

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3a del Programa

CX/FFP 09/30/3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésimo primera reunión

Agadir, Marruecos

28 de septiembre – 2 de octubre de 2009

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (LANGOSTAS Y DEFINICIONES PERTINENTES)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Brasil, Cuba y Guatemala)

BRASIL

SECCIÓN 13 – ELABORACIÓN DE LANGOSTAS – APÉNDICE II

Sección 13 – suprimir los nombres de uso común y retener sólo los correspondientes al género.

Fundamento: sugerimos retener solamente el género dado que hay gran variación en el nombre de uso común a nivel internacional.

13.1 - General. Suprimir el término *cangrejo* de la versión española.

Fundamento: coherencia con la versión inglesa y el presente Código de Prácticas.

13.1.1. Segunda viñeta: Agregar la palabra "uniforme" después de "constante".

Fundamento: La langosta debería estar expuesta a una temperatura uniforme y constante para obtener resultados óptimos.

13.1.2. Programa de control de higiene. Brasil sugiere utilizar el texto original relativo a la cloración del agua en vista de las conclusiones de la consulta mixta de expertos de la FAO/OMS. La misma concluyó que los niveles de cloro utilizados actualmente eran apropiados y no presentaban riesgos a la salud del consumidor.

Texto original: El contenido mínimo residual de cloro libre debería mantenerse al nivel eficaz para el uso previsto cuando la cloración del agua se utiliza en la fábrica.

• No se debería depender de los sistemas de cloración para resolver todos los problemas de higiene.

13.2.1.1. Suprimir todo el texto relativo a las bacterias.

Fundamento: el texto no se ha actualizado.

13.2.1.1 Peligros químicos – suprimir la referencia al cangrejo.

Fundamento: coherencia.

13.3.1.5 Peligros y defectos posibles: sustituir el número 7 por el 1 y redactar nuevamente la nota al pie para que diga: Listar el nombre de los aditivos y los límites correspondientes...

Fundamento: coherencia.

13.3.1.5: Orientación técnica: sustituir sulfitos por aditivos.

Fundamento: Hay otros aditivos al margen de los sulfitos.

13.3.1.8 Posibles peligros: sustituir contaminación microbiológica por proliferación microbiana.

Fundamento: coherencia con la segunda viñeta de la orientación técnica.

13.3.1.10 Glaseado. Posibles peligros: suprimir proliferación microbiana y agregar 'improbable'. Suprimir parte de la primera viñeta de la orientación técnica: "para asegurar que no ocurra una alta carga microbiana y para prevenir la acumulación de materias extrañas".

Fundamento: coherencia con xx.3.2.10 del Proyecto de Código de Prácticas para Cangrejos.

13.3.1.11 Tercera viñeta de la orientación técnica: sustituir sulfitos por aditivos.

Fundamento: Hay otros aditivos al margen de los sulfitos.

13.3.1.12. Orientación técnica: suprimir la segunda viñeta.

Fundamento: El producto ya está envasado de manera que no es posible efectuar el glaseado.

13.3.2.4 Posibles peligros: sustituir contaminación microbiológica por improbable.

Fundamento: el agua de cocción debería estar en ebullición de manera que la contaminación microbiana es improbable.

13.3.2.4 Orientación técnica, cuarta viñeta: suprimir 'color anaranjado rojizo'.

Fundamento: el color puede variar según la especie, la alimentación u otros factores.

13.3.2.5. Posibles peligros: sustituir contaminación microbiológica por proliferación microbiológica.

Orientación técnica, primera viñeta: suprimir.

Fundamento: mediante los requisitos se puede controlar la contaminación microbiológica.

13.3.2.7. Orientación técnica, última viñeta: suprimir

Fundamento: No se recomienda lavar la carne de langosta después de la cocción. El lavado puede provocar la pérdida de sustancias solubles en agua. Por otra parte, la etapa de lavado no figura en el diagrama.

13.3.2.8 Posibles peligros: agregar proliferación microbiológica.

Agregar una nueva viñeta: Esta etapa debería realizarse con la mayor celeridad para prevenir tiempo o temperaturas inadecuadas.

Fundamento: las demoras pueden provocar la proliferación de microorganismos.

13.3.2.9 Posibles peligros: sustituir contaminación microbiológica por proliferación microbiológica.

Fundamento: coherencia con la segunda viñeta de la orientación técnica.

13.3.2.10 Posibles defectos: agregar textura de baja calidad.

Fundamento: coherencia con la Sección 13.3.1.9 y la presente orientación técnica.

13.3.2.12. Suprimir la palabra "final" de Envasado/Etiquetado final.

Fundamento: Se puede etiquetar tanto el envasado primario como el secundario.

13.3.2.12 Orientación técnica. Agregar una nueva viñeta: De utilizarse aditivos durante el procedimiento, se tomarán medidas para garantizar que los mismos se incluyen en la etiqueta de forma adecuada.

Fundamento: coherencia con la sección 13.3.1.11.

13.3.2.13 Posibles peligros: sustituir contaminación por proliferación.

Posibles defectos: suprimir materia extraña.

Segunda viñeta: suprimir.

Fundamento: el producto ya está envasado.

13.3.2.16 Suprimir todo el texto y agregar: Véase la Sección 13.3.1.13 del presente documento.

Fundamento: coherencia.

CUBA

El Gobierno de Cuba agradece la oportunidad de emitir los comentarios al documento circulado por el Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius.

Sobre el apartado 2.0 LANGOSTAS, sugerimos que el término **desbarbado** sea sustituido por **limpieza**, término que se utiliza en la industria procesadora de langosta de Cuba y que da la idea de lo que expresa la definición propuesta en la Carta Circular. El término **descascarado** debiera ser sustituido por **pelado o extracción de la carne**, término que también utiliza la mencionada industria y que expresa la idea que encierra la definición de este término.

En la Sección 13. GENERAL – SUPLEMENTO AL PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS, realizamos las observaciones siguientes.

En el apartado 13.1.2 Programa de Control de Higiene, sugerimos cambiar **agua fresca** por **agua dulce**.

En 13.2.1.1 Posibles peligros, en Peligros Químicos, Medicamentos veterinarios, sugerimos sustituir **estanques de estabulación** por **estanques de mantenimiento o de conservación**. Este es el término que mejor expresa la idea, porque estabular tiene en el idioma español otro significado.

En 13.2.1.2 Posibles defectos, proponemos sustituir **Decoloración negra** por **Melanosis (manchas negras)**, para mejor comprensión por los países de habla hispana y por ser el término que se utiliza en esta industria. Los **agentes sulfatantes** debe ser reemplazado por **sulfitos**, término que de forma genérica agrupa a un grupo de sustancias químicas que se emplean para retardar la aparición de la melanosis en los mariscos.

En 13.3 Operaciones de Elaboración – Langostas, sugerimos que en el diagrama de flujo de ejemplo, se sustituya 2. **Estabulación de Langostas Vivas** 13.3.1.2 por **Mantenimiento / Conservación de Langostas Vivas** 13.3.1.2.

En 13.3.1.2 **Estabulación de Langostas Vivas (Fase de Elaboración 2)**, realizamos la observación de sustituir este término por **Mantenimiento / Conservación de Langostas Vivas**. En la última viñeta de este apartado proponemos sustituir **abstinencia** por **suspensión**, término que se ha utilizado en otros documentos del Codex.

En 13.3.1.7 **Clasificación/Pesaje/Envoltura (Fase de elaboración 7)**, 3ª viñeta, proponemos que diga... **con una masa patrón calibrada**

En el diagrama de flujo para la elaboración de las langostas cocidas de la página 13 proponemos que:

- Se sustituya 2. **Estabulación de Langostas Vivas** 13.3.1.2 por **Mantenimiento / Conservación de Langostas Vivas** 13.3.1.2.
- Se sustituya 3. **Ahogamiento o Pacificación** 13.3.2.3 por **Insensibilización** 13.3.2.3 y de esta forma haya coherencia con el término definido en 2.9.
- Se sustituya 6. **Descascarado, Eliminación de Intestinos** 13.3.2.7 por **Pelado o Extracción de la Masa, Eliminación del Intestino**, 13.3.2.7

En 13.3.2.4 Cocción (Fase de Elaboración 4) se propone incluir como posible peligro la supervivencia de microorganismos patógenos. Así aparece en los planes HACCP de los establecimientos pesqueros que se dedican a procesar crustáceos cocidos. Consideramos que el posible peligro propuesto (la contaminación microbiológica) en el documento circulado es poco probable que ocurra.

En 13.3.2.5 Enfriamiento (Fase de Elaboración 5), la segunda oración de la segunda viñeta debiera decir... para **enfriar** uniformemente toda la partida y ... En la 3ª viñeta sugerimos añadir al final ... o agua potable corriente refrigerada.

GUATEMALA

Observaciones en la parte de Definiciones:

Inciso 2.9 Langostas

- Autólisis: Proceso de degradación, descomposición o deterioro de la carne/músculo o vísceras de la langosta a causa de enzimas propias del músculo y por las enzimas producidas por los microorganismos que están invadiendo el músculo.

Guatemala sugiere que se amplíe la definición para una mayor claridad y comprensión de la misma.

- Caparazón: La cubierta exterior dura de la langosta o exoesqueleto

Guatemala sugiere agregar el exoesqueleto a esta definición por ser el nombre del mismo.

- Cola: Parte del músculo caudal que se extiende al cefalotórax.

Guatemala sugiere modificar dicha definición y hacerla técnica.

También se sugiere eliminar el término “extremo de cola” debido a que no se utiliza este término en el resto del documento, solamente está en las definiciones y no se vuelve a mencionar.

Sección 13. Elaboración de Langostas.

Cabe mencionar que en Guatemala no se cuenta con ningún establecimiento con este tipo de transformaciones y/o procesos y es por ello que nos limitamos a realizar mayores observaciones. No contamos con mayor experiencia en el producto antes mencionado. Existen registros de hace unos años atrás sobre una empresa que se desarrolla en el país que exportó colas de langosta congelada a USA, pero por razones que desconocemos ya no se realiza.