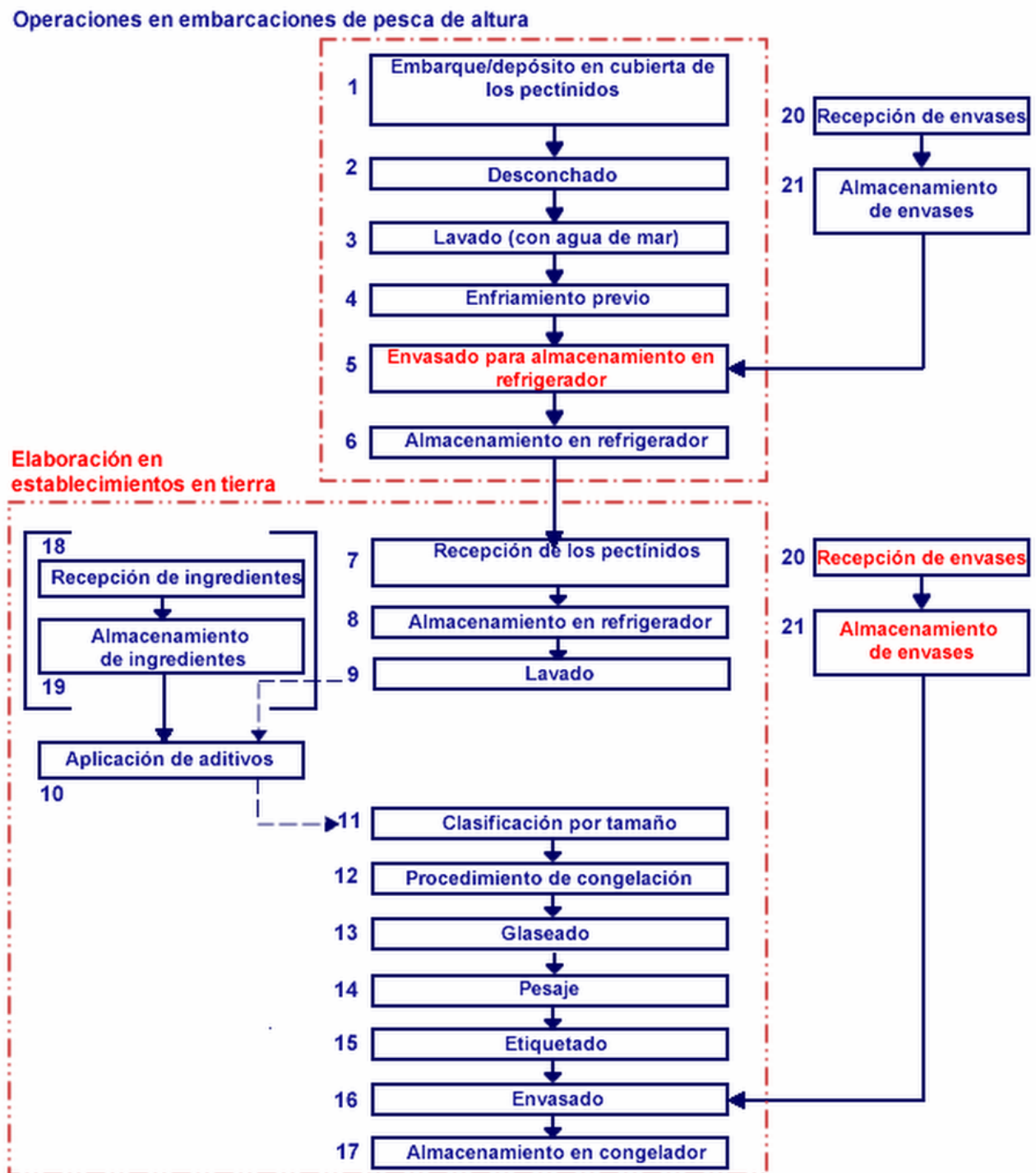


Figura X.1 Ejemplo de diagrama de flujo para la elaboración de carne de pectínido.

X.3 OPERACIONES DE ELABORACIÓN

X.3.1 Elaboración de carne de pectínidos frescos a bordo de embarcaciones de pesca de altura antes del desembarque

Por lo general, la pesca de pectínidos puede ser de corta o larga duración y se diferencian en función del tiempo en el mar y la proximidad del lugar de recolección respecto de los establecimientos de elaboración en tierra. Las “salidas de pesca de breve duración” suelen ser de uno o dos días, en el caso de la pesca de bajura con recolección en el medio silvestre y diarias en el caso de la acuicultura con recolección controlada. Las “salidas de pesca de larga duración” típicamente son de bajura. En ellas, el desconchado de los pectínidos se lleva a cabo a bordo de las embarcaciones de pesca. Los productos se mantienen fríos mediante la aplicación de hielo de agua dulce y se almacenan en lugares debidamente refrigerados.

X.3.1.1 Embarque/depósito en cubierta de los pectínidos (Fase 1 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbables*
Posibles Defectos: *Animales muertos*

Orientación técnica:

- Los pectínidos vivos deberían ser recolectados y colocados en recipientes limpios a la brevedad posible y con cuidado para evitar la contaminación.
- Se debería evitar la manipulación indebida de los pectínidos vivos a fin de minimizar el estrés y el daño al animal.

X.3.1.2 Desconchado (Fase 2 de elaboración)

Posibles peligros: *Presencia de biotoxinas marinas*
Posibles Defectos: *Restos de vísceras*

Orientación técnica:

- La remoción de las vísceras de los pectínidos vivos debería hacerse lo antes posible. Ello previene que las toxinas, de estar presentes, se transfieran al músculo abductor.
- El desconchado debería hacerse con cuidado para evitar dañar las vísceras y/o las huevas y prevenir la transferencia de biotoxinas marinas, de estar presentes, al músculo abductor.
- Se debería proceder con cuidado para asegurarse de que las vísceras, el tejido conjuntivo y las huevas [(de corresponder)] se separan por completo de la carne pectínidos.
- La carne de pectínido desconchada en el mar debería desembarcarse sin demora y almacenada en frío hasta tanto se efectúe la elaboración.

X.3.1.3 Lavado con agua de mar (Fase 3 de elaboración)

Posibles peligros: *Fragmentos de concha, presencia de biotoxinas marinas*
Posibles Defectos: *Restos de vísceras, contaminación física (arena, detrito), exceso de agua añadida*

Orientación técnica:

- Se debería disponer de un suministro adecuado de agua de mar limpia para lavar la carne de pectínidos después del desconchado para eliminar posibles fragmentos de concha, vísceras, tejidos conjuntivos, arena, detrito y materias extrañas.
- El lavado debería hacerse con cuidado a fin de minimizar el tiempo de contacto de la carne del pectínido con el agua y limitar la absorción inevitable desde el punto de vista técnico.

X.3.1.4 Enfriamiento previo (Fase 4 de elaboración)

Posibles peligros: *Proliferación microbiológica y/o nueva contaminación*

Posibles Defectos: *Humedad (añadido de agua) –se aplica al enfriado previo usando agua dulce*

Orientación técnica:

- Se debería recurrir al enfriamiento previo de la carne de pectínidos para disminuir la temperatura del centro de la misma antes de su almacenamiento en refrigeración. Esta fase puede reducir la cantidad de hielo derretido y, en consecuencia, el contacto de la carne de pectínidos con agua dulce durante el almacenamiento en refrigeración. El enfriado rápido también puede disminuir la pérdida por goteo resultante.
- El enfriamiento previo requiere la inmersión de la carne de pectínidos en agua de mar refrigerada durante un período de tiempo establecido.
- Si se utiliza agua dulce junto con agua de mar, el tiempo de contacto de cada lote debería ser lo más breve posible.
- El agua utilizada en el enfriamiento previo debería reemplazarse periódicamente para reducir la carga bacteriana y asegurar una temperatura funcional del agua.

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

Posibles peligros: *Improbables*

Posibles Defectos: *Improbables*

Véanse también las Secciones 8.5.1 - Recepción – Envases, etiquetas e ingredientes; 8.5.2 - Almacenamiento – Envases, etiquetas e ingredientes; y 8.4.4 - Envoltura y envasado.

Orientación técnica:

- Una vez que la carne de pectínidos ha sido envasada en recipientes limpios de un material idóneo para los alimentos, se debería colocar una etiqueta u otra identificación adecuada en cada uno de los recipientes en la que conste la fecha de recolección y otra información pertinente sobre el producto.
- El recipiente no debería ser excesivamente grande. Se lo llenará en forma adecuada, evitando un contenido excesivo a fin de facilitar el intercambio de temperatura y evitar dañar a los pectínidos.
- La carne de pectínidos debería mantenerse limpia.
- [Los recipientes deberían ser impermeables o diseñados de forma de limitar, dentro de lo posible, la absorción de agua en la carne de pectínido, siempre y cuando produzca una disminución de la calidad del producto.]

O

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

X.3.1.6 Almacenamiento en refrigeración (Fase 6 de elaboración)

Posibles peligros: *Proliferación microbiológica y/o nueva contaminación*

Posibles Defectos: *Descomposición, humedad (añadido de agua)*

Véase también la Sección 8.1.2 - Almacenamiento en refrigeración.

Orientación técnica:

- Los recipientes con carne de pectínidos deberían estar rodeados de hielo muy picado en cantidad suficiente.

- Los frigoríficos o recipientes para refrigeración y almacenamiento deberían estar debidamente drenados. El agua dulce procedente de la fusión del hielo no debería estar en contacto con el producto situado en la parte inferior.
- Si se utiliza hielo, se deberían examinar los pectínidos almacenados regularmente para asegurarse de que el hielo cubre el producto.
- Se debería controlar la temperatura para asegurarse de que los pectínidos almacenados se mantienen a la temperatura de fusión del hielo.
- Antes del desembarque, se debería considerar la información relativa al producto y su almacenamiento (o sea, la fecha de captura en relación con la ubicación del almacenamiento refrigerado a bordo, etc.) a fin de facilitar una utilización adecuada de los pectínidos.

X.3.2 Elaboración de carne de pectínidos congelada rápidamente

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

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

Posibles peligros: *Biotoxinas marinas, contaminación química*

Posibles Defectos: *Descomposición, humedad (agua añadida), parásitos, materias extrañas*

Orientación técnica:

- Los pectínidos vivos que se van a desconchar al llegar al establecimiento de elaboración, o las carnes de pectínidos, deberían estar refrigeradas adecuadamente, manipuladas sin demora y con cuidado para evitar la contaminación.
- Se debería evitar la manipulación indebida de los pectínidos vivos a fin de minimizar el estrés y el daño al animal
- Las especificaciones del producto podrían incluir los siguientes elementos:
 - características organolépticas, como aspecto, olor, textura, etc.;
 - especificación de la especie;
 - límite máximo aceptable de contenido de humedad (*Nota: se podrían incluir en un anexo, a título de referencia, posibles métodos de análisis como el porcentaje de humedad o la relación humedad/proteínas*);
 - calidad de fabricación (cantidad excesiva de vísceras /huevas (sólo en el caso de la carne del músculo abductor);
 - contaminación química, metales pesados, residuos de plaguicidas, etc;
 - presencia de parásitos;
 - materias extrañas.
- [Para comercializar pectínidos con huevas, el elaborador debería establecer un método destinado a asegurar que el contenido de toxicidad se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial competente. Esto podría conseguirse, por ejemplo, aunque no solamente, mediante el cumplimiento de programas de vigilancia o pruebas del producto final.]
- Las personas que manipulan los pectínidos y demás personal especializado deberían actualizar sus conocimientos especializados sobre técnicas de evaluación sensorial para asegurarse de que los lotes entrantes cumplen las disposiciones esenciales de calidad de la Norma del Codex para la Carne del Músculo Abductor de Pectínidos Congelada Rápidamente.
- Deberían establecerse procedimientos adecuados para los manipuladores de pectínidos y demás personal para verificar que se cumplen las especificaciones de la especie. Ello podría incluir, entre otras cosas, la verificación de la información del producto en la documentación comercial, etc.

- Los pectínidos o la carne de pectínidos deberían ser rechazados cuando se sepa que contienen sustancias perjudiciales, descompuestas o extrañas, que no puedan ser eliminadas o disminuidas hasta un nivel aceptable mediante procedimientos normales de selección o preparación. Se debería realizar una evaluación adecuada para determinar la razón o razones de la pérdida de control, modificando el sistema de HACCP o el plan de PCD en caso necesario.

X.3.2.2 Almacenamiento en refrigeración (Fase 8 de elaboración)

Posibles peligros: *Proliferación de patógenos microbiológicos*

Posibles Defectos: *Descomposición*

Véase también la Sección 8.1.2 - Almacenamiento en refrigeración

Orientación técnica:

- En el caso de la carne de pectínidos envasada en recipientes, su tarjeta de identificación permitirá determinar la fecha de recolección y los días que el producto ha estado en contacto con hielo de agua dulce. Se deberían elaborar esquemas/planes de rotación de las existencias para asegurar una utilización correcta de los pectínidos.
- Los productos deberían almacenarse a una temperatura adecuada aproximada a la temperatura de fusión del hielo. La temperatura debería controlarse durante el almacenamiento en refrigeración.
- Los productos deberían colocarse de manera de facilitar una distribución adecuada y uniforme a todas las partes del producto almacenado.

X.3.2.3 Lavado (Fase 9 de elaboración)

Posibles peligros: *Fragmentos de concha*

Posibles Defectos: *Exceso de agua, contaminación física (arena, detrito)*

Orientación técnica:

- Se debería agitar suavemente la carne de cada pectínido para separar las distintas piezas y asegurar la eliminación de materias extrañas.
- Se debería usar agua salada (3 por ciento) fría para lavar la carne de pectínidos con el fin de reducir al mínimo la absorción de humedad.
- El agua salada enfriada debería prepararse con agua potable y sal de calidad alimentaria. Se debería controlar la salinidad del agua fría.
- Se debería evitar el uso de agua dulce. En caso de utilizarse, se debería aplicar un método de lavado/aspersión claramente definido que tenga en cuenta el tiempo de contacto.
- Se debería vigilar cuidadosamente el programa de lavado (parámetros del tiempo de contacto).
- La carne de pectínidos lavada debería ser debidamente escurrida.
- Una vez lavada, la carne de pectínidos debería ser elaborada o refrigerada inmediatamente y conservada a la temperatura adecuada (temperatura de fusión del hielo).

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

Posibles peligros: *Improbable*

Posibles Defectos: *Exceso de agua, sabor desagradable*

Véase también las Secciones 8.5.1 - Recepción – Envases, etiquetas e ingredientes; y 8.5.2 - Almacenamiento – Envases, etiquetas e ingredientes.

Orientación técnica:

- El remojo de la carne de pectínidos en una solución de fosfato es el método más común de aplicación de polifosfatos. Estos pueden ser aplicados también por inmersión, aspersión o volteo en una solución de fosfato.
- La aplicación de polifosfatos sólo debería ocasionar los pequeños aumentos de humedad que suelen ocurrir de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación sin el uso de fosfatos. Si se utilizan polifosfatos, el elaborador debería establecer un procedimiento de aplicación que permita alcanzar sistemáticamente objetivos funcionales positivos.
- Los polifosfatos deberían mezclarse en las proporciones idóneas, respetando el tiempo de contacto debidamente validado. La cantidad de agua absorbida por la carne de pectínidos aumentará en función del tiempo de remojo.
- Los aditivos deberían cumplir los requisitos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios y el Anteproyecto de norma para la carne del músculo abductor de pectínidos crudos congelada rápidamente.]

X.3.2.5 Clasificación por tamaño (Fase 11 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*
Posibles Defectos: *Descomposición*

Orientación técnica:

- La clasificación por tamaño de la carne de pectínidos suele realizarse mediante clasificadoras mecánicas más o menos complejas. Existe la posibilidad de que la carne de pectínidos quede enganchada en las barras de la clasificadora, por lo que son necesarias inspecciones y limpiezas periódicas para sacar “los remanentes” de carne vieja de pectínidos.
- Una vez clasificada, la carne de pectínidos debería ser elaborada o refrigerada inmediatamente y conservada a la temperatura adecuada (temperatura de fusión del hielo).

X.3.2.6 Procedimiento de congelación (Fase 12 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*
Posibles Defectos: *Deterioro de la textura*

Véase la Sección 8.3.1 - Procedimiento de congelación.

X.3.2.7 Glaseado (Fase 13 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*
Posibles Defectos: *Deshidratación posterior, peso neto incorrecto*

Véase la Sección 8.3.2 - Glaseado

Orientación técnica:

- Se debería proceder con cuidado para asegurarse de que toda la superficie de la carne de pectínidos congelada esté cubierta por una capa protectora de hielo y que no queden zonas descubiertas que puedan deshidratarse (quemadura causada por la congelación).

X.3.2.8 Pesaje (Fase 14 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*
Posibles Defectos: *Peso neto incorrecto*

Véase las Secciones 8.2.1 – Pesaje y 8.3.2 - Glaseado

X.3.2.9 Etiquetado (Fase 15 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*

Posibles Defectos: *Etiquetado incorrecto, aditivo no declarado, añadido de agua no declarado*

Véase también la Sección 8.2.3 - Etiquetado

Orientación técnica:

- La etiqueta debe describir exactamente la naturaleza del producto para no inducir a error o engaño al consumidor y permitir que esté informado.
- [Cuando se utilicen polifosfatos en el procedimiento, se debería establecer un sistema para asegurarse de que ese aditivo esté debidamente declarado en la etiqueta.]
- Cuando se haya superado el contenido de humedad prescrito por la legislación nacional, la etiqueta deberá indicar que el agua ha sido añadida de conformidad con la legislación nacional del país de venta del producto.

X.3.2.10 Envasado (Fases 18, 19, 20, 21 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*

Posibles Defectos: *Improbable*

Véanse las Secciones 8.5.1 - Recepción – Envases, etiquetas e ingredientes; 8.5.2 – Almacenamiento, envases, etiquetas e ingredientes y 8.4.4 - Envoltura y envasado

X.3.2.11 Almacenamiento en congelación (Fase 17 de elaboración)

Posibles peligros: *Improbable*

Posibles Defectos: *Deshidratación, descomposición, olor rancio, pérdida de calidad nutricional*

Véase la Sección 8.1.3 - Almacenamiento en congelación.

APÉNDICE 'X'**REQUISITOS FACULTATIVOS PARA EL PRODUCTO FINAL - CARNE DE PECTÍNIDOS
[POR COMPLETAR]**

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