



CONDICIONES APLICABLES A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ATÚN CONGELADO Y DESCONGELADO. LEGISLACIÓN APLICABLE.

Aprobada en la Comisión Institucional del 20/07/2017

Revisada en Comisión Institucional de 12/12/2023

El atún que se captura en los buques congeladores y que se puede destinar a cualquier uso diferente a la elaboración de conservas, debe congelarse a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, conforme a los requisitos establecidos en la normativa UE. Para su puesta a disposición del consumidor final, se puede presentar congelado o tras la descongelación efectuada por la industria o en los puntos de venta al consumidor (comercios minoristas, incluidos los establecimientos de restauración). Además, el atún descongelado se puede tratar en la industria con aditivos autorizados conforme a la legislación UE. Esta operación se efectúa mediante inyección o inmersión, y el producto resultante se comercializa principalmente en lomos, y en filetes.

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 o tras permanecer un tiempo en refrigeración en agua de mar limpia. El proceso de congelación va a determinar el destino del producto final.

El Reglamento (CE) N° 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 una serie de requisitos específicos aplicables a los PRODUCTOS DE LA PESCA en los siguientes apartados de la sección VIII del anexo III:

- 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 congelar con la mayor rapidez posible, en un proceso continuo y con un periodo de detención térmica lo más breve posible, de manera que alcancen una temperatura en el centro no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; las bodegas de almacenamiento no deberán utilizarse para congelar, a menos que cumplan las condiciones establecidas en el punto 1, y 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,

(...)

- 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. Aunque posteriormente se congele a una temperatura de -18 °C, el pescado entero congelado inicialmente en salmuera a una temperatura igual o inferior a -9 °C deberá destinarse a enlatado. 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.

Hay diversas posibilidades de congelación a bordo de los buques:

- ✓ Congelación en salmuera a temperatura de $\leq -9^{\circ}\text{C}$ sin alcanzar $\leq -18^{\circ}\text{C}$ o alcanzando esta temperatura, pero no conforme lo establecido en la normativa. Este pescado sólo puede destinarse a la producción de conservas.
- ✓ Congelación a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ conforme lo establecido en el Reglamento (CE) N^o 853/2004:
 - a) En túnel, mediante aire forzado.
 - b) En salmuera
 - c) En dos fases: salmuera y seco, manteniendo el pescado en la misma cuba tras la retirada de la salmuera.

El operador que congele a -18°C , debe demostrar, a criterio de las autoridades competentes correspondientes, que el pescado se congela y se mantiene congelado conforme a lo establecido en la normativa. A este respecto, no todos los buques congeladores en salmuera tienen instalaciones preparadas para ello o no lo hacen según se recoge en la legislación.

En España, las comunidades autónomas tienen las competencias para establecer los requisitos para validar el proceso de congelación a -18°C de los buques inscritos en RGSEAA en su territorio. Por otro lado, la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad es competente en establecer los requisitos exigibles en los controles que llevan a cabo en los puestos de control fronterizos.

Asimismo, corresponde a cada operador, desde el que captura el atún hasta el responsable de ponerlo en el mercado a disposición del consumidor final, bien como conserva, como pescado congelado o como descongelado, transmitir la información necesaria relativa al proceso de congelación que determinará el destino final del producto, para que el pescado 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 para consumo directo un pescado que no cumpla con la legislación vigente.

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

información sobre los requisitos exigibles por las autoridades competentes a los operadores a lo largo de la cadena de producción y comercialización de atún congelado a -18°C , en los siguientes documentos:

[Guía de orientación para el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano.](#)

[Nota informativa sobre los requisitos específicos para la introducción o importación de atún congelado para fines distintos a la fabricación de conservas.](#)

2. Uso de aditivos alimentarios:

Los aditivos autorizados y las condiciones de uso de los mismos se regulan a nivel de la Unión Europea mediante el [Reglamento 1333/2008](#), sobre aditivos alimentarios, que se organiza en categorías alimentarias.

El atún congelado y/o descongelado que no haya sido sometido a procesos de transformación, se clasifica en la categoría alimentaria 9.1.1, que se refiere a “pescado sin elaborar”.

Por tanto, para conocer los aditivos que pueden utilizarse en, o sobre, atún no elaborado, deberá atenderse a las entradas que para tal categoría se establecen en la parte E del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008.

Además de lo anterior, cuando se utilicen aditivos, deberían tenerse en cuenta también las disposiciones que figuran en el artículo 6 del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, sobre las condiciones generales para la inclusión y el uso de aditivos alimentarios en las listas de la Unión.

Según el apartado 1 de dicho artículo 6, 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.

Además, 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.

Estas disposiciones pueden adquirir un interés particular en aquellos casos en los que el empleo de los aditivos se autoriza sin establecer una dosis máxima numérica, como en el caso de las autorizaciones en “quantum satis”.

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](#), cuyo contenido puede consultarse en la página web de la AESAN.

4. Uso de nitratos y nitritos:

Los nitritos y nitratos pueden provocar un cambio de coloración en los lomos o filetes de atún, haciéndolos más atractivos para el consumidor, proporcionando una apariencia de frescura y calidad que no se ajustaría a la realidad, lo que permitiría mantenerlos en el mercado durante periodos de tiempo más prolongados.

Esto supondría un grave problema de seguridad (histaminosis) que, unido al hecho de que es preciso reducir el uso de nitritos y nitratos, de acuerdo con los informes de la EFSA, hace que SU USO NO ESTÉ AUTORIZADO en atún en el marco del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, por lo que no se pueden emplear, ni de manera directa ni indirecta, como sería, por ejemplo, añadidos en el agua o en otros componentes de la inyección (ingredientes como aromas, extractos, etc., que sean fuente de estos aditivos).

En situación similar se encontraría el monóxido de carbono, que además no tiene ningún uso autorizado a nivel del reglamento de aditivos alimentarios en la UE.

5. Control de la producción de histamina

El atún es un pescado que contiene de forma natural un alto contenido en histidina, que es precursora de la histamina por la acción de diversos microorganismos. Este proceso se produce cuando el pez muere y se desarrolla en un amplio rango de temperaturas, siendo más rápido cuanto mayor es la temperatura.

La medida preventiva más eficaz para evitar la formación de histamina es una baja temperatura de preservación y almacenamiento de los productos de la pesca en todo momento, desde la captura del pescado hasta su conservación por parte del destinatario final:

- Producto descongelado: Mantener a temperaturas próximas a fusión de hielo. El almacenamiento a 0 °C, o muy cerca de 0°C, limita la formación de histamina en el pescado.
- Producto congelado: Mantener en todo momento a temperatura igual o inferior a -18°C.



Se deben evitar prácticas antihigiénicas a lo largo de la cadena de producción y comercialización del atún, ya que incrementan el riesgo de contaminación bacteriana y la consiguiente formación de histamina.

6. Vida útil del producto

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

Para establecerla, 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) Nº 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.*

Se deberán llevar a cabo los estudios necesarios para garantizar el cumplimiento del criterio de histamina recogido en el Reglamento (CE) Nº 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, así como las condiciones desfavorables de tiempo/temperatura durante la comercialización y conservación del producto.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.