



Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.

Aprobada por la Comisión Institucional el 20/07/17

El atún se congela en el barco cuando se pesca. Para su comercialización, se puede descongelar por la industria o en los puntos de venta al consumidor (superficies comerciales o restaurantes), que deben conservar el producto en temperaturas de refrigeración para prevenir su degradación. El atún descongelado se puede tratar en la industria con aditivos autorizados mediante inyección o inmersión, y se comercializa principalmente en lomos, normalmente al vacío, y también en filetes, en bandejas.

A continuación se desarrollan una serie de puntos importantes a tener en cuenta de cara al control oficial:

1. Congelación del producto:

El atún se congela inmediatamente después de su captura y el proceso de congelación va a determinar el destino del producto final.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, indica en los siguientes apartados de la sección VIII del anexo III: PRODUCTOS DE LA PESCA
Apartado I.C del capítulo I: Requisitos para los buques de pesca:

“Los buques congeladores deberán:

- 1) disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para reducir la temperatura rápidamente de manera que alcancen una temperatura central no superior a – 18 °C;*
 - 2) disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a – 18 °C; las bodegas de almacenamiento deberán contar con un dispositivo de registro de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible; el sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la bodega donde la temperatura sea más elevada,”*
- (...)*

El apartado II del capítulo I: REQUISITOS DE HIGIENE

(...)

7. Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto una temperatura igual o inferior a – 9 °C. La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.

Punto 2 del capítulo VII: Almacenamiento de productos de la Pesca:

“2. los productos de la pesca congelados deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18°C en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C.”



Corresponde a cada operador, desde el que ejecuta la pesca hasta el responsable final de ponerlo en el mercado bien como conserva, como congelado o como descongelado, transmitir la información necesaria relativa al proceso de congelación que determinará el destino final del producto, para que el producto quede perfectamente identificado y se tenga constancia del uso al que puede destinarse. El operador de la industria alimentaria que vaya a procesar el atún congelado deberá ser consciente de la materia prima que maneja y no destinar como atún descongelado para consumo a un atún que no cumpla con la legislación vigente.

La documentación necesaria para justificar la materia prima y su trazabilidad deberá de ser puesta a disposición de las autoridades competentes si así se lo solicitan.

2. Uso de aditivos alimentarios:

Los aditivos alimentarios: E-300 ácido ascórbico, E-301 ascorbato sódico, E-302 ascorbato cálcico, E-330 ácido cítrico, E- 331 citratos de sodio, E- 332 citratos de potasio y E- 333 citratos de calcio (ascorbatos y citratos, a modo general) están autorizados para su uso en productos de la pesca no elaborados de acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios a una dosis máxima de uso “*quantum satis*”. Este término significa “cantidad adecuada” y se define en dicho Reglamento sin un nivel numérico máximo específico, debiendo utilizarse los aditivos de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor.

No obstante, el uso de aditivos alimentarios está sujeto a más condiciones que las establecidas en la lista de la Unión, ya que deben cumplirse las disposiciones previstas en todo el Reglamento 1333/2008. Este reglamento establece en su Artículo 6 las condiciones generales para la inclusión de aditivos alimentarios en las listas de la Unión.

La primera condición (apartado 1) es que un aditivo alimentario podrá incluirse en las listas de la Unión de los anexos II y III únicamente si cumple las condiciones siguientes y, si procede, otras condiciones legítimas, incluidos factores medioambientales:

- a) no plantea, sobre la base de las pruebas científicas disponibles y al nivel de uso propuesto, problemas de seguridad para la salud del consumidor, y
- b) existe una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios económica y tecnológicamente practicables, y
- c) su uso no induce a error al consumidor.**

La segunda condición (apartado 2) es que para ser incluido en las listas de la Unión de los anexos II y III, un aditivo alimentario deberá presentar ventajas y beneficios para el consumidor y, por lo tanto, servir a uno o varios de los siguientes fines:

...

- c) mejorar la estabilidad o la calidad de conservación de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que **no se altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de tal manera que se induzca a error al consumidor;**
- d) ayudar en la fabricación, la transformación, la preparación, el tratamiento, el envasado, el transporte o el almacenamiento del alimento, incluidos los aditivos, enzimas y aromas alimentarios, a condición de que el aditivo alimentario **no se utilice para disimular los efectos**



del uso de materias primas defectuosas o de cualesquiera prácticas o técnicas indeseables, en especial prácticas o técnicas antihigiénicas, en el transcurso de cualquiera de esas actividades.

3. Uso de extractos vegetales/aromas:

La utilización de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca es una cuestión ampliamente debatida a nivel nacional y que dio lugar a una nota interpretativa, fruto de estos debates, que se aprobó en la Comisión Institucional de AECOSAN de 25 de marzo de 2015 y revisada el 30 de noviembre de 2016:

(http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/extractos_vegetales_uso_pesca.pdf).

La conclusión de esta nota es que *la utilización de extractos vegetales en pescado y productos de la pesca, tanto elaborados como sin elaborar, no está autorizada por la legislación vigente y su empleo supone el uso encubierto de un aditivo alimentario no autorizado, cuyo objetivo principal es mejorar el aspecto del producto (p.e. dar color rojo al atún) y prolongar su vida útil, lo que podría inducir a error a los consumidores y también podría suponer un riesgo para la salud por la presencia de altos niveles de histamina a la vez que supondría un fraude comercial.*

4. Uso de nitratos y nitritos:

El Reglamento (CE) N° 1333/2008 no autoriza el uso de nitratos ni nitritos en atún descongelado, por lo que no se pueden emplear, ni de manera directa ni indirecta, por ejemplo añadidos en el agua o en otros componentes de la inyección.

5.Fecha de caducidad:

El operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria, y por tanto, será él quien determine la fecha de caducidad del alimento que comercialice, de manera que se garantice la seguridad del producto.

Para establecer la fecha de caducidad el operador de empresa alimentaria realizará estudios para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos a lo largo de toda la vida útil del producto. A estos efectos deberán tener en cuenta lo establecido en el artículo 3, apartado 2 del Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, así como su anexo II.

El artículo 3.2 del Reglamento (CE) No 2073/2005 establece que *cuando sea necesario, los explotadores de las empresas alimentarias responsables de la fabricación del producto realizarán estudios conforme a lo dispuesto en el anexo II para investigar el cumplimiento de los criterios a lo largo de toda la vida útil.*

Teniendo en cuenta que el atún es un pescado asociado a un alto contenido en histidina, que es precursora de la histamina por la acción de los microorganismos, se deberán llevar a cabo los estudios necesarios para garantizar el cumplimiento del criterio de histamina recogido en el Reglamento (CE) N° 2073/2005 a lo largo de la vida útil del producto. En el caso que nos ocupa es recomendable tener en cuenta, entre otros aspectos, los recuentos bacteriológicos asociados a la formación de histamina.