



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

Thirty-fourth Session

Ålesund, Norway, 19 – 24 October 2015

PROPOSED DRAFT CODE OF PRACTICE ON THE PROCESSING OF FRESH AND QUICK FROZEN RAW SCALLOP PRODUCTS

Comments by Chile

(English version)

The Chilean delegation submits the following observations to the Draft Code of Practice under discussion:

General Observations:

- 1) The scope of the Code should be extended to farmed scallops, since the terminology used does not consider this activity, explicitly. To this end, the term “or harvest” should be added following the term “fishing” and the term “or aquaculture” should be added following the term “fisheries” where appropriate. For example, the first paragraph in point X.2 mentions “ scallops fishing trips ...”, which should be replaced with “scallops harvesting or fishing trips ...” ¹
- 2) In certain manufacturing processes, evisceration is a stage that is independent from shucking, and therefore this should be considered in the different sections of the Code. A definition should be included for “evisceration” in section 2, and the term should later be introduced in the various parts of the code, as appropriate. For example, in section X.1.1.1, second paragraph, in the description regarding biotoxin hazard associated to shucking, the evisceration stage should be mentioned as a possible source of contamination with marine biotoxins. In addition, it should be included as an alternative additional step in the flow diagram in figure X.1.

Specific observations

SECTION 2 DEFINITIONS

Shucking	<p>Procedure that consists in removing the meat from the scallop or the meat with eggs from the living and whole scallop, <u>leaving both or one of their shells</u></p> <p>Justification: Improve wording in Spanish. Additionally, “leaving one or both of their shells” was included, since shucking may consist on eliminating one or both shells,</p>
-----------------	---

¹ This observations only applies to Spanish version.

	depending on the desired commercial presentation.
<u>Evisceration</u>	<p><u>Procedure consisting in extracting from the live whole scallop, or from the unshelled scallop the viscera, only leaving the scallop meat or the scallop meat with roe</u></p> <p><u>Justification:</u> Scallops processing may consider evisceration as a stage independent from shucking.</p>

Specific Observations

X.1.1.1 Marine Biotoxins

Scientific data has shown that when algal blooms producing marine biotoxins (1) are present in harvest areas, toxins may accumulate at a hazardous level in the viscera and roe. Therefore, for roe-on scallop meat products, preventive measures should be in place in accordance with the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)

With respect to scallop meat products, marine biotoxins are not reasonably likely to present a hazard. While the hazard analysis will consider marine biotoxins a potential hazard, this hazard will be excluded or included based upon the species and the available country specific scientific evidence for toxins in that species. During shucking to produce scallop meat, incomplete removal of the viscera and roe may introduce biotoxin health hazards. If marine biotoxins are an identified hazard in the meat of the species then biotoxin control measures should be in place.

~~{Marine biotoxins are not reasonably likely to present a hazard in in properly processed commercial scallop adductor muscle meat shucked live.}~~

~~{Biotoxins may migrate into the adductor muscle (meat) if the viscera and roe are not removed while the scallop is alive.}~~

~~{Toxins may accumulate at a hazardous level in the adductor muscle (in some species)}~~

~~{If there is information from monitoring of the harvesting area or from on-board biotoxin screening that toxins are present in the viscera/whole body analysis, control measures should be in place to confirm that scallop products are safe for human consumption (i.e. further testing of meat or roe on scallops).}~~

~~-1 Marine Biotoxins: paralytic shellfish poisoning (PSP); amnesia shellfish poisoning (ASP); and diarrhetic shellfish poisoning (DSP).~~

Justification: The text between brackets is redundant with respect to described in the first two paragraphs, which for the purpose of the code is sufficiently clear with regards to the risk of marine biotoxins in scallops and the considerations that each country must apply on the basis of scientific data available. We also suggest to eliminate footnote (1) since biotoxins reported worldwide as consequence of algal blooms are not only restricted to these groups of toxins. It would be more appropriate to refer to CODEX STAN 292-2008.

Specific Observation

X.2.1.1 Landing/Storage of pectinidae on deck (Fase 1 de elaboración)

Potential Hazards: Microbiological contamination; biotoxins, and chemical contamination

Potential Defects: Physical damage, dead scallops

Technical Guidance

- Refer to Section 7.3 Harvesting and transportation of live bivalve molluscs of the Code of Practice for Fish and Fisheries Products.
- For at-sea shucking voyages, [live] scallops should be collected and placed in clean storage containers made from material that is easy to wash and disinfect and that is suitable for contact with seawater, without undue delay and with care to avoid contamination.
- For short haul voyages [live] scallops should be collected and placed on deck or clean work surface to allow for washing of scallops. This should be carried out without undue delay and with care to avoid contamination.
 - To reduce stress and increase longevity, provide shade, seawater spray, or quickly transfer to a chilled environment to minimize the time scallops are exposed to elevated temperatures and dry conditions.
 - Clean seawater must be used and surfaces should be clean and impervious.
- Scallops showing evident signs of death or damage should be disposed of in a proper manner **in order to avoid they constitute a source of contamination** . Unfit scallops can be identified through sensory evaluation, covering characteristics such as shell gaping, lack of response to percussion, sour odour, and/or viscera exposed outside the shell, picking of muscle or mantle, evident signs of decomposition, or other effective methods to assess viability.
- Rough handling of live scallops should be avoided to minimize stress and injury which could lead to the death of scallops prior to processing.
- Waste material should be disposed of in an appropriate manner.

Justification: Specify the meaning of “appropriately” .

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

La delegación de Chile presenta las siguientes observaciones al Anteproyecto de Código de Prácticas en discusión:

Observaciones generales:

- 1) Se debería ampliar el alcance del Código a pectínidos provenientes de acuicultura, ya que la terminología utilizada no considera expresamente esta actividad. Para esto, debiera agregarse el término “o cosecha” a continuación del término “pesca” y agregarse el término “o de acuicultura” a continuación del término “pesquera (o)” en todos los casos que corresponda. Por ejemplo, en el primer párrafo del punto X.2 se menciona “Las salidas de pesca de pectínidos...”, lo que debiera reemplazarse por “Las salidas de pesca o cosecha de pectínidos...”
- 2) El eviscerado constituye, en algunos procesos de elaboración, una etapa independiente del desconchado, por lo que debiera ser descrito en los distintos apartados del Código. Se debería incluir una definición para el “eviscerado” en la sección 2, para luego ser introducido el término en los distintos apartados del código, según corresponda. Por ejemplo, en el apartado X.1.1.1, segundo párrafo, en la descripción del peligro de biotoxinas asociado al desconchado, debiera mencionarse también la etapa de eviscerado como una fuente de peligro de contaminación por biotoxinas marinas. Asimismo, debiera incluirse como una etapa adicional alternativa, en el diagrama de flujo de la Figura X.1.

Observación específica

SECCIÓN 2 DEFINICIONES

Desconchado	<p>Procedimiento que consiste en extraer la carne del pectínido o del pectínido o la carne con huevas del pectínido vivo y entero, <u>dejando ambas o sólo una de sus valvas.</u></p> <p>Justificación: Mejorar la redacción en español. Adicionalmente se incluyó “dejando ambas o sólo una de sus valvas”, ya que el proceso de desconchado puede consistir en eliminar una o ambas valvas, dependiendo de la presentación comercial que se desee.</p>
<u>Eviscerado</u>	<p><u>Procedimiento que consiste en extraer del pectínido vivo y entero, o bien del pectínido desconchado, las vísceras, dejando sólo la carne o la carne con huevas</u></p> <p>Justificación: El proceso de elaboración de los pectínidos puede considerar el eviscerado como una etapa independiente del desconchado.</p>

Observación específica

X.1.1.1 Biotoxinas Marinas

Los datos científicos demuestran que cuando las floraciones de algas producen biotoxinas¹ en las zonas de captura, las toxinas pueden acumularse a niveles peligrosos en las vísceras y las huevas. Por consiguiente, se debería disponer de medidas preventivas para los productos de carne de pectínidos con huevas, de conformidad con la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).

Con respecto a los productos de carne de pectínidos, es poco probable que las biotoxinas marinas representen un peligro. Mientras que en el análisis de peligros se consideran las biotoxinas marinas como un peligro posible, dicho peligro será excluido o incluido en base a las especies y a los datos científicos disponibles en el país acerca de las toxinas en esas especies. La eliminación incompleta de las vísceras y las huevas puede ocurrir durante el desconchado para elaborar la carne de pectínidos, puede presentar peligros para la salud planteados por las biotoxinas. En caso de identificar toxinas marinas como peligro en la carne de la especie, es necesario disponer de medidas de control para las biotoxinas.

~~[Es poco probable que durante un adecuado procedimiento de elaboración comercial las biotoxinas marinas representen un peligro para la carne del músculo abductor del pectínido desconchado vivo].~~

~~[Las biotoxinas pueden asimismo desplazarse al músculo abductor (de la carne) si las vísceras y las huevas no se extirpan mientras el pectínido está vivo.]~~

~~[Las toxinas pueden acumularse en el músculo abductor a niveles peligrosos (en algunas especies)]~~

~~[Si hubiera información proveniente de la vigilancia de la zona de captura o de un método de detección de toxinas a bordo que confirma la presencia de toxinas en el análisis de las vísceras/cuerpo completo, se debería disponer de medidas de control a fin de determinar que los productos de pectínidos son aptos para el consumo humano (es decir, pruebas adicionales de la carne o huevas de los pectínidos).]~~

¹ Biotoxinas marinas: parálisis tóxica de los moluscos (PSP); amnesia tóxica de los moluscos (ASP); y toxina diarreica de los moluscos (DSP).

Justificación: El texto entre corchetes es redundante respecto a lo que se describe en los dos primeros párrafos, que para efectos del Código es suficientemente claro en cuanto al riesgo de Biotoxinas Marinas en pectínidos y a las consideraciones que cada país debe aplicar en base a los datos científicos disponibles en cada uno de ellos. Además se propone eliminar la nota al pie (1) ya que las Biotoxinas reportadas a nivel mundial producto de floraciones algales no sólo se restringen a estos grupos de toxinas. Sería más adecuado citar la CODEX STAN 292-2008.

Observación específica

X.2.1.1 Embarque/Depósito en cubierta de los pectínidos (Fase 1 de elaboración)

Posibles peligros: Contaminación microbiológica, biotoxinas y contaminación química

Posibles defectos: Daño físico, pectínidos muertos

Orientación técnica:

- Véase Sección 7.3 Recolección y transporte de moluscos bivalvos vivos en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

- En las salidas de pesca, cuando el desconchado se realiza en el mar, los pectínidos vivos se deberían recolectar y depositar en recipientes limpios de almacenamiento hechos de material fácil de lavar y desinfectar y adecuado para el contacto con el agua de mar. Ello debería realizarse sin demora y cuidadosamente para evitar la contaminación.
- En las salidas de pesca de corta duración, los pectínidos [vivos] se deberían recolectar y depositar en la cubierta o sobre una superficie limpia para permitir el lavado de los mismos. Ello debería realizarse sin demora y cuidadosamente, para evitar la contaminación.
- Para disminuir el estrés y aumentar la longevidad, proporcionar sombra, aspersión con agua de mar o traslado rápido a un ambiente refrigerado para disminuir la exposición de los pectínidos a temperaturas elevadas y a condiciones de deshidratación.
- Se debería utilizar agua de mar limpia y las superficies deberían estar limpias y ser impermeables.
- Los pectínidos con muestras evidentes de muerte o dañados deberían descartarse adecuadamente, **de manera de evitar que sean un foco de contaminación**. Los pectínidos no aptos pueden identificarse mediante una evaluación sensorial, la cual comprende características tales como valvas entreabiertas que no se cierran, ausencia de respuesta a la percusión, olor rancio, y/o vísceras expuestas fuera de la concha, retiro del músculo o manto, muestra evidente de descomposición, u otros métodos eficaces para evaluar su viabilidad.
- Se debería evitar la manipulación indebida de los pectínidos vivos a fin de minimizar el estrés y el daño al animal que podrían provocar su muerte antes de la elaboración.
- Se debería disponer del material de desecho de manera adecuada.

Justificación: Especificar de forma clara lo que significa “adecuadamente”.