



Circular núm. 46

Fecha: 15/03/2016

Asunto: Lomos de atún con extractos vegetales

Estimados compañeros:

Os adjuntamos el documento remitido por el Departamento de Inspección de Mercamadrid, referente a la comercialización de Lomos de Atún frescos o descongelados con extractos vegetales.

Asimismo, os enviamos el informe de AECOSAN, en el que se establece que este uso no está permitido en el pescado.

LA JUNTA DIRECTIVA

NOTIFICACIÓN

Fecha 11.03.16

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DE PESCADOS DE MADRID
MERCADO CENTRAL DE PESCADOS
MERCAMADRID



ASUNTO: Lomos de atún con extractos vegetales

Estimados sres

Se ha detectado la comercialización, en diferentes puestos del Mercado, de Lomos de atún frescos o descongelados a los que se adiciona extractos vegetales, como remolacha o rábano.

De conformidad con la normativa europea en materia de aditivos y aromas, la utilización de este tipo de extractos se considera como un uso intencionado de un aditivo alimentario, dado el efecto tecnológico de conservador y colorante en el alimento final.

Dado que se trata de productos que no han sufrido un proceso de transformación, la conclusión es que su uso no estaría permitido.

Además, el contenido natural en nitrato sódico de estos extractos hace que en el pescado se incremente el nivel de los mismos por encima de su contenido natural, lo que incumpliría el Reglamento CE 1333/2008 sobre aditivos alimentarios

Se adjunta el informe AECOSAN que establece dichas conclusiones y que indica que este uso no está permitido en pescado.

En consecuencia con lo expuesto, se comunica que el Servicio de Inspección de Madrid Salud en Mercamadrid procederá a tomar las medidas necesarias para impedir la puesta en el mercado de todos aquellos productos de la pesca no transformados que incluyan en su composición extractos vegetales, aromas o colorantes

Sin otro particular, reciba un cordial saludo


Fdo: Angel Luis Yagüe Sánchez
Jefe del Departamento de Inspección de Mercamadrid



(CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

2. Situación en España:

Hasta el momento, no se tiene constancia de que los usos estudiados en el Comité Permanente se hayan empleado en la producción de productos cárnicos en España. Sin embargo, son varias las consultas que nos han llegado sobre la utilización de extractos vegetales en pescado, particularmente atún, desde el año 2010.

En la reunión del Foro de Discusión Técnica del pasado 25 de septiembre, se trató esta cuestión de nuevo, a raíz de una petición de una Comunidad Autónoma, en la que se informó que el extracto contenía altos niveles de nitratos y nitritos, ya que sufre, durante el proceso de fabricación, una fermentación que reduce los nitratos a nitritos.

La información proporcionada por la empresa fabricante del extracto confirma que se trata de un extracto de rábano que contiene, de manera natural, entre 4000 y 5000 mg/kg de nitrato sódico y que, mediante una fermentación en condiciones y temperatura controladas, este nivel se modifica para obtener un producto con 1500 mg/kg de nitrito y 2450 mg/kg de nitrato, acompañado de un perfil aromático de los aromas de rábano, lo que da un perfil gustativo consistente que mejora el sabor del pescado.

3. Conclusiones:

Como se ha explicado en los antecedentes, la utilización de este tipo de extractos se considera como un uso intencionado de un aditivo alimentario, si se usa con el objetivo tecnológico de conservador y colorante en el alimento final.

Evidentemente, al tener un origen vegetal, no se descarta que la aportación de los aromas propios del vegetal modifique el sabor del pescado, pero la presencia de nitratos y/o nitritos en el mismo hace que la función tecnológica como conservador y estabilizante del color tampoco se descarte. Se desconoce si la aportación de un sabor de rábano en el pescado puede ser importante o no, sobre todo si consideramos que no es un alimento que precisamente se caracterice por ello. Si eso fuese así, habría que entrar en aspectos de etiquetado, ya que si el objetivo es precisamente dar "sabor rábano" al pescado, el producto no podría comercializarse como "lomo de atún fresco" o "lomo de atún", ya que tendría que ir acompañado de la palabra "rábano" en su denominación de venta. En su defecto, si tuviese la consideración de aroma, tendría que añadirse "al aroma de rábano" o "aromatizado". No obstante, hay que tener en cuenta que no es posible la adición de aromas a los productos no procesados.

Sin embargo, lo que no genera ninguna duda, porque es ampliamente conocido y existe mucha bibliografía al respecto, es que la presencia de nitritos en el extracto hace que reaccionen con la mioglobina y oximioglobina del músculo, generando complejos estables de nitrosomioglobina, de color rojo. En ausencia de nitritos, la mioglobina y oximioglobina del músculo se oxidan en presencia de oxígeno, a metamioglobina, que tiene un color marrón, característico tanto en la carne como en el pescado, cuando se filetean y entran en contacto con el aire. Adicionalmente, los nitritos ejercen un efecto conservador aumentando el periodo de vida útil de estos productos.



En consecuencia, la presencia de contenidos altos de nitratos y/o nitritos en estos extractos hace que su utilización influya tanto en la conservación como en la estabilización del color rojo.

A diferencia de los productos cárnicos, donde está autorizado el uso de nitratos y/o nitritos, en el caso del pescado nos encontramos con que únicamente está autorizado el uso de nitratos en arenque y espadín escabechados.

Por lo tanto, este tipo de extractos no estaría autorizado para su uso en pescado. En el caso de existir interés en el mismo, deberá procederse a presentar una solicitud, tanto de autorización de uso como de modificación de las especificaciones establecidas para estos dos aditivos.