



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

Trigésimo cuarta reunión

Ålesund, Noruega

19 al 24 de octubre de 2015

### ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (Observaciones en el trámite 3)

Observaciones de Costa Rica, Estados Unidos de América y Japón

#### Costa Rica

Costa Rica agradece el informe presentado por el grupo de trabajo electrónico presidido por Canadá, sin embargo en este momento no emite comentarios.

#### Japón

Japón agradece el esfuerzo del grupo de trabajo presidido por Canadá y se complace en presentar las observaciones siguientes referentes al anteproyecto de Código de Prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente.

#### Observaciones específicas

##### **Figura x.1**

Se debería agregar una nueva fase titulada “Refrigerado” entre la fase 8 “Recepción de pectínidos” y la fase 9 “Almacenamiento en refrigerador”, y entre la fase 22 “Lavado” y la fase 9 “Almacenamiento en refrigerador”.

**Fundamento:** Generalmente el producto se somete a un procedimiento de refrigeración antes de su almacenamiento en refrigerador.

Véase la observación siguiente referente a **X.2.3.3 Almacenamiento en refrigerador (Fases 9 y 23)**.

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

###### **Orientación técnica:**

5ª viñeta

Se **debería** utilizar agua de mar limpia y las superficies deberían estar limpias y ser impermeables.

**Fundamento:** Dado que se trata de un documento de Conferencia de las Partes - COP, se debe utilizar “debería” en todo el documento. *Nota del traductor: No se aplica a la versión en español.*

##### **X.2.2.1 Almacenamiento a bordo (cubierta/bodega) de pectínidos enteros (Fase 18 de elaboración)**

###### **Orientación técnica:**

4ª, 5ª, 8ª y 9ª Viñeta

Reemplazar “debe” con “debería”.

**Fundamento:** Dado que se trata de un documento de Conferencia de las Partes - COP, se debe utilizar “debería” en todo el documento.

##### **X.2.3.2 Recepción (pectínidos enteros) (Fase 20 de elaboración)**

Las personas que manipulan los pectínidos y el personal pertinente deberían capacitarse en técnicas de examen físico y en **Buenas** Prácticas de Higiene.

**Fundamento:** Enmienda de forma. *Nota del traductor: No se aplica a la versión en español.*

### **X.2.3.3 Almacenamiento en refrigerador (Fases 9, 23 de elaboración)**

#### **Orientación técnica:**

5a viñeta

“Si se utiliza hielo de agua dulce para enfriar los pectínidos, se deberían tomar precauciones para facilitar un drenaje adecuado y minimizar la absorción de agua (Véase Sección X.1.2.7 Almacenamiento en refrigerador). Toda absorción de agua de deshielo cuantificable se debería medir y etiquetar adecuadamente.”

Observación: La orientación se relaciona a la fase de “refrigerado” y no al “almacenamiento en refrigerador”. Por consiguiente, se debería agregar una nueva fase “refrigerado” y colocar la orientación en esta nueva fase.

### **X.2.3.6 Clasificación por tamaño y examen (Fase 11 de Elaboración)**

#### **Orientación técnica:**

2ª viñeta

Se debería **descartar** del lote la carne del abductor de color gris o negro lo cual indica que el pectínido estaba muerto cuando se efectuó el desconchado, y es probable que esté descompuesto y plantee un peligro para el consumidor.

**Fundamento:** Enmienda de forma. *Nota del traductor: No se aplica a la versión en español.*

### **X.2.3.11 Etiquetado (Fase 16 de elaboración)**

#### **Orientación técnica:**

3ª viñeta

El etiquetado ~~deberá~~ **debería** describir de manera precisa la naturaleza del producto, a fin de no inducir a engaño al consumidor y para estén debidamente informados al tomar una decisión.

Fundamento: Dado que se trata de un documento de Conferencia de las partes COP, se debe utilizar “debería” en todo el documento.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

### **Observaciones generales**

Los Estados Unidos recomiendan cuatro modificaciones generales en el proyecto de COP:

1. **Riesgo de biotoxinas:** Se acordaron las disposiciones relativas a las biotoxinas en la Norma para los Pectínidos (Norma del Codex 315-2014) y los principios deberían mantenerse en la COP.
2. **Descarte de los pectínidos muertos:** El término “pectínidos vivos” se sustituyó con “pectínidos enteros” en todo el documento con lo cual se plantea una cierta incertidumbre con respecto a este requisito. A fin de describir exactamente la naturaleza de la materia prima utilizada se debería sustituir “pectínidos enteros” por “pectínidos vivos”.
3. **Posible duplicación:** La COP sobre los pectínidos no debería tratar de duplicar la orientación referente a las fases de recolección y transporte de los pectínidos vivos estipulada en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* ya que dicha duplicación del control de los peligros planteados por los bivalvos podría aumentar el riesgo a la salud pública.
4. **Referencia a otras secciones del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.** En el proyecto de la COP sobre los pectínidos se debería utilizar el mismo formato simple que en el resto de Código (únicamente la numeración de las secciones), ya que al incluir el nombre de las secciones a las que se hace referencia podría llevar al lector a tomar la decisión errónea de no leer la orientación completa que no se repite en la sección correspondiente.

#### **Riesgo de biotoxinas:**

Los pectínidos de mar (*Placopecten magellanicus*) representan el mayor recurso en la recolección de pectínidos. Las vísceras de los pectínidos de mar pueden tornarse toxinas durante la floración de algas perjudiciales. No obstante, las toxinas nunca se detectan en la carne de pectínidos vivos con vísceras altamente tóxicas (Bourne 1964).

Degrasse et al. (2014) realizó un estudio sobre las huevas de los pectínidos de mar y la recolección de pectínidos enteros e informó que:

“Durante este estudio se observó toxicidad por encima del nivel reglamentario en algunas gónadas y vísceras de pectínidos con lo cual se reitera el riesgo de toxinas paralizantes de los moluscos en este producto y se respalda aún más la razón por la cual este recurso se ha gestionado de manera estricta durante décadas permitiendo únicamente la recolección del músculo abductor.”

Durante este estudio no se analizó la carne del músculo abductor porque no se cuestionó la ausencia de toxinas en la carne. De hecho, los investigadores comieron toda la carne del músculo abductor de los pectínidos utilizados en el estudio.

Encontramos solamente un estudio (Beitler 1991) en el que se sugiere una posible presencia de biotoxinas en el músculo abductor de los pectínidos vivos de una especie inusual de lento crecimiento (*crassadoma gigantea*) (purple hinged rock scallop) que se fija firmemente a grandes rocas en la costa del Pacífico en América del Norte. No obstante, el estudio es “breve” y no se indica si dichos pectínidos estaban vivos antes del análisis.

Debido a la posibilidad de que algunas especies acumulen toxinas en la carne mientras están vivas, se acordó que en la Norma para los Pectínidos la terminología sería “el análisis de peligros debería considerar las biotoxinas marinas como un peligro posible en la carne de pectínidos, dicho peligro será excluido o incluido en base a las especies y los datos disponibles para las toxinas en dichas especies.”

Con respecto a los pectínidos desconchados en tierra, se corre el riesgo de no detectar los pectínidos que puedan morir durante el transporte, en cuyo caso las toxinas pueden filtrarse de las vísceras y contaminar la carne. La FAO informó (2004) que:

Se examinaron los datos de toxicidad bajo diferentes condiciones en el músculo abductor de los pectínidos *Patinopecten yessoensis* contaminados con PSP. No se detectó toxicidad en el músculo abductor, separado de los pectínidos vivos o frescos, a pesar de que los pectínidos enteros contenían niveles de hasta 2 900 MU/g. [El límite reglamentario es de 400 MU/100 g.] Por otra parte, la toxicidad del músculo abductor, separado de los pectínidos enteros congelados, es muy baja y varía según el procedimiento utilizado, especialmente en concentraciones elevadas cuando se dejan descongelar lentamente durante varias horas. Se puede concluir que el músculo abductor de los pectínidos *Patinopecten yessoensis* solo es apto para el consumo humano cuando se prepara a partir de pectínidos vivos o frescos, luego de extraer cuidadosamente las vísceras tóxicas, las huevas y otros órganos (Murakami and Noguchi, 2003).”

Los pectínidos vivos transportados a tierra deberían someterse a los mismos requisitos de control de biotoxinas de otros bivalvos debido a un mayor riesgo de biotoxinas y la dificultad para hacer un seguimiento del uso final.

Referencias:

Beitler MK. Toxicity of adductor muscles from the purple hinge rock scallop (*Crossodoma gigantean*) along the Pacific Coast of North America. *Toxicon* Vol. 29, No. 7. pp. 889-894, 1991

Borne N. Paralytic shellfish poison in sea scallops (*Placopecten magellanicus*, Gmelin). *Journal Fish. Res. Bd. Canada*, 22(5), 1965.

DeGrasse S, Vanega C, Conrad S. Paralytic shellfish toxins in the sea scallop *Placopecten magellanicus* on Georges Bank: Implication for an offshore roe-on and whole scallop fishery. *Deep-Sea Research II* 103 (2014) 301-307

Biotoxinas Marinas, Estudio FAO Alimentación y Nutrición 80, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma 2004 (Sección 2.6.1) Link:  
<http://www.fao.org/docrep/007/y5486e/y5486e00.htm>

Descarte de los pectínidos muertos:

La mayoría de los miembros del GTe acordó que los pectínidos muertos (que no han sido sacrificados intencionalmente) no son aptos para el consumo humano y son potencialmente perjudiciales. No se debería cuestionar la práctica recomendada y acordada de sacrificar y descartar los pectínidos muertos porque ya fue debatida y acordada con respecto a la Norma para los Bivalvos y a la Norma para los Pectínidos.

*Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (CODEX STAN 292-2008), Sección II – Moluscos Bivalvos Crudos, II-2.1, Definición del producto, 1ª oración:

“Los moluscos bivalvos crudos tratados para el consumo directo o la elaboración ulterior son productos que se encuentran vivos inmediatamente antes del tratamiento y se ajustan a la Sección I-2.2 referente a la captura, depuración y reinstalación.”

*Proyecto de Norma para los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente* (en el Trámite 8 del Procedimiento), REP 14/FFP, Apéndice III, 2.1 Definición del producto, 2.1.1., Carne de Pectínido, 1ª oración:

“La carne de pectínidos, fresca o congelada rápidamente”, se prepara eliminando completamente el músculo abductor de la concha y separando completamente las vísceras y las huevas del músculo abductor de los pectínidos vivos.”

Esta práctica para los moluscos bivalvos crudos también se indica en varias secciones del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros*, Sección 7, Elaboración de moluscos bivalvos vivos y crudos.

El término “pectínidos vivos” se sustituyó con “pectínidos enteros” en todo el documento de COP con lo cual se plantea una cierta duda con respecto a este requisito. A fin de describir exactamente la naturaleza de la materia prima utilizada se debería sustituir “pectínidos enteros” con “pectínidos vivos”.

#### Possible duplicación con respecto a la recolección y transporte de pectínidos vivos

La recolección y el transporte de pectínidos vivos (en la embarcación y en tierra) se trata exhaustivamente en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros*, Sección 7, Elaboración de moluscos bivalvos vivos y crudos. En la COP para los pectínidos (*Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente*) no se debería tratar de duplicar la orientación sobre estas fases ya que una orientación confusa sobre el control de los peligros planteados por los bivalvos aumentará el riesgo a la salud pública. Únicamente se necesita orientación para la elaboración en tierra de los productos contemplados en la Norma para los Pectínidos.

#### Referencia a otras secciones del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

El formato de las referencias es distinto al utilizado en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* porque incluye el nombre de las secciones a las que se hace referencia. En el proyecto de la COP sobre los pectínidos se debería utilizar el mismo formato simple que en el *Código* (únicamente la numeración de las secciones), ya que al incluir el nombre de las secciones a las que se hace referencia podría llevar al lector a tomar la decisión errónea de no leer la orientación completa que no se repite en la sección correspondiente.

#### **Observaciones específicas**

##### **ÍNDICE**

**Observación:** Se sugiere suprimir el índice.

**Fundamento:** Probablemente no sea útil mantener las modificaciones dada la posibilidad de que el formato final sea diferente. En el índice de la versión publicada del *Código* solamente aparecen los títulos más importantes y la versión en línea no incluye el índice.

##### **Párrafos antes de las definiciones**

**Observación:** Suprimir los párrafos.

~~El presente Código de prácticas sobre la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente ha sido preparado como complemento al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Sección 7 — Elaboración de Moluscos Bivalvos Vivos y Moluscos Bivalvos Crudos) y la Norma para los Moluscos Bivalvos vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos, a fin de proporcionar una orientación específica sobre las prácticas de elaboración de los productos de pectínidos. Se debería fomentar la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y los “Puntos de Corrección de Defectos” (PCD) a estos productos a fin de asegurar la salud del consumidor, la inocuidad y la calidad del producto.~~

~~En el presente Código se abordarán las fases generales de elaboración y las orientaciones técnicas, que podrían variar de un país a otro, destinadas a los elaboradores de pectínidos. Se identificarán los posibles peligros y defectos en cada fase de elaboración, empezando por la recepción de la materia prima y terminando por la distribución del producto final. Asimismo, cada fase de elaboración incluirá una **Orientación técnica** para controlar los peligros y defectos identificados a fin de garantizar productos de calidad e inocuos para el consumidor.~~

~~Como se destaca en el presente Código, la aplicación de los elementos adecuados del programa de requisitos previos (Sección 3) y de los principios de HACCP (Sección 5), en esas fases, proporcionarán al elaborador una seguridad razonable de que se observarán las disposiciones esenciales de calidad, composición y etiquetado del correspondiente Proyecto de Norma para los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente, y se controlarán las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.~~

**Fundamento:**

- Los textos antemencionados no se aplican exclusivamente a los productos de pectínidos y podrían referirse a todos los productos incluidos en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros*. No obstante, en otras secciones del *Código* no se encuentran textos similares.
- La primera oración resulta problemática:
  - El propósito de los Códigos de prácticas es distinto de las normas para productos y el COP no se considera un complemento a la Norma.
  - El proyecto COP para pectínidos no complementa el Código para los Bivalvos porque la recolección, el almacenamiento en la embarcación y el transporte de los pectínidos vivos se trata exhaustivamente el Código para los Bivalvos. Si se suprimiera la orientación repetitiva, podría considerarse como complemento.
- No queda claro si estos párrafos formarían parte del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* dado que aparecen antes de la primera sección (es decir, Sección X, Elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente)

**SECCIÓN X ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTINIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE, segundo párrafo**

**Observación:** Modificar como sigue:

La presente sección se aplica a los productos definidos en la *Norma para los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente*, incluida la Carne de Pectínidos Frescos o Congelada Rápidamente; la Carne de Pectínidos Frescos o Congelada Rápidamente con Huevas Adheridas, y la Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente **o la Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente con Huevas Adheridas**, con Agua Añadida y/o una Solución de Agua y Fosfatos; y comprende de la recolección a las operaciones de elaboración en tierra.

**Fundamento:** Para guardar coherencia con la Norma para los Pectínidos.

**X.1.1.1 Biotoxinas marinas, 1º párrafo**

**Observación:** Enmendar la nota al pie #1 de la manera siguiente:

1 Biotoxinas marinas: **Por eje.** Parálisis tóxica de los moluscos (PSP);<sub>2</sub> amnesia tóxica de los moluscos (ASP);<sub>1</sub> y toxina diarreica de los moluscos (DSP)

**Fundamento:** Se agrega “por eje.” porque la lista no incluye la intoxicación neurotóxica por mariscos (NSP) o la intoxicación azaspiracida por mariscos (AZP), las cuales se encuentran en la Norma para los Moluscos Bivalvos.

**X.1.1.1 Biotoxinas marinas, 2º párrafo, 2ª y 3ª oración**

**Observación:**

2ª oración: Sustituir “los datos científicos disponibles en el país” con “los datos”.

3ª oración: Suprimir la oración. A saber:

Los datos científicos demuestran que cuando las floraciones de algas producen biotoxinas en las zonas de recolección, 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~~ [los datos] 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.

**Fundamento:**

2ª oración: Enmienda para guardar coherencia con el texto en la Norma para los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (Codex Stan 315-2014), Sección 5 Contaminantes, (i) Carne de pectínidos.

3ª oración: Se suprime la oración porque no sigue una secuencia lógica con el resto de la sección, dado que en esta sección se aborda el peligro de biotoxinas en líneas generales y no debe incluir orientación específica sobre la elaboración. En el párrafo anterior ya se explica que “las toxinas pueden acumularse a niveles peligrosos en las vísceras y las huevas.” La oración se suprime porque la orientación con respecto al desconchado ya está incluida en la fase del desconchado.

**X.1.1.1 Biotoxinas marinas, 3º párrafo [entre corchetes]**

**Observación:** Suprimir:

~~[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.]~~

**Fundamento:** La oración duplica la 1ª oración del 2º párrafo, no obstante, agrega dos criterios (“adecuado procedimiento de elaboración” y “desconchado vivo”). Ambos criterios corresponden a un peligro planteado cuando no se cumplen las buenas prácticas de fabricación y no al peligro de biotoxinas en la carne de pectínidos. La orientación referente a las BPF sobre el desconchado y el descarte de pectínidos muertos ya está incluida en la fase del desconchado.

**X.1.1.1 Biotoxinas marinas, 4º párrafo [entre corchetes]**

**Observación:** Suprimir:

~~[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.]~~

**Fundamento:** La oración constituye una orientación que debería incluirse en las fases correspondientes (véase las dos observaciones anteriores).

**X.1.1.1 Biotoxinas marinas, 5º párrafo [entre corchetes]**

**Observación:** Suprimir:

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

**Fundamento:** El peligro referente al músculo abductor puede abordarse mejor en el 2º párrafo, en el cual se indica que: “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.” La oración entre corchetes aborda el mismo concepto y constituye una constatación de hecho que no ha sido bien establecida y contradice los estudios publicados sobre el músculo abductor de pectínidos vivos en revistas arbitradas.

**X.1.1.1 Biotoxinas marinas, 6º párrafo [entre corchetes]**

**Observación:** Suprimir:

~~[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).]~~

**Fundamento:** El párrafo contiene orientación errónea.

- Cuando el análisis de peligro ha excluido el peligro en la carne de pectínidos para la especie, la información sobre el nivel de toxinas en las vísceras o en el cuerpo entero es irrelevante. No se requieren más análisis de la carne, aun cuando haya altos niveles de toxinas en las vísceras (véase la observación general).
- En el primer y segundo párrafo se indica que se debe disponer de controles de biotoxinas para los pectínidos con huevas o la carne de pectínidos cuando el análisis de peligros haya identificado un peligro en la especie. Los controles indicados en este párrafo son inadecuados e inexactos. Si el

método de detección a bordo o en la zona de recolección indica la presencia de toxinas en las vísceras, no se debería recolectar el producto identificado como peligro y, por cierto, no debería recolectarse y analizarse nuevamente, tal como se sugiere en este párrafo.

### X.1.2.2 Absorción excesiva de agua, última oración

**Observación:** Suprimir la oración.

~~Solo se permite el uso de una solución de agua y fosfato, o agua añadida únicamente, en los productos de pectínidos congelados rápidamente.~~

**Fundamento:**

- Esta afirmación es confusa porque las soluciones de fosfato, o agua, no se encuentran en la definición de la Norma para la Carne de Pectínidos Congelada Rápidamente o Carne de Pectínidos con Huevas Congelada Rápidamente.
- Hay divergencias entre las definiciones de esta sección y sería mejor abordarlas en la Fase 10 (Añadido de una solución de agua y fosfatos, o de agua).
- No debería utilizarse el término “permite” en lugar de las definiciones de productos ya que en algunos países no se permiten los pectínidos con agua añadida como ingrediente, dado que se añade agua para aumentar el peso neto, lo cual puede considerarse como engañoso para el consumidor final.

### Figura X.1 Ejemplo del diagrama de flujo para la elaboración de los productos de pectínidos

**Observación:** Se debería revisar el nombre de las fases del diagrama a fin de reflejar las enmiendas a las secciones, tal como se indica a continuación.

#### X.2.1 Desconchado en la embarcación

Observación: Este título debería trasladarse arriba de la sección X.2.1.3.

Fundamento: La sección X.2.1.1 (embarque) y X.2.1.2 (lavado) se aplica a los pectínidos desconchados en tierra y a los pectínidos desconchados en el mar.

#### X.2.1 Desconchado en la embarcación

Observación: Modificar el título. A saber:

X.2.1 Operaciones en la embarcación (desconchado en la embarcación)

Fundamento: Para demostrar lo que se aborda en términos generales. Se recomienda una enmienda paralela a la sección X.2.2. "Desconchado en tierra" debería ser "Operaciones en la embarcación (desconchado en tierra)."

#### X.2.1.1 Embarque/Depósito en Cubierta de los Pectínidos (Fase 1 de elaboración), título

**Observación:** Modificar el título. A saber:

~~Embarque/Depósito en Cubierta de los Pectínidos~~ Recolección de pectínidos (Fase 1 de elaboración)

**Fundamento:**

- “Embarque” se relaciona con el momento en que los pescados se llevan a tierra.
- El término “Depósito en cubierta” (deck dump) no se entiende fácilmente y se criticó previamente.
- El término “Recolección” se utiliza en la sección comparable 7.3 de COP para bivalvos.

#### X.2.1.1 Orientación técnica, 2ª viñeta

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~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.~~

**Fundamento:**

- La limpieza, la desinfección y la contaminación se abordan en la sección de requisitos previos 3.1, 3.3, 3.4 y 3.5. De acuerdo a la sección introductoria para el uso del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros*, solo debería incluirse una orientación específica a los pectínidos.

- No se requiere el uso de "recipientes de almacenamiento" porque no es de uso exclusivo para el desconchado en la embarcación.
- Si se mantiene la viñeta, sustituir la frase "En las salidas de pesca cuando el desconchado se realiza en el mar" con "Para el desconchado en la embarcación", a fin de guardar coherencia con el diagrama y el título de la Sección X.2.1. Se debería mantener el término "vivos" a fines de coherencia con la Norma para los Bivalvos y la Norma para los Pectínidos.

#### X.2.1.1 Orientación técnica, 3a viñeta y los dos apartados

**Observación:** Suprimir la viñeta y apartados:

- ~~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. De utilizarse superficies de madera, las mismas deberán ser fáciles de limpiar para evitar contaminar los pectínidos.~~

**Fundamento:**

- El lavado de los pectínidos vivos se aborda en la fase siguiente (Sección X.2.1.2), y la Sección X.2.2.1 comprende información similar sobre el almacenamiento de pectínidos vivos.
- En la Sección 7.3 (Recolección y transporte de moluscos bivalvos vivos) ya se incluye orientación para la recolección y el transporte de pectínidos vivos. La orientación proporcionada en estas viñetas sobre el lavado ya se aborda más exhaustivamente en la Sección 7.3.
- La orientación referente a la recolección y el transporte de pectínidos vivos es igual que para otros bivalvos, de manera que si faltara orientación, se debería incluir en la Sección 7.3 (si se aplica a todos los bivalvos).
- Si se mantiene la viñeta, se debería sustituir el término "salidas de pesca de corta duración" con "desconchado en tierra" a fines de coherencia con el diagrama y el título de la Sección X.2.2. Cuando los pectínidos se desconchan en la embarcación, las salidas de pesca pueden ser de corta o larga duración (véase X.2 Operaciones de elaboración).
- 1ª viñeta: Almacenamiento de pectínidos vivos se aborda en la Sección X.2.2.1 y los requisitos referentes a la temperatura se abordan más exhaustivamente en la Sección 7.3.
- 2ª apartado: Los requisitos referentes al agua de mar limpia y a las superficies de contacto se abordan en las secciones de requisitos previos del Código y no se deberían repetir.

#### X.2.1.1 Orientación técnica, 5ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- 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.

**Fundamento:** Enmienda de forma. *Nota del traductor: No se aplica a la versión en español.*

#### X.2.1.1 Orientación técnica, 6ª viñeta

**Observación:** Suprimir:

- ~~Se debería disponer del material de desecho de manera adecuada.~~

**Fundamento:** El descarte del material de desecho no se aplica únicamente a los pectínidos y se aborda en la Sección 3.1.2 y 3.1.6 de los requisitos previos.

#### X.2.1.2 Lavado de los Pectínidos Enteros/Clasificación por tamaño (Fase 2 de elaboración)

**Observación:** Modificar el título. A saber:

X.2.1.2 Lavado de los Pectínidos ~~Enteros~~ **vivos**/Clasificación ~~por tamaño~~ (Fase 2 de elaboración)

**Fundamento:**

- “Vivos” es más exacto, ya que “enteros” puede significar vivos o muertos (véase Observaciones generales).
- Generalmente el tamaño de los pectínidos está regulado por el tamaño de las aperturas de las dragas. Varias estrategias reglamentarias para la gestión de existencias están fuera del ámbito de los códigos de prácticas del Codex.
- No se identifican peligros ni defectos en la “clasificación”.
- La clasificación del producto final en el ejemplo se efectúa en el establecimiento de elaboración en tierra.

#### **X.2.1.2 Orientación técnica, 1ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Véase Sección 7.3 ~~Recolección y transporte de moluscos bivalvos vivos y 7.6.3 Lavado, separación, eliminación del bisco y clasificación en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~

**Fundamento:** El lavado en cubierta se aborda mejor en la Sección 7.3. La Sección 7.6.3 tiene como finalidad abordar el lavado en el “centro de distribución” o “establecimiento.”

#### **X.2.1.2 Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Suprimir la viñeta:

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

**Fundamento:** Esta cuestión se aborda en la Sección 7.3. A saber:

“Los moluscos bivalvos deberían estar libres de todo exceso de fango o hierbas, y deberían lavarse con agua de mar limpia o agua potable a presión idónea inmediatamente después de su recolección. No debería permitirse que el agua del lavado caiga sobre los moluscos bivalvos ya lavados. Se podría recircular el agua de lavado si cumple con la definición de agua limpia.”

#### **X.2.1.2 Orientación técnica, 3ª viñeta**

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~Los pectínidos que hayan formado aglomeraciones deberían separarse.~~

**Fundamento:** A diferencia de las ostras, los pectínidos viven separados, pueden moverse, y no forman aglomeraciones.

#### **X.2.1.2 Orientación técnica, 5ª viñeta**

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~Los pectínidos deberían separarse (clasificarse) si se aplica un tamaño mínimo legal o comercial.~~

**Fundamento:** Hay varios reglamentos locales para el mantenimiento de existencias y están fuera del ámbito del presente Código. Véase la observación referente al título de esta Sección.

#### **X.2.1.2 Orientación técnica, nueva viñeta**

**Observación:** Agregar una nueva viñeta. A saber:

- **Tras el lavado, los pectínidos destinados al desconchado en tierra deberían ser trasladados de inmediato al almacenamiento a bordo para los pectínidos vivos.**

**Fundamento:** Los pectínidos vivos requieren atención inmediata con respecto al control de la temperatura.

#### **X.2.1.3 Desconchado (Fases 3, 21 de elaboración)**

**Recomendación:** Colocar las fases de “Lavado” y “Desconchado” en una sola fase **“Desconchado y lavado”**.

**Fundamento:** El lavado debería formar una parte integral del desconchado debido a consideraciones de inocuidad alimentaria. El lavado se incluye en la fase del desconchado en la COP para Bivalvos (Sección 7.8).

#### **X.2.1.3 Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los pectínidos **vivos** deberían desconcharse tan pronto como sea posible **después de la recolección.**

**Fundamento:** Véase Observaciones generales.

#### **X.2.1.3 Orientación técnica, 3ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- De observarse pectínidos muertos ~~en las salidas de pesca cuando se realiza en el mar,~~ **durante** el desconchado, los mismos deberían descartarse de manera adecuada, ya que se desconoce cuándo murieron y la calidad de la carne y las huevas pueden resultar indeseables. Los pectínidos muertos pueden identificarse mediante una evaluación sensorial, la cual comprende características tales como valvas entreabiertas que no se cierran, falta de respuesta a la percusión, olor rancio, y/o vísceras expuestas fuera de la concha, retiro del músculo o manto, u otros métodos eficaces para evaluar su viabilidad.

**Fundamento:** Esta orientación se aplica tanto a los pectínidos a bordo como en tierra.

#### **X.2.1.3 Orientación técnica, 6ª viñeta**

**Observación:** Suprimir:

- ~~Se debería tomar precauciones para asegurar que las manos de los trabajadores, las mesas para el desconchado, los recipientes y los cuchillos, se han lavado y desinfectado adecuadamente.~~

**Fundamento:** La orientación referente a la limpieza y desinfección se aborda en la Sección 3 (requisitos previos) y no debería repetirse.

#### **X.2.1.3 Orientación técnica, 7ª viñeta**

**Observación:** Suprimir:

- ~~El personal debería recibir capacitación para evitar el daño a los pectínidos.~~

**Fundamento:** La capacitación no es exclusivamente para este personal y se aplica a todas las fases de elaboración en el Código.

#### **X.2.1.3 Orientación técnica, 8ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los pectínidos desconchados deberían pasar a la ~~siguiente~~ fase de **lavado** de manera inmediata para minimizar la exposición a una temperatura ambiente superior a los 4 °C **y extraer todo remanente de vísceras.**

**Fundamento:**

- Una fase solo necesita abordar la transición a la próxima, y el “lavado” constituye la siguiente fase.
- Las vísceras pueden contener biotoxinas y es importante efectuar el lavado inmediatamente después del desconchado para extraer las vísceras potencialmente tóxicas.

#### **X.2.1.4 Lavado (Fase 4, 22 de elaboración), título**

**Observación:** De no colocarse en la fase del “Desconchado”, enmendar el título de la sección de la siguiente manera:

X.2.1.4 Lavado **de los pectínidos desconchados** (Fase 4, 22 de elaboración)

**Fundamento:** Para diferenciar del lavado de los pectínidos vivos.

#### **X.2.1.4 Orientación técnica, 1ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Se debería utilizar agua de mar limpia o agua salada a partir de agua potable para lavar los pectínidos **inmediatamente después del desconchado** ~~una vez finalizado el desconchado~~ a fin de eliminar ~~cualquier tipo de sustancias indeseables, tales como~~ trozos de vísceras, fragmentos de concha, arena, y sustancias extrañas, por eje. detrito.

**Fundamento:** Para recalcar la urgencia. El término “sustancias extrañas” no pareciera adecuado para describir las vísceras potencialmente tóxicas.

**X.2.1.4 Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Durante el lavado, los pectínidos deberían agitarse y separarse cuidadosamente a fin de permitir la eliminación de restos de vísceras, fragmentos de concha, ~~arena~~ y ~~otras~~ sustancias extrañas, **tales como arena.**

**Fundamento:** Las vísceras y las conchas provenientes de los pectínidos no constituyen sustancias “extrañas”.

**X.2.1.4 Orientación técnica, 5ª viñeta**

**Observación:** Combinar con la 6ª viñeta:

- ~~Los pectínidos lavados deberían escurrirse adecuadamente.~~

**Fundamento:** Para disminuir la cantidad de viñetas.

**X.2.1.4 Orientación técnica, 6ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Tras el lavado, los pectínidos desconchados deberían **escurrirse y** ser sometidos a enfriamiento previo inmediatamente, ~~y envasados y refrigerados o colocados en hielo inmediatamente y mantenidos a una temperatura adecuada (entre 0°C y 4°C).~~

**Fundamento:** A fin de incluir “escurrido” de la viñeta anterior. Sería mejor incluir los detalles de la fase subsiguiente de “Enfriamiento previo” en dicha fase.

**X.2.1.6 Envasado (Fase de elaboración 6), formato de la fase**

**Observación:** Combinar la orientación técnica del “Envasado” (Fase 6) y el “Almacenamiento en refrigerador (Fase 7)” con el siguiente título:

X.2.1.6 ~~Envasado~~ **Almacenamiento a bordo de pectínidos desconchados** (Fase 6 de elaboración)

Se recomiendan las modificaciones siguientes a la orientación técnica en las etapas referentes a “Envasado” y “Almacenamiento en refrigerador”. A saber:

**Fundamento:**

- Para armonizar el texto y la estructura de la Sección análoga X.2.2.1 “Almacenamiento a bordo de pectínidos enteros”.
- En la Sección X.2.2.1 no se incluye una fase aparte para el “envasado”, similar a los pectínidos vivos en “sacos de red u otros recipientes adecuados”.
- “Envasado” no es un término adecuado para un producto colocado en recipientes temporarios de almacenamiento durante el transporte. El término generalmente se usa para el envasado del producto final y debería utilizarse para esa fase. (Aparentemente ello ha causado confusión con respecto a la orientación en la 2ª viñeta sobre la inclusión de declaraciones de precaución en la etiqueta en esta fase).
- Los recipientes o bolsas utilizadas para el almacenamiento temporario constituyen una parte integral del procedimiento de almacenamiento.
- El proyecto de orientación en ambas fases es repetitivo.

**X.2.1.6 Envasado, Posibles defectos**

**Observación:** Modificar como sigue:

*Posibles peligros:* Contaminación microbiológica, contaminación física, contaminación química

*Posibles defectos:* ~~Pectínidos dañados,~~ **daño físico**, sustancias extrañas/suciedad, **descomposición**, excesiva absorción de agua

**Fundamento:**

- El término “daño físico” (de X.2.1.7 Almacenamiento en refrigerador) es preferible a “pectínidos dañados”.
- La “descomposición” se traslada de X.2.1.7 para combinar las fases.

- Si las fases no se combinan, tal como se sugiere, se debe tomar nota de que la contaminación química y física son peligros planteados en el almacenamiento (identificado en 7.6.5.2 Almacenamiento de moluscos bivalvos crudos).

#### **X.2.1.6 Envasado, *Orientación técnica*, 1ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- ~~Véase también Sección 8.5.1 Recepción – Envasado, Etiquetado e Ingredientes; Sección 8.5.2 Almacenamiento – Envasado, Etiquetado e Ingredientes, y Sección 8.4.4 Envoltura y Envasado en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~
- **Véase Sección 3.1, 3.2, 3.3 y Sección 4.**

**Fundamento:**

- Las Secciones del Programa de requisitos previos (3.1, 3.2 y 3.3) y las Consideraciones generales para la manipulación de pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos frescos (Sección 4) proporcionan una orientación más adecuada con respecto al almacenamiento en la embarcación durante el transporte.
- Las Secciones 8.4.4 (Envoltura y envasado) y 8.5 (Envases, etiquetas e ingredientes) para el Pescado fresco, congelado y picado, están más relacionadas al envasado y etiquetado del producto final (por eje. peso neto) que al llenado de recipientes para el almacenamiento temporario. Asimismo, cualquier orientación necesaria sobre la limpieza de los recipientes/bolsas de almacenamiento, se encuentra en la 2ª viñeta de la orientación técnica.
- En las referencias a secciones del Código no se incluye el título de las mismas.

#### **X.2.1.6 Envasado, *Orientación técnica*, 2ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los pectínidos desconchados deberían almacenarse en recipientes **o bolsas** limpios de un material idóneo para el contacto con 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, la zona de captura y otra información pertinente sobre el producto. La autoridad podría exigir el agregado de declaraciones de precaución referentes al riesgo de consumir alimentos crudos o cocidos de manera inadecuada.~~

**Fundamento:**

- Para asegurar de que se aborda la limpieza de las bolsas de red para el almacenamiento. Los recipientes de almacenamiento estándar se abordan adecuadamente en los programas de requisitos previos.
- El tema de las etiquetas para las áreas de recolección se aborda en una viñeta posterior y solo se requieren para moluscos vivos.
- Las autoridades no exigirían declaraciones de precaución sobre el riesgo planteado por el consumo de moluscos crudos con respecto a los pectínidos que se transportan a un establecimiento de elaboración.

#### **X.2.1.6 Envasado, *Orientación técnica*, 3ª viñeta**

**Observación:** Enmendar como sigue:

- El recipiente/bolsa **para el almacenamiento** no debería ser excesivamente grande, se debería llenar de manera adecuada, evitando un contenido excesivo a fin de facilitar la circulación de aire fresco y evitar que los pectínidos se dañen.

**Fundamento:**

- Enmienda de forma para reflejar el título de la sección.
- Por favor, tomar en cuenta que esta orientación y otras igualmente relevantes, ya se abordan en la referencia a la Sección 4 (véase observación referente a la 1ª viñeta más arriba) la cual incluye: “cuando se utilicen cajas para almacenar el pescado, no se deberá llenarlas ni apilarlas excesivamente”.

#### **X.2.1.6 Envasado, *Orientación técnica*, 4ª viñeta**

**Observación:** Suprimir:

- ~~En caso de envasado manual, el personal debería lavarse y desinfectarse las manos adecuadamente.~~

**Fundamento:** La higiene del personal no se aplica solamente al tema de los pectínidos. El lavado de manos se aborda adecuadamente en 3.5.2 Higiene del personal (programa de requisitos previos).

#### X.2.1.6 Envasado, *Orientación técnica*, 5ª viñeta

**Observación:** Suprimir:

- ~~Los pectínidos deberían mantenerse limpios.~~

**Fundamento:** No se aplica exclusivamente a los pectínidos y ya se aborda en las Secciones 3 y 4.

#### X.2.1.7 Almacenamiento en refrigerador, *Orientación técnica*, 1ª viñeta

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~Véase Sección 8.1.2 Almacenamiento en refrigerador en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~

**Fundamento:**

- Toda información pertinente se incluye en la Sección actual (X.2.1.7) y la referencia a la Sección 8.1.2 no agrega ninguna información adicional.
- Debido a que la Sección 8.1.2 se refiere al almacenamiento de pescado en tierra, contiene información inadecuada con respecto a los termómetros, apilamiento del pescado y rotación de las existencias en una sala refrigerada. Únicamente se debería hacer referencia a otras secciones cuando son aplicables en su totalidad.

#### X.2.1.7 Almacenamiento en refrigerador, *Orientación técnica*, 3ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- Si se utiliza hielo, se deberían tomar medidas para evitar o limitar la absorción excesiva de agua más allá de lo inevitable a nivel tecnológico (por ejemplo viajes más cortos, enfriamiento previo rápido y completo, aislación efectiva del área de estabulación, recipientes impermeables, una capa impermeable entre el hielo y el recipiente).

**Fundamento:** El agua de deshielo debe filtrarse a través de los pectínidos desconchados para eliminar la temperatura y evitar la descomposición. Dependiendo de varios factores, la humedad neta añadida (menos pérdida por goteo) puede ser positiva o negativa.

#### X.2.1.7 Almacenamiento en refrigerador, *Orientación técnica*, 6ª viñeta

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~Los recipientes se deberían apilar de manera adecuada para facilitar la circulación de aire frío y evitar que los pectínidos se dañen.~~

**Fundamento:** Este tema se aborda en la Sección X.2.1.6 Envasado (3ª viñeta) y en la Sección 4.

#### X.2.1.7 Almacenamiento en refrigerador, *Orientación técnica*, 7ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los recipientes para el almacenamiento deberían identificarse por medio de la fecha de recolección y otra información pertinente del producto. ~~Se deberían establecer planes de rotación de las existencias para asegurar una utilización adecuada de los pectínidos en el establecimiento de elaboración en tierra.~~

**Fundamento:** Los planes de rotación de las existencias se aplican al uso de productos en tierra y no al almacenamiento en la embarcación y se abordan en X.2.3.3 Almacenamiento en refrigerador (en tierra).

#### X.2.1.7 Almacenamiento en refrigerador, *Orientación técnica*, 9ª viñeta

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~Antes de la descarga, se debería considerar la información relativa al producto y su almacenamiento (o sea, la fecha de captura en función de la ubicación del almacenamiento refrigerado a bordo, etc.) a fin de facilitar una utilización adecuada de los pectínidos.~~

**Fundamento:** Puede resultar difícil desembarcar primero los pectínidos recolectados al principio. Una vez que se desembarcan los pectínidos, (en base a la etiqueta del recipiente, véase 7ª viñeta más arriba), incumbe al elaborador en tierra la responsabilidad de elaborar primeramente los pectínidos de la primera fecha de recolección.

## X.2.2 Desconchado en tierra, 1ª oración

**Observación:** Suprimir los corchetes:

Esta sección comprende la manipulación y el almacenamiento de pectínidos {vivos} enteros a bordo de embarcaciones de salidas pesca de corta duración y cuando el desconchado se realiza en un establecimiento de elaboración en tierra.

**Fundamento:** Véase las observaciones generales.

### X.2.2.1 Almacenamiento a bordo (cubierta/bodega) de pectínidos enteros (Fase 18 de elaboración)

**Observación:** Modificar el título. A saber:

X.2.2.1 Almacenamiento a bordo (~~cubierta/bodega~~) de pectínidos ~~enteros~~ vivos (Fase de elaboración 18)

**Fundamento:**

- El término "cubierta/bodega" es confuso y complica el título. Si se necesitara orientación con respecto a los diferentes tipos de almacenamiento de pectínidos vivos (por eje. en cubierta, en bodega, en recipientes, en hielo, refrigerado, etc.), entonces debería detallarse en la orientación técnica.
- El término "vivos" describe esta fase con mayor exactitud. Los pectínidos pueden estar "enteros" sin estar "vivos", pero no pueden estar "vivos" si no están "enteros". Véase las observaciones generales.

### X.2.2.1 Orientación técnica, 1ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- ~~Véase Sección 7.3 Recolección y transporte y Sección 8.1.2 Almacenamiento en refrigerador de moluscos bivalvos vivos en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~

**Fundamento:**

- La orientación referente a la recolección/almacenamiento/transporte de pectínidos vivos se aborda exhaustivamente en la Sección 7.3.
- La Sección 7.3 hace referencia a 3.1, 3.3, 3.4 y 3.5 pero no a la Sección 8.1.2.
- La Sección 8.1.2 se aplica al almacenamiento refrigerado del pescado en tierra y contiene una orientación inadecuada para el almacenamiento de bivalvos a bordo, por ejemplo, la temperatura recomendada.
- Una fase debe hacer referencia a otra sección únicamente si esta última se aplica en su totalidad.

### X.2.2.1 Orientación técnica, nueva viñeta

**Observación:** Agregar una nueva viñeta. A saber:

- Los pectínidos deberían mantenerse vivos hasta el momento de la elaboración.

**Fundamento:** Mantenerlos vivos es el objetivo principal del almacenamiento a bordo de los pectínidos vivos.

### X.2.2.1 Orientación técnica, de la 2ª a la 12ª viñeta

**Observación:** Suprimir de la 2ª a la 12ª viñeta.

**Fundamento:**

- La recolección, el almacenamiento y el transporte de pectínidos vivos se aborda exhaustivamente en la Sección 7 del Código.
- No se debería tratar de duplicar con orientación similar en esta sección.
- Si se necesitara una nueva orientación, se podría considerar la actualización de la COP para los bivalvos (si se aplica a otros bivalvos).
- La justificación para la supresión de las viñetas se proporciona a continuación.

**2ª viñeta:**

- ~~Se debería proteger los pectínidos de la exposición al sol, el contacto con sustancias extrañas, y apilarse de manera adecuada para mantenerlos vivos, mantener la integridad y evitar el daño y la contaminación.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 7.3 (2ª, 3ª y 6ª viñeta)

**3ª viñeta:**

- ~~Los pectínidos deberían colocarse en sacos de red limpios u otros recipientes adecuados.~~

**Fundamento:** No es necesario colocar los pectínidos en sacos de red o recipientes. El tema se aborda mejor en la Sección 7.3. (2ª viñeta).

**4ª viñeta:**

- ~~Los recipientes deben contar con un drenaje adecuado.~~

**Fundamento:** El tema se aborda mejor en la Sección 7.3. (2ª viñeta). Incluye bodegas en las cuales no se utilizan recipientes.

**5ª viñeta:**

- ~~Las áreas de almacenamiento de los pectínidos deberían estar limpias y ser fáciles de limpiar.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 3.4 (se hace referencia en la Sección 7.3).

**6ª viñeta:**

- ~~Los pectínidos no deberían almacenarse sobre superficies en las que se puedan sumergir nuevamente y/o estar expuestos a la contaminación.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 7.3 (2ª y 3ª viñeta)

**7ª viñeta:**

- ~~Se recomienda controlar la temperatura para garantizar que los pectínidos se almacenan a una temperatura de 0oC a 4oC. Ello puede significar una sala de refrigeración y/o la utilización de hielo. No obstante, se deberá tomar precauciones ya que una repentina disminución de temperatura con respecto a las condiciones de temperatura del agua tibia de mar puede provocar el estrés y el choque térmico.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 7.3 (6ª viñeta) "En la mayoría de los casos, debería evitarse el almacenamiento a temperaturas superiores a 10 °C (50 °F) o inferiores a 2 °C (35 °F)".

**8ª viñeta:**

- ~~El hielo debe provenir de agua limpia o agua de mar limpia.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 3.4.5.2.

**9ª viñeta:**

- ~~Se deben tomar precauciones al glasear los pectínidos a fin de minimizar la exposición al agua dulce de deshielo y evitar el estrés.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 7.3 (6ª viñeta)

**10ª viñeta:**

- ~~Los pectínidos almacenados en cubierta por periodos cortos deberían cubrirse para protegerlos de la acción directa de los rayos solares y se pueden regar con una manguera utilizando agua de mar limpia para disminuir la temperatura en condiciones ambientales cálidas.~~

**Fundamento:** Se aborda en la Sección 7.3 (6ª y 7ª viñeta) Si bien no se aborda específicamente el enfriamiento del agua, se menciona claramente el lavado y la protección de los rayos solares. Tomar en cuenta que, según las BPF, los pectínidos deben trasladarse inmediatamente al almacenamiento después del lavado.

**11ª viñeta:**

- ~~Si se utiliza hielo, se deberían tomar medidas para evitar o limitar la absorción excesiva de agua más allá de lo inevitable a nivel tecnológico (por ejemplo, enfriamiento previo rápido y completo, aislación efectiva del área de estabulación, recipientes impermeables, capa impermeable entre el hielo y el recipiente).~~

**Fundamento:**

- Normalmente, los pectínidos vivos no se someten a una exposición directa al hielo o al agua de deshielo debido al estrés que probablemente pueda causar la muerte antes de que ocurra una absorción excesiva de agua.
- Si los pectínidos vivos se exponen al agua de deshielo, es poco probable que absorban demasiada agua ya que pueden cerrar las valvas y regular la osmosis.

#### 12ª viñeta:

- ~~Se debería mantener documentación adecuada a fin de cumplir con todos los requisitos reglamentarios de recolección y transporte correspondientes.~~

#### Fundamento:

- Se asume que los elaboradores habrán de cumplir con los variados reglamentos gubernamentales no identificados.
- El Código debería incluir únicamente orientaciones específicas y relevantes a la calidad o inocuidad de los alimentos.

#### X.2.2.2 Desembarque de pectínidos enteros destinados al mercado/elaborador (Fase 19 de elaboración)

**Observación:** Suprimir la sección.

~~X.2.2.2 Desembarque de pectínidos enteros destinados al mercado/elaborador (Fase de elaboración 19)~~

~~*Posibles peligros: Contaminación microbiológica, contaminación física, contaminación química*~~

~~*Posibles defectos: Daño físico, absorción de agua*~~

#### ~~**Orientación técnica:**~~

- ~~Véase Sección 7 Elaboración de bivalvos vivos y crudos del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros y la orientación estrechamente relacionada en la Fase 8.~~
- ~~Durante el desembarque, los pectínidos deberían descargarse sin demora y no estar sometidos a manipulación indebida para evitar un trauma físico excesivo.~~
- ~~Durante el almacenamiento en el lugar del desembarque y posterior transporte, la temperatura debería mantenerse entre los 0oC y 4oC. Ello podría ser innecesario si el establecimiento de elaboración está cerca de la zona de desembarque.~~
- ~~Las unidades de transporte deberían estar limpias, libres de contaminación y con temperaturas controladas, de ser necesario.~~
- ~~Se debería completar la documentación pertinente a fin de cumplir con los requisitos reglamentarios.~~

#### Fundamento:

- Esta sección no es necesaria como ejemplo y podría aplicarse igualmente a los pectínidos desconchados.
- El diagrama para los pectínidos desconchados conduce del almacenamiento en la embarcación directamente a la recepción de pectínidos en el establecimiento de elaboración. En realidad, a diferencia de los pectínidos desconchados, es muy posible que los pectínidos vivos se transporten directamente al elaborador.
- Si se tiene como objetivo incluir orientación sobre el transporte en tierra de los pectínidos vivos al establecimiento de elaboración, el tema ya se aborda exhaustivamente en la Sección 7.3.
- Si el objetivo es abordar la práctica típica de llevar los pectínidos vivos directamente al mercado (ya que “mercado” aparece en el título), entonces este producto ya se trata en la Norma para los bivalvos y no debería debatirse en el Código para los pectínidos ya que este código se aplica únicamente a los productos incluidos en la Norma para los Pectínidos (véase la Sección X).

#### X.2.3.1 Recepción (pectínidos desconchados) (Fase 8 de elaboración), **Orientación técnica, 1ª viñeta**

**Observación:** Enmendar, colocar mayúsculas y suprimir punto y comas. A saber:

- Las especificaciones del producto ~~podrían~~ **generalmente** ~~incluir~~ **incluyen** las siguientes disposiciones:
  - ~~e~~**C**aracterísticas organolépticas tales como la apariencia, el sabor, el olor, la textura, etc.;
  - ~~i~~**I**dentificación de la especie;
  - **Contenido de humedad (límite máximo aceptable)** ~~de contenido de humedad~~;
  - ~~e~~**C**alidad de elaboración (por eje. presencia de vísceras/huevas);
  - ~~e~~**C**ontaminación química, tales como metales pesados, residuos de plaguicidas, etc.;
  - ~~p~~**P**resencia de sustancias extrañas;
  - ~~p~~**P**arasitos visibles;

**Fundamento:** Enmienda de forma. El término “podría” (como sustituto de “debería”) proporciona una orientación cuestionable ya que cualquier cosa “podría” incluirse. “Generalmente” proporciona cierta información útil. Alternativamente, redactar la oración de la siguiente manera: por eje.

**Se recomienda considerar las siguientes disposiciones cuando se formulan especificaciones para los productos:**

#### **X.2.3.1 Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

A efectos de recibir la carne de pectínidos con huevas, **o la carne de pectínidos cuyo análisis de peligros determinó que las biotoxinas marinas constituyen un posible peligro en la carne de la especie,** el elaborador debería disponer de un método destinado a asegurar que el contenido de toxicidad se ajusta a los requisitos reglamentarios prescritos por el organismo oficial con jurisdicción en la zona de captura (**según X.1.1.1 Biotoxinas marinas**). Ello se podría lograr mediante el cumplimiento de un programa de control de toxinas o pruebas del producto final. ~~De acuerdo a X.1.1.1 dicha consideración también se aplicaría a la carne de pectínidos si el análisis de peligros determina que las biotoxinas marinas constituyen un peligro en la carne de pectínidos.~~ Véase Sección 7.2 Clasificación y vigilancia de las zonas de cría en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros para mayor información sobre la clasificación y vigilancia en las zonas de cría.

**Fundamento:** Enmienda de forma a fin de consolidar la descripción exacta de los productos que plantean un posible peligro, y demostrar que la Sección X.1.1.1 se aplica a todos esos productos.

#### **X.2.3.2 Recepción (pectínidos enteros) (Fase 20 de elaboración), título**

**Observación:** Modificar el título. A saber:

X.2.3.2 Recepción (pectínidos **vivos** ~~enteros~~) (Fase 20 de elaboración)

**Fundamento:** Para describir el producto de manera coherente y exacta. Véase las observaciones generales.

#### **X.2.3.2 Posibles defectos:**

**Observación:** Modificar como sigue:

*Posibles defectos: Pectínidos muertos, **moribundos** o dañados, parásitos, sustancias indeseables, sustancias extrañas*

**Fundamento:** Para armonizar con la Sección 7.6.1 que también aborda la recepción de pectínidos vivos.

#### **X.2.3.2 Orientación técnica, 1ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

Véase Sección 7.6.1 ~~Recepción en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~

**Fundamento:** Véase las observaciones generales.

#### **X.2.3.2 Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los pectínidos **vivos enteros** deberían descargarse sin dilación injustificada, con cuidado, y enfriarse adecuadamente para evitar la contaminación y la descomposición.

**Fundamento:** Véase las observaciones generales.

#### X.2.3.2 Orientación técnica, 3ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los pectínidos **vivos enteros** deberían ser examinados durante la recepción para asegurarse de que están en buenas condiciones y aptos para la elaboración. Los pectínidos ~~no aptos~~ **muertos** pueden identificarse mediante una evaluación sensorial, la cual comprende características tales como valvas entreabiertas que no se cierran, falta de respuesta a la percusión, olor rancio, y/o vísceras expuestas en la concha, u otros métodos eficaces para evaluar su **viabilidad** ~~viabilidad para el desconchado~~.

**Fundamento:** Véase las observaciones generales. Mantener los términos “muertos” y “viabilidad” del proyecto original.

#### X.2.3.2 Orientación técnica, 4ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- 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.

**Fundamento:** Véase las observaciones generales. Para mantener la terminología original.

#### X.2.3.2 Orientación técnica, 5ª viñeta

**Observación:** Modificar como sigue:

- Las especificaciones del producto ~~podrían~~ generalmente ~~incluir~~ **incluyen** las siguientes características **disposiciones**:
  - ~~M~~ **M**uestra evidente de muerte (**muerte/valvas entreabiertas**);
  - ~~e~~ **C**onchas rotas;
  - ~~i~~ **I**dentificación de la especie;
  - ~~e~~ **C**ontaminación química, tales como metales pesados, residuos de plaguicidas, etc.;
  - ~~p~~ **P**resencia de sustancias extrañas;
  - ~~p~~ **P**arásitos visibles;

**Fundamento:** Enmienda de forma. Véase las observaciones referentes a X.2.3.1, 1ª viñeta. Véase las observaciones generales. “Muerte/valvas entreabiertas” estaba en la primera viñeta original.

#### X.2.3.2 Orientación técnica, 6ª viñeta

**Observación:** Trasladar como primera viñeta en la orientación técnica. A saber:

- Véase Sección 7.2 ~~Clasificación y vigilancia de las zonas de cría en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros~~ para mayor información sobre la clasificación y vigilancia en las zonas de cría.

**Fundamento:** Las referencias generalmente se incluyen al principio y esta referencia es particularmente importante para el control de peligros posibles en esta fase.

#### X.2.3.3 Almacenamiento en refrigerador (Fases 9, 23 de elaboración), Posibles peligros

**Observación:** Modificar como sigue:

*Posibles peligros: Contaminación microbiológica, **contaminación química y física***

**Fundamento:** Los posibles peligros se armonizan con la Sección 7.6.5.2 referente al almacenamiento en refrigerador de los moluscos bivalvos.

#### X.2.3.3 Posibles defectos:

**Observación:** Modificar como sigue:

*Posibles defectos: Descomposición, **daño físico***

**Fundamento:** Los posibles defectos se armonizan con la Sección 7.6.5.2.

### **X.2.3.3 Orientación técnica, 1ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Véase Sección 7.6.5.2 ~~Almacenamiento de moluscos bivalvos crudos y la Sección 8.1.2 Almacenamiento en refrigerador en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~

**Fundamento:** Véase las observaciones generales.

### **X.2.3.3 Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Suprimir la viñeta:

- ~~Se deberían establecer planes de rotación de las existencias para asegurar una utilización adecuada de los pectínidos. En el caso de los pectínidos envasados en recipientes, la etiqueta de identificación permitirá determinar la fecha de recolección.~~

**Fundamento:** La rotación de las existencias se aborda en la Sección 8.1.2. (4ª viñeta).

### **X.2.3.3 Orientación técnica, 3ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- Los productos de pectínidos deberían almacenarse a una temperatura de 0 a 4. La temperatura debería controlarse durante el almacenamiento en refrigerador.

**Fundamento:** Esta orientación se encuentra en la Sección 8.1.2 (3ª viñeta). No obstante, debería mantenerse porque la Sección 8.1.2 se aplica al pescado y los lectores podrían cuestionar si se aplica la misma temperatura a los pectínidos. Por ese motivo, se incluye "productos de pectínidos".

### **X.2.3.3 Orientación técnica, 4ª viñeta**

- Los productos deberían apilarse de manera de facilitar una distribución adecuada y uniforme de la temperatura a todas las partes del producto almacenado.

**Fundamento:** Enmienda de forma. *Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.*

### **X.2.3.5 Añadido de agua (Opcional) (Fase 10 de elaboración), Orientación técnica, 2ª viñeta**

**Observación:** Modificar como sigue:

- El peso del agua añadida y de los pectínidos debería controlarse y medirse con exactitud ser exacto a fin de calcular el porcentaje de agua añadida a fines de etiquetado.

**Fundamento:** Enmienda de forma.

### **X.2.3.7 Proceso de congelación (Fase 12 de elaboración)**

**Observación:** Combinar en una misma fase "Proceso de congelación" y "Glaseado".

**Fundamento:**

- Para simplificar la orientación y el diagrama ya que no hay una nueva orientación específica para los pectínidos en estas fases.
- Para describir y abordar con mayor claridad el producto congelado en bloque, y el producto congelado rápidamente e individualmente (CRI) y no glaseado.

### **X.2.3.7 Posibles defectos:**

**Observación:** Modificar como sigue:

*Posibles defectos: Deterioro de la textura, quemadura causada por la congelación, deshidratación*

**Fundamento:** Para incluir la deshidratación de la fase de "Glaseado" en una sola fase combinada.

### **X.2.3.7, Orientación técnica, nuevas viñetas 1ª, 2ª y 3ª**

**Observación:** Suprimir la referencia a la Sección 8.3.1 y agregar 3 nuevas viñetas. A saber:

- Véase la Sección 8.3.
- Si los pectínidos se congelan rápidamente e individualmente (CRI), el glaseado se aplica generalmente para prolongar la fecha de conservación.

- **Comúnmente no se aplica el glaseado a los pectínidos congelados en bloque (el congelado en bloque podría efectuarse después de la fase de envasado).**

**Fundamento:**

- Un gran porcentaje de pectínidos en el comercio internacional están congelados en bloque.
- La industria de servicios de alimentos compra una cantidad importante de pectínidos CRI sin glasear.
- La sección 8.3 comprende la congelación y el glaseado.

**X.2.3.8 Glaseado (Fase 13 de elaboración)**

**Observación:** Suprimir la fase:

~~X.2.3.8 Glaseado (Fase 13 de elaboración)~~

~~Posibles peligros: improbable~~

~~Posibles defectos: deshidratación~~

**~~Orientación técnica:~~**

- ~~Véase Sección 8.3.2 Glaseado en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~
- ~~Generalmente se aplica el glaseado a los pectínidos congelados rápidamente e individualmente (CRI).~~
- ~~Se debería tomar precauciones para asegurar que toda la superficie de la carne de pectínidos congelados o la carne de pectínidos con huevas está cubierta por una adecuada capa protectora de hielo y exenta de zonas expuestas donde pueden deshidratarse durante el almacenamiento en congelador (quemadura causada por la congelación)~~

**Fundamento:** Se trata en las observaciones referentes a la Sección X.2.3.7 (antes mencionada). La orientación en la 3ª viñeta ya se aborda en la Sección 8.3.

**X.2.3.9 Pesaje (Fase 14)**

**Observación:** Combinar las fases de Pesaje 14 y Envasado 15. A saber:

X.3.3.X Pesaje **y Envasado** (Fase **X** de elaboración)

**Fundamento:** El pesaje y el envasado no constituyen fases separadas porque ocurren simultáneamente, ya sea por medios mecánicos (por ej. Hayssen) o manuales.

**X.3.3.9 Posibles peligros**

**Observación:** Combinar los peligros relativos a las fases de pesaje y envasado. A saber:

~~Posibles peligros: Improbables~~ **Contaminación microbiológica, química y física**

**Fundamento:** Para incluir los peligros de la fase de envasado. Debido a que el pesaje y el envasado se realizan simultáneamente, los mismos peligros existen en ambos casos.

**X.3.3.9 Posibles defectos:**

**Observación:** Combinar los defectos relativos a las fases de pesaje y envasado. A saber:

~~Posibles defectos: Peso neto incorrecto,~~ **pérdidas de las características de calidad del material de envasado**

**Fundamento:** Defectos de la fase de envasado. "Descripción errónea", es un término inusual listado en la fase de Envasado y no se incluye porque se aplica a la fase de Etiquetado.

**X.3.3.9, Orientación técnica, 1ª viñeta**

**Observación:** Combinar las referencias relativas al pesaje y envasado. A saber:

- ~~Véase Sección 8.2.1 Pesaje y Sección 8.3.2 en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~
- ~~Véase Sección 7.6.4.2 Envasado y Etiquetado de los Moluscos Bivalvos Crudos; Sección 8.5.1 Recepción - Envasado, etiquetado e ingredientes; Sección 8.5.2 Almacenamiento - Envasado, Etiquetado e Ingredientes, y Sección 8.4.4 Envolvura y Envasado en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~

- Véase Secciones 7.6.4.2, 8.2.1, 8.3.2 y 8.4.4 para orientación referente al pesaje y envasado.
- Véase Secciones 8.5.1 y 8.5.2 para orientación referente a la recepción y almacenamiento del material de envasado.

**Fundamento:** Para que las referencias sean más claras y no incluyan los títulos.

#### **X.3.3.9 Orientación técnica, 2ª y 3ª viñeta**

**Observación:** Combinar como se indica a continuación

- ~~A menudo, el peso neto se determina mediante el pesaje de los pectínidos glaseados y considerando el peso del glaseado. Por este motivo, los niveles de glaseado deberían medirse de manera rutinaria para asegurar que se identifica el peso neto correcto.~~
- ~~Las balanzas deberían estar calibradas adecuadamente para dar cuenta del porcentaje de glaseado calculado y reajustarse cuando varía el porcentaje de glaseado.~~
- El porcentaje de glaseado se controla de manera continua para los pectínidos congelados rápida e individualmente (CRI) y las balanzas se calibran para garantizar que el peso neto real se ajusta al peso neto declarado.

**Fundamento:** Se combinan ambas viñetas porque hay duplicación y el tema se aborda en la Sección 8.3.2.

#### **X.3.3.9, Orientación técnica, nueva 4ª viñeta (final)**

**Observación:** Trasladar la viñeta de la fase 15 (Envasado). A saber:

- Los pectínidos frescos y los destinados a congelación en bloque deberían drenarse adecuadamente antes de colocarlos en cajas de cartón.

**Fundamento:** Para incluir la última viñeta de la fase de "Envasado".

#### **X.2.3.10 Pesaje (Fase 15)**

**Observación:** Suprimir la fase:

~~X.2.3.10-Envasado (Fase 15 de elaboración)~~

~~Posibles peligros: Contaminación microbiológica, física y química.~~

~~Posibles defectos: Descripción errónea, pérdidas de las características de calidad del material de envasado~~

- ~~Véase Sección 7.6.4.2 Envasado y Etiquetado de los Moluscos Bivalvos Crudos; Sección 8.5.1 Recepción - Envasado, etiquetado e ingredientes; Sección 8.5.2 Almacenamiento - Envasado, Etiquetado e Ingredientes, y Sección 8.4.4 Envoltura y Envasado en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.~~
- ~~Los pectínidos frescos y los destinados a congelación en bloque, deberían drenarse adecuadamente antes de colocarlos en cajas de cartón.~~

**Fundamento:** Combinados en "Pesaje y envasado" más arriba.