



## **INFORME RELATIVO A LA INTERPRETACIÓN DE LO INDICADO EN EL ARTÍCULO 6 DEL REGLAMENTO (CEE) 1536/92, PARA CUMPLIMIENTO DE LA RELACIÓN PESO ESCURRIDO SOBRE PESO NETO EN CONSERVAS DE ATÚN Y DE BONITO.**

---

En relación con el asunto y, una vez consultada la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios y la Subdirección General de Economía Pesquera, del MAPAMA, se informa lo siguiente:

**Primero:** El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en el artículo 9, punto 1.e, la obligación de presentar la cantidad neta del producto en el etiquetado del envase. Asimismo el artículo 23.3 indica que en el Anexo IX se definen normas técnicas para la expresión de la Cantidad neta de un alimento, añadiendo en el punto 5 de dicho anexo: *“Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento....”*.

**Segundo:** El Reglamento (CEE) 1536/92 de 9 de junio de 1992, por el que se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito, fija en el artículo 6 la relación entre el peso de pescado contenido en el envase una vez esterilizado y el peso neto, expresados en gramos, que deberá ser, como mínimo, igual a los siguientes valores:

a) Para las presentaciones a que se refiere el apartado 1 del artículo 3, a saber, “bloque entero”, “trozos”, “filete”, “migas” y “migajas”

— 70% para el medio de cobertura mencionado en el segundo guion del artículo 4, designación “al natural”.

— 65% para los demás medios de cobertura.

b) 25 % para las presentaciones o preparaciones culinarias a que se refiere el apartado 2 del artículo 3, es decir, otras presentaciones culinarias que no aparecen en el apartado 1.



**Tercero:** El Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano, fija en el Anexo 7 el procedimiento para la determinación de peso escurrido en conservas de pescado: *"La masa escurrida del pescado se determinará por pesada, previo escurrido durante tres minutos a 25°C sobre un tamiz de malla de 3 mm; en el caso de las salsas pastosas, éstas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la misma temperatura indicada."*

De aquí se deduce que el procedimiento práctico para determinar el peso neto en conservas de atún y bonito se basa en el cálculo de la diferencia entre el peso real del envase cerrado que contiene el producto y del envase vacío y seco.

Así mismo, el procedimiento práctico para calcular el peso escurrido consiste en el cálculo de la diferencia entre el peso del tamiz de malla de 3 mm y el peso del tamiz con el contenido del envase de la conserva después de haber escurrido durante 3 minutos.

**Cuarto:** El Real Decreto 1801/2008 de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, fija en su artículo 8 las tolerancias admitidas para el error máximo por defecto en el contenido de un envase.

Además, en el artículo 7, *"Principios generales del control del contenido de los productos envasados."*, establece que *"El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos:*

- a) *Que la media del contenido efectivo de los envases no sea inferior a la cantidad nominal.*
- b) *Que la proporción de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado sea lo suficientemente pequeña para que permita a los lotes satisfacer los controles estadísticos de este real decreto.*
- c) *Que ningún envase tenga un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado."*



En el caso de la comprobación del contenido efectivo de los productos puestos a disposición del consumidor es aplicable el punto c puesto que su determinación está sujeta a la disponibilidad de los envases en el comercio minorista objeto de control.

**Quinto:** Teniendo en cuenta que la definición de Error es la discrepancia o diferencia entre el valor medido de una magnitud y el valor "verdadero" de dicha magnitud y que la Tolerancia asociada a una magnitud es el Error Máximo positivo o negativo que se está dispuesto a aceptar y que, por lo tanto, sirve como criterio de decisión, se concluye que en el cálculo de la relación entre el peso de pescado contenido en el envase una vez esterilizado y el peso neto expresado en gramos, según establece el Reglamento (CEE) 1536/92, debe tenerse en cuenta el peso neto obtenido mediante la diferencia de las medidas del peso del envase cerrado que contiene el producto y del envase vacío y seco. Las tolerancias admitidas deben aplicarse al peso neto y peso neto escurrido, expresados en gramos.