

Guía sobre trazabilidad e información alimentaria facilitada al consumidor final en productos **Pesqueros y Acuícolas**



Esta guía se edita en el marco de un proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Consulta todos los materiales y descarga nuestras guías técnicas en
www.pescaverde.org



Con la colaboración de:



**Publicación de:**

FEDEPESCA, Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados, cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013 y la Fundación Biodiversidad.

Coordinación del Proyecto:

Maria Luisa Álvarez Blanco, Directora Adjunta de FEDEPESCA.

Asistencia Técnica en grupos de trabajo:

- Carola González, Jefa de Área de la Subdirección General de Economía Pesquera.
- Carmen Rodríguez, Jefa de Área de la Subdirección General de Economía Pesquera.
- Gemma Trigueros, Coordinadora de Alimentación en OCU.
- Javier Ojeda, Gerente de APROMAR.
- Maria Santos, Directora de comunicación de CEPESCA.
- Sofía Gómez, Responsable Departamento Calidad y Seguridad Alimentaria de ADEPESCA.
- Miguel Langa, coordinación técnica del proyecto PESCAVERDE.
- Irene González, colaboración externa.

Agradecimientos:

- Fondo Europeo de Pesca.
- Fundación Biodiversidad.
- Dirección General de Ordenación Pesquera. Subdirección General de Economía Pesquera. (MAGRAMA).
- Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (APROMAR).
- Confederación Española de la Pesca (CEPESCA).
- Organización de Consumidores y Usuarios (OCU).

Diseño y maquetación:

- Consulta Formación y Soluciones de Aprendizaje, S.L.

Difusión del proyecto:

- Confederación Española de Comercio (CEC).
- Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA).
- Asociaciones Provinciales de FEDEPESCA y FEDEPESCA.

Prólogo:

A partir del 13 de diciembre de 2014 entra en vigor la información obligatoria al consumidor, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento 1379/2013 por el que se establece la Organización Común del Mercado de los productos de la Pesca y de la Acuicultura.

La adaptación de la información al consumidor a las nuevas exigencias constituye un reto, especialmente en cuanto a denominación de las zonas de captura y la información sobre artes de pesca utilizadas.

Mi felicitación y agradecimiento a FEDEPESCA por la encomiable labor que está llevando a cabo con el Proyecto PESCAVERDE: Formación de consumidores y profesionales del comercio minorista pesqueros en la Política Pesquera Común y la Sostenibilidad Pesquera en la Unión Europea y la información al consumidor.

La Secretaría General de Pesca ha estado implicada en este proyecto desde sus comienzos, en línea con su objetivo de trazabilidad a lo largo de la cadena de valor de los productos pesqueros, y el consumo responsable a través de la información al consumidor.

Confío en que esta Guía se convierta en una herramienta útil para todos los operadores que intervienen en la comercialización de un producto pesquero; y especialmente al comercio minorista que tiene el papel protagonista a la hora de transmitir adecuadamente la información al consumidor final.



Andrés Hermida Trastoy,
Secretario General de Pesca.

Presentación

El Presidente:

La Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA) fue constituida en el año 1978. Representa a través de sus organizaciones al sector detallista de productos de la pesca y la acuicultura a nivel nacional, agrupando a un colectivo de más de 7.200 empresas especializadas en la venta de productos de la pesca y de la acuicultura frescos y congelados.

El volumen de negocio del consumo de productos de la pesca, frescos y congelados, transformados y en conservas en España en hogares de España en el año 2013, supuso un 13,1% del total del gasto de la composición de la cesta, por lo que hablamos de 9.069 millones de euros, manteniendo los especialistas en torno al 40% de cuota de mercado (Fuente: 2013 MAGRAMA “Alimentación mes a mes”).

El sector ocupa a 22.677 empleados que pertenecen a 11.190 empresas con 13.328 locales en España. (2009, Instituto Nacional de Estadística. Encuesta anual de comercio). Estos datos son para el sector del comercio detallista en fresco estimando 3.840 empleos más para el comercio especializado de productos congelados.

Estas cifras ponen de manifiesto la importancia del comercio especializado en España y la necesidad de emprender acciones que permitan al sector mantener su competitividad y ofrecer la mejor información posible al consumidor final.

FEDEPESCA ha puesto en marcha el proyecto “ PESCAVERDE: Formación de consumidores y profesionales del comercio minorista pesquero en la Política Pesquera Común y la Sostenibilidad Pesquera en la Unión Europea y la información al consumidor incidiendo en los artes de pesca y alérgenos”, en el marco de la convocatoria de ayudas para la realización de acciones colectivas y de medidas dirigidas a proteger y desarrollar la fauna y la flora acuática, cofinanciada por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En el marco de este proyecto se presenta esta guía dirigida al profesional con el objetivo de adaptarse a las novedades legislativas que afectan a la información obligatoria a trasladar al consumidor final derivadas de dos normas europeas que entran en vigor en diciembre de 2014. Por una parte, tendremos que informar de los artes de pesca y, por otra, todo el sector de la alimentación ha de informar sobre los alérgenos en los productos que se comercializan.

Como no podía ser de otra manera y, fieles a nuestro compromiso de mantener al sector informado y formado en todo momento, hemos elaborado este

documento de trabajo. La guía también estará disponible para los empresarios, sus trabajadores y los ciudadanos en la página web del proyecto www.pescaverde.org.

Nuestro objetivo: demostrar el interés del sector por seguir en constante actualización y adaptación a la nueva normativa. Esta guía es imprescindible para continuar ofreciendo un servicio de calidad y la máxima información y transparencia a los consumidores.

Me gustaría agradecer la asistencia técnica para la elaboración de la guía a la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a través de la Subdirección General de Economía Pesquera y de la Subdirección General de Caladero Nacional, Aguas Comunitarias y Acuicultura, a la Confederación Española de Pesca (CEPESCA), a la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), y a la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (APROMAR). Agradecer también a la Confederación Española de Comercio (CEC) y a la Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA) su colaboración en las labores de difusión de todos los contenidos del proyecto.

Gracias a la participación de los colaboradores del proyecto nuestra Guía ha recogido todos los requisitos sobre información alimentaria a facilitar al consumidor final de productos pesqueros y acuícolas. Queríamos elaborar un documento útil para todos y creemos que, con el esfuerzo compartido, lo hemos conseguido.

También quiero reconocer la entusiasta labor del equipo de FEDEPESCA para desarrollar este proyecto con el que queremos demostrar, una vez más, nuestro compromiso con los consumidores españoles.

Gracias a PESCAVERDE podemos disponer de esta herramienta para que nuestro sector pueda apostar por seguir ofreciendo la máxima calidad y seguridad alimentaria al consumidor final. Por ello nuestro justo agradecimiento a la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y al Fondo Europeo de Pesca por su cofinanciación.



Gonzalo González Puente,
Presidente de FEDEPESCA



ÍNDICE

ÍNDICE

	Página
1. INTRODUCCIÓN	8
2. DIFERENCIA ENTRE TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL	9
3. TRAZABILIDAD	11
3.1 Requisitos de trazabilidad	11
3.2 ¿Por qué debemos aplicar un sistema de trazabilidad?	12
3.3 ¿Cómo cumplimos con la trazabilidad?	12
3.4 Información de trazabilidad	14
3.5 ¿Cómo transmitir la información a partir de 2015?	17
3.6 ¿Qué documentación tengo que tener?	18
• Control de proveedores	18
• Control de clientes	18
• Documentos comerciales	19
• Registro de trazabilidad	19
3.7 ¿Cómo se hace el parte de trazabilidad?	19
4. INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL	21
4.1 ¿Por qué es importante la información de los productos de la pesca y la acuicultura?	21
4.2 ¿Qué es un producto envasado y un producto NO envasado?	22
4.3 Información obligatoria en los distintos productos de la pesca y acuicultura	22
• Información alimentaria de productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador.	22
• Información alimentaria de productos pesqueros congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador.	24
• Información alimentaria de productos de la pesca que se presenten envasados	25
4.4 ¿Sabemos qué significa cada apartado de la información alimentaria?	27
5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	36
5.1 Preguntas que puede plantearse el consumidor acerca de los alérgenos	36
5.2 ¿Cómo podemos informar al consumidor final acerca de los alérgenos presentes en la pescadería?	39
6. INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL	42
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	43

1. INTRODUCCIÓN.

Actualmente en la Unión Europea la producción de alimentos seguros es una responsabilidad de los operadores económicos. Los responsables principales de la seguridad alimentaria son los diferentes agentes que intervienen en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta su transformación, distribución y venta, por lo que todas las empresas del sector alimentario deben garantizar la seguridad de sus productos en las fases de la cadena alimentaria de las que sean responsables, desde la producción hasta la venta al consumidor final.

Este último eslabón, es el que se encuadra nuestro sector, el sector detallista de productos pesqueros es parte fundamental de la cadena alimentaria. Esta guía, elaborada por FEDEPESCA en colaboración con la Confederación Española de Pesca (CEPESCA), La Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de la Subdirección General de Economía Pesquera y la Subdirección General de Caladero Nacional, Aguas Comunitarias y Acuicultura General, la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) y la Asociación Empresarial de Productos de Cultivos Marinos de España (APROMAR) y cofinanciada por el Fondo Europeo de Pesca 2007-2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente; pretende facilitar al sector al que representamos una herramienta para poder cumplir con los requisitos actuales exigibles en materia de trazabilidad e información facilitada al consumidor, pilar fundamental de la política de seguridad alimentaria en la Unión Europea.

Además, es responsabilidad del detallista que el consumidor final disponga de información suficiente, comprensible y fiable, de forma que los consumidores tengan plena confianza en los productos de la pesca y la acuicultura.

2. DIFERENCIA ENTRE TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL

¿Sabemos diferenciar entre trazabilidad e información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor?

Trazabilidad: es “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso o un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados a alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”



La **trazabilidad**, en el caso de los **productos pesqueros y acuícolas** es la posibilidad de rastrear el pescado en todas las fases de la cadena comercial que van desde el buque o la piscifactoría a la mesa.



La trazabilidad del pescado es una herramienta que se basa en los procedimientos que permiten reconstruir el recorrido de un pescado a través de las etapas de producción, procesado y distribución.

Con el objetivo de trazar un alimento es necesario transmitir una información a lo largo de la cadena alimentaria desde el primer operador hasta el último, esta información que hay que trasladar a lo largo de la cadena alimentaria incluye la información alimentaria que hay que trasladar al consumidor final en la pescadería.

Por ejemplo: El pescadero debe exigir a su proveedor toda la información para trazar el producto (recogida en el punto 3.4) además, tiene la obligación de trasladar parte de esta información a su cliente en el mostrador de la pescadería. Esta información es la información alimentaria facilitada al consumidor final (punto 4).

Información alimentaria: La información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

La información alimentaria obligatoria podrá facilitarse para la venta al por menor mediante información comercial, como tablonos o carteles.



3. TRAZABILIDAD

3.1 Requisitos de trazabilidad

Para que la trazabilidad cumpla su función, debe aplicarse a toda la cadena desde el productor al consumidor final. Por tanto, cada operador de la cadena debe trasladar la información al siguiente eslabón para que llegue al detallista y este pueda informar al consumidor.

La trazabilidad implica la capacidad de poder identificar la procedencia y el destino mediante procedimientos documentados, de forma que se transmita la información de trazabilidad al siguiente operador.

En España, la distribución de pescado se organiza en función de distintos factores, tales como su presentación en primera venta (fresco, congelado y acuicultura) o el número de agentes que intervienen en los diversos canales de comercialización.

En función de estos canales nos encontramos con distintas estructuras distributivas:



(Fuente: MAGRAMA. "Plan Estratégico Nacional").

En todas estas cadenas de distribución la trazabilidad ha de estar asegurada.

3.2 ¿Por qué debemos aplicar un sistema de trazabilidad?

Un sistema de trazabilidad es un requisito fundamental para la gestión de una empresa alimentaria, ya que requiere procedimientos documentados orientados a la identificación de todo producto que se encuentre bajo la responsabilidad de cada operador. Ha de ser considerado como una herramienta, no como una solución.

Los beneficios que se derivan de su aplicación son:

- Mejora la gestión interna de las pescaderías.
- Podemos disponer de documentación detallada de los productos pesqueros en caso de reclamaciones.
- Facilita la cooperación con las autoridades sanitarias, evitando así posibles sanciones.
- Genera una mayor confianza por parte de las empresas del sector, administración y clientes en nuestro establecimiento.
- Permite gestionar posibles alertas alimentarias de forma rápida y eficiente.



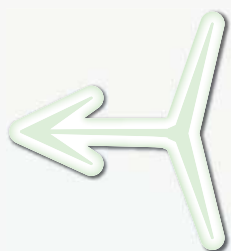
3.3 ¿Cómo cumplimos con la trazabilidad en el comercio especializado?

Cuando se vende el producto directamente al consumidor final es obligación del minorista trasladar al consumidor la información alimentaria indicada más adelante. Como hemos dicho, la información al consumidor forma parte de la información que se utiliza para trazar el producto.

En caso de que la venta se realice a otras empresas (hostelería, colegios, residencias, etc.) sí se deberá documentar la trazabilidad hacia delante, mediante documentos de venta (facturas o documentos de acompañamiento) que nos permitan identificar a quién hemos vendido el producto además de a quién se lo hemos comprado. Se traspasará toda la información de trazabilidad.

El aseguramiento de la trazabilidad es **OBLIGATORIO**. Las empresas están obligadas a poner a disposición de la administración competente, cuando ésta así lo requiera, la documentación que soporta su sistema de trazabilidad.

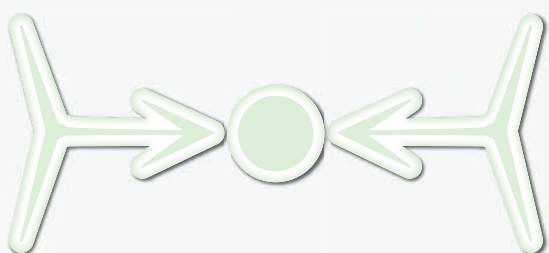
• **Trazabilidad hacia atrás:**



Permite conocer cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de los mismos.

- Qué productos entran en la pescadería.
- Quiénes son los proveedores de dichos productos.
- Cuándo se han adquirido dichos productos.

• **Trazabilidad interna:**



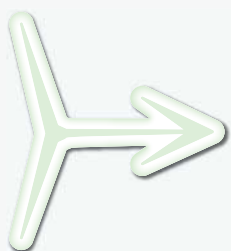
Está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de la empresa.

Seguimiento de los productos dentro de las pescaderías. Las pescaderías deben identificar los productos dentro de los almacenes. Esta información es especialmente importante cuando los

productos se dividan, cambien o mezclen, por lo que se deberá tener identificado en los almacenes dichos lotes nuevos y disponer de la información referente a la trazabilidad hacia atrás de los mismos, es decir, de los lotes iniciales que forman un nuevo lote.

Los establecimientos detallistas de productos de la pesca que por sus condiciones particulares realicen actividades de elaboración deben registrar la información relativa a la trazabilidad de los productos finales, es decir, deberán tener la documentación correspondiente de los alimentos y sustancias incorporadas al producto final.

• **Trazabilidad hacia delante** (SÓLO EN CASO DE VENDER A OTRAS EMPRESAS):



Consiste en registrar tanto los datos de los productos que vende la empresa como los del cliente al que se lo entregan.

- Qué productos se entregan a un cliente fuera del establecimiento.
- Quiénes son los clientes de dichos productos.
- Cuándo han sido entregados dichos productos.

Cuando el detallista vende al consumidor final y transmite la información alimentaria obligatoria, termina la trazabilidad.

3.4 Información de trazabilidad

Los proveedores deben facilitar toda la información vinculada al lote de los productos de la pesca y de la acuicultura a partir de la primera venta, es decir, todo suministrador de la cadena pesquera debe facilitar la información de trazabilidad al siguiente operador de la cadena.

En caso de minoristas el **mayorista debe facilitar la información al minorista**.

Esta información estará disponible en todas las etapas de producción, tratamiento y distribución, desde la captura hasta la fase de venta al por menor. Todos los productos comercializados deberán estar adecuadamente identificados de forma que se garantice la trazabilidad de cada lote. El lote debe realizarse a más tardar en la primera venta del producto.

El pescadero tiene la responsabilidad de **reclamar** al **proveedor** toda la información necesaria para trazar el producto .

Lote: Determinada cantidad de productos de la pesca o de la acuicultura de una misma especie y mismo método de producción, especificado por cada operador en su sistema de trazabilidad.

SI EL DETALLISTA VENDE PRODUCTOS A
RESTAURANTES, COLEGIOS, BARES, ETC.

TRASLADAR LA INFORMACIÓN DE
TRAZABILIDAD



- Requisitos información relativos a cada lote de productos:
 - a) **El número de identificación de cada lote:** cada operador determinará el sistema de loteado y lo tendrá descrito en el sistema de trazabilidad. El

producto debe llevar el número de lote de forma que se pueda vincular con el resto de información.

- b) **El número de identificación externa y el nombre del buque pesquero o nombre de la unidad de producción acuícola:** números y letras de la matrícula en el casco del buque, nombre con el que está registrado el buque, nombre de la unidad de producción acuícola (titular de la explotación y código de registro de explotación ganadera, REGA).
- c) **El código 3 – alfa de la FAO de cada especie:** código establecido por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- d) **La fecha de las capturas o la fecha de producción:** podrá indicarse por cada día de captura o bien, mediante el período comprendido entre el primer día de captura y el último día de captura. Ejemplo: dd/mm/aa (primer día de captura) dd/mm/aa(último día de captura)
- e) **Las cantidades de cada especie en kilogramos,** expresadas en peso neto o, cuando proceda, en número de ejemplares.
- f) **El nombre y la dirección de los proveedores:** es obligatorio que los operadores identifiquen al proveedor o proveedores inmediatos y, excepto cuando sean consumidores finales, al destinatario o destinatarios inmediatos de los productos de la pesca y la acuicultura (restauración).
- g) **Denominación comercial:** Listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.)
- h) **Nombre científico:** Listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España)
- i) **Zona de captura o de cría del producto:**
 - En el caso de productos de la pesca capturados en el mar, hay que indicar la zona de pesca de la FAO. En el caso de las zonas 27 (Atlántico Noreste) y zona 37 (Mar Mediterráneo y Mar Negro) se debe incluir información adicional tal y como se explica en la página 28 de esta guía.

En caso de productos de pesca capturados en **agua dulce**, la mención de la masa de agua de origen del Estado miembro o del tercer país de procedencia del producto.

Por ejemplo: “Capturado en agua dulce en TieferSee, Alemania”

En caso de productos de **acuicultura**, la mención del Estado miembro o del tercer país en el que el producto haya alcanzado más de la mitad de su peso final, haya permanecido más de la mitad del período de cría o, en el caso de los mariscos, haya estado seis meses como mínimo en fase de cría o de cultivos finales.

- j) **Método de producción:** modo de obtención de los productos de la pesca y de la acuicultura que se indica con las siguientes palabras:
- Para pesca extractiva (mar u océano): **“capturado”**
 - Pescado en aguas dulces: **“capturado en agua dulce”**
 - Acuicultura: **“De cría”**.
- k) **Indicación si el producto ha sido descongelado.** Si el producto ha sido descongelado, se debe indicar la palabra **“descongelado”**. No tendrá que figurar la palabra “descongelado” en caso de que hayan sido congelados previamente por motivos sanitarios o porque se les vaya a aplicar tratamientos como el ahumado, salazón, cocción, conservación en salmuera, secado o una combinación de ellos, entre otros casos.
- l) **Fecha de expedición:** Fecha en la que el proveedor de salida al producto de la pesca o acuicultura hacia el destino
- m) **Fecha de congelación** (para productos congelados envasados)
- n) **Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico** que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que **cause alérgicas o intolerancias** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.
- (En el anexo I se incluye el listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias recogido en el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor)
- o) **Categoría de arte de pesca** utilizado en caso de pesca extractiva
- p) **Fecha de caducidad o consumo preferente, cuando proceda.**

Ejemplo:

Si tenemos un lote de 20 kg de merluza y vendemos a un restaurante 10 kg de merluza y a otro restaurante otros 10 kg de merluza, a ambos restaurantes hay que suministrarles la información recogida en el punto 3.4.

Almadraba de Barbate.

Todos los productos adquiridos en el establecimiento deberán ser **contrastados** mediante las **facturas o albaranes** de compra y esta documentación deberá ser archivada por la empresa para ser puesta a disposición de la inspección sanitaria y realizar retiradas específicas y precisas de productos si fuera necesario.

- ¿Cuánto tiempo guardo la información?

- Para los productos **sin una vida útil especificada, 5 años.**
- Para los productos con una **vida útil superior a 5 años**, conservaremos la información durante la vida útil más **6 meses.**
- Para los productos **muy perecederos** (pescado fresco) **6 meses siguientes a la fecha de entrega.**



3.5 ¿Cómo transmitir la información a partir de 2015?

Actualmente la información de trazabilidad de los productos se facilita generalmente a través de un documento comercial vinculado al producto.

A partir de 2015 estos métodos de identificación deberán ser sustituidos por **medios electrónicos** como un código, código de barras, un microprocesador electrónico o un dispositivo o sistemas de marcado similares.

Será un gran reto para la cadena pesquera y confiamos en que la innovación tecnológica nos ayude a adaptarnos.

El **producto** debe llevar en todo momento el **número de lote** de forma que se pueda vincular con el resto de información.

Toda esta información deberá estar **disponible en cualquier momento** en caso de ser requerida por la **autoridad competente, incluido el transporte del producto.**

A PARTIR DE 2015 ES OBLIGATORIO
TRANSMITIR LA TRAZABILIDAD POR
MEDIOS ELECTRÓNICOS

3.6. ¿Qué documentación tengo que tener?

Si vendemos nuestro producto a restaurantes, colegios, bares, etc. Debemos tener la siguiente documentación a disponibilidad de la autoridad competente:

- **Control de proveedores**

Es necesario disponer de una lista de proveedores actualizada que incluya la siguiente información:

- Nombre del proveedor
- Dirección y teléfono
- N° de Registro General Sanitario de Alimentos
- Tipo de Suministro
- Fecha de alta como proveedor

LISTA DE PROVEEDORES				
NOMBRE DEL PROVEEDOR	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	N° RGSA	TIPO DE SUMINISTRO	FECHA DE ALTA EN LA LISTA

En caso de elaboraciones (boquerones en vinagre, salpicones, cocción de marisco, etc.) Es necesario disponer y registrar los documentos de compra de todos los productos o ingredientes destinados a ser incorporados en las elaboraciones. Se deben registrar pues los albaranes y las facturas, en los que debe constar el número de lote del producto.

- **Control de clientes**

Es necesario registrar la forma de contactar con los clientes (nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, etc.).

NOMBRE DEL PROVEEDOR	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	TIPO DE SUMINISTRO	FECHA DE ALTA EN LA LISTA

- Documentos comerciales

Los documentos que acompañan al producto en las entregas a otras empresas son fundamentales. Albaranes, facturas y documentos de acompañamiento deben incluir la información obligatoria para garantizar la trazabilidad o una referencia al documento que la incluye.

- Registro de trazabilidad

Los establecimientos deben ser capaces de generar registros que sirvan de vínculo con el sistema de trazabilidad de sus clientes. Sin el adecuado registro de los productos entregados a otros operadores el sistema de trazabilidad se rompe.

El siguiente “**parte de control de trazabilidad**”, que deben rellenar las empresas alimentarias que vendan a otras empresas, permite realizar un correcto seguimiento de los productos desde su compra hasta su entrega a los cliente fuera del establecimiento de venta al consumidor final.

TRAZABILIDAD MES DE _____ DEL AÑO _____					
FECHA DE VENTA / LOTE	CLIENTE/ Nº FACTURA O ALBARÁN	PRODUCTO	KILOS	PROVEEDOR / Nº FACTURA DE COMPRA	ACLARACIONES

3.7 ¿Cómo se hace el parte de trazabilidad?

Para rellenar el parte de trazabilidad cuando vendemos a otras empresas indicaremos la **fecha de la venta y/o número de lote** (si se han agrupado productos). Indicaremos el **nombre del cliente** al que le hemos vendido el producto indicando el **número de factura de venta**. También indicaremos el nombre del producto y el total de Kilos o unidades de producto vendidas.



Indicaremos el **nombre del proveedor** al que compramos dicho producto además del **número de factura de compra** del producto.

Es necesario poder relacionar el número de lote con la información de trazabilidad que también será necesario transmitir al siguiente eslabón de la cadena y que viene definida en apartados anteriores de esta guía si vendemos a otra empresa.

Rellenando este sencillo parte de trazabilidad con la información que podemos encontrar en las facturas de compra y de venta, podemos llevar la trazabilidad correctamente ya que nos permite conocer qué producto y qué

(Fuente: CEPESCA, “Barco atunero cerquero congelador.”)

cantidad le vendimos a un determinado cliente y en qué fecha se lo vendimos. Además conocemos a quién le compramos dicho producto, trazando así la vida del producto desde el proveedor de compra hasta el cliente final cuando se trata de un restaurante, colegio u otro tipo de empresa.

Nota: El aseguramiento de la trazabilidad es obligatorio. Sin embargo, la aplicación de esta guía y de los registros expuestos en ella es voluntaria, ya que es un documento orientativo de referencia.

EJEMPLO GRÁFICO INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN ALIMENTARIA A FACILITAR A CONSUMIDOR FINAL:

DOCUMENTO QUE RECOGE LA INFORMACIÓN A
TRASLADAR ENTRE OPERADORES PARA TRAZAR EL
PRODUCTO A LO LARGO DE LA CADENA

A) _____

B) _____

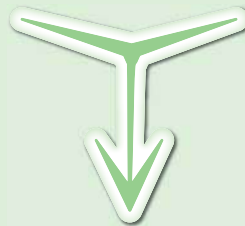
C) _____

D) _____

E) _____

F) _____

G) _____



PARTE DE LA INFORMACIÓN QUE SE UTILIZA PARA
TRAZAR EL PRODUCTO, ES OBLIGATORIO
TRASLADARLA AL CONSUMIDOR FINAL

4. INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

La información facilitada al consumidor final es fundamental en la venta de productos alimenticios. Para los productos de la pesca y de la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria podrá facilitarse para la venta al por menor mediante información comercial, como tabloneros o carteles.

Esta información, que se suele transmitir a través de una etiqueta o expuesta en una tablilla, permite informar adecuadamente al consumidor en el momento de compra.

4.1 ¿Por qué es importante la información de los productos de la pesca y la acuicultura?

Transmitir la información al consumidor final de forma correcta potencia la seguridad comercial y la confianza de los consumidores certificando que existe una transparencia informativa a lo largo de toda la cadena comercial. Además, etiquetar los productos pesqueros de forma correcta evita posibles sanciones derivadas de no cumplir la obligación de etiquetar los productos pesqueros.

La información a facilitar al consumidor ha sufrido numerosos cambios a lo largo de los años. Las últimas modificaciones han sido incorporadas por el **Reglamento europeo 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 24 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor** y el **Reglamento europeo 1379/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013** por el que se establece la **Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura**.

Ambas normas son de **obligado cumplimiento** en el Estado Español a partir del 13 de diciembre de 2014.

Además, de estos dos Reglamentos es de obligado cumplimiento el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. En los próximos meses será de aplicación el borrador de Real Decreto por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Además son de obligado cumplimiento otras normativas Europeas, Nacionales o específicas de cada territorio que afecte a la información alimentaria de los productos de la pesca y acuicultura.



4.2 ¿Qué es un producto envasado y un producto no envasado?

- **Alimento envasado:** Alimentos que se presentan al consumidor constituidos por un alimento y el envase que ha sido preparado antes de la puesta a venta, y que no se pueda modificar el contenido sin abrir el envase.

Es decir, alimento envasado es el alimento que ha sido envasado antes de ponerse a la venta incluyendo pescados que se han eviscerado, troceado, cortado, etc. y se presentan para la venta en bandejas con film.

- **Alimento no envasado:** Son los alimentos que se presentan para la venta a granel, o que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de venta o se envasan para su venta inmediata. Es decir, son aquellos alimentos que se envasan cuando lo solicita el cliente.

4.3 Información obligatoria en los distintos productos de la pesca y acuicultura


- Información alimentaria obligatoria de productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador

Será obligatoria la indicación de las siguientes menciones:


- a) **Denominación comercial de la especie**
- b) **Nombre científico de la especie**
- c) **Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura**
- d) **Método de producción**
- e) **Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda**
- f) **Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas**
- g) Información sobre **todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 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 una forma modificada*.
- h) **Precio del producto**

*En el Anexo I de la guía se incluye el anexo II “Sustancias o productos que causan alérgicas o intolerancias” del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor**

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Otra: _____ <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
 00,00 P.V.P. € KILO		

- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas descongelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor**

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Otra: _____ <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
 DESCONGELADO 00,00 P.V.P. € KILO		

- Información alimentaria de productos de la pesca y acuícolas congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador
 - a) Denominación comercial de la especie
 - b) Nombre científico de la especie
 - c) Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura
 - d) Método de producción
 - f) Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas
 - g) Información sobre **todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del reglamento 1169/2011 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 (sulfitos en crustáceos).
 - h) Precio por Kg de peso neto
 - i) Precio por Kg de peso neto escurrido
 - j) El porcentaje de glaseado *

*En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5% no será necesario indicar dicho porcentaje.

Glaseado es el agua congelada que recubre el producto para evitar la oxidación y la deshidratación de éste.



- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador:**

PRODUCTO CONGELADO

ZONAS DE CAPTURA

Atlántico Noroeste
 Atlántico Centro Oeste
 Atlántico Centro Este
 Atlántico Suroeste
 Atlántico Sureste
 Océano Índico
 Océano Pacífico

Otra: _____
 Mar Mediterráneo y Mar negro
 Atlántico Noreste

Subzona/División: _____
Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO

CAPTURADO EN AGUA DULCE

DE CRÍA


ARTES DE PESCA

Redes de tiro
 Redes de arrastre
 Redes de enmalle y similares
 Redes de cerco y redes izadas
 Sedales y anzuelos
 Rastras
 Nasas y trampas
 Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

**Nombre comercial
(Nombre científico)**



% DE GLASEO

PRECIO PESO NETO ESCURRIDO €/KG.

,
,

P.V.P. € KILO

- Información alimentaria de productos de la pesca que se presenten envasados
 - Denominación comercial
 - Lista de ingredientes
 - La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes
 - La cantidad neta del alimento
 - La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
 - Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones utilización
 - El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria con el que se comercialice el alimento.
 - El modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento
 - Denominación científica de la especie
 - Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura
 - Método de producción
 - Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda
 - Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas

n) **Información** sobre **todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 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 una forma modificada. (ANEXO I)

o) **Precio del producto.**

- No se exigirá el listado de ingredientes a los alimentos que consten de un único ingrediente en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente o la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión. Por ejemplo, Merluza cortada ya envasada.
- Será necesario la indicación cuantitativa de ingredientes en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación. Por ejemplo, Salpicón de pulpo, habría que indicar la cantidad de pulpo.
- En caso de productos envasados que se vendan congelados se deberá incluir la siguiente información: en la denominación del producto se indicara “congelado” o “ultra congelado”.
- En caso de productos de la pesca no transformados congelados envasados se debe indicar la fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión.

* En el ANEXO II de la guía se recogen los alimentos que deben trasladar información alimentaria adicional de acuerdo con el Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **Ejemplo de etiqueta de producto envasado que incluye la información alimentaria:**

ENVASADO

ZONAS DE CAPTURA Atlántico Noroeste	MÉTODO DE PRODUCCIÓN Capturado	ARTES DE PESCA Sedales y anzuelos
---	--	---

Conservar en refrigeración entre 0 °C y 5°C.
Condiciones de utilización: cocina completamente.
En caso de consumir crudo o prácticamente crudo congelar a -20°C al menos 24 h.

FECHA DE CADUCIDAD 25/12/2014

3,45 €/envase **Merluza fileteada**
(*Merluccius merluccius*)



PESO NETO 500 g.
PRECIO/KG 6,90 €/KG.



PESCADERÍA
FEDEPESCA

C/ Fernández de la Hoz 32. 28010, Madrid.
TLF: 913 19 70 47

4.4 ¿Sabemos qué significa cada apartado de la información alimentaria?

Como ya hemos explicado anteriormente, acompañando a los productos pesqueros y acuícolas debe ir determinada información obligatoriamente para el consumidor final. A continuación detallamos en qué consiste cada uno de estos puntos de información.

- Denominación comercial y nombre científico

Con carácter anual se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. La última disposición que recoge estas denominaciones es la Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Esta información se puede trasladar a través de un cartel que recoja las denominaciones científicas.

30 Principales Especies Pesqueras de Interés Comercial

JUREL <i>Trachurus trachurus</i>	CABALLA <i>Scorpaenidae</i>	MERLUZA o MERLUZA EUROPEA <i>Merluccius merluccius</i>	SARDINA <i>Sardina pilchardus</i>
BOQUERÓN o ANCHOA <i>Engraulis encrasicolus</i>	RABIL o ATÚN DE ALETA AMARILLA <i>Thunnus albacares</i>	PULPO <i>Octopus vulgaris</i>	RAPE BLANCO <i>Lophius piscatorius</i>
POTA <i>Squilla</i>	CHIRLA <i>Chamaelea gallina</i>	ALMEJA FINA <i>Pectinidae</i>	PEZ ESPADA o EMPERADOR <i>Ginglymus ginglymus</i>
GAMBA BLANCA o DE ALTURA <i>Parapenaeus longirostris</i>	CIGALA <i>Nephrops norvegicus</i>	BONITO DEL NORTE o ATÚN BLANCO o ALBACORA <i>Thunnus albaculus</i>	DORADA <i>Sparus aurata</i>
CALAMAR EUROPEO o CALAMAR <i>Loligo vulgaris</i>	LUBINA o RÓBALO <i>Dicentrarchus labrax</i>	BESUGO <i>Pagrus pagrus</i>	BACALAO <i>Gadus morhua</i>
MELLÓN <i>Mytilus galloprovincialis</i>	TRUCHA ARCO IRIS <i>Oncorhynchus mykiss</i>	RODABALLO <i>Scophthalmus maximus / Pleuronectes maximus</i>	GALLO <i>Lepidotilapia boissii</i>
LENGUADO EUROPEO <i>Solea solea</i>	BACALADILLA <i>Micromesistius poutassou</i>	SEPIA, CHOCO o JIBIA <i>Sepia officinalis</i>	CONGRIO <i>Conger conger</i>
LANGOSTINO MEDITERRÁNEO <i>Libinia (Paraeuco) libinia</i>		SALMONETE DE ROCA <i>Mallus zumalbes</i>	

alimentación.es
Salvo IMÚS, para congresos IMÚS por

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca (FEP)

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESQUERÍA Y MEDIO AMBIENTE
Por nuestro pescado de hoy y de mañana

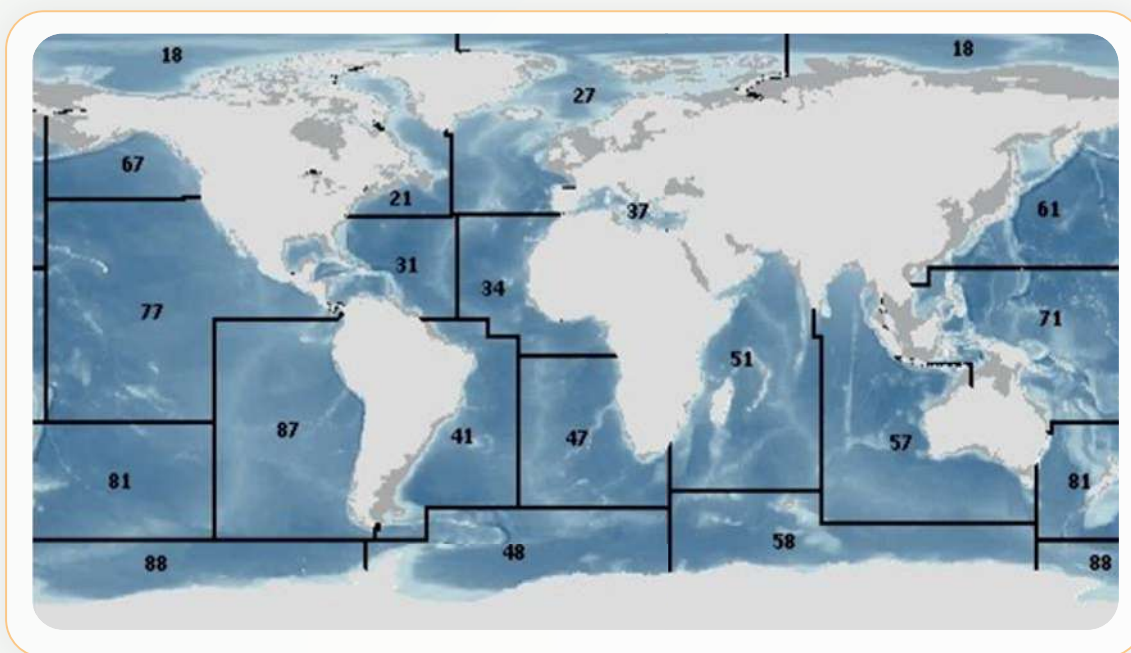
Para saber más escanea este código

Los nombres científicos de algunas de las especies más consumidas en España son:

- Merluza europea: *Merluccius merluccius*
- Atún rojo: *Thunnus thynnus*
- Sardina: *Sardina pilchardus*
- Boquerón: *Engraulis encrasicolus*
- Dorada: *Sparus aurata*
- Lubina: *Dicentrarchus labrax*
- Salmón atlántico: *Salmo salar*
- Lengüado: *Solea solea*

- Zona de captura o de cría del producto

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) divide el mundo en zonas de pesca a las que identifica con un número. Estas zonas se establecen con fines estadísticos y su delimitación se acuerda con las principales Organizaciones Internacionales destinadas a la gestión de los recursos pesqueros.



FAO 18 Mar Artico

FAO 21 Atlántico Noroeste

FAO 27 Atlántico Noreste

FAO 31 Atlántico Centro - Oeste

FAO 34 Atlántico Centro - Este

FAO 37 Mar Mediterráneo y Mar Negro

FAO 41 Atlántico Suroeste

FAO 47 Atlántico Sureste

FAO 48 Atlántico Antártico

FAO 51 Océano Índico Occidental

FAO 57 Océano Índico Oriental

FAO 58 Océano Índico Antártico

FAO 61 Pacífico Noroeste

FAO 67 Pacífico Noreste

FAO 71 Pacífico Centro - Oeste

FAO 77 Pacífico Centro - Este

FAO 81 Pacífico Suroeste

FAO 87 Pacífico Sureste

FAO 88 Pacífico Antártico

(Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Disponible en: <http://www.fao.org/fishery/area/search/es>)

- Es necesario indicar la **zona de captura de forma clara**, es decir, no se debe indicar con el número de la zona, sino con el **nombre del mar u océano al que se refiere**. En el caso de la zona 27 (Atlántico Noreste) y zona 37 (Mar Mediterráneo y Mar Negro) hay que indicar la **subzona o división de la FAO + aclaración de la zona en términos comprensibles** o Mapa o pictogramas.

- Ejemplo: en caso de la zona 37 que corresponde al Mar Mediterráneo y Mar Negro hay que poner:
 - Mediterráneo Oeste + Mallorca Norte (Dragonera) o Mapa o pictograma.
 - Baleares + Mallorca Norte (Dragonera) o Mapa o pictograma.
- Para el resto de zonas, basta con la indicación de zona de pesca de la FAO.
 - Ejemplo: Capturado en Atlántico Suroeste.
- En el caso de los productos pescados en aguas dulces, la mención de la masa de agua de origen del Estado miembro o del tercer país de procedencia del producto.
 - Ejemplo: “Capturado en agua dulce en TieferSee, Alemania”
- En el caso de productos de acuicultura, se indicará el **Estado miembro** o el tercer país en que el producto haya alcanzado más de la mitad de su peso final, haya permanecido más de la mitad del período de cría o, en el caso de los mariscos, haya estado seis meses como mínimo en fase de cría o de cultivo finales.

● Método de producción

Para informar del método de producción del pescado se debe indicar:

- Para pesquería extractiva: **“capturado”**
- Para pesca en agua dulce: **“capturado en agua dulce”**
- Para acuicultura: **“de cría”**

● Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda

La indicación si el producto ha sido descongelado mediante la palabra **“descongelado”** no se aplicará:

- A los *ingredientes que contenga el producto acabado*
- A los alimentos para los que la *congelación es una* fase del proceso de producción técnicamente necesaria.
- Los productos de la pesca y la acuicultura **previamente congelados por motivos sanitarios**.
- Los productos de la pesca y la acuicultura que hayan sido descongelados antes de aplicar tratamientos tales como el ahumado, salazón, cocción, escabechado, secado, o una combinación de ellos.





- Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas

Desde **el 13 de diciembre de 2014** será **obligatorio** informar acerca de los **artes de pesca utilizados en las pesquerías extractivas**, por lo tanto la Unión Europea establece como obligatorio la indicación de al menos uno de las siguientes opciones de artes de pesca, pudiendo especificar más de forma voluntaria.

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de enmalle y similares
- Redes de cerco y redes izadas
- Sedales y anzuelos
- Rastras
- Nasas y trampas

En la presente tabla se indican las opciones obligatorias (columna de la izquierda) de las cuales hay que seleccionar una, y también, la información voluntaria (columna de la derecha) que se puede suministrar:

INFORMACIÓN SOBRE ARTES DE PESCA		
INFORMACIÓN OBLIGATORIA SOBRE LA CATEGORÍA DE ARTE DE PESCA	INFORMACIÓN DETALLADA RELATIVA A ARTES Y CÓDIGOS CORRESPONDIENTES	
<u>REDES DE TIRO</u>	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SPR
<u>REDES DE ARRASTRE</u>	Redes de arrastre de vara	TBB
	Redes de arrastre de fondo de puertas	OTB
	Redes de arrastre de fondo a la pareja	PTB
	Redes de arrastre pelágico de puertas	OTM
	Rede de arrastre pelágico a la pareja	PTM
	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
<u>REDES DE ENMALLE Y SIMILARES</u>	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
	Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas	GTN
<u>REDES DE CERCO Y REDES IZADAS</u>	Redes de cerco con jareta	PS
	Lámparos	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
<u>SEDALES Y ANZUELOS</u>	Líneas de mano y líneas de caña (manuales)	LHP
	Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas)	LHM
	Palangre de fondo	LLS
	Palangre de deriva	LLD
	Curricanes	LTL
<u>RASTRAS</u>	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
	Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión	HMD
<u>NASAS Y TRAMPAS</u>	Nasas (trampas)	FPO

Se puede consultar más información sobre los artes de pesca en la guía sobre **Artes de Pesca** que se ha publicado también en el marco de este proyecto. Disponible en www.pescaverde.org.



- En los productos congelados de venta sin envasar será necesario indicar de manera adicional:
 - *Precio por Kg de peso neto*: Se refiere al precio por kilogramo de producto.
 - *Precio por kg de peso neto escurrido*: Se refiere al peso de la cantidad de producto escurrido, es decir, sin contar con el peso del agua congelada que recubre los alimentos.
 - *El porcentaje de glaseado (si es igual o superior al 5%)*. El glaseado es el agua congelada que recubre los alimentos congelados y que es necesaria para evitar su oxidación y deshidratación, facilitando disponer de alimentos congelados que guarden sus propiedades sensoriales correctamente.
- Lista de ingredientes (**ÚNICAMENTE EN ENVASADOS**)

Para productos envasados y que llevan ingredientes.

Si únicamente es un ingrediente no es necesario.

Por ejemplo: una dorada envasada no es necesario indicar listado de ingredientes porque únicamente es la dorada.

- Se debe incluir un listado de los ingredientes utilizados en la elaboración de un alimento. **Un ingrediente se define** como cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estado presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada.
- **Será necesario la indicación cuantitativa de ingredientes** en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación. Por ejemplo, Salpicón de pulpo, habría que indicar la cantidad de pulpo.

- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad (**ÚNICAMENTE EN ENVASADOS**)

Fecha de caducidad: fecha límite para un consumo seguro desde el punto de vista sanitario. Es la fecha a partir de la cual, el producto ya no es seguro para la salud del consumidor.

En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos (pescado fresco envasado) *se indicará fecha de caducidad de la siguiente manera:*

- Irá precedida de la indicación “fecha de caducidad” acompañado de: la propia fecha o una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.
- Se indicará día, mes y eventualmente año.
- Se indicará en cada porción individual envasada.
- Se indicarán las condiciones de conservación para asegurar la duración indicada.

Fecha de duración mínima: Fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.

Se indicará del siguiente modo:

- “Consumir preferentemente antes del...” cuando la fecha incluya la indicación del día
- “Consumir preferentemente antes del fin de...” en los demás casos
- Se acompañarán estas referencias o de la propia fecha, o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.
- Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.
- Se indicará día, mes y, eventualmente año.

(Más información [Reglamento Europeo 1169/2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

La fecha de “consumo preferente” indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista.

El alimento sigue siendo seguro para el consumidor una vez pasada la fecha de “consumo preferente” siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado; sin embargo; puede empezar a perder sabor y textura.

- Condiciones especiales de conservación y / o las condiciones de utilización (ÚNICAMENTE EN ENVASADO)

Quando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.

Es recomendable indicar:

- La temperatura de conservación del alimento.
Por ejemplo, conservar entre 0 y 5°C.
- Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez **abierto el envase**, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la **fecha límite de consumo**.

Por ejemplo: una vez abierto el envase consumir en 24 h.

- Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria con el que se comercializa el alimento (ÚNICAMENTE EN ENVASADO)

Ejemplo:

1) Si disponemos de un obrador y elaboramos boquerones en vinagre que envasamos para la venta, debemos indicar nuestro nombre o razón social y nuestra dirección.

2) Si compramos boquerones en vinagre a un proveedor y los vendemos en nuestro establecimiento, en el envase se indicará el nombre o razón social y la dirección del proveedor.

3) Si limpiamos, cortamos y envasamos una merluza para la venta, debemos indicar nuestro nombre o razón social y nuestra dirección.

- Modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento (ÚNICAMENTE EN ENVASADO)

Es recomendable indicar:

-En caso de consumir en crudo o prácticamente crudo debe congelarse a una temperatura de -20 ° C o inferior durante al menos 24 horas o cocinar completamente.

- En caso de la familia de los Gempylidos (pez escolar, escolar negro, etc.) es necesario indicar unas condiciones específicas de utilización. Hay que seguir las recomendaciones de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)*.



Pez Escolar *Ruvettuspretiosus*

*Para más información consultar la Página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
www.aecosan.msssi.gob.es

- Información sobre alérgenos e intolerancias

Información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias al consumidor que afecta a todo el sector de la alimentación y que **establece que se debe informar al consumidor final acerca de los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias.**

En el apartado 5 acerca de INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS se informa de qué se debe comunicar, cómo se debe comunicar y quién debe hacer la comunicación.

La siguiente información **solo es obligatoria en productos de la pesca envasados**, no en los productos de venta a granel:

- Lista de ingredientes
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- Condiciones especiales de conservación y /o utilización (Para condiciones especiales)
- Nombre, y dirección del operador que comercializa el alimento
- Modo de empleo (en caso de que en ausencia, fuese difícil hacer un uso adecuado del alimento)

5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

A partir el **13 de diciembre de 2014** es necesario informar en las pescaderías de los alérgenos que presenten estos productos. El Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor, establece en sus menciones obligatorias de información al consumidor indicar “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”.

En definitiva se debe indicar de las sustancias que causen alergia o intolerancia en pescadería. Pero ¿sabemos que es una alergia, una intolerancia o un alérgeno? ¿De qué alérgenos debemos informar? ¿Cómo debemos informar?

5.1 Preguntas que puede plantearse el consumidor acerca de los alérgenos.

- ¿Qué es sensibilidad a un alimento?

Respuesta fisiológica anormal a un alimento determinado, cuya ingestión no ocasiona problemas a la gran mayoría de los consumidores. Se puede dividir en alergias alimentarias e intolerancias alimentarias.

- ¿Qué es una alergia alimentaria?

La alergia es una **susceptibilidad especial de algunas personas que hace que respondan de una forma exagerada a unos o varios elementos externos.**

Entre los causantes más comunes de alergia están, los pólenes de las plantas, algunos alimentos, los productos químicos, ácaros del polvo y en general cualquier sustancia capaz de desencadenar una respuesta por parte del sistema inmunitario del organismo.

Esta peculiaridad de las personas alérgicas de desarrollar una respuesta exagerada a un agente externo (alérgeno), se acompaña de una serie de reacciones físicas y químicas que son los responsables de los síntomas de la alergia.

- ¿Qué es una intolerancia alimentaria?

Cualquier forma de sensibilidad a un alimento que no provoca la activación de mecanismos inmunológicos.

El ejemplo más común es la intolerancia a la lactosa.

- ¿Cuál es el mecanismo de la alergia?

Cuando los alérgenos ingresan por primera vez en el cuerpo de una persona predispuesta a las alergias, se produce una serie de reacciones y se generan anticuerpos específicos contra esa sustancia.

Después estos anticuerpos viajan a unas células llamadas mastocitos que son particularmente abundantes en la nariz, ojos y pulmones. Los anticuerpos se adhieren a la superficie de estas células y la próxima vez que una persona alérgica tome contacto con los alérgenos a los cuales reacciona, se inicia la liberación de sustancias conocidas como "mediadores de la inflamación", entre los que se encuentra la histamina, que producen los síntomas propios de la alergia.

- ¿Cuáles son los síntomas de la alergia?

Lo más frecuente es que los síntomas sean leves. Entre los más comunes están:

- Picor en la piel y los ojos.
- Estornudos o nariz que gotea.
- Tos y picor en la garganta.
- Silbido en el pecho.

(Fuente: Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad. Disponible en: <http://www.msssi.gob.es/ciudadanos/enfLesiones/enfNoTransmisibles/alergias.htm>)

- ¿Qué es un alérgeno?

Sustancia que puede inducir una reacción alérgica en personas susceptibles, que han estado en contacto previamente con el alérgeno. Es la sustancia que causa la alergia, pueden ser proteínas de alimentos, compuestos químicos, etc.

- ¿Qué alérgenos podemos encontrar en la pescadería?

Del listado de alérgenos que figuran en el anexo II del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Podemos encontrar en la pescadería: **El dióxido de azufre o sulfitos.**



- ¿Qué son los sulfitos?

El término “sulfitos” incluye al dióxido de azufre y varias sales de sulfito inorgánico que liberan SO_2 en las condiciones de uso.

Código E de identificación de sulfitos como aditivos alimentarios

SUSTANCIA	CÓDIGO E
Dióxido de azufre	E 220
Sulfito sódico	E 221
Sulfito ácido de sodio	E 222
Metabisulfito sódico	E 223
Metabisulfito potásico	E 224
Sulfito cálcico	E 226
Sulfito ácido de calcio	E 227
Sulfito ácido de potasio	E 228

Los sulfitos son compuestos polivalentes desde un punto de vista tecnológico que encuentran aplicación en distintos tipos de alimentos.

- ¿Llevan los productos que vendemos en la pescadería sulfitos?

Es habitual que se utilicen sulfitos en crustáceos para mejorar la conservación del producto. El objetivo es prevenir y controlar la melanosis (ennegrecimiento de los crustáceos).

- ¿Son peligrosos para la salud?

No existen evidencias de riesgo para la población en general cuando los agentes del sulfitado se utilizan en las cantidades permitidas. Sin embargo, se ha demostrado la existencia de individuos sensibles a los que la ingestión de sulfito provoca la aparición de asma, a veces acompañada de signos característicos de una reacción alérgica. Las reacciones a alimentos sulfitados dependen del umbral de sensibilidad del individuo, de los niveles de sulfito residual y del tipo de alimento.

Son muchos los alimentos que utilizan sulfitos para su conservación.

- ¿Es legal utilizar sulfitos en los alimentos?

En la actualidad la legislación europea permite la utilización de sulfito sódico, sulfito ácido de sodio, metabisulfito sódico y metabisulfito potásico referenciados con los números E de E220 – E228.

Las dosis permitidas son las siguientes:

Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos y cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados; crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 uds/kg.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 uds/kgs
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	En parte comestible, expresado en SO ₂	Sólo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 120 uds/kgs
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos y cefalópodos cocidos.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	135	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 unidades.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	180	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 unidades.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	270	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 10 unidades.

5.2 ¿Cómo debemos informar al consumidor final acerca de los alérgenos presentes en la pescadería?

La información sobre alérgenos alimentarios **podrá facilitarse de forma oral** por parte del pescadero/a en productos de la pesca y acuicultura presentados sin envasar o envasados para la venta a petición del consumidor siempre que:

- La información pueda suministrarse fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento.
- **La información esté registrada de forma escrita** o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y es fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control.

- **En el establecimiento se indicará de manera fácilmente visible, legible y accesible a los consumidores**, que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias que causen alergias en pescaderías.
- En definitiva, se deberá colocar un cartel en el que se indique que puede solicitar al personal del establecimiento la información sobre alérgenos en pescadería y disponer de un documento en el que se indique los alérgenos que contiene los productos. Por ejemplo, los sulfitos en las gambas.

PARA PRODUCTOS A GRANEL SE PUEDE INFORMAR A TRAVÉS DE UN CARTEL



Consulte al profesional de venta si existen alérgenos presentes en los productos que se venden en este establecimiento.



EN CASO DE PRODUCTOS ENVASADOS LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DEBE IR EN LA ETIQUETA

El Anisakis NO es un alérgeno alimentario, es un parásito que podemos encontrar en los productos de la pesca que contiene proteínas que puede desencadenar reacciones alérgicas en personas alérgicas a esas proteínas. Para más información consulte la **guía de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición**.

Disponible en: www.aecosan.msssi.gob.es

El propio pescado, marisco o moluscos son alérgenos alimentarios, que pueden causar alergia en personas alérgicas. Es de obligada declaración según la normativa alimentaria, no obstante, debido a que se reconoce por el propio nombre comercial no es necesario indicarlo.

Por ejemplo:

- Si se vende lubina, no hay que indicar que contiene proteínas de pescado porque se sobreentiende.
- Si se realizan elaboraciones en las que se utiliza pescados o mariscos y no se identifica claramente es necesario indicarlo, con el objetivo que las personas alérgicas no lo consuman. Por ejemplo:
- Si hacemos un salpicón de marisco, y hemos añadido trozos de bacalao, hay que indicar que contiene “pescado” como alérgeno. También hay que indicar “contiene sulfitos” si el marisco ha sido tratado con sulfitos.

Nota: En el anexo I se incluye el listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias recogido en el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.



6. INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL

Además de la información obligatoria que se debe trasladar al consumidor final, existe la posibilidad de trasladar la siguiente información adicional, siempre que sea clara y sin ambigüedades:

- Se podrá informar sobre la **fecha de captura** de los productos de la pesca o de recolección de los productos de acuicultura.
- Se podrá informar sobre la **fecha de desembarque** de los productos de la pesca.
- Se podrá informar sobre el **puerto de desembarque**.
- **Información sobre el buque** que ha capturado los productos.
- **Datos medioambientales.**
- **Más especificaciones sobre los artes de pesca** utilizados en la captura, como se explica en el siguiente apartado.
- **Información sobre técnicas de producción acuícola.**
- **Información de naturaleza ética o social**(derechos humanos, explotación infantil, etc.).
- **Información nutricional del producto.**
- **Se puede utilizar el imago tipo Omega 3 Natural elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).**



Alto contenido en ácidos grasos Omega 3” (color amarillo) o “Fuente de ácidos grasos Omega 3” (color azul), en función de su contenido en ácido alfa-linolénico, ácido eicosapentanoico y ácido docosahexanoico.

(Hay que respetar las condiciones de uso del imagotipo recogidas en la página web http://www.alimentacion.es/es/campanas/pescados/omega_3/default.aspx)

IMPORTANTE:

- NO SE MOSTRARÁ NINGUNA INFORMACIÓN VOLUNTARIA QUE MERME EL ESPACIO DISPONIBLE PARA LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA
- NO SE MOSTRARÁ NINGUNA INFORMACIÓN VOLUNTARIA QUE NO PUEDA SER VERIFICADA
- SE DEBEN CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES EN LA LEGISLACIÓN 1169/2011 (Ejemplo: tamaño de letra)

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

1) ¿Qué información debo suministrar al siguiente eslabón de la Cadena?

- Si vendo a consumidor final (en la pescadería, o servicio a domicilio): Denominación comercial y científica de la especie, zona de captura o país de origen, indicación si el producto ha sido descongelado, categoría de arte de pesca, información sobre alérgenos, método de producción y precio.
- Si vendo a restaurante, colegios, etc.: Debo transmitir toda la información de trazabilidad recogida en el punto 3.4 de la guía. (lote, fecha de captura, nombre del buque, código 3 alfa de la FAO, la información alimentaria de consumidor final, etc.

2) ¿Qué documentos debemos tener para asegurar la trazabilidad en la pescadería?

- Listado de proveedores
- Listado de clientes
- Archivo de documentos comerciales (albaranes, facturas, documentos de trazabilidad)
- Registros de trazabilidad

3) ¿Cómo podría ser la etiqueta de productos de la pesca y acuicultura?

- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor:**

ZONAS DE CAPTURA

- Atlántico Noroeste
- Atlántico Centro Oeste
- Atlántico Centro Este
- Atlántico Suroeste
- Atlántico Sureste
- Océano Índico
- Océano Pacífico
- Otra: _____
- Mar Mediterráneo y Mar negro
- Atlántico Noreste
- Subzona/División: _____
- Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

- CAPTURADO
- CAPTURADO EN AGUA DULCE
- DE CRÍA


ARTES DE PESCA

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de enmalle y similares
- Redes de cerco y redes izadas
- Sedales y anzuelos
- Rastras
- Nasas y trampas
- Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)

 00,00 P.V.P. € KILO

- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas descongelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor:**

ZONAS DE CAPTURA

 Atlántico Noroeste
 Atlántico Centro Oeste
 Atlántico Centro Este
 Atlántico Suroeste
 Atlántico Sureste
 Océano Índico
 Océano Pacífico
 Otra: _____
 Mar Mediterráneo y Mar negro
 Atlántico Noreste
 Subzona/División: _____
 Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

 CAPTURADO

 CAPTURADO EN AGUA DULCE

 DE CRÍA

ARTES DE PESCA

 Redes de tiro
 Redes de arrastre
 Redes de enmalle y similares
 Redes de cerco y redes izadas
 Sedales y anzuelos
 Rastras
 Nasas y trampas
 Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

**Nombre comercial
(Nombre científico)**

00,00 P.V.P. € KILO

DESCONGELADO

- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor:**

PRODUCTO CONGELADO

ZONAS DE CAPTURA

 Atlántico Noroeste
 Atlántico Centro Oeste
 Atlántico Centro Este
 Atlántico Suroeste
 Atlántico Sureste
 Océano Índico
 Océano Pacífico
 Otra: _____
 Mar Mediterráneo y Mar negro
 Atlántico Noreste
 Subzona/División: _____
 Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

 CAPTURADO

 CAPTURADO EN AGUA DULCE

 DE CRÍA

ARTES DE PESCA

 Redes de tiro
 Redes de arrastre
 Redes de enmalle y similares
 Redes de cerco y redes izadas
 Sedales y anzuelos
 Rastras
 Nasas y trampas
 Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

**Nombre comercial
(Nombre científico)**

% DE GLASEO
 PRECIO PESO NETO ESCURRIDO €/KG. 00,00 P.V.P. € KILO

DESCONGELADO

- **Ejemplo de etiqueta de producto envasado que incluye la información alimentaria:**

ENVASADO		
ZONAS DE CAPTURA Atlántico Noroeste	MÉTODO DE PRODUCCIÓN Capturado	ARTES DE PESCA Sedales y anzuelos
Conservar en refrigeración entre 0 °C y 5°C. Condiciones de utilización: cocina completamente. En caso de consumir crudo o prácticamente crudo congelar a -20°C al menos 24 h.		
FECHA DE CADUCIDAD 25/12/2014		
3,45 €/envase		
Merluza fileteada <i>(Merluccius merluccius)</i>		
PESO NETO 500 g.	C/ Fernández de la Hoz 32. 28010, Madrid.	
PRECIO/KG 6,90 €/KG.	TLF: 913 19 70 47	

4) ¿Sabemos qué es la fecha de caducidad y cuándo la debemos de indicar?

Fecha de caducidad: Fecha límite para un consumo seguro desde el punto de vista sanitario. Es la fecha a partir de la cual, el producto ya no es seguro para la salud del consumidor.

Se debe indicar en productos de la pesca envasados, NO es necesario en productos a granel.

5) ¿Sabemos qué es la fecha de consumo preferente y cuando la debemos indicar?

La fecha de “consumo preferente” indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista.

El alimento sigue siendo seguro para el consumidor una vez pasada la fecha de “consumo preferente” siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado; sin embargo, puede empezar a perder sabor y textura.

6) ¿Sabemos que es un alérgeno? ¿Debemos informar sobre alérgenos? ¿Qué alérgenos podemos encontrar en la pescadería?

Desde el 13 de diciembre de 2014 debemos informar sobre los alérgenos presentes en los productos pesqueros de nuestro establecimiento.

Un alérgeno es una sustancia que puede producir una reacción alérgica en personas susceptibles.

En la pescadería, el alérgeno que podemos encontrar son los sulfitos, que se pueden utilizar en los crustáceos para evitar el ennegrecimiento de las cabezas.

Se puede indicar su existencia a través de información en carteles en el caso de productos de la pesca sin envasar o envasados a petición del comprador.

En el caso de productos envasados la información sobre alérgenos debe ir en la etiqueta.

El propio pescado y marisco es un alérgeno, pero al ser identificable no hace falta informarlo.

ANEXO I

Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor final. **SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS**

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
 - b) maltodextrinas a base de trigo (1);
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos. ES 22.11.2011 Diario Oficial de la Unión Europea L 304/43

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

ANEXO II

Anexo III del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor final. **ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES**

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
1. Alimentos envasados en determinados gases	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«envasado en atmósfera protectora».
2. Alimentos que contengan edulcorantes	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».
3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio	
3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.	«contiene regaliz» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.2. Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 4 g/kg.	«contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol (1).	«contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
------------------------------	-----------

4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida

<p>4.1. Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o — estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l. 	<p>«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en periodo de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.</p>
<p>4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añada cafeína con fines fisiológicos.</p>	<p>«Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 g/ml. En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.</p>

5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos

<p>5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento. 2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento). 3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre. 4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterolemia solo deben consumir el producto bajo control médico. 5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años. 6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides. 7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos. 8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad de esteroides o estanoles vegetales que contiene cada porción.
---	--

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados	
6.1. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados.	La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X.

(1) El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante.





Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013
y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Fundación Biodiversidad



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE LA PESCA
Invertimos en la pesca sostenible



FEDEPESCA
FEDERACIÓN NACIONAL DE ASOCIACIONES
PROFESIONALES DE EMPRESARIOS DE VENTAS
DE PESCADOS Y PRODUCTOS CONSEJADOS

M-33258-2014