



La experiencia internacional en etiquetado de conservas de atún

Codex Alimentarius y Unión Europea

Autor

Leonardo Arancibia Jeraldo
Email larancibia@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3197

Nº SUP: 136864

Resumen

Los recursos capturados y cosechados por la pesca y la acuicultura se transforman en una amplia gama de productos con diferentes características y sabores, dependiendo de la especie, método de almacenamiento y forma del producto.

En 2020, de la producción de alimentos acuáticos de origen animal destinados al consumo humano en países de ingresos altos se utilizaba aproximadamente un 26 % en forma preparada y en conserva.

El Codex Alimentarius, respecto a las conservas de atún señala que el producto se presentará:

- Compacto (con o sin piel)
- En trozos - pedazos de pescado
- En trozos pequeños
- En migas o desmenuzado

A su vez, la Unión Europea establece en el Reglamento (CEE) Nº 1536/92 del Consejo las normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito en lo particular en relación a la presentación comercial de conservas de atún o bonito, se debe ajustar a la siguiente definición:

- Bloque entero
- Trozos
- Filetes

Introducción

En respuesta a una solicitud sobre la experiencia internacional en etiquetado de conservas de atún, en relación con las denominaciones de presentación del tipo de producto que se vende, se ha recopilado la información pertinente desde el Codex Alimentarius y la Unión Europea.

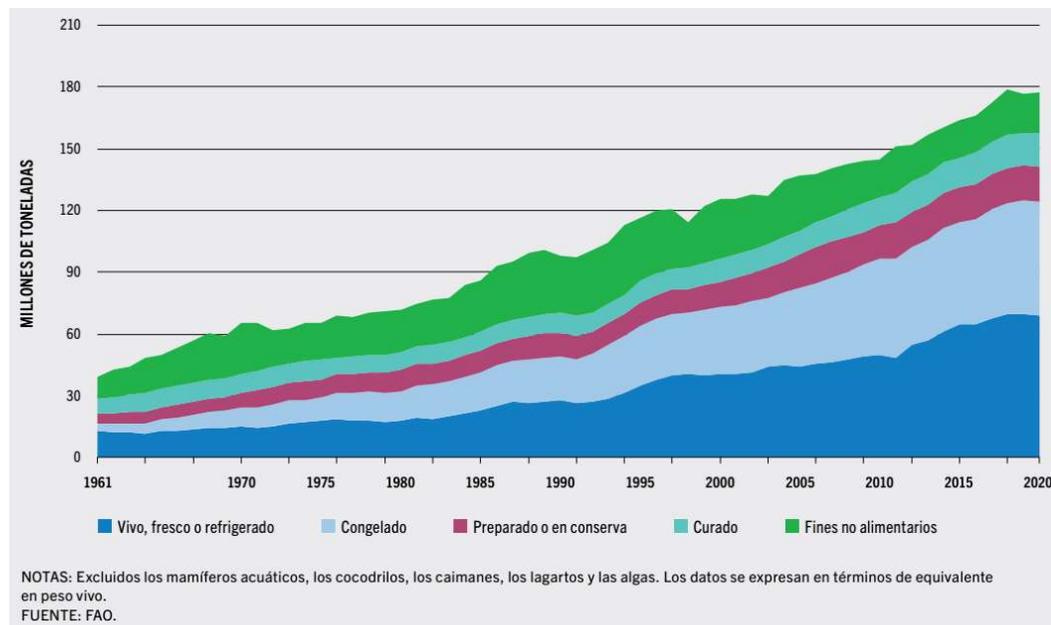
I. La evolución de la producción de conservas de recursos marinos

Los recursos capturados y cosechados por la pesca y la acuicultura se transforman en una amplia gama de productos con diferentes características y sabores, dependiendo de la especie, método de almacenamiento y forma del producto. Al respecto, el informe SOFIA de FAO (2022)¹ señala que:

En general, en las economías más desarrolladas, la elaboración de alimentos acuáticos se ha diversificado especialmente en productos de alto valor añadido, como comidas listas para el consumo. En 2020, más del 50 % de la producción de alimentos acuáticos de origen animal destinados al consumo humano en países de ingresos altos se utilizaba en forma congelada, aproximadamente un 26 % en forma preparada y en conserva y un 13 % en forma curada.

La siguiente figura, da cuenta de la evolución de los productos elaborados a partir de la pesca y la acuicultura. Se observa que en el caso de las conservas su crecimiento es constante y en los últimos años en un rango cercano a los 120 millones de toneladas.

Figura 1. Utilización de la producción pesquera y acuícola mundial, 1961-2020



¹ FAO. 2022. El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2022. Hacia la transformación azul. Roma, FAO. Disponible en: <https://www.fao.org/3/cc0461es/online/cc0461es.html> (diciembre 2022)

II. El Codex Alimentarius y la composición de los alimentos

El Codex Alimentarius, o “Codex”, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario². Con ello se busca garantizar que los alimentos sean saludables y puedan comercializarse.

En relación con el tema a investigar el Codex³

[p]roporciona orientación sobre los requisitos de composición de los alimentos para que sean inocuos desde el punto de vista nutricional. Asimismo, el Codex proporciona orientación sobre el etiquetado general de los alimentos y las declaraciones de propiedades saludables o nutricionales que los productores incluyen en las etiquetas, con términos como “bajo en grasa”, “rico en grasa” etc. La orientación del Codex garantiza que los consumidores sepan lo que están comprando y que el producto sea lo que dice ser.

Respecto a las conservas de atún, el Codex en la norma para el Atún y el Bonito en Conserva⁴: CXS 70-1981⁵ señala que el producto se presentará de la siguiente manera:

Compacto (con o sin piel) –

el pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no superará el 18% del peso escurrido del envase.

En trozos - pedazos de pescado,

la mayor parte de los cuales tienen como mínimo 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata.

En trozos pequeños –

una mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen menos de 1,2 cm de longitud en cada lado pero conservan la estructura muscular de la carne. La proporción

² Codex Alimentarius. Sitio web s/f ¿Qué es el Codex Alimentarius?. Disponible en: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/> (diciembre 2022)

³ Codex Alimentarius. Sitio web s/f Nutrición y etiquetado Disponible en: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/nutrition-labelling/es/#c452837> (diciembre 2022)

⁴ Codex Alimentarius. Norma para el Atún y el Bonito en Conserva Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070s.pdf (diciembre 2022)

⁵ Adoptada 1981. Revisada en 1995. Enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018.

de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata.

En migas o desmenuzado –

una mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta. Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

- sea suficientemente distinta de las demás formas de presentación estipuladas en la presente Norma;
- satisfaga todos los demás requisitos de la presente Norma;
- esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor

III. La Unión Europea

El Mercado de la Unión Europea de los productos de la pesca y la acuicultura, mediante el Reglamento (UE) N°1379/2013⁶ ha establecido, dentro de sus variados puntos, Normas de comercialización⁷ y de Información a los consumidores, donde se encuentran el etiquetado⁸. Asimismo, cabe considerar el Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria que establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información. Además, el Reglamento (CEE) N° 1536/92⁹, aprueba las normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito. Al respecto, sobre la materia de investigación,

⁶ Reglamento (UE) n.o 1379/2013. Este Reglamento es aplicable desde el 1 de enero de 2014. Disponible en: [https://eur-lex.europa.eu/ES/legal-content/summary/eu-market-for-fishery-and-aquaculture-products.html#:~:text=1379%2F2013%20del%20Parlamento%20Europeo,2006%20y%20\(CE\)%20n.&text=1224%2F2009%20del%20Consejo%20y,el%20Reglamento%20\(CE\)%20n.](https://eur-lex.europa.eu/ES/legal-content/summary/eu-market-for-fishery-and-aquaculture-products.html#:~:text=1379%2F2013%20del%20Parlamento%20Europeo,2006%20y%20(CE)%20n.&text=1224%2F2009%20del%20Consejo%20y,el%20Reglamento%20(CE)%20n.) (diciembre 2022)

⁷ Se disponen las normas comunes de comercialización para los productos de la pesca independientemente de si su origen está dentro o fuera de la UE. Los productos de la pesca que no cumplan estas normas podrán utilizarse con fines distintos del consumo humano directo (como alimentos para animales de compañía, cosméticos).

⁸ El etiquetado para los consumidores deberá indicar; el nombre comercial de la especie (es decir, el nombre o nombres que estén aceptados o permitidos a nivel local o regional en un país) y su nombre científico; el método de producción; la zona de captura o de cría del producto y el tipo de arte de pesca utilizado; si el producto ha sido descongelado; la fecha de caducidad, cuando proceda.

⁹ Reglamento (CEE) N° 1536/92 del Consejo, de 9 de junio de 1992, por el que se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A31992R1536> (diciembre 2022)

el artículo 3°, relativo a la presentación comercial de las conservas de atún o bonito, dispone que el producto e debe ajustar a la siguiente definición:

i) «bloque entero»:

Masa muscular cortada en sentido transversal y presentada en forma de rodaja entera, en un solo trozo o reconstituida mediante el ensamblado compacto de uno o varios trozos de carne.

La presencia de migas estará tolerada hasta un 18 % del peso de pescado.

No obstante, cuando la masa muscular se enlate cruda, estará prohibida la presencia de migas; no obstante podrán añadirse fragmentos de carne si ello fuere necesario para completar el llenado del envase;

ii) « trozos »:

Fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y cuya dimensión menor no sea inferior a 1,2 centímetros.

La presencia de migas estará tolerada hasta un 30 % del peso de pescado;

iii) «filetes»:

a) bandas musculares longitudinales extraídas de la masa muscular mediante cortes paralelos a la columna vertebral,

b) bandas musculares procedentes de la pared abdominal; estos filetes podrán denominarse también «ventrechas»;

iv) «migas»: fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y de tamaño heterogéneo;

v) «migajas»: partículas de carne de dimensión uniforme que no constituyan una pasta.

Nota aclaratoria

Asesoría Técnica Parlamentaria, está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.



Creative Commons Atribución 3.0
(CC BY 3.0 CL)