COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 9 del programa **CX/FFP 12/32/9-Add.1**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

32.ª reunión

Bali, Indonesia

1 - 5 de octubre de 2012

ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS DE PESCADO CONGELADAS RÁPIDAMENTE (FACTOR DE NITRÓGENO PARA LA MERLUZA DEL ATLÁNTICO SUR)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos felicita a Sudáfrica por su exhaustivo estudio sobre el contenido de nitrógeno de la merluza del Atlántico Sur.

Estados Unidos puede respaldar un factor de nitrógeno promedio obtenido a partir de la merluza del Atlántico Sur fresca entera; sin embargo, no respalda el factor de nitrógeno propuesto obtenido de bloques de pescado puesto que el factor de nitrógeno debería basarse en pescado entero recién capturado para que fuera equiparable con otros factores de nitrógeno contenidos en la Norma. Si en los bloques de pescado la presencia de agua añadida fuera significativa, se debería indicar de forma clara en la etiqueta, señalando por ejemplo "Bloque de pescado con XX% de agua añadida". No obstante, los cambios en el contenido de nitrógeno debidos a la elaboración no deberían tenerse en cuenta en el factor de nitrógeno para el pescado. La metodología empleada para determinar los factores de nitrógeno debería ser uniforme en aras de prácticas comerciales leales y del valor nutritivo.

El método químico para la determinación del nitrógeno se utiliza para complementar el método oficial gravimétrico del Codex cuando se desea también verificar si la carne de pescado contiene agua añadida u otros ingredientes ajenos a la carne de pescado. Ello se trató en el documento de trabajo del CCFFP *Discussion Paper on Declaration of "Fish Content" in Fish Sticks – Definition and Method of Analysis* (CX/FFP 02/13) que reza:

> *No obstante, el "núcleo de pescado" de muchos productos [...] puede no indicar de forma certera el "contenido efectivo de pescado" puesto que el núcleo procede a menudo de bloques de pescado que pueden contener otros ingredientes o agua añadida.*

y,

> *La mayoría de los consumidores entenderían por "cantidad de pescado" de un producto de pescado la cantidad de ingrediente crudo sin ningún ingrediente añadido en la composición del producto (por ejemplo, un pescado fresco entero).*"

Los resultados del estudio sobre la merluza del Atlántico Sur indican que los bloques de pescado pueden contener menos proteínas de pescado que el pescado entero crudo. El grado de diferencia depende de la elaboración, y el uso de agua dulce parece tener cierta incidencia. En el estudio se señala que algunos recortes más húmedos de lo normal presentaron valores de nitrógeno atípicamente bajos. Otras técnicas de elaboración pueden no añadir agua de manera significativa o conllevar una pérdida de agua o un aumento del porcentaje de proteína. Para minimizar las variables de la elaboración, es preciso utilizar siempre pescado

fresco entero para determinar la línea base de los factores de nitrógeno de la Norma del Codex para las barritas de pescado.

Observaciones relativas a los factores de nitrógeno contenidos en la Norma

Dada la alta discrepancia de los valores de nitrógeno, no hay diferencias significativas entre los valores de las distintas especies contenidas en la Norma; por tanto, sería razonable e igualmente fiable utilizar un único factor N que represente a todas las especies.

Los valores de nitrógeno para la merluza del Atlántico Sur descabezada y eviscerada oscilan entre 2,11 y 3,02, un rango considerablemente amplio, habida cuenta de que cada valor se basa en un promedio de 12 pescados. En los estudios empleados para respaldar los factores de nitrógeno provisionales para las especies de pescado blanco (CX/FFP 02/13) y para la tilapia (CX/FFP 11/31/12) se observaron rangos similares. Además, cuando se repiten los estudios o se realizan en un país distinto, los resultados pueden diferir bastante. Esta alta discrepancia se debe a muchos factores; sin embargo, hay factores como el estado de las gónadas, la procedencia del pescado, de pesca extractiva o de acuicultura, etc., y los métodos de análisis empleados, que parecen tener mayor incidencia en la varianza del nitrógeno que la especie de los pescados examinados. A juzgar por estos rangos, cabe suponer que si se analizaran los datos primarios no se hallaría una diferencia significativa desde el punto de vista estadístico en el contenido de nitrógeno de las distintas especies. Dado que aún no se ha resuelto la incidencia de factores importantes en el contenido de nitrógeno, lo más adecuado sería emplear en la Norma un único factor de nitrógeno en base al promedio de todas las especies.

Importancia del método oficialmente adoptado por el Codex

Recientemente se incorporó una desviación de +/- 10% en la varianza de todos los factores de nitrógeno de la Norma. A los factores de nitrógeno para los pescados blancos de la Norma ya se aplicó una reducción de un 8% en los promedios hallados en los estudios (compárese el Cuadro 1 y 2 de CX/FFP 02/13). El factor de nitrógeno para la tilapia no se redujo un 8%, pero no se incluyeron los datos de la tilapia silvestre; por tanto, este pescado debería aparecer como "tilapia procedente de acuicultura" y debería aplicársele la reducción del 8% para que se ajuste a la metodología empleada en otros pescados blancos. Estos ajustes son bastante significativos y llevan a cuestionarse la verdadera utilidad del método de análisis del nitrógeno para determinar la cantidad de agua añadida. Se puede añadir agua al núcleo de pescado; sin embargo, a diferencia de otros productos pesqueros, hay un límite para el agua que se puede añadir sin que afecte a la consistencia del empanado o rebozado al cocinarlos, y con el actual método para el nitrógeno es posible que no se detecte ese nivel de agua. Con todo, incluso si no añadiera agua, un elaborador puede cumplir normalmente los niveles de nitrógeno exigidos por el Codex con un contenido de pescado significativamente inferior al indicado en la etiqueta, debido a la desviación de 18% por debajo de los niveles promedio de nitrógeno consignados en los estudios. Así pues, cabe subrayar que debería utilizarse siempre el método de referencia oficial del Codex (AOAC 996.15), que mide el peso real del pescado y del rebozado, para determinar el porcentaje del contenido de pescado.

Correcciones a la Sección 7.4 "Estimación del contenido de pescado"

Se señala que la Sección 7.4 está organizada de manera que se destaca el método químico frente al método oficial que puede pasarse por alto fácilmente. Se sugiere corregirlo subrayando el encabezamiento "Método adoptado por el Codex" y añadiendo el encabezamiento correspondiente para "Métodos alternativos" también subrayado. El texto "**Método oficial AOAC 996.15. (Método del producto final)**" debería ir en negrilla al igual que los métodos contenidos en el epígrafe "Métodos alternativos".

Redacción actual:

> **7.4 ESTIMACIÓN DEL CONTENIDO DE PESCADO**
>
> Método adoptado por el Codex.
>
> Método oficial AOAC 996.15. (Método del producto final)
>
> **1-Método del análisis químico (Factor de nitrógeno, Método del producto final)**
>
> **2-Método rápido utilizado durante la producción**

Modificación propuesta:

7.4 ESTIMACIÓN DEL CONTENIDO DE PESCADO

Método adoptado por el Codex:

Método oficial AOAC 996.15. (Método del producto final)

Métodos alternativos:

1-Método del análisis químico (Factor de nitrógeno, Método del producto final)

2-Método rápido utilizado durante la producción

En la 23ª reunión del CCFFP se acordó incorporar factores de ajuste en el método oficial de la AOAC para tener en cuenta la variabilidad en la técnica empleada. Por ejemplo, al adherirse el empanado al pescado en los productos precocidos puede que algún trozo de carne de pescado se desprenda con el empanado. El párrafo 13 del informe de la reunión (ALINORM 99/18) reza:

> *13. El Comité acordó incluir en la Norma una referencia al Método 996.15 de la AOAC con un factor de ajuste del 2% para los productos rebozados y empanados crudos y del 4% para productos precocidos, a reserva de su aprobación por el CCMAS.*

No se tiene constancia de que el Comité haya revocado este acuerdo; así pues, solicitamos que se modifique la Sección 7.4 para incluir los factores de ajuste y una referencia al método de la AOAC, de forma que rece:

7.4 ESTIMACIÓN DEL CONTENIDO DE PESCADO

Método adoptado por el Codex:

Método oficial AOAC 996.15. (Método del producto final)

Cálculo:

% contenido de pescado= (Wd/Wb) X 100 + Factor de ajuste*

Wd = peso de la unidad de análisis sin el empanado y/o rebozado

Wb = peso de la unidad de análisis empanada y/o rebozada

*Pescado congelado y empanado crudo y productos pesqueros: 2,0%

*Pescado congelado rebozado y productos pesqueros: 2,0%

*Pescado precocido congelado y empanado/rebozado y productos pesqueros: 4,0%

Referencia: J. AOAC Int. 80, 1235(1997)