

# HISTAMINAS Y NBVT

Revisión Octubre 2013

## LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE HISTAMINAS

Se tomarán 9 muestras de cada lote:

- Su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm.
- Dos de las muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferior a 200 ppm.
- Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm.

Estos niveles se aplicarán únicamente a los pescados de las familias de los Scombridae, Clupidae, Engraulidae y Coryphaenidae.

No obstante, los pescados de dichas familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente.

Directiva 91/493/CE de 22-07-1991 ( DOL 268, 24-09-1991)

## LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE NBVT (Nitrógeno básico volátil total)

Los productos pesqueros no transformados se considerarán impropios para el consumo humano cuando, habiendo el examen organoléptico suscitado dudas sobre su frescura, el análisis químico demuestre que se han superado los límites de NBVT siguientes:

1. 25 mg de nitrógeno/ 100 g de carne en las especies de *Sebates sp.*, *Helicolenus dactylopterus* y *Sebastichthys capensis*
2. 30 mg de nitrógeno/ 100 g de carne en especies que pertenezcan a la familia de los PLEURONECTIDAE ( excepto el fletán: *Hippoglossus sp.*)
3. 35 mg de nitrógeno/ 100 g de carne de *Salmo salar*, especies que pertenezcan a la familia de los MERLUCCIIDAE, y especies que pertenezcan a la familia de los GADIDAE.
4. 60 mg de nitrógeno/100g de productos de la pesca enteros utilizados directamente en la preparación de aceite de pescado destinado al consumo humano que contempla el anexo III, sección VIII, capítulo IV, parte B, punto 1, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n° 853/2004; no obstante, si las materias primas se ajustan a los requisitos contemplados en la parte B, punto 1, letras a), b) y c) del mencionado capítulo, los Estados miembros podrán establecer límites más elevados para determinadas especies a la espera de que se introduzca una legislación comunitaria específica al respecto.

Reglamento 2074/2005 de 05-12-05 (DOL, 22-12-05).

Reglamento (CE) 1022/2008 de 17-10-08 (DOL, 18-10-2008).

## LEGISLACION DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA SOBRE HISTAMINAS

Pescado y productos de la pesca 200 mg/kg

## LEGISLACION DE CANADA SOBRE HISTAMINAS

PRODUCTO	Tolerancia (mg/Kg)
En las anchoas, las salsas de pescado fermentado y los patés de pescado fermentado	200

PRODUCTO	Tolerancia (mg/Kg)
En otros pescados y productos de pescado	<b>100</b>

#### LEGISLACION SUIZA SOBRE HISTAMINAS

PRODUCTO	Valor de tolerancia (mg/ kg)	Valor límite (mg/ kg)	Observaciones
Salsa de pescado		<b>500</b>	Fermentada. Expresado sobre un contenido de nitrógeno de 20 g/l
Los productos de la pesca que han sufrido un tratamiento de maduración enzimática y que son de especies con un alto contenido en histidina. Principalmente especies de las familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombraesosidae		<b>200</b>	Plan de muestreo: comprende 9 unidades. El valor medio medido es $\leq 200$ mg/kg y ningún valor medido sobrepasa 400 mg/kg y el máximo 2 de 9 valores se sitúan entre 200 y 400 mg/kg
Productos de la pesca pertenecientes a especies de pescados que presentan un contenido elevado en histidina. Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombraesosidae		<b>100</b>	Plan de muestreo: comprende 9 unidades. El valor medio medido es $\leq 100$ mg/kg y ningún valor medido sobrepasa 200 mg/kg y el máximo 2 de 9 valores se sitúan entre 100 y 200 mg/kg

#### LEGISLACION SUIZA SOBRE NBVT (Nitrógeno básico volátil total)

PRODUCTO	Valor de tolerancia (mg/ kg)	Valor límite (mg/ kg)	Observaciones
Productos de la pesca de especies de la familia Gadidae		<b>350</b>	Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT. Calculado en N por kg de carne.
Productos de la pesca de especies de la familia Merlucciidae		<b>350</b>	Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT. Calculado en N por kg de carne.
Productos de la pesca de Salmo salar		<b>350</b>	Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT.

PRODUCTO	Valor de tolerancia (mg/ kg)	Valor límite (mg/ kg)	Observaciones
			Calculado en N por kg de carne.
Productos de la pesca de especies de la familia Pleuronectidae		<b>300</b>	Salvo Hippoglossus spp. Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT. Calculado en N por kg de carne.
Productos de la pesca de especies de la familia Helicolenus dactylopterus		<b>250</b>	Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT. Calculado en N por kg de carne.
Productos de la pesca de especies de la familia Sebastes spp		<b>250</b>	Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT. Calculado en N por kg de carne.
Productos de la pesca de especies de la familia Sebastichthys		<b>250</b>	Se consideran impropios para el consumo humano, cuando la evaluación organoléptica revele una duda sobre su frescura y se sobrepasa el nivel de NBVT. Calculado en N por kg de carne.