



madrid
salud

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

Consulta

Número:

Inf20009

Consulta:

**Condiciones de almacenamiento y etiquetado de
crustáceos vivos**

17/02/2020

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 17/02/2020

Número:	
Inf20009	
Asunto:	
Condiciones de almacenamiento y etiquetado de crustáceos vivos	

TEXTO CONSULTA

“Se ha recibido hoja de reclamación nº 28975 de fecha 8/12/2019 con el siguiente motivo:

«He visto en la pescadería los bueyes de mar vivos agonizando contra el hielo. Estos crustáceos tienen sistema nervioso complejo y están sufriendo mucho aunque no puedan comunicarlo».

Solicita: «Que os animales no pasen vivos la cadena alimentaria desde que son capturados en su lugar de origen para evitarse este terrible sufrimiento».

Lugar de comercialización

Visitado establecimiento, se comprueba que comercializan crustáceos vivos expuestos sobre una lámina papel aluminio o plástica. (Ver foto).



Junto a los crustáceos, se presenta un etiquetado (ver fotos)

En el etiquetado se informa que el «Modo de presentación o tratamiento: Fresco»

Considero que no son **productos de la pesca frescos**, sino «**VIVOS**», por lo tanto deberían etiquetarse como tal y determinar la forma de almacenamiento para los crustáceos vivos (En el etiquetado pone: Conservar entre 0 - 5 °C.).

CAPÍTULO VII: ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA (R. CE 853/2004)

3. Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.

Visitado otro supermercado donde se comercializa crustáceos vivos, se comprueba que se comercializan etiquetado con las siguientes leyendas:

Visitado otro supermercado, se comprueba que se comercializan etiquetados con las siguientes leyendas:

«Nécora viva mediana»

Mantener en vivero o consumir preferentemente antes del....

Se recomienda conservar entre 1º y 4º C. en cámara frigorífica o mantener en vivero.

En el establecimiento visitado se comprueba que están sobre el hielo protegido mediante una lámina plástica.

Teniendo en cuenta lo anterior, se solicita se informe sobre:

1. Si se puede etiquetar los crustáceos vivos como «FRESCO»
2. Es correcto almacenar los crustáceos vivos a temperaturas entre 0 - 5 °C., sobre una lámina de aluminio o plástica.
3. Si en el etiquetado figura «SE RECOMIENDA conservar entre 1º y 4º C. en cámara frigorífica o mantener en vivero» es correcto mantenerla sobre hielo protegida con lamina plástica o aluminio
4. Si hay una recomendación a nivel nacional o local del modo de almacenar y temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
5. Si pueden etiquetar indicando que pueden tener trazas de moluscos.

En caso de que los productos comercializados en estén mal etiquetados, ruego se informe a las Autoridades de Origen de los productos de las deficiencias del etiquetado y solicitar su corrección.

Revisada bibliografía se comprueba la existencia de «Sentence n. 30177/2017 of the Third Criminal Section of Italian Supreme Court» condenando a un restaurante por maltrato animal por mantener crustáceos sobre hielo.

En esta sentencia la Corte Suprema Italiana ha establecido principios muy relevantes para la protección de los animales, al reconocer que el interés humano en el no sufrimiento de los animales es legalmente relevante y que, al igual que en el caso de los animales de compañía, la tenencia de crustáceos en hielo constituye un delito de maltrato animal, al causar un importante sufrimiento, prevaleciendo dicho interés a que los animales no sufran, sobre el interés económico.

<https://revistes.uab.cat/da/article/download/v8-n3-campanaro/56>

En la página WEB Derecho Animal. Forum of Animal Law Studies ICALP (International Center for Animal Law and Policy) Universidad de Barcelona. Publica el siguiente artículo La Directiva 2010/63/UE y los cefalópodos. A propósito del Real Decreto 1386/2018

Resumen

La Directiva 2010/63/UE fue el primer texto legal en el que la Unión Europea reconoció expresamente la sentencia de los cefalópodos, una clase de animales invertebrados a los que, por primera vez, otorgó protección, aunque únicamente con referencia al ámbito de la experimentación. El presente comentario analiza la importancia de esta Directiva para estos animales (básicamente pulpos, calamares, sepias y nautilus) así como el contraste que supone la ausencia de protección en materia de producción para el consumo humano. Dicho estudio tiene como punto de partida el RD 1386/2018, que complementa y corrige el RD 53/2013, texto legal que transpuso la Directiva en España. Asimismo, se hace mención al bienestar de los peces de cultivo y a la sentencia de los crustáceos y sus implicaciones en el campo de la experimentación y de consumo humano.

<https://revistes.uab.cat/da/article/download/v10-n3-gimenez-candela-jimenez-lopez/451-pdf-es>

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

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 define a los *Productos de la pesca* como todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales; y a los *Productos de la pesca frescos* como aquellos 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 dichas definiciones no se excluye expresamente a los *crustáceos vivos* de la definición de producto de la pesca.

Sin embargo el **Reglamento (UE) n° 1379/2013** del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) 1184/2006 y (CE) 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) 104/2000 del Consejo, clasifica a los **crustáceos en el grupo NC 0306** (Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor), y el **Reglamento (CE) 2406/96** del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros se refiere a los crustáceos del código **NC 0306**, a aquellos tanto si se presentan "vivos, frescos o refrigerados, o cocidos con agua o vapor"

Del literal de las indicaciones anteriores se desprende que el crustáceo fresco es diferente al crustáceo vivo, por lo que la mención adecuada en la etiqueta sería *crustáceos vivos*, para aquellos comercializados en vivo, y *crustáceos frescos* para aquellos muertos no transformados y conservados en refrigeración.

El bienestar animal es una preocupación cada vez mayor para los consumidores españoles y europeos, que demandan no sólo alimentos más sanos y seguros, sino también obtenidos mediante prácticas que aseguren una adecuada protección. Su importancia queda consagrada como valor comunitario en el Protocolo 33 sobre la protección y el bienestar de los animales anejo al Tratado constitutivo de la Comunidad Europea.

Hace algunos años se creía que los crustáceos no sufrían dolor cuando se introducían vivos en agua hirviendo, la razón argumentada era que el sistema nervioso de estos animales no era lo suficientemente complejo para ello, pero posteriormente, algunas investigaciones como la llevada a cabo por expertos de la Universidad de Queens (Irlanda del Norte), demostraron que sí sufrían dolor. Este estudio se diseñó para diferenciar entre el dolor y el fenómeno reflejo conocido como nocicepción.

En Suiza se ha prohibido la práctica de cocer vivos los crustáceos, pero se trata de un debate que ha estado presente desde hace años en países como Estados Unidos, donde ya hace varios años dio lugar a que activistas de los derechos de los animales y algunos investigadores, determinaran los procedimientos y el modo en el que se deben manipular estos seres a fin de evitarles un sufrimiento innecesario.

En otros países también se ha considerado la introducción de la medida acorde a lo que consideran una gran mayoría de científicos, que han aceptado que el sistema nervioso de las langostas es sofisticado y por ello concluyen que son animales dotados de sensibilidad.

En estas normas se incluye que los crustáceos vivos ya no se pueden transportar en agua helada o hielo, son especies acuáticas que deben mantenerse siempre en un entorno natural, y además, a la hora de cocinarlos hay que aturdirlos previamente. Esta no es una

iniciativa aislada, recientemente en Italia también entró en vigor una ley similar en el marco de la legislación sobre la protección animal.

Quizá, con el tiempo, la Unión Europea realice modificaciones en la **legislación sobre bienestar animal**, recordemos que los consumidores europeos quieren que se hagan más esfuerzos para garantizar el bienestar de los animales con los que se abastece la cadena alimentaria.

Sin embargo, **en el momento actual, no existe regulación específica sobre el bienestar de los crustáceos en la UE**, por lo que ateniéndonos a lo dispuesto en el **Reglamento (CE) 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 la Sección VIII, Capítulo VII p.3 “Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que **no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad**. Los productos de la pesca que se vayan a poner en el mercado vivos *deberán transportarse de un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad*”

A falta de otra regulación, y consultado el **Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros** de la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD y la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (Roma, 2012), las condiciones adecuadas de manipulación se encuentran en la Sección 13:

Reducción al mínimo del deterioro – Regulación de la temperatura

- Los pescados y mariscos vivos deberán ser transportados a la **temperatura adapta a su especie**
- El pescado y los mariscos se manipularán y acarrearán con cuidado, especialmente durante su traslado y clasificación, con el fin de evitar daños físicos tales como perforaciones, mutilaciones, etc.;
- Cuando se manipulen o transporten peces vivos, se tendrá cuidado de mantener las condiciones que puedan influir en su salud (por ej. CO₂, O₂, temperatura, desechos nitrogenados, etc.);

Reducción al mínimo del deterioro de las langostas – Manipulación

Esta sección se aplica a los **bogavantes**, las **langostas** y otras pertenecientes a la familia **Nephropidae**, y a las familias **Palinuridae** y **Scyllaridae** y otras especies similares. También se aplica generalmente a los cangrejos de la especie **Cancer** que son objeto de comercio, a las especies afines al **cangrejo real** (*Lithodes* y *Paralithodes*), a los **cangrejos nadadores** (*Portunidae*), así como a otras especies de cangrejos cuya estructura física es similar a la de las especies anteriormente mencionadas.

Las langostas vivas deben envasarse cuidadosamente en tanques limpios, pozos, cajas, bolsas de trama abierta, o en cajas cubiertas con harpillera húmeda y **mantenerse a temperaturas tan bajas como sea posible**, según las requieran las diversas especies

La temperatura *tan baja como sea posible* no está definida, ya que la temperatura de su medio es muy variable en función de la zona física, la profundidad y la época del año. En general, cuando en los océanos se alcanzan profundidades de 1500 metros o mayores, la temperatura del agua puede ser menor de 4°C en cualquier parte del mundo, independientemente de la temperatura superficial.

Tomando en cuenta la temperatura de todos los océanos y las diferentes profundidades, se ha fijado la temperatura media del agua marina en **4°C** con valores que van desde **menos 2°C hasta 32°C**. (Con temperatura promedio de 17°C en la superficie).

Por otro lado, el Código Sanitario para los Animales Acuáticos (2019) de la Oficina Internacional de Epizootias, sólo habla de peces de cultivo pero no de crustáceos; y la Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio, no aplica a la pesca; por lo que no se pueden utilizar como referencia.

Finalmente, en cuanto a las menciones del etiquetado, la fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta» conforme a la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y el operador podrá incluir las **condiciones especiales de conservación y utilización** que considere necesarias, así como las menciones relativas a la posible presencia de moluscos.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- El término crustáceos vivos se refiere a aquellos comercializados en vivo, y crustáceos frescos a aquellos muertos no transformados y conservados en refrigeración.

2.- No está regulado en la UE las condiciones de bienestar animal de los crustáceos comercializados en vivo ni las temperaturas de conservación adaptadas a cada especie, aunque se debe garantizar la inocuidad y viabilidad, lo que se garantizaría con valores medios de 4°C

3.- Las mejores condiciones de conservación de los crustáceos se obtienen en tanques limpios, cajas o bolsas de trama abierta, o en cajas cubiertas con harpillera húmeda.

4.- Las menciones del etiquetado en cuanto a condiciones especiales de conservación, utilización o posible presencia de moluscos, son responsabilidad del operador de la empresa alimentaria.