



	Número:	Inf16009
Consulta:	Descongelación de pescado en comercio minorista de la alimentación e información al consumidor. Exposición de mejillones en hielo	29/01/16

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 29/01/2016

Número:	
Inf16009	
Asunto:	Descongelación de pescado en comercio minorista de la alimentación e información al consumidor. Exposición de mejillones en hielo.

TEXTO CONSULTA

“Por parte de una Asociación de Empresarios Detallistas de la Comunidad de Madrid, se ha trasladado a la Subdirección General de Salud Pública una consulta con las siguientes cuestiones:

¿Se pueden descongelar productos pesqueros en un establecimiento minorista?

Desde la Asociación entendemos que no hay problema en descongelar productos pesqueros en el establecimiento siempre que se haga cumpliendo con las exigencias sanitarias.

- ¿Se pueden exponer los mejillones en hielo o cubiertos de hielo?*
- ¿Hay que indicar la fecha de caducidad en los productos descongelados?*

Con la derogación del Real Decreto 1380/2002, de identificación de los productos de la pesca congelados y ultracongelados, ya no es de aplicación esta norma donde claramente establecía que en los productos descongelados se debía indicar la fecha de caducidad.

En la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, artículo 37 marcado de fechas y utilización establece:

“Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas”.

En varias ocasiones nos hemos encontrado con la exigencia de indicar la fecha de caducidad en una gamba congelada que contiene sulfitos y que ha sido descongelada en el propio establecimiento.

En caso de tener que indicar la fecha de caducidad en este producto en base a este artículo se nos plantean las siguientes cuestiones

- 1. Tener que indicar la fecha de caducidad en este producto al considerarse un producto elaborado, por lo tanto la pregunta es ¿Se considera una gamba congelada que contienen sulfitos y que ha sido descongelada un producto*

MADRID SALUD

AVDA. DEL MEDITERRÁNEO, 62 – 2^a PTA. – 28007 MADRID

TELF.: 91 480 13 39 / 13 33

E-mail: mssubdireccionsp@madrid.es

www.madridsalud.es - www.madrid.es

elaborado?

Desde la Asociación consideramos que no, basándonos en la definición de elaboración de alimentos incluida en el artículo 18 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

2. *Otra opción es tener que indicar la fecha de caducidad una vez descongelado el producto es porque se considere que el proceso de descongelación es un tratamiento que modifica las condiciones de uso indicadas en sus envases, efectivamente, las condiciones de uso de un producto congelado es mantener a -18°C, pero en el caso que en el envase se indicase las condiciones de uso una vez descongelado el producto ¿sería necesario indicar la fecha de caducidad? (entendemos que se podrían seguir utilizando las condiciones de utilización establecidas en el envase).*
3. *Según interpretamos el artículo citado, no hay que indicar la fecha de caducidad en un producto que se vayan a consumir en las próximas 24 horas, en caso de que fuese así, ¿hay que indicarlo en la etiqueta?*

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Primero:

En relación a la primera cuestión planteada relacionada con la descongelación de productos en la sala de ventas o bajo refrigeración en el propio establecimiento:

El Reglamento 852/2004 del parlamento y el Consejo Europeo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios señala en su Capítulo IX, Anexo II, punto 7:

“La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo la multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas”.

Del mismo modo el Artículo 38.1 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid establece que:

“Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos”.

Por lo tanto se considera que la descongelación de pescados en el comercio minorista de la alimentación para su venta al consumidor final, es una práctica permitida siempre y cuando se realice de manera que no suponga un riesgo para la salud (por ej. refrigeración), se mantenga la cadena de frío y el proceso de descongelación de los productos esté incorporado dentro del sistema de autocontrol del establecimiento.

En cualquier caso, los establecimientos informarán al respecto al consumidor final, tal y como indica el Anexo VI, punto 2 del 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 de 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 menor: *“En el caso de alimentos que han sido descongelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación “descongelado””*

Segundo:

Por lo que se refiere a la segunda cuestión expuesta en la consulta sobre la posibilidad de exponer mejillones cubiertos con hielo o sobre hielo:

De acuerdo con lo establecido en la Sección VII. Moluscos bivalvos vivos, Capítulo VIII punto 2 del Reglamento 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, *“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”*.

El Reglamento 853/2004 no establece ninguna temperatura de conservación, indicando solamente que éstas garantizarán su viabilidad.

La exposición de mejillones sobre hielo o cubiertos con hielo no se considera una práctica admitida como sistema de refrigeración, habida cuenta que el molusco podría filtrar el agua de fusión del hielo.

Se podría admitir el hielo como forma de refrigeración durante su exposición, siempre y cuando los moluscos no estén en contacto directo con el hielo, como por ejemplo introducirlos en bandejas y que éstas estén encima del hielo.

Tercero:

Por lo que respecta al tercer asunto formulado sobre la obligación o no de indicar la fecha de caducidad en productos de la pesca descongelados, hay que aclarar que el Reglamento (UE) 1379/2013, de 11 de diciembre, por el que se establece la organización de mercados del sector de los productos de la pesca y de la acuicultura expresa en su artículo 35.1 e) que se indicará como información obligatoria *“la fecha de duración mínima, cuando proceda”*, no aclarando el citado Reglamento cuándo es necesario este requisito.

Los productos descongelados en establecimientos de comercio minorista han sufrido una manipulación que ha variado las condiciones de fabricación, es decir “se han modificado las condiciones de uso indicadas en el envase” y por lo tanto se “conservarán de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre y cuando no vayan a ser consumidos en un plazo de 24 horas”. (Artículo 37 Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid).

Se considera que no existe obligación de informar al consumidor sobre la fecha de caducidad en productos de la pesca descongelados en comercio minorista de alimentación para aquellos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y para los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, pero en el sistema de autocontrol del establecimiento, deberá existir un procedimiento que permita conocer su periodo de vida útil o fecha de caducidad, siempre y cuando no vayan a ser consumidos en un plazo de 24 horas, pudiéndose admitir un registro interno donde se anote la fecha de descongelación del producto.

El titular del establecimiento será el que determine el periodo de vida útil del producto descongelado en función de su procedimiento establecido en su sistema de autocontrol, el cual podrá coincidir o no, con las condiciones establecidas por el fabricante del producto congelado.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- La descongelación de pescados en el comercio minorista de la alimentación para su venta al consumidor final es una práctica permitida, siempre y cuando se realice de manera que no suponga un riesgo para la salud (por ej. refrigeración), se mantenga la cadena de frío y el proceso de descongelación de los productos esté incorporado dentro del sistema de autocontrol del establecimiento.

Los productos que hayan sido descongelados antes de su venta y se vendan descongelados, su denominación irá acompañada de la designación “descongelado”:

2.- La exposición de mejillones sobre hielo o cubiertos con hielo no se considera una práctica admitida como sistema de refrigeración, habida cuenta que el molusco podría filtrar el agua de fusión del hielo.

Se podría admitir el hielo como forma de refrigeración durante su exposición, siempre y cuando los moluscos no estén en contacto directo con el hielo, como por ejemplo introducirlos en bandejas y que éstas estén encima del hielo.

No obstante, el titular de la empresa alimentaria podrá utilizar cualquier otro sistema considere.

3.- No existe obligación de informar al consumidor sobre la fecha de caducidad en productos de la pesca descongelados en el comercio minorista de la alimentación para los productos que se presenten sin envasar para la venta al

consumidor final y para los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, pero en su sistema de autocontrol deberá existir un procedimiento que permita conocer su periodo de vida útil o fecha de caducidad, siempre y cuando no vayan a ser consumidos en un plazo de 24 horas, pudiéndose admitir un registro interno donde se anote la fecha de descongelación del producto.