



## **INFORME SOBRE LA UTILIZACIÓN DE “AGUA DE MAR” COMO MEDIO DE COBERTURA EN LA ELABORACIÓN DE MARISCOS (PARTICULARMENTE, EN EL CASO DE MOLUSCOS BIVALVOS) EN CONSERVAS**

---

En esta Agencia se ha recibido una consulta de ANFACO – CECOPESCA acerca de la utilización de “agua de mar” como medio de cobertura en la elaboración de mariscos (particularmente, en el caso de moluscos bivalvos) en conserva.

En relación con el asunto, una vez que se ha consultado a la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de esta Agencia, así como a la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios y a la Subdirección General de Economía Pesquera, ambas del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se informa lo siguiente:

**Primero:** En el artículo 7, apartado 4 de la Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva, aprobada por la Orden de 15 de octubre de 1985, se menciona en relación a los medios de cobertura lo siguiente:

*“Se permitirá cualquier otro medio de cobertura a condición de que:*

*a) Cumpla todos los requisitos de la presente norma y este autorizada su elaboración por la dirección general de salud pública, previo informe de la comisión interministerial para la ordenación alimentaria.*

*b) Esté suficientemente descrita en el etiquetado y rotulación del producto para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.”*

De acuerdo con lo señalado se podrá emplear agua de mar limpia como líquido de cobertura, siempre y cuando el agua de mar cumpla con todos los requisitos establecidos para el nivel de exposición máximo (como ingrediente de un alimento listo para el consumo) recogidos en la nota interpretativa de la AECOSAN sobre los requisitos sanitarios para la comercialización de agua de mar de fecha 03/04/2013:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua\\_de\\_mar\\_envasada.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua_de_mar_envasada.pdf)



**Segundo:** Por otra parte, en el artículo 10, apartado 1.2, se recoge que: "*10.1.2 El nombre del medio de cobertura que se emplee deberá formar parte del nombre del producto*". Por lo tanto, la mención "agua de mar" deberá formar parte de la denominación del alimento.

**Tercero:** Por último, se señala que el producto podrá recibir la denominación "al natural", cuando el líquido de cobertura sea salmuera o agua según los puntos 7.1.1 para el mejillón, el 7.2.1 para la almeja y el 7.3.1 para el berberecho, en una concentración inferior al 7 por 100 del cloruro sódico y no lleve ningún otro ingrediente o aditivo. En el resto de los casos no podrá recibir la denominación "al natural" dadas las limitaciones que fija la propia disposición.