



Mantenimiento de productos de la pesca en agua refrigerada

Rev. 0

EXPOSICIÓN:

Condiciones en qué se pueden conservar y comercializar los pescados desde las lonjas pesqueras y mercados mayoristas.

1.- Productos de la pesca frescos:

En el Anexo III, Sección VIII, capítulo III, parte A, punto 5) del Reglamento 853/2004, se establece que: “los productos de la pesca enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de los buques. Asimismo, podrán seguir transportándose en agua refrigerada tras su desembarque, y transportarse desde las explotaciones de acuicultura hasta que lleguen al primer establecimiento en tierra firme que lleve a cabo cualquier actividad distinta del transporte o de la clasificación”.

La definición de productos de la pesca frescos está establecida en el punto 3.5 del anexo I del Reglamento 853/2004: “los productos de la pesca sin transformar, enteros o preparados, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación”

Teniendo en cuenta lo anterior, 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 efectuar la primera venta.

Por otro lado en las lonjas y mercados mayoristas se realizan unas actividades distintas del “transporte y la clasificación” ya que realizan, al menos, la exposición, subasta e incluso el almacenamiento.

Por consiguiente, la conservación de los productos pesqueros frescos desde la llegada al primer establecimiento en tierra firme que lleve a cabo cualquier actividad distinta del transporte o la clasificación, debe realizarse de forma que se garantice la temperatura próxima al punto de fusión del hielo (Anexo III, Sección VIII, capítulo III, parte A, punto 1 del Reglamento 853/2004), no pudiendo llevarse a cabo mediante agua refrigerada. En caso de utilizar hielo como medio de refrigeración los productos pesqueros frescos deben disponerse en envases que eviten que el agua de fusión entre en contacto con los productos pesqueros (Anexo III, Sección VIII, capítulo III, parte A, punto 4 y Capítulo VI, punto 1 del Reglamento 853/2004).

Durante el transporte, si los productos de la pesca se conservan con hielo, deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos (Anexo III, Sección VIII, capítulo VIII, punto 3 del Reglamento 853/2004).



2.- Productos de la pesca frescos a los que se añaden aditivos autorizados para garantizar su conservación:

Teniendo en cuenta la definición de pescado fresco visto anteriormente, queda excluido cualquier manipulación o tratamiento diferente de la refrigeración, para garantizar su conservación.

En el caso de utilización de aditivos que según su legislación específica están permitidos para añadir al pescado fresco, dicho producto, no entraría en la definición establecida para el pescado fresco.

No obstante, según se establece en el Reglamento (CE) N° 558/2010 de la Comisión de 24 de junio de 2010 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, a este tipo de productos le será de aplicación los mismos requisitos establecidos para el pescado fresco, señalados en el punto anterior.

3.- Pescado transformado:

Según el Reglamento 852/2004, «transformación» es: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

La definición de Productos de la pesca transformados se establece en el punto 7.4 del anexo I del Reglamento 853/2004: “productos transformados resultantes de la transformación de productos de la pesca o de la nueva transformación de dichos productos transformados”.

La práctica de comercialización de productos transformados en envases con agua y aditivos autorizados, según la normativa específica, se puede realizar siempre que se cumpla con la legislación específica tanto de higiene como de aditivos y, en su caso, de etiquetado.

CONCLUSIONES:

El pescado fresco (apartado 1) no puede seguir transportándose en agua refrigerada tras la llegada al primer establecimiento que realice cualquier actividad distinta del transporte o clasificación.

En el caso de productos frescos a los que se le añaden aditivos autorizados para garantizar su conservación (apartado 2), deberán cumplir los mismos requisitos establecidos para el pescado fresco y por tanto no podrán mantenerse en agua refrigerada.

En el caso de productos de la pesca transformados (apartado 3), podrán mantenerse en agua cumpliendo lo establecido para ellos en las normas de higiene, aditivos y etiquetado.

Documento ratificado en Comisión Institucional de 21 de julio de 2010