



madrid
salud

Departamento de Inspección de Mercamadrid
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número: **Inf18007**

Consulta:

**Posibilidad de ampliar vida útil al reenvasar
alimentos**

31/01/18

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 31/01/2018

Número:	
Inf18007	
Asunto:	
Posibilidad de ampliar vida útil al reenvasar alimentos	

TEXTO CONSULTA

“Durante las actuaciones de control oficial desarrolladas por inspectores se detecta que una empresa está procediendo a envasar productos de la pesca frescos o transformados en formato de venta al consumidor final para una conocida marca de venta online de alimentos.

Dichos productos son adquiridos en envases con formatos grandes y se dan las siguientes posibilidades:

Productos de la pesca frescos que se reenvasan en formatos más pequeños sin manipulaciones adicionales (ejemplo 1, dorada)

Productos de la pesca frescos o elaborados que se evisceran y/o filetean y se reenvasan en formatos más pequeños (ejemplo 2, medios lomos de merluza)

Productos de la pesca elaborados que se fraccionan y reenvasan en formatos más pequeños sin manipulaciones adicionales (ejemplo 3, anillas de potón elaboradas)

En todos los casos el operador etiqueta los productos con su marca de identificación y como marquista figura el nombre comercial de la empresa de venta online, omitiendo la marca original.

La fecha de caducidad supera la marcada inicialmente por la empresa que pone el producto en el mercado y el industrial aporta un estudio de vida útil con método de durabilidad a tiempo real basado en salmonella y listeria, que podría cumplir lo establecido en el Reglamento CE 2073/2005.

Sin embargo, tenemos dudas sobre la viabilidad de este procedimiento por lo que se solicita aclaración sobre si un operador de empresa alimentaria puede desenvasar un producto procedente de otra, reenvasar y reetiquetar ampliando la vida útil originalmente establecida”.

INFORME

Vista la consulta formulada se remitió la misma al servicio competente de la Comunidad de Madrid que ha emitido el siguiente informe:

“En respuesta a su consulta sobre el asunto indicado, opinamos que sí es posible que un operador de empresa alimentaria desenvase un producto procedente de otra empresa, lo

reenvase y reetiquete ampliando la vida útil originariamente establecida siempre que este operador pueda demostrar a satisfacción de la autoridad competente, la seguridad de estos productos.

En el caso objeto de la consulta, la empresa utiliza un sistema de envasado al vacío o en atmósfera modificada, el cual puede prolongar el tiempo de conservación de los pescados frescos, según las orientaciones del Codex Alimentarius (Secciones 5, 9.1.1. y 9.2 de prácticas para el pescado y los productos pesqueros CAC/RCP 52-2003, revisión de 2016)

La medida de dicha prolongación dependerá de la especie, el contenido de grasa, la carga bacteriana inicial, la mezcla de gases, el tipo de material de envasado que se utilice y sobre todo, la temperatura de almacenamiento.

Asimismo los estudios de vida útil se deben de valorar en el contexto de las prácticas correctas de higiene y de los procedimientos basados en los principios del APPCC que estén siendo aplicados por la empresa”

CONCLUSIONES

1.- Es posible que una empresa desenvase un producto procedente de otra para reenvasarle, ampliando su vida útil

2.- La modificación de la vida útil debe validarse a satisfacción de la autoridad competente teniendo en cuenta los estudios de vida útil en el contexto de sus prácticas correctas de higiene y los principios del APPCC.