

Mantenimiento de productos de la pesca frescos en agua refrigerada

Aprobado en la Comisión Institucional del 21/07/2010

Revisado en la Comisión Institucional del 04/12/2024

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aclarar las condiciones en que se pueden conservar y comercializar desde las lonjas pesqueras o centros donde se efectúa la primera venta los productos de la pesca frescos mantenidos en agua refrigerada.

2. BASE LEGAL

La definición de productos de la pesca frescos está establecida en el punto 3.5 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal: *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.*

En el Anexo III, Sección VIII, capítulo III, parte A, punto 1) del Reglamento (CE) nº 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. Cuando se utilicen contenedores de tres capas de polietileno llenos de agua y hielo, los productos de la pesca frescos enteros y eviscerados podrán transportarse después de llegar al establecimiento en tierra que efectúe cualquier actividad distinta del transporte, siempre que se cumplan los requisitos del capítulo VIII, punto 1, letra a).*

Por su parte, el capítulo VIII, punto 1, letra a) recoge lo siguiente: *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. Cuando se utilicen contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo para el transporte de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados, el hielo deberá estar presente durante todo el tiempo de almacenamiento /transporte, que deberá efectuarse a temperatura controlada. El transporte y almacenamiento de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados en contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo no deberá exceder los tres días.*

El primer establecimiento en tierra que lleva a cabo actividades diferentes al envasado o la clasificación es normalmente la lonja por lo que, a partir de este punto, los pescados frescos tanto enteros como eviscerados solo se pueden transportar en agua en contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo y por un periodo que no deberá exceder los tres días. A este respecto hay que tener en cuenta que en las lonjas se realizan unas actividades distintas del transporte y la clasificación ya que llevan a cabo, al menos, la exposición, la subasta e incluso el almacenamiento.

En los casos en los que el pescado no pueda mantenerse en agua, 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). En caso de utilizar hielo como medio de refrigeración, el Reglamento (CE) nº 853/2004 establece en varios capítulos de su Anexo III, sección VIII la necesidad de que los envases cuenten con dispositivos para la evacuación del agua de fusión de hielo:

- En los establecimientos, los productos pesqueros frescos deben disponerse en envases que eviten que el agua de fusión entre en contacto con los productos pesqueros (capítulo III, parte A, punto 4 y Capítulo VI, punto 1).
- 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 (capítulo VIII, punto 3).

CONCLUSIONES

Los productos de la pesca frescos tanto enteros como eviscerados 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 y más allá si se emplean contenedores de tres capas de polietileno en las condiciones previstas en el Reglamento (CE) nº 853/2004.

En el resto de los casos, la conservación de los productos de la pesca frescos debe realizarse de forma que se garantice la temperatura próxima al punto de fusión del hielo. En caso de usar hielo, se deberá evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.