



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Elaboración de una tabla de factores de nitrógeno para barritas de pescado congelado, porciones de pescado y filetes de pescado, incluyendo procedimiento de determinación de factores de nitrógeno.

SOLICITUD DE DATOS

Antecedentes: La Norma de Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989) requiere que la proporción del contenido de pescado sea declarada en el etiquetado. Como se especifica en la norma, el contenido de pescado se puede estimar por el método de determinación de factor de nitrógeno en el producto final. Una tabla de factores de nitrógeno provisionales se incluyó en la norma en la 26ª Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), y especies de peces adicionales se añadieron en las reuniones posteriores (31ª y 32ª reuniones). Sin embargo, el procedimiento del Codex para la aceptación de nuevas especies en la tabla lleva tiempo, ya que los estudios relativos a las especies en cuestión son presentados al CCFFP y las discusiones pueden continuar durante una o más reuniones. Si se utiliza un método uniforme para la obtención de datos, la discusión podría ser más breve, pero a menudo este no es el caso.

Los niveles naturales de proteínas (y, por lo tanto, nitrógeno) en la carne del pescado pueden variar dependiendo de factores tales como la ubicación de la captura, la temporada, el tamaño, el ciclo de desove y la nutrición. En el caso de los peces de cría, las condiciones de cultivo podrían afectar el contenido de nitrógeno. En la actualidad, una asignación de +/- 10% de la variación natural se ha previsto en la Norma del Codex. Sin embargo, se ha considerado por muchos países miembros que la provisión no cubre toda variación natural observada y se ha sugerido que la provisión debe basarse en la estadística y cubrir 2 errores estándar sobre la media (aproximadamente el 95% de la distribución).

Cuando el pescado se maneja bajo buenas prácticas de fabricación, este está expuesto al agua y esto puede afectar el contenido de nitrógeno. Hay diferentes opiniones sobre si el contenido de nitrógeno debe estar basado en el pescado que no ha sido expuesto al agua o al hielo, o en pescado manipulado bajo condiciones de buenas prácticas de fabricación. Así, los datos generados en factores de nitrógeno deben tener en cuenta estas variables.

La 34ª reunión del CCFFP confirmó la decisión de la 33ª reunión de eliminar la tabla de factores de nitrógeno de la norma y publicarla para el uso de los miembros en el sitio web de la FAO. La 34ª reunión pidió a la FAO que desarrollara una tabla de factores de nitrógeno que incluya los datos que formaban parte de la norma CODEX

STAN 166-1989 y otra información estadística de los datos disponibles. El Comité desea que la tabla sea un documento vivo, que pueda ser actualizado a medida que se disponga de datos de las publicaciones revisadas por especialistas.

Solicitud de datos

En este contexto, la FAO está solicitando a organizaciones de los países miembros responsables de la inocuidad y calidad del pescado, y a los investigadores en el manejo y procesamiento de pescado, que proporcionen datos sobre factores de nitrógeno en especies de pescado de su interés. Los datos podrían ser de publicaciones revisadas por especialistas o provenientes de laboratorios acreditados para el análisis de pescado y productos pesqueros. Los datos deben incluir información sobre:

- Las especies de peces estudiadas;
- Si es de cría o captura;
- En el caso de ser peces de cría, condiciones de cultivo (intensivo, extensivo, tipo de alimentación);
- Áreas de cosecha y las fechas (utilizando áreas y sub-áreas de la FAO, si es posible: <http://www.fao.org/fishery/area/search/en>);
- Tipo de producto de pescado analizado para derivar el factor de nitrógeno (por ejemplo filete seco, pescado picado);
- Tipo de muestra (por ejemplo, un filete, 250 gramos de pescado picado);
- Número de muestras, desviación estándar;
- Método de análisis.

Se ruega a presentar esta información conjuntamente a la tabla del anexo, para una recopilación de datos más fácil.

Datos confidenciales o no publicados

La FAO reconoce que algunas de las informaciones y datos pertinentes que se solicitan pueden ser inéditos o de carácter confidencial. Con respecto a la información y los datos inéditos, estos siguen siendo propiedad del autor para su publicación posterior por parte del propietario como material original. Los estudios confidenciales inéditos que se presenten serán salvaguardados en la medida en que es posible hacerlo sin poner en peligro el trabajo de la FAO. Cuestiones concretas relativas a la confidencialidad deben ser discutidos directamente entre los propietarios de la información y de datos y la FAO. Por estas y otras cuestiones por favor, póngase en contacto con la FAO a través de los contactos proporcionados.

Plazo Límite

Se ruega enviar cualquier información relevante a través de correo electrónico (si no es demasiado grande), o ponerse en contacto con nosotros para facilitarle un servidor FTP. La información puede ser presentada en cualquier idioma oficial de las Naciones Unidas (Inglés, francés, español, árabe, chino, ruso) si es posible, a las siguientes direcciones, hasta el **31 de mayo de 2016**.

El envío de datos en respuesta a la solicitud de datos deben ser enviados a:

Iddya Karunasagar y Esther Garrido Gamarro

Iddya Karunasagar International Consultant Fisheries and Aquaculture Department Food and Agriculture Organization of the United Nations Email: Iddya.Karunasagar@fao.org	Esther Garrido Gamarro Food Safety and Quality Officer Fisheries and Aquaculture Department Food and Agriculture Organization of the United Nations esther.garridogamarro@fao.org Tel.: +39 06 570 56712
--	---

Anexo 1

Nombre de la institución / empresa / laboratorio que proporciona los datos	
Las especies de peces estudiadas ¹	
Si es de cría o captura	
En el caso de ser peces de cría, condiciones de cultivo	
Área de cosecha ²	
Fecha de cosecha	
Tipo de producto de pescado analizado para derivar el factor de nitrógeno	
Tipo de muestra (por ejemplo, un filete, 250 gramos de pescado picado)	
Número de muestras	
Desviación estándar	
Método de análisis	

1. Para las especies, por favor utilicen la lista ASFIS que encontrarán online en la web de FAO;

2. Para las áreas y sub-áreas de cosecha por favor utilicen las FAO áreas y sub-áreas, (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>);