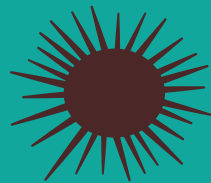
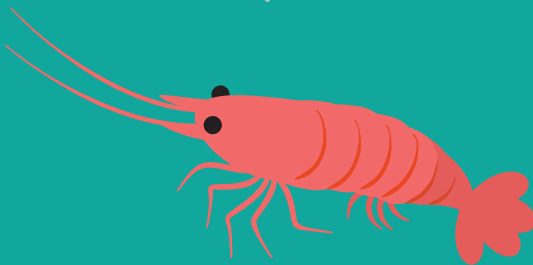
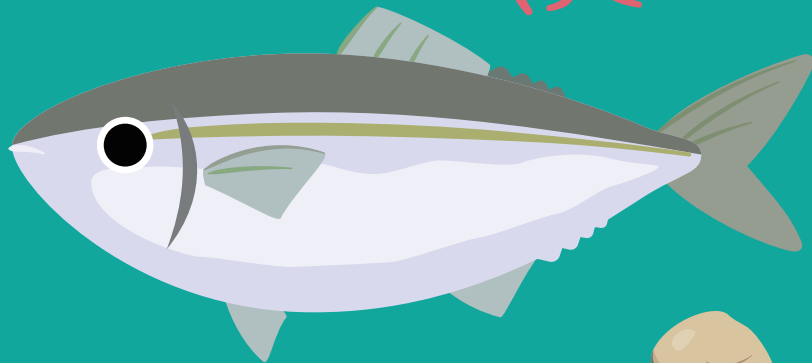
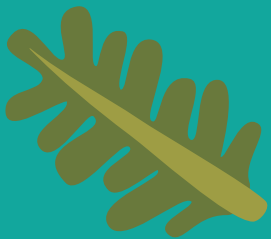
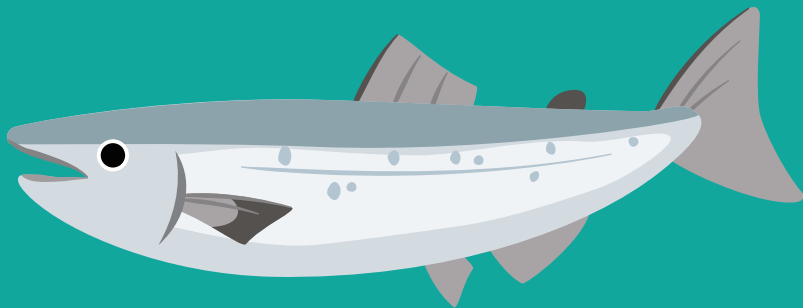
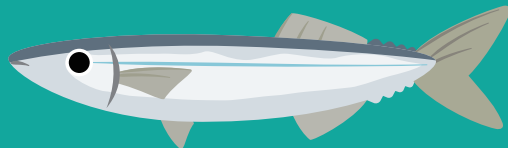
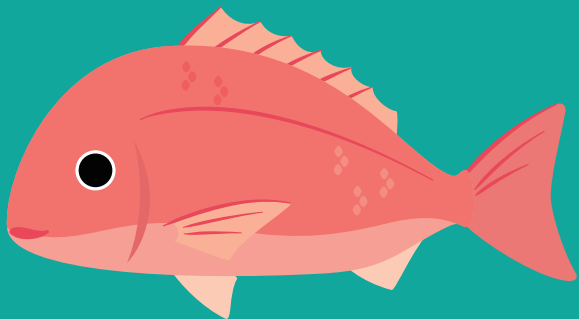




Comisión
Europea

Guía de bolsillo
sobre las nuevas
etiquetas de la UE
para los productos
de la pesca
y de la acuicultura





Guía de bolsillo sobre las nuevas etiquetas de la UE para los productos de la pesca y de la acuicultura

¿Sabía usted que a partir del 13 de diciembre de 2014 van a cambiar las normas relativas a las etiquetas que figuran en los productos de la pesca y de la acuicultura destinados a los consumidores de la UE? Esta guía de bolsillo explica qué información deben contener las nuevas etiquetas y qué otros datos pueden presentar.

Esta guía práctica le ayudará a aplicar las nuevas normas. No es un documento jurídico u oficial ni una lista exhaustiva de los requisitos que deben cumplirse.

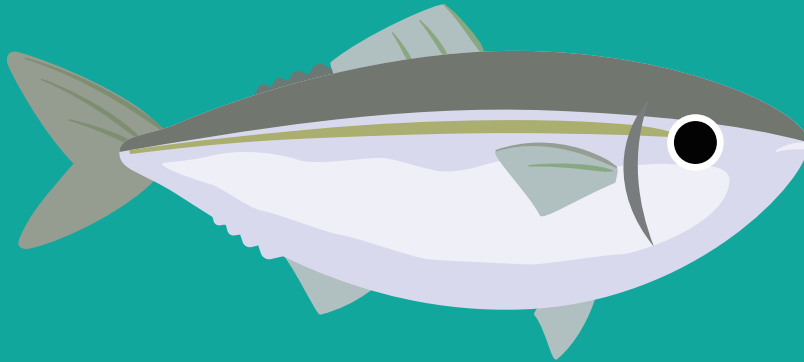
Si desea obtener más información, consulte la legislación que se incluye en la página 15 y los enlaces de la contracubierta.

A. Productos de la pesca y de la acuicultura sin transformar y algunos productos transformados

Los siguientes requisitos se aplican a los productos de la pesca y de la acuicultura que se incluyen en el anexo I [letras a), b), c y e)] del Reglamento sobre la organización común de mercados.

En resumen, estos requisitos conciernen a todos los productos sin transformar y a algunos de los transformados (como los productos salados y ahumados, los camarones cocinados y sin pelar). Los productos pueden presentarse envasados o sin envasar.

El **Reglamento sobre la organización común de mercados (capítulo IV)** y el **Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor** (véase la página 15) son ambos aplicables.



1. Información obligatoria

Productos envasados y productos sin envasar

Denominación comercial y nombre científico

→ Estos alimentos deben mostrar tanto la denominación comercial del producto como su nombre científico. Ambas denominaciones deben corresponder con las que contiene la lista oficial elaborada y publicada en cada país de la UE.

→ Tanto la denominación comercial del producto como su nombre científico pueden corresponder exactamente con la denominación del alimento (definida en el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor) o bien solo en parte, como sucede en los casos en los que deben figurar menciones adicionales.

Método de producción

Debe mencionarse el método de producción utilizando los siguientes distintivos:

«capturado...» o

«capturado en agua dulce...» o

«de cría...»

→ Las **mezclas** de productos de la misma especie obtenidos con distintos métodos de producción deben especificar el método de producción de cada lote.

Zona de captura / País y masa de agua / País de producción

→ En el caso de la **pesca marítima**, la zona de captura es la zona, subzona o división FAO en la que se ha pescado el producto.

Los productos pesqueros procedentes del Atlántico nordeste, el Mediterráneo y el mar Negro deben indicar el nombre de la **subzona o división**, así como un nombre fácil de entender para el consumidor, o bien un mapa o un símbolo. Esto sustituye al nombre de la zona.

En los demás casos solo es necesario indicar el nombre de la **zona**.

La lista de zonas, subzonas y divisiones (CIEM) está publicada por la FAO: <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en>.

→ En el caso de la **pesca en agua dulce** es necesario especificar el nombre de la masa de agua (río, lago, etc.) y el país en el que se ha capturado el producto.

→ El **pescado de cría** (acuicultura) debe mostrar el país de producción.

→ Las **mezclas** de productos de la misma especie procedentes de distintas zonas de captura o de distintos países de cría deben indicar, al menos, la zona o país del lote cuantitativamente más representativo, y especificar que los productos provienen de distintas zonas o países.

Artes de pesca

→ En el caso de la pesca marítima o de agua dulce se debe mencionar el arte de pesca utilizado para la captura, de acuerdo con una de las **categorías de artes de pesca** siguientes: «redes de tiro», «redes de arrastre», «redes de enmalle y similares», «redes de cerco y redes izadas», «sedal y anzuelo», «rastras» y «nasas y trampas».

→ Los productos que contienen una **mezcla** de la misma especie capturada con diferentes categorías de artes de pesca deben especificar la categoría utilizada en cada lote.

Descongelado

→ La etiqueta debe mencionar si el producto ha sido descongelado. En el caso de los productos envasados esta información debe acompañar la denominación del alimento. En el caso de los productos no envasados, no es necesario que la información figure junto a la denominación del alimento, pero debe indicarse en los tablones o carteles.

← Esta información no es necesaria en los productos de la pesca y la acuicultura que:

- son ingredientes que contiene el producto acabado;
- han sido previamente congelados por motivos sanitarios;
- han sido descongelados antes de aplicar tratamientos tales como el ahumado, salazón, cocción, escabechado, secado, o una combinación de ellos;
- son alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria.

Fecha de duración mínima y fecha de caducidad

→ La fecha de la duración mínima del producto corresponde a la fecha que va precedida por las palabras «consumir preferentemente antes del...» o «consumir preferentemente antes del fin de...».

→ Todos los productos **envasados** que no sean muy perecederos deben indicar la fecha de duración mínima con las palabras «consumir preferentemente antes del...». Por el contrario, los productos muy perecederos deben mostrar la fecha de caducidad.

→ En el caso de todos los **productos no envasados**, los que se envasan para su venta inmediata y los que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de la venta, los países de la UE pueden adoptar normas a nivel nacional para regular si tales productos deben presentar la fecha de duración mínima o la de caducidad.

→ En el caso de los **moluscos bivalvos vivos** se puede sustituir la fecha de duración mínima por la indicación «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta».

Alérgenos

→ Los productos **envasados** deben incluir en la lista de ingredientes una referencia clara al nombre de cualquier alérgeno que puedan contener. Esta referencia debe resaltarse tipográficamente (por ejemplo, con distinto tipo de letra o con un color de fondo diferente), de forma que se distinga claramente del resto de la lista de ingredientes.

→ Esta información es también preceptiva para los productos **no envasados**, los que se envasan para su venta inmediata y los que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de la venta. No obstante, los países de la UE pueden adoptar medidas a nivel nacional sobre la «manera» en que debe presentarse esta información.

→ Si no existe una lista de ingredientes, la presencia de alérgenos debe indicarse así: «contiene...».

← Esto no es necesario si el nombre del alimento alude claramente a uno o varios alérgenos.

Otros requisitos para los productos envasados

Además de la información mencionada anteriormente, los productos envasados deben contener la información siguiente:

Lista de ingredientes

→ Debe mostrarse una lista de todos los ingredientes, en orden decreciente de peso, encabezada por el título «Ingredientes».

← Esto no es necesario en el caso de los alimentos con un solo ingrediente y cuya denominación es la misma que la del ingrediente.

Cantidad de los ingredientes

→ Esta cantidad debe expresarse en porcentaje.

→ Debe especificarse cuando el ingrediente:

- figura en la denominación del alimento;
- se destaca en el etiquetado;
- es esencial para definir un alimento.

← Hay algunas excepciones, como cuando se indica el peso neto escurrido.

Cantidad neta (Peso neto)

→ Esta cantidad debe expresarse en gramos o en kilogramos.

→ Si el alimento se presenta en un líquido de cobertura (o bien congelado o ultracongelado), es necesario especificar también su **peso neto escurrido**.

→ Si el producto alimenticio se ha glaseado, su peso neto declarado debe excluir el peso del glaseado, con lo cual el peso neto será igual al peso neto escurrido. Esto se debe indicar en la etiqueta mediante uno de los modos siguientes que el operador puede elegir (ejemplo de 250 g):

- a) Peso neto = 250 g y Peso neto escurrido = 250 g
- b) Peso neto = Peso neto escurrido = 250 g
- c) Peso neto escurrido = 250 g
- d) Peso neto (sin glaseado) = 250 g

Condiciones de conservación y de utilización

→ Deben indicarse las condiciones especiales de conservación y las condiciones de utilización.

Nombre o razón social y dirección de la empresa alimentaria

- Debe indicarse el nombre y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable de la información sobre el alimento, y bajo cuyo nombre se comercializa el mismo.
- Si el operador no está en la UE, hay que indicar el nombre y la dirección del importador.

País de origen o lugar de procedencia

- Esta información **debe** figurar **cuando** no hacerlo puede inducir a **engaño** al consumidor.

Modo de empleo

- Solo se presentan si es necesario.

Información nutricional (a partir del 13 de diciembre de 2016)

- Esta información incluye el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal por cada 100 g. También puede facilitarse información sobre las vitaminas, minerales y otros nutrientes específicos.
- Estos datos pueden expresarse por porción o como porcentaje de las ingestas de referencia.
- Los productos sin transformar que contienen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes está exentos de esta obligación.

Envasado en atmósfera protectora

- Esta indicación debe facilitarse si el producto ha sido envasado en determinados gases.

Fecha de congelación o fecha de primera congelación

- Este requisito solo se aplica a los productos **sin transformar**.
- La fecha debe mostrarse del siguiente modo: «Fecha de congelación: día/mes/año».

Agua añadida

- El agua añadida debe figurar en la **lista de ingredientes**, de conformidad con el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- En el caso de los productos de la pesca con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero, también debe indicarse en la **denominación del alimento** el agua añadida si esta supone más del 5 % del peso del producto acabado.

Proteínas añadidas de origen animal diferente

- La **denominación del alimento** debe llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen animal.

«Elaborado a partir de piezas de pescado»

- Los productos que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de pescado, pero que en realidad constan de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes (como los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias), o por otros medios, deben presentar esta indicación.
- El operador está obligado a utilizar el término «elaborado a partir de piezas de pescado».

Marca de identificación

- Si el producto está producido en la UE, debe mostrarse el nombre del país, el número de autorización del establecimiento en el que tenga lugar la producción y la abreviación CE, o su traducción a otros idiomas de la UE.
- En el caso de los productos importados solo es obligatorio indicar el nombre del país y el número de autorización del establecimiento en el que tenga lugar la producción.

Fecha de embalado

- Esta fecha debe figurar en los moluscos bivalvos vivos.
- Debe contener al menos el día y el mes.

2. Información voluntaria

Además de los datos obligatorios, también puede facilitarse la información que se indica a continuación, siempre que esta sea clara, carente de ambigüedad, pueda comprobarse y no induzca a engaño al consumidor.

La información voluntaria no debe mermar en ningún caso el espacio disponible para la información obligatoria.

Fecha de captura o de recogida

→ Conforme a la documentación pertinente.

Fecha de desembarque

→ Conforme a la documentación pertinente.

Puerto de desembarque de los productos de la pesca

→ Nombre del puerto en el que se ha desembarcado el producto por primera vez.

Más información sobre los artes de pesca

→ Conforme a la documentación pertinente.

→ Además de las siete categorías de artes de pesca obligatorias mencionadas en el apartado 1 puede facilitarse información adicional, como los artes que se incluyen en las columnas 2 y 3 del anexo III del Reglamento sobre la organización común de mercados. Al final de esta guía se facilita más información sobre este Reglamento.

→ Si el producto ha sido capturado mediante otras **técnicas de pesca** que no figuran en esa lista (por ejemplo, mediante pesca manual o submarina), puede indicarse también de forma voluntaria.

Estado del pabellón que enarbola el buque

→ Conforme a la documentación pertinente.

Información medioambiental, ética o social

→ Conforme a la documentación pertinente.

Técnicas y prácticas de producción

→ Conforme a la documentación pertinente.

Contenido o información nutricional

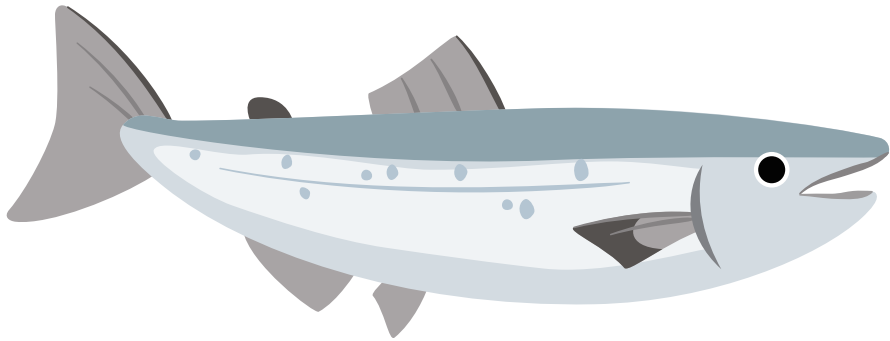
→ Se alienta a los operadores del sector alimentario a facilitar información nutricional de forma voluntaria en los casos siguientes:

- hasta que sea obligatorio, el 13 de diciembre de 2016;
- para aquellos productos cubiertos por una de las excepciones a la comunicación de la información nutricional obligatoria que se indican en el anexo V del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Puede encontrar el Reglamento en el sitio web de la Comisión Europea que se presenta en la contracubierta de esta guía.

→ A partir del 13 de diciembre de 2014, esta información voluntaria se atiene a las mismas normas de expresión y presentación que la información nutricional obligatoria.

Otra información

→ Cualquier otra información que el operador del sector alimentario considere de interés para el consumidor, siempre que esta sea clara, carente de ambigüedad y pueda comprobarse.



Ejemplo de etiqueta para un producto fresco sin transformar y envasado

→ Categoría de arte de pesca

→ Peso neto

→ Operador alimentario

→ Denominación comercial y nombre científico

CABALLA (*Scomber scombrus*)

Redes de arrastre

Cantidad neta: 250 g

Nombre comercial y dirección : xxx

Irlanda
XX-YYY-ZZ
CE

Marca de identificación

8

OBLIGATORIO

→ Reglamento sobre la organización común de mercados

VOLUNTARIO

→ Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Tenga en cuenta que, en el caso de los productos sin transformar y sin envasar, la información obligatoria de acuerdo con el Reglamento sobre la organización común de mercados debe figurar, entre otros elementos, en tabloncillos o carteles.

→ Método de producción

→ Zona de captura

Pescado en el norte del mar
Céltico

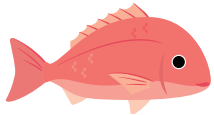


Desembarcado en Killybegs
el 16/01/15

Fecha de caducidad: 18/01/15

Mantener de 0 a 2° C

YYY Certificado
de sostenibilidad



→ Puerto de
desembarque

→ Fecha de
desembarque

→ «Consumir
preferentemente
antes de...» / «Fecha
de caducidad»

→ Código de
respuesta rápida

→ Etiqueta de certificación

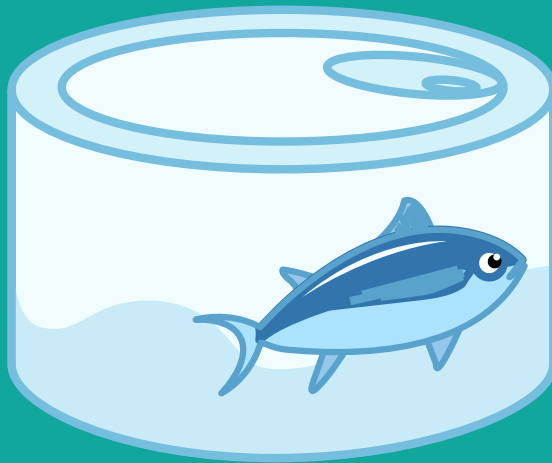
→ Condiciones de conservación

B. Otros productos transformados de la pesca y la acuicultura

Los requisitos que se exponen a continuación se aplican a los productos de la pesca y la acuicultura QUE NO SE INCLUYEN en las letras a), b), c) y e) del anexo I del Reglamento sobre la organización común de mercados.

En resumen, estos requisitos se aplican a los alimentos transformados, tales como los productos en conserva, los productos compuestos, empanados, etc. Estos productos pueden estar envasados o sin envasar.

En estos casos se aplica solo el **Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor** (véase la página 15).



1. Información obligatoria

Nota: Para los productos sin envasar solo es obligatoria la información sobre los alérgenos; los restantes requisitos obligatorios no se aplican, salvo en caso de que los países de la UE adopten medidas nacionales sobre todos o algunos de ellos.

Denominación del alimento

→ Debe utilizarse la denominación legal o, a falta de tal denominación, la denominación habitual. Si esta no existe o no se suele utilizar, puede figurar una denominación descriptiva del alimento.

Descongelado

→ En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento debe ir acompañada de la designación «descongelado».

← No es necesario incluir esta información en el caso de:

- los ingredientes que contenga el producto acabado;
- los alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
- los alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en lo que respecta a su seguridad o calidad.

Lista de ingredientes

→ Véase el apartado A.

Cualquier ingrediente o coadyuvante tecnológico que pueda provocar alergia o intolerancia (alérgenos)

→ Véase el apartado A.

Cantidad de los ingredientes

→ Véase el apartado A.

Cantidad neta

→ Véase el apartado A.

Fecha de duración mínima y fecha de caducidad

→ Véase el apartado A.

Condiciones de conservación y de utilización

→ Véase el apartado A.

Nombre o razón social y dirección de la empresa alimentaria

→ Véase el apartado A.

País de origen o lugar de procedencia

→ Véase el apartado A.

Modo de empleo

→ Véase el apartado A.

Información nutricional (a partir del 13 de diciembre de 2016)

→ Véase el apartado A.

Otras menciones obligatorias

Envasado en atmósfera protectora

→ Véase el apartado A.

Agua añadida

→ Véase el apartado A.

«Elaborado a partir de piezas de pescado»

→ Véase el apartado A.

Proteínas añadidas de origen animal diferente

→ Véase el apartado A.

Atún y bonito, sardinas y productos similares en conserva

→ También hay normas comerciales específicas para estos productos. Estas normas pueden consultarse en los Reglamentos (CEE) nº 1536/92 y nº 2136/89, respectivamente.

2. Información voluntaria

Además de los datos obligatorios que se exigen a los productos de la pesca y la acuicultura, también puede facilitarse otra información de forma voluntaria, siempre que esta sea clara, carente de ambigüedad, esté basada en datos científicos pertinentes y no induzca a engaño al consumidor.

La información voluntaria no debe mermar en ningún caso el espacio disponible para la información obligatoria.

Ejemplo de etiqueta para un producto transformado (en conserva)

→ Denominación del alimento

Filetes de CABALLA en aceite de oliva

→ Cantidad neta

Peso neto: 250 g

→ Operador alimentario

Nombre comercial y dirección: xxx

*Marruecos
XX-YYY-ZZ*

Marca de identificación

12

OBLIGATORIO



Reglamento sobre la organización común de mercados

VOLUNTARIO



Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Ingredientes: Caballa (75 %),
aceite de oliva y sal**

**Consumir preferentemente
antes de 10/2016**

Mantener en lugar fresco y seco



→ Lista de ingredientes
(cantidad del ingrediente
principal, alérgenos)

→ «Consumir preferentemente
antes de....»/
«Fecha de caducidad....»

→ Código de barras

→ Código de barras

¿Cómo presentar al consumidor la información obligatoria?

→ La información obligatoria debe estar disponible y ser fácilmente accesible.

- Si se trata de alimentos **envasados**, debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
- Si son productos **sin envasar**, sujetos al Reglamento sobre la organización común de mercados, la información puede exponerse de distintas formas: mediante etiquetas, tabloneros, carteles o elementos similares.

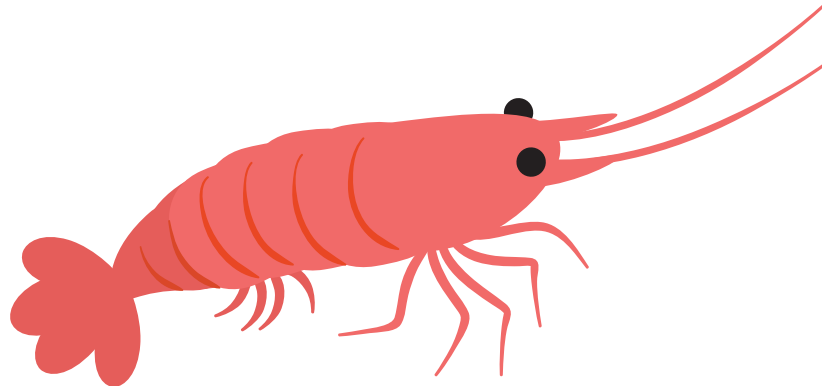
→ Debe ir indicada en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.

En modo alguno puede estar disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

→ Debe ir impresa en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x sea igual o superior a 1,2 mm.

En el caso de los envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm², la altura de la x debe ser igual o superior a 0,9 mm.

→ La denominación completa del alimento y su peso neto deben figurar en el mismo campo visual.



Base jurídica

Reglamentos relacionados con la organización común de mercados

Reglamento (UE) nº 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) nº 1184/2006 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo.

Reglamento (CEE) nº 1536/92 del Consejo, de 9 de junio de 1992, por el que se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito.

Reglamento (CEE) nº 2136/89 del Consejo, de 21 de junio de 1989, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas.

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

Normas sobre higiene

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.

Aditivos alimentarios

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Comisión Europea

Guía de bolsillo sobre las nuevas etiquetas de la UE para los productos
de la pesca y de la acuicultura

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea

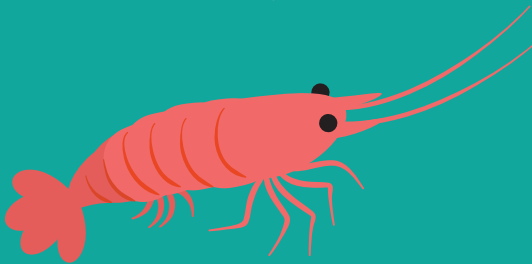
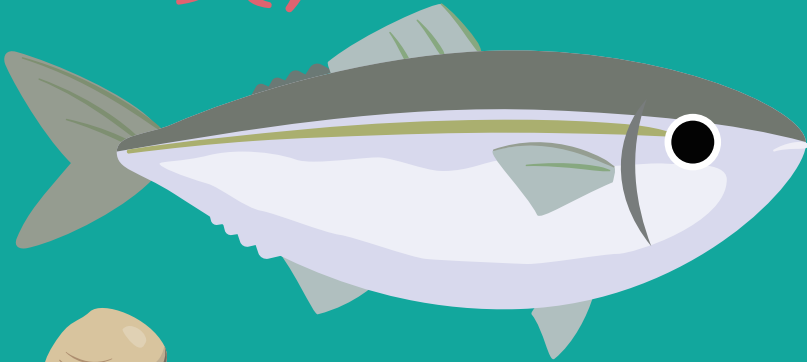
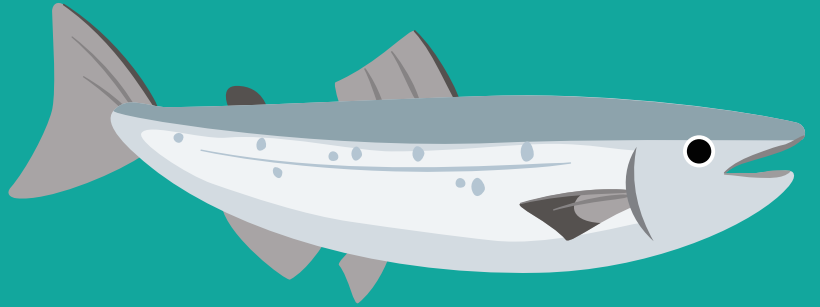
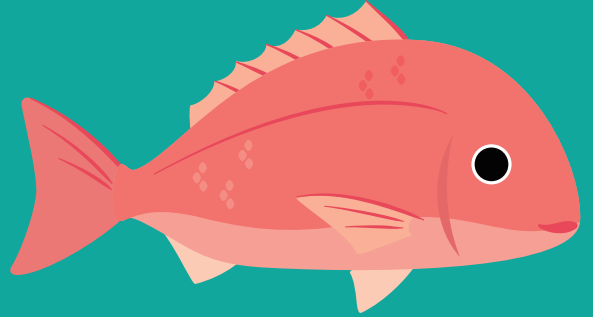
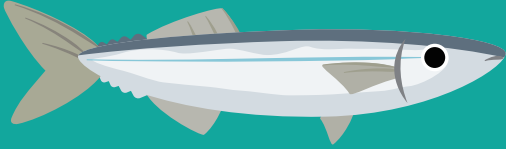
2014 — 15 pp. — 20 x 20 cm

ISBN 978-92-79-43871-4

doi:10.2771/80625

© Unión Europea, 2014

Reproducción autorizada, con indicación de la fuente bibliográfica.





Preguntas más frecuentes:

Organización común de mercados

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm

Información facilitada al consumidor

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_es.pdf

Sitios web

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_es.htm

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_es.htm

Contactos

MARE-B2@ec.europa.eu

SANCO-INFO@ec.europa.eu

