



**Departamento de Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf14063

Consulta:

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

Informe de fecha 31/10/2014 actualizado 29/10/24

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 29/10/24

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 Técnicos del Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo del Distrito Centro en la pescadería de _____ 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 a _____ 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 con 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 MVB en el envase original, así como la etiqueta que aparece en el envase destinado al consumidor final. (se adjunta copia de todo ello)

En este 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*

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 a la, en ese momento, al organismo 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 informó en el año 2014 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 Tª 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.”

Con la **entrada en vigor del Real Decreto 1021/2022**, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, se han establecido, en su artículo 8, los requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos, en el que se indica lo siguiente:

“De manera general, los moluscos bivalvos vivos se expondrán en su envase original con la etiqueta a la vista. No obstante, cuando sea necesario, se podrán desenvasar para:

- Exponerlos en la zona de venta. Solo se podrán exponer juntos aquellos que sean del mismo lote.*
- Introducirlos en envases más pequeños, sin posibilidad de mezclar lotes en un mismo envase.*

Los establecimientos de comercio al por menor que empleen moluscos bivalvos vivos en sus elaboraciones (crudas o cocinadas) o los vendan de manera fraccionada, conservarán la etiqueta correspondiente a los envases durante al menos sesenta días tras la finalización del contenido del envase.”

En vista de las dos reglamentaciones anteriores, con fecha 02.09.24, se dio traslado al organismo competente de la Comunidad de Madrid de **una consulta en la que se solicitaba aclaración sobre:**

- El criterio a aplicar en caso de que durante las actuaciones de control oficial de alimentos se identifique la presencia de moluscos bivalvos vivos introducidos en el comercio al por menor en envases más pequeños y que sean reetiquetados para su venta en el propio establecimiento.
- En el supuesto de que esta opción fuera viable, qué información se debería trasladar al etiquetado del nuevo envase y qué condiciones de conservación, en especial las temperaturas y las fechas de caducidad secundarias, serían pertinentes para garantizar la inocuidad y la viabilidad de los moluscos bivalvos comercializados vivos “.

A este respecto la Comunidad de Madrid, contestó en fecha 21.10.24, en los siguientes términos:

“En relación con la consulta de referencia, tal y como ya indican en su escrito, la entrada en vigor del Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados

requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, ha supuesto un cambio en relación a las prácticas de manipulación que en el momento de su anterior consulta, no eran permitidas en este tipo de establecimientos, y entre ellas, según su artículo 8, introducirlos (moluscos bivalvos vivos) en envases más pequeños, sin posibilidad de mezclar lotes en un mismo envase.

El etiquetado respetará lo establecido en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, y la temperatura de conservación, será la que el propio Real Decreto 1021/2022 indica en su artículo 4, es decir, una temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.

En cuanto a la fecha de caducidad secundaria, no podrá ser nunca superior a la indicada en la etiqueta original, y podrá sustituirse por "estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".

Por lo tanto, en el etiquetado de los moluscos bivalvos vivos reenvasados en el comercio minorista de la alimentación se deberá incluir la siguiente información:

- 1- Todas las menciones contempladas en los artículos 9 y 10 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria transmitida al consumidor, excepto la información nutricional, en aplicación del Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, y en concreto, su capítulo II dedicado a los alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

En particular, la identificación de la empresa se referirá, en todo caso, al envasador minorista.

La fecha de caducidad secundaria no podrá ser nunca superior a la indicada en la etiqueta original, y podrá sustituirse por "estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".

La temperatura de conservación será la que el Real Decreto 1021/2022 indica en su artículo 4, es decir, una temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.

- 2- Las menciones específicas del Reglamento 853/2004 sobre higiene de alimentos de origen animal en concreto, la fecha de embalado, con indicación del día y el mes como mínimo y la especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico).

La etiqueta fijada a los embalajes que no sean embalajes unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.

Además, los moluscos bivalvos vivos no deberán sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella una vez embalados para su venta al por menor y salidos de las instalaciones del centro de expedición.

- 3- Las menciones específicas del Reglamento 1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, que también es aplicable a los moluscos bivalvos vivos, entre las que cabe reseñar la denominación comercial de la especie y su nombre científico, el método producción, el arte de pesca, la zona de captura o de cría del producto (subzona y división zonas pesca de FAO o país en acuicultura).

Asimismo, en cuanto a la disponibilidad y colocación de esta información, según se indica en el artículo 6.3 del Real Decreto 126/2015, deberán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante, a excepción de la fecha de caducidad, el resto de las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1- De manera general, los moluscos bivalvos vivos se expondrán en su envase original con la etiqueta a la vista de las personas consumidoras. No obstante, se podrán reenvasar en el comercio minorista estos productos, introduciéndolos en envases más pequeños, sin posibilidad de mezclar lotes en un mismo envase. El material de envasado será el adecuado para mantener la viabilidad de los moluscos bivalvos. Esta operación de reenvasado deberá realizarse en una zona diferenciada, para prevenir posibles contaminaciones cruzadas.

- 2- El etiquetado de los moluscos bivalvos vivos reenvasados en los establecimientos minoristas debe ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 126/2015, en relación con la información obligatoria de alimentos envasados que recoge el Reglamento 1169/2011, excepto la información nutricional; además de otra normativa que resulte de obligado cumplimiento a estos productos, como el Reglamento 853/2004 y el Reglamento 1379/2013.
- 3- En relación con la temperatura de conservación, será aquella que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad. En cuanto a la fecha de caducidad secundaria, no podrá ser nunca superior a la indicada en la etiqueta original, y podrá sustituirse por “estos animales deben estar vivos en el momento de su venta”. La etiqueta original deberá conservarse en el establecimiento minorista hasta sesenta días tras la finalización del contenido del envase original, garantizando con ello trazabilidad y la veracidad de la información aportada en la nueva etiqueta o envase.
- 4- Esta actividad deberá constar y estar debidamente justificada en el sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento minorista.