



Tema 12 del programa

CX/FFP 11/31/12 - Add. 1

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
Trigésimo primera reunión  
Tromsø, Noruega  
11 – 16 de abril de 2011**

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS DE PESCADO  
CONGELADAS RÁPIDAMENTE (FACTORES DE NITRÓGENO)**

**OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3**

**(Filipinas y Sudáfrica)**

**FILIPINAS**

Filipinas agradece y reconoce la exhaustiva labor efectuada por Tailandia y Malasia para establecer el contenido de nitrógeno en la tilapia de acuicultura en sus respectivos países. No obstante, consideramos que el factor de nitrógeno de 2,88 propuesto para la especie tilapia no debería usarse en todas las especies tropicales utilizadas en la elaboración de barritas de pescado.

Por consiguiente recomendamos llevar a cabo estudios adicionales a fin de establecer los factores de nitrógeno en otras especies tropicales utilizadas en la elaboración de barritas de pescado (por ejemplo, Pangasius o pez de San Pedro, sabalote, corvina, carpa, besugo, etc.) y considerar las zonas de recolección o cultivo de los mismos (en agua de mar, ligeramente salobre o agua dulce).

**SUDÁFRICA**

Sudáfrica agradece la labor de Tailandia y Malasia de llegar a un acuerdo con respecto a un factor único para la Tilapia. Este trabajo refleja nuestros propios esfuerzos para establecer un factor para la merluza del Atlántico Sur dado que aunque se propusiera un solo factor habrá ciertas variaciones en el valor acordado debido a las diferencias en las áreas de pesca, los métodos de cultivo, las condiciones de pesca, etc.

Sudáfrica ha efectuado estudios de investigación para establecer un factor para la merluza del Atlántico Sur y consideramos que nuestros resultados reflejan los obtenidos para la tilapia y otras especies, en términos de la gama de resultados.

En 2002, Sudáfrica formó parte de un grupo de trabajo del Codex sobre este tema y presentó datos sobre la merluza del Atlántico Sur donde se indicaba una oscilación en el factor de nitrógeno de 2,41 a 3,18. Los trabajos realizados en 2010 proporcionaron los resultados siguientes:

Merluza del Atlántico Sur, descabezada y sin vísceras – Todos los resultados se refieren al pescado fresco

Factor promedio de nitrógeno: 2,63

Factor comprendido entre 2,38 y 2,86, es decir +/- 10%

Filetes de Merluza del Atlántico Sur, con piel- mezcla de pescado fresco y congelado

Factor promedio de nitrógeno: 2,65

Factor comprendido entre 2,45 y 2,83, es decir +/- 7%

Filetes de Merluza del Atlántico Sur, sin piel- mezcla de pescado fresco y congelado

Factor promedio de nitrógeno: 2,67

Factor comprendido entre 2,35 y 2,84, es decir +/- 12%

Codex ya ha propuesto un factor de 2,65 para el “pescado blanco” y nuestros resultados muestran que, en términos promedio, la Merluza del Atlántico Sur cumplirá el requisito de esta norma.

No obstante, queda claro que no podemos garantizar un factor exacto de 2,65 para cada análisis. El documento del Codex actualmente indica simplemente un factor de nitrógeno para una especie determinada pero no se considera claramente una variación de, por ejemplo, 10 a 20%

En el último informe de Tailandia/Malasia referente al factor de nitrógeno para la Tilapia, se propone un factor de 2,88 y se observa una variación considerable dependiendo del área, sistemas de cultivo, etc. Además el factor promedio oscila entre 2,52 y 2,92.

La norma actual del Codex para barritas y filetes de pescado indica lo siguiente:

**7.4 Estimación del contenido de pescado**

De acuerdo al Método AOAC 996.15. **En casos en los que quedan algunas dudas sobre la composición del núcleo de pescado**, podrá utilizarse el método de análisis reseñado a continuación, es decir como un método de referencia.

**Comprobación del contenido de pescado por análisis químico\***

El porcentaje de contenido de pescado, corregido para nitrógeno no proveniente de la carne de pescado contribuido por el recubrimiento de carbohidrato, se calcula de la siguiente manera:

$$\% \text{ de Pescado} = \frac{(\% \text{ total de nitrógeno} - \% \text{ de nitrógeno no proveniente de carne de pescado}) \times 100}{\text{factor apropiado de N (nitrógeno)}}$$

El contenido de nitrógeno no proveniente de la carne de pescado se calcula como

$$\% \text{ de nitrógeno no proveniente de la carne de pescado} = \% \text{ carbohidrato} \times 0.02$$

Donde el carbohidrato se calcula por la diferencia entre:

$$\% \text{ carbohidrato} = 100 - (\% \text{ agua} + \% \text{ grasa} + \% \text{ proteínas} + \% \text{ ceniza})$$

\* Véase el Anexo A del Tema 13 del programa, CX/FFP 02/13 (Documento de trabajo sobre la declaración de “contenido de pescado” en las barritas de pescado-Definición y métodos de análisis, preparado por el Reino Unido en colaboración con Canadá, Sudáfrica y los EEUU).

**Cuadro : Factores interinos de nitrógeno para utilizarse para los pescados blancos como un ingrediente (es decir, luego de GMP)**

ESPECIES	% de Nitrógeno
<i>Pescados Blancos</i>	
Bacalao	2.66
Bacalao desmenuzado	2.61
<i>Coley/Saithe</i>	2.69
Merluza Europea	2.64
Eglefino/Abadejo	2.72
Molva	2.78
Platija/Acedía	2.46
Gado de Alaska	2.59
Merluza	2.68
<i>Media de los pescados blancos</i>	2.65

Por consiguiente, en los casos de duda con respecto a la composición del núcleo de pescado de un producto, se podría efectuar un análisis químico y evaluarlo de acuerdo al factor de nitrógeno indicado en el cuadro.

Queda claro que dicho análisis sólo podrá realizarse cuando haya dudas de que el núcleo de pescado no tiene un contenido de pescado del 100% y que la validez de la evaluación tendrá como base el contenido de nitrógeno y no el contenido supuesto de nitrógeno en base al factor indicado en el cuadro.

Cuando los resultados demuestren que la muestra tiene un contenido que se encuentra excesivamente fuera del valor indicado, se podría entonces hacer un control de la validez del producto proveniente de ese abastecedor.

En ese caso, preguntamos ¿a qué nivel fuera de ese factor se efectuaría el control mencionado anteriormente?

En base a la labor realizada por Tailandia y Malasia y a los resultados obtenidos por otros países, Sudáfrica propone un margen del 10% por encima o por debajo de este factor antes de tomar cualquier medida. Ello podría indicarse en una nota al final del cuadro en el documento del Codex.

Sudáfrica recomienda un factor de 2,65 para la merluza del Atlántico Sur y propone agregar una nota al final del cuadro de factores interinos de nitrógeno. A saber:

Los factores de nitrógeno indicados en el cuadro son valores promedio y debido a factores naturales, se permitiría una variación de +/- **10%**.