



madrid
+salud

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

Consulta

Número: Inf14064

Consulta:

**Etiquetado y exposición de pescado fresco en
el comercio minorista**

Informe de fecha 8/09/2014 modificado 11/10/16

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 11/10/2016

Número: Inf14064	
Asunto: Etiquetado y exposición de pescado fresco en el comercio minorista	

TEXTO CONSULTA

“Realizadas visitas de inspección sanitaria recientes a un supermercado de alimentación en un Distrito, se detectan, en la sección de pescadería, maneras de exposición del producto a la venta diferentes a las que se venían realizando.

- 1. Por un lado, el pescado fresco se expone para su venta al público sin disponer de la información de etiquetado obligatorio sobre el producto o próximo a él, mediante carteles o tablillas con los datos obligatorios.*

Todas las etiquetas correspondientes a los productos de la pesca expuestos, son colocadas en una esquina de la mesa expositora, sin ningún orden aparente, de tal manera que no permite relacionar dicha información con cada uno de los productos expuestos para la venta a granel al consumidor final.

A este respecto, el punto 4 del artículo 4 (etiquetado) del Real Decreto 121/2004 de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos manifiesta lo siguiente:

“4. El contenido del etiquetado, que ha de servir de información en la venta a granel al consumidor final, será expuesto en los lugares de venta con la etiqueta o en una tablilla o cartel de tal forma que se puedan identificar las características del producto, conteniendo como mínimo, las siguientes especificaciones...”.

A nuestro juicio, esta modalidad de etiquetado, observada en el establecimiento objeto de la consulta, no sería válida por la dificultad que entraña como sistema de información al consumidor. No obstante, nos queda la duda de si realmente incumple la normativa vigente sobre etiquetado del género fresco expuesto a la venta en pescadería.

- 2. Por otro lado, también en relación a la exposición de los productos de la pesca para su venta al público, se observa que estos se exponen en diferentes recipientes de plástico (a modo de bateas), dichos recipientes se disponen sobre un lecho de hielo picado, de manera que la superficie inferior del recipiente está en contacto directo con dicho lecho, pero no el pescado contenido en los mismos. El personal del establecimiento, justifica esta falta de hielo sobre el pescado con la práctica de esparcir agua con hielo (que tiene preparado en un*

cubo metálico bajo la mesa expositora). Según manifiestan, se trata de una mezcla de hielo picado y agua al 50%, la cual esparcen con periodicidad aproximada de 20 minutos sobre el pescado. Según nuestra observación, es un cubo de agua con, aproximadamente, un 5 o un 10% de hielo.

Se observa que, cada cierto tiempo, con la mano o directamente con el propio cubo, vierten ese contenido sobre los distintos pescados y moluscos expuestos para la venta, de manera tal que, en función del orden de vertido, hay productos a los que apenas les llega algo de “agua fría”, la cual, por otro lado, escurre y, en cuestión de segundos, los recipientes vuelven a estar sin contenido alguno de agua.

Desde los Servicios de Inspección se ha solicitado al establecimiento la justificación técnica de tal método para la conservación de pescado. Habiendo transcurrido el plazo concedido para la presentación de la información requerida, ésta no ha sido presentada.

Asimismo cabe señalar, que la reciente Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, en el artículo 31.3 hace referencia a los productos de la pesca y acuicultura, como productos que se exponen con hielo.

Por todo lo expuesto se solicita aclaración sobre si ésta es o no una práctica correcta, que garantice la conservación de este tipo de productos y si se ajusta o no a la normativa existente”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Primero.-

El Real Decreto 121/2004 sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos ha sido derogado por el Real Decreto 418/2015, de 29 de marzo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

El Reglamento (UE) 1379/2013, de 11 de diciembre, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información de los alimentos que se presentan 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, regulan la información obligatoria y voluntaria del etiquetado de los productos de la pesca y de la acuicultura que debe y/o puede respectivamente, ofrecerse al consumidor final en el momento de la venta.

De acuerdo con el artículo 35 del Reglamento (UE) 1379/2013, y el artículo 4 del Real Decreto 126/2015, la información obligatoria que debe figurar en el etiquetado de los productos de la pesca y de la acuicultura que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, serán:

- La denominación comercial de la especie y su nombre científico.
- El método de producción: “capturado” o “capturado en agua dulce...” o “de cría...”
- Zona de captura o de cría del producto.
- Alérgenos, si los contuviese.
- Indicación si el producto ha sido descongelado.

Esta información obligatoria se presentará *“rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él”*. (Artículo 6.2 RD 126/2015).

Segundo.-

Respecto a la segunda cuestión planteada, el Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece en el Anexo III, Sección VIII que, *“los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, de manera que se mantendrán con hielo en instalaciones adecuadas, añadiéndose hielo tantas veces como sea necesario”*.

Dicho Reglamento, establece que los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser resistentes al agua y evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con dicho producto.

Así mismo, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004 y el informe de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de fecha 21 de julio de 2010, sobre *“Mantenimiento de productos de la pesca en agua refrigerada”* los productos pesqueros frescos enteros y eviscerados, sin la adición de ningún otro ingrediente o aditivo, pueden almacenarse y transportarse en agua refrigerada desde buques o centros de acuicultura hasta la lonja o hasta los establecimientos autorizados para realizar la primera venta.

A partir de ese primer establecimiento, la conservación de los productos pesqueros frescos debe realizarse de forma que se garantice la temperatura próxima al punto de fusión de hielo, no pudiendo llevarse a cabo mediante agua refrigerada. En caso de utilizarse hielo debe disponerse de envases que eviten que el agua de fusión entre en contacto con los productos pesqueros.

Sin embargo, los productos de la pesca transformados sí podrán mantenerse en agua siempre y cuando cumplan lo establecido para ellos en las normas de higiene, aditivos y etiquetado.

Por lo anteriormente expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- De acuerdo con lo establecido en el Artículo 6.2 del Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información de los alimentos que se presentan 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, la información obligatoria al consumidor de los productos de la pesca frescos se presentará rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él, no siendo suficiente con que la etiqueta esté colocada en una esquina de la mesa expositora, si no que deberá estar cerca de cada producto, para que el consumidor pueda acceder a dicha información y ésta se pueda relacionar inequívocamente con cada producto.

2.- Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se deberán mantener en hielo y el agua procedente de la fusión del mismo, no permanecerá en contacto con dichos productos, según lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

3.- Los productos de la pesca frescos pueden almacenarse y transportarse en agua refrigerada desde buques o centros de acuicultura hasta la lonja o hasta los establecimientos autorizados para realizar la primera venta. A partir de ese primer establecimiento, la conservación de los productos pesqueros frescos no se podrá llevar a cabo mediante agua refrigerada.