



**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf14063

Consulta:

**Reenvasado de moluscos bivalvos vivos en
comercio minorista de la alimentación**

31/07/14

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 31/07/2014**Número:**

Inf14063

Asunto:

Reenvasado de moluscos bivalvos vivos en comercio minorista de la alimentación.

TEXTO CONSULTA

*“Con motivo de las actuaciones de control oficial realizada por los Servicios de Inspección del Distrito en la pescadería de un supermercado se observó la exposición para la venta en cámaras frigoríficas expositoras de **moluscos bivalvos vivos envasados** por la sección de pescadería en barquetas con film protector, lo que podría afectar negativamente a la viabilidad de los mismos.”*

Por este motivo se requirió al titular del establecimiento que aportase la información que considerase oportuna y que garantizara el cumplimiento de las condiciones establecidas en el Reglamento 853/2004, del 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, Anexo III, Sección VII, Capítulo VIII, en relación a la viabilidad de los moluscos bivalvos vivos. Asimismo, se solicitó los estudios o análisis en los que se basaban para determinar la caducidad de dichos productos y que deberían estar reflejados en su sistema de autocontrol.

Sin embargo, el interesado no ha dado respuesta a las cuestiones planteadas, puesto que lo único que aporta son las fichas técnicas del material utilizado en el envasado y las etiquetas del molusco bivalvo vivo del envase original, así como la etiqueta que aparece en el envase destinado al consumidor final.

*En éste último se observa que aparece la leyenda “**Este molusco está depurado y deberá estar vivo en el momento de su compra. Para mejor conservación retirar el film de la bandeja**” y marcando fecha de caducidad de **seis días sobre la fecha de envasado que aparece en la etiqueta original**.*

Las cuestiones planteadas son las siguientes:

1. *Si la práctica de vender almejas vivas envasadas en barquetas con film protector se considera un método que garantiza la viabilidad.*
2. *Si es correcto etiquetar las almejas vivas sin fecha de envasado y marcando en su lugar fecha de caducidad.*
3. *Si es correcto indicar como temperatura de conservación de un molusco vivo la de 0 a 5 °C.*

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

En la medida que el reenvasado de moluscos bivalvos se observó en un establecimiento perteneciente a una cadena comercial con implantación en todo el territorio de la Comunidad de Madrid, se realizó una consulta al órgano competente de la Comunidad de Madrid con el fin de homogeneizar criterios sobre los siguientes aspectos:

- ✓ *Si el Reglamento (CE)853/2004 posibilita dicha práctica de reenvasado y reetiquetado (véase que el Anexo II, Sección VII, Capítulo VII, punto 3. se refiere a conservar por parte del comerciante minorista, durante al menos 60 días las etiquetas fijadas a los embalajes, tras su fraccionamiento).*
- ✓ *El tipo de envase en el que pueden comercializarse las almejas vivas y concretamente si la práctica de vender almejas vivas envasadas en barquetas con film protector se considera un método que garantiza la viabilidad de las mismas.*
- ✓ *Si es correcto etiquetar las almejas vivas sin fecha de envasado y marcando en su lugar fecha de caducidad.*
- ✓ *La temperatura de conservación de los moluscos bivalvos vivos ya que en el establecimiento en cuestión figuraba una temperatura de 0 a 5°C.*

A este respecto, la Comunidad de Madrid ha informado lo siguiente:

“Dicha práctica no está autorizada por el Reglamento 853/2004, ya que el Reglamento establece que:

Los moluscos bivalvos vivos sólo podrán ponerse en el mercado para su venta al por menor a través de un centro de expedición, en el que deberá procederse a su identificación de conformidad con el capítulo VII.

Los embalajes de moluscos bivalvos vivos destinados a la venta directa al por menor deberán permanecer cerrados hasta su presentación para la venta al consumidor final. “La etiqueta fijada a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.”

Según el Reglamento 853/2004, anexo II, sección VII, Capítulo VII, el etiquetado debe recoger la fecha de embalado, con indicación del día y el mes como mínimo y la fecha de duración mínima, que podrá ser sustituida por la indicación “estos animales deben de estar vivos en el momento de su venta.”

En cuanto a las temperaturas óptimas de conservación de los moluscos bivalvos vivos (MBV) que permitan su viabilidad, el citado informe concluye que:

“En cuanto a la temperatura de conservación reflejada en el etiquetado, la legislación no fija ningún valor, siendo responsabilidad del centro de expedición el establecer y justificar dicho valor así como el material de envasado, para lo cual pueden basarse en los documentos del Codex Alimentarius y FAO.”

Por otro parte y en la medida que el sistema de autocontrol de la cadena comercial estaba siendo evaluado en ese momento, se comprobó que dicho sistema no contemplaba esa manipulación (no autorizada) y se dio traslado del asunto a la empresa.

En este sentido, hay que tener en consideración que al tratarse de una práctica no autorizada por el Reglamento 853/2004 no puede llevarse a cabo ni figurar en los sistemas de autocontrol de las empresas.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- El reenvasado en el comercio minorista de Moluscos Bivalvos Vivos está prohibido por la legislación vigente (Reglamento 853/2004 Capítulo IV).

2.- Los sistemas de autocontrol no podrán recoger en ningún caso esa práctica prohibida.

3.- La temperatura de conservación es una mención obligada en el etiquetado de los Moluscos Bivalvos vivos, la legislación no fija ningún valor, siendo responsabilidad del centro de expedición el establecer y justificar dicho valor así como el material de envasado, para lo cual pueden basarse en los documentos del Codex Alimentarius y FAO.