FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados

PESCADO COMERCIALIZADO EN AGUA

Esta práctica, inicialmente, solo se aplicaba al pescado azul, porque aunque está prohibido por un Reglamento Europeo existía un consenso de los operadores en el que se determinaba que de esta forma el producto se golpeaba menos durante su transporte.

Pero desde hace algunos años, esta práctica está abriendo mercado y se están comercializando gran cantidad de pescados y de productos de la pesca, sumergidos en agua. Y este hecho nos preocupa por tres razones evidentes:

- En primer lugar, la ley limita la comercialización en agua refrigerada tras su desembarque hasta que lleguen al primer establecimiento en tierra firme que lleve a cabo cualquier actividad distinta del transporte o de la clasificación.
- En siguiente lugar, existe un aumento de peso del producto, pagando el agua que acumula a precio de producto.
- Y por último, cabe la duda de que se esté etiquetando de forma correcta

En relación a esto la legislación vigente que se debe aplicar aparece en el REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

En lo relativo a este tema en el ANEXO III, requisitos específicos y la sección VIII: PRODUCTOS DE LA PESCA, se declara:

CAPÍTULO II: REQUISITOS DURANTE Y DESPUÉS DEL DESEMBARQUE

3. Cuando no sea posible refrigerarlos a bordo de los buques, los productos de la pesca frescos, excepto los que se conserven vivos, deberán refrigerarse lo antes posible tras su desembarque y almacenarse a una temperatura próxima a la de fusión del hielo.

CAPÍTULO III: REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS, INCLUIDOS LOS BUQUES, QUE MANIPULEN PRODUCTOS DE LA PESCA

A. REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

1. Si los productos refrigerados sin embalar no se distribuyen, expiden, preparan o transforman inmediatamente después de su llegada a un establecimiento en tierra firme, deberán almacenarse con hielo en instalaciones adecuadas. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario. Los productos de la pesca frescos embalados deberán refrigerarse a una temperatura cercana a la de fusión del hielo.

Fernández de la Hoz, 32• 28010 Madrid • Tfno.: 91 319 70 47• Fax: 91 785 45 02• Email: info@fedepesca.org

4. Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

5. 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.

CAPÍTULO VI: ENVASADO Y EMBALADO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

1. Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser impermeables y evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.

CAPÍTULO VII: ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

1. 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.

CAPÍTULO VIII: TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA:

1. Durante su transporte, los productos de la pesca se mantendrán a la temperatura establecida.

En concreto: los productos de la pesca frescos o descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo;

3. Si los productos de la pesca se conserva con hielo, deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

Aparte el verdadero problema de esto, es que si solo llevaran agua la proliferación microbiana del producto no permitiría que aguantara tanto en el mercado, por lo que intuitivamente podemos pensar que debe de llevar alguna sustancia que actué como antimicrobiano.

Al oír la palabra antimicrobiano en un producto alimenticio se podría crear alarma social, cosa que no queremos, pero un producto tan sencillo como la sal ya es un producto con

acción antimicrobiana, al igual que muchos conservantes y está permitida su utilización. Pero al igual que está permitido es obligatorio su declaración, y una de las causas por las que se hace tanto hincapié en la declaración de todos los ingredientes en el etiquetado es debido al aumento de las alergias en la población actual, se hace necesario la declaración de estos aditivos en el mercado minorista, si no se deberían considerar aditivos ocultos.

Esta preocupación por el aumento de las alergias la recoge el REGLAMENTO (UE) Nº1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº1924/2006 y (CE) nº1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

(24) Determinados ingredientes u otras sustancias o productos (como los coadyuvantes tecnológicos), cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden provocar alergias o intolerancias en algunas personas, y algunas de estas alergias o intolerancias representan un riesgo para la salud de las personas afectadas. Es importante que se facilite información sobre la presencia de aditivos alimentarios, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias o productos con efectos alergénicos o de intolerancia demostrados científicamente para que los consumidores, especialmente aquellos que sufran una alergia o intolerancia alimentaria, elijan con conocimiento de causa las opciones que sean seguras para ellos.

Y según esto ya no se considerarían alimentos frescos:

El R (CE) 853/2004, en su Anexo I (definiciones), parte 3, punto 3.5, establece que los "productos de la pesca frescos" son 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**.

Este es el motivo por el que ya no serían frescos, porque aquí ya no solo se usaría la refrigeración para garantizar su conservación, sino la refrigeración más la supuesta adición de otras sustancias.

Como es un alimento que se presenta sin envasar, nos acogemos al Artículo 44 del reglamento 1169/2011, sobre medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados, y recoge lo siguiente:

1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

Será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c);

> Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;

No será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

2. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

3. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de las medidas a que se refieren el apartado 1, letra b), y el apartado 2.

Remarco de forma especial el punto 1a, porque al sector minorista del pescado le afecta, por tener que declarar los sulfitos, considerados alérgenos en esta lista.

En resumen, nos encontramos con la siguiente tesitura:

1. ¿Este producto que esta aditivado, es considerado realmente como transformado?
2. En el caso de considerarse transformado, que en algunas etiquetas viene con esta consideración, ¿Se puede vender por el mayorista al minorista a granel, en caja abierta este producto transformado?
3. ¿Si viene en caja cerrada y considerado como transformado, el minorista puede abrir el envase para su venta? ¿Y en este caso, que información debe trasladar al consumidor? Desde la Federación consideramos que lo más adecuado sería la etiqueta de la caja, que mantendría toda la información y además agilizaría el trabajo de colocar los carteles.

FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

Por último, recordar que el pescado distribuido en envases que no drenan el agua, el producto coge peso y también se da fraude pues se paga agua a precio de pescado. Una vez que se pone en el mostrador pierde peso y se deteriora rápidamente.

Fernández de la Hoz, 32• 28010 Madrid • Tfno.: 91 319 70 47• Fax: 91 785 45 02• Email: info@fedepesca.org