

## INSPECCION VETERINARIA:

### A) LA FRESCURA Y LA ALTERACION EN LOS MOLUSCOS

<i>LAMELIBRANQUIOS BIVALVOS</i>	
SIGNOS DE FRESCURA	SIGNOS DE ALTERACION
Deben estar vivos.	El animal está muerto.
Signos de vitalidad (OSTRAS) 1.- Reacción a los estímulos mecánicos 2.- Adherencia de las valvas 3.- Latido cardíaco  Frecuencia: ostra: 6-7 latidos/minuto pectínidos: 15-20 latidos/minuto escupiña, chirla, almeja fina: 10-12 latidos/minuto	
Valvas cerradas o se cierran al tocarlas.	Valvas abiertas y no se cierran al tocarlas
Existencia de líquido claro intervalvar. Abundante y de olor agradable.	Si existe, es turbio y de olor desagradable
Sonido mate al golpear con la palma de la mano el envase que los contiene.	Sonido timpánico. Sin sensación de peso
Sensibilidad intensa del manto. Al estímulo punzante el manto se retrae.	Sin sensibilidad del manto
Olor agradable.	Olor desagradable, nauseabundo

<b><i>GASTEROPODOS (caracol)</i></b>	
<b>SIGNOS DE FRESCURA</b>	<b>SIGNOS DE ALTERACION</b>
<p>Deben estar vivos.</p> <p>Sacan parte de su cuerpo fuera de la concha y presentan gran movilidad.</p> <p>Desprenden abundante mucosidad.</p> <p>Líquido interno claro.</p> <p>Sensación de peso.</p> <p>Olor agradable.</p>	<p>Muerto y retraído en el interior de su concha</p> <p>Líquido interno si lo hubiera es turbio y de olor desagradable</p>

<b><i>CEFALOPODOS</i></b>	
<b>SIGNOS DE FRESCURA</b>	<b>SIGNOS DE ALTERACION</b>
<p>Piel fresca, suave y brillante. Al poco tiempo de su captura presentan tonalidades plateadas de color azul, verde y rojo, que van desapareciendo a medida que disminuye la frescura.</p> <p>Apenas muertos cesa su actividad cromática.</p> <p>Color de la carne blanco excepto en sepia y calamar que es ligeramente sonrosado.</p> <p>Presionando en la carne se aprecia una gran tersura en la misma.</p> <p>Olor agradable a mar.</p> <p>Tentáculos resistentes, realizando presión en las ventosas pueden quedar adheridas en la mano.</p> <p>Ojos con expresión de vivacidad.</p>	<p>La piel pierde su brillo y tersura características, adoptando un tono blanco-grisáceo y luego violáceo.</p> <p>Carne sin apenas tersura, blanda en la alteración avanzada. Existencia de un mucus pegajoso que hace que se adhieren unos a otros.</p> <p>Olor desagradable, amoniacal a pútrido. Comienza en la bolsa de tinta.</p> <p>Los tentáculos se arrancan con cierta facilidad.</p> <p>Ojos sin vivacidad</p>

**Los cefalópodos sin brillo, color que vira al gris plomizo, ventosas no adherentes, olor anormal...,  
Son susceptibles de estar alterados y por tanto son decomisables.**

## **B) CONTROL ADMINISTRATIVO**

### **PREVIO**

- 1.- etiquetado
- 2.- condiciones de conservación y/o exposición
- 3.- procedencia: depuradoras

### **FINAL**

#### **1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PARTIDA:**

- tamaño de la misma
- homogeneidad
- conservación y aditivos autorizados
- sistema de transporte
- especie: sobre todo en gasterópodos
- tamaño y vedas: no más del 10% por debajo tamaños mínimos.

#### **2.- CARACTERES DE FRESCURA Y ALTERACIÓN:**

#### **EL TÉCNICO VETERINARIO DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE:**

A.- los gasterópodos terrestres estarán todos vivos

B.- toda partida de bivalvos no congelados que presenten más del 10% de los ejemplares muertos será decomisada.

C.- los cefalópodos sin brillo, color que vira al gris plomizo, ventosas no adherentes, olor anormal..., son susceptibles de estar alterados y por tanto son decomisables.

### **CONTROL BACTERIOLOGICO**

- Control de calidad bacteriológica de las aguas de los parques de crecimiento.
- limitación de recolección en zonas contaminadas y eficaz red de alarma.
- Sólo los moluscos recogidos de aguas limpias y sin contaminar se pueden considerar bacteriológicamente seguros (prácticamente imposible).
- Se obliga legalmente a la depuración de moluscos y sus controles.

### **CONTROL DE BIOTOXINAS:**

- 1.- Contaje de la población algal
- 2.- Detección y cuantificación de toxinas de los posibles vectores, siendo elemento marcador mejillón.
- 3.- Destoxificación del producto (EXPERIMENTAL)