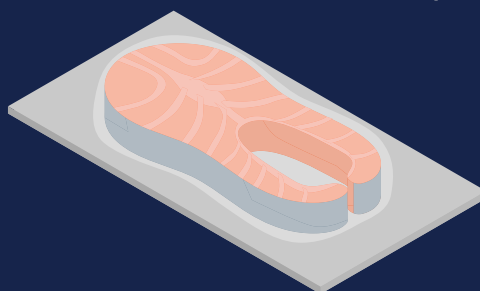
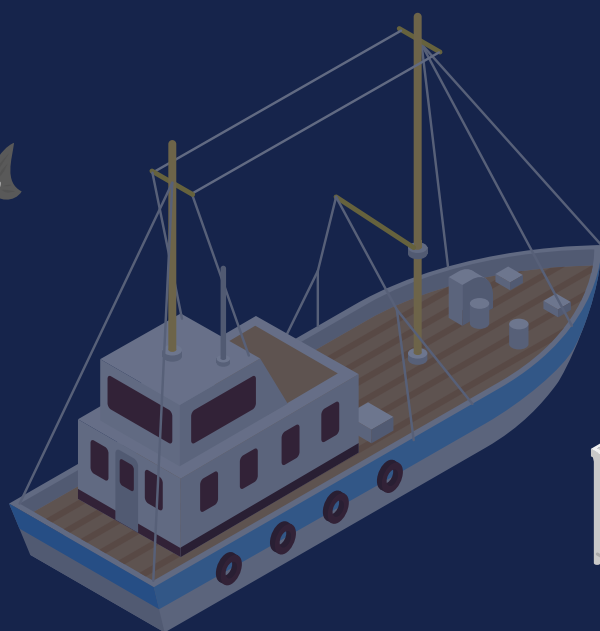
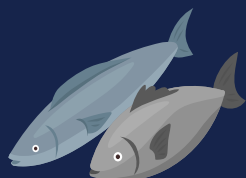
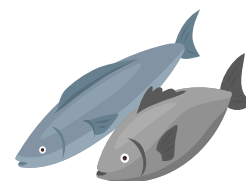


# GUÍA DE TRAZABILIDAD

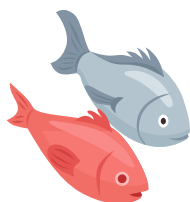
para el comercio minorista de **productos pesqueros y congelados**

“Novedades en la transmisión de trazabilidad en el sector pesquero hasta el consumidor final”





\*Guía impresa en el marco del Convenio de Colaboración firmado con fecha de 22 de marzo de 2024, entre la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid y ADEPESCA para la Asistencia Técnica en Materia Comercial.\*



# ÍNDICE

## 1 | INTRODUCCIÓN · 4

## 2 | TRAZABILIDAD · 7

- Requisitos de trazabilidad
- ¿Por qué debemos aplicar un sistema de trazabilidad?
- ¿Cómo cumplimos con la trazabilidad en el comercio especializado?
- Información de trazabilidad
- Novedades del Nuevo Reglamento (UE) 2023/2842 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de noviembre de 2023 en lo que respecta al control de la pesca
- ¿Qué documentación tengo que tener?

## 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL · 20

- ¿Por qué es importante el etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura?
- ¿Qué es un producto envasado y un producto NO envasado?
- Información obligatoria en los distintos Productos de la pesca y acuicultura
- ¿Sabemos qué significa cada apartado de la información alimentaria?

## 4 | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS · 41

- Preguntas que puede plantearse el consumidor acerca de los alérgenos
- ¿Cómo podemos informar al consumidor final acerca de los alérgenos presentes en la pescadería?

## 5 | INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL · 48

• 1 •

# INTRODUCCIÓN





## 1 | INTRODUCCIÓN

La trazabilidad en el sector de la pesca y la acuicultura es una herramienta necesaria para garantizar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la confianza entre los consumidores, además fomenta prácticas pesqueras y acuícolas responsables y ayuda a combatir la pesca ilegal no reglamentada y no declarada con la que se enfrenta este sector, contribuyendo así, a la conservación de las especies y a la gestión sostenible de los recursos acuáticos.

Con motivo de un largo proceso de muchos debates desde el año 2018 entre los diferentes Estados Miembros dentro de la Unión Europea, y su aprobación en diciembre de 2023, entró en vigor el 9 de Enero de 2024 el nuevo Reglamento de Control de la Política Pesquera Común, el **Reglamento (UE) 2023/2842** por el que se modifica el Reglamento (CE) 1224/2009 del Consejo, y se modifican los Reglamentos (CE) 1967/2006 y (CE) 1005/2008 del Consejo y los Reglamentos (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 y (UE) 2019/473 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al control de la pesca.

Debido a la necesidad por dar a conocer aspectos legislativos de actual aplicación de los productos de la pesca y de la acuicultura, este proyecto se ha desarrollado con el objetivo de servir como una guía completa sobre trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura desde el control pesquero en origen hasta su llegada al consumidor final entre los diferentes canales, con el fin de poder adaptarse a las novedades legislativas que actualmente están en vigor con la entrada del nuevo Reglamento del Control de la Política Pesquera Común, en el que la trazabilidad se convierte en un elemento clave.

Es conveniente recordar la diferencia entre trazabilidad e información al consumidor final.

**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, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso o con probabilidad de serlo”

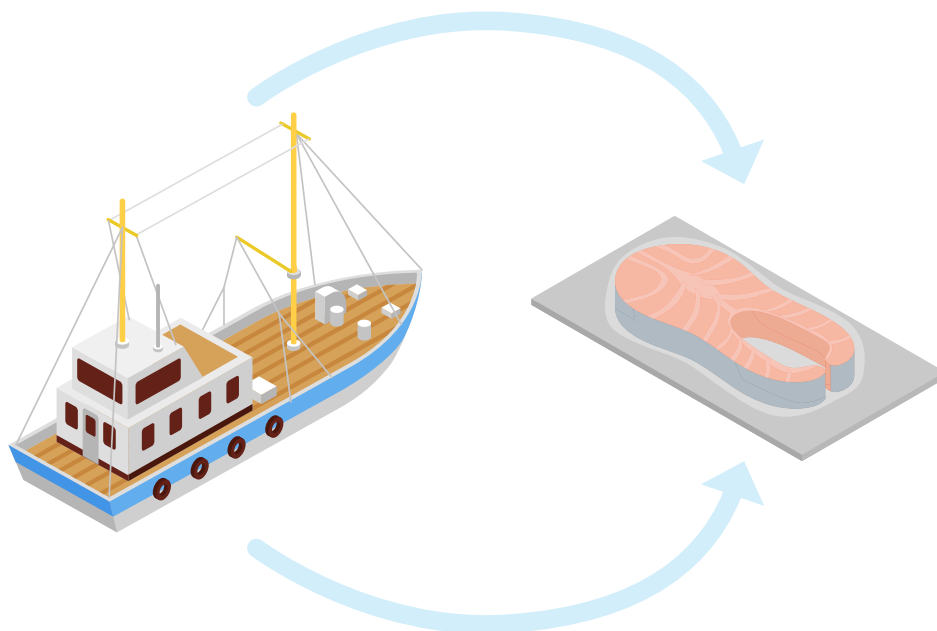
**La trazabilidad** es, por tanto, la capacidad de realizar un seguimiento de los productos a lo largo de todas las fases de la cadena comercial, que permitan reconstruir el recorrido de un lote de productos de la pesca o acuicultura a través de las etapas de producción (pesca extractiva o acuicultura), procesado y distribución a los diferentes canales (comercio minorista, canal HORECA, gran distribución).

## 1 | INTRODUCCIÓN

Cuando se traza un alimento, es necesario transmitir la información de trazabilidad 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 obligatoria de trazabilidad para poder trazar el producto (recogida en el **punto 2.4**). 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 3)**.

**Información alimentaria:** es “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”.



# · 2 ·

## TRAZABILIDAD



## 2 | TRAZABILIDAD

### 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.

Para entender cómo debe transmitirse la información de trazabilidad al siguiente eslabón de la cadena, es necesario conocer los diferentes canales de distribución en el sector de la pesca y la acuicultura. En España, la distribución de pescado se realiza en función de su presentación en la primera venta, es decir, si se distribuye como producto fresco, congelado, producto de acuicultura o producto conservero, pero también la distribución se puede organizar en función de los agentes de la cadena que intervienen en la cadena de distribución. En todas las etapas, la trazabilidad debe estar asegurada y transmitirse de un eslabón u otro de la cadena.

En función de estos canales nos encontramos con distintas estructuras distributivas: (Fuente: Plan Estratégico Nacional, MAPA)



## 2 | TRAZABILIDAD

# ¿POR QUÉ DEBEMOS APLICAR UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD?

De acuerdo con **Reglamento (CE) 178/2002**, en el que se establece los requisitos de trazabilidad que deben cumplir los operadores de todas las empresas alimentarias *“Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que le haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.*

*Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan”.*

De acuerdo con esto, 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.

## 2 | TRAZABILIDAD

### ¿CÓMO CUMPLIMOS CON LA TRAZABILIDAD EN EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE PRODUCTOS PESQUEROS?

Además, conforme al nuevo Reglamento de control de la pesca, todos los operadores deberán disponer en lotes los productos de la pesca y de la acuicultura, los cuales deberán ser trazables en todas las fases de las cadenas de producción, transformación y distribución, desde la captura o la recolección hasta la fase de la venta al por menor.

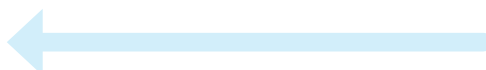
Es obligatorio que todos los operadores dispongan de sistemas y procedimientos para identificar a los operadores anteriores y posteriores, para que la información de trazabilidad contenida en esos lotes pueda estar trazada, de manera que no se pierda todo el recorrido que haya hecho el producto.

**Cuando se vende el producto directamente al consumidor final** es obligación del minorista trasladar al consumidor la información alimentaria indicada más adelante en el punto 3. Como hemos dicho, la información al consumidor forma parte de la información que se utiliza para trazar el producto.

**Cuando vendemos productos a otras empresas** como restaurantes, hostelería, colegios, residencias, etc., se deberá trasladar la información de trazabilidad (desarrollada más adelante) y documentar la trazabilidad hacia delante, mediante documentos de venta (facturas o documentos de acompañamiento) que nos permitan identificar a quién hemos vendido el lote de producto además de a quién se lo hemos comprado. Se traspasará toda la información de trazabilidad.

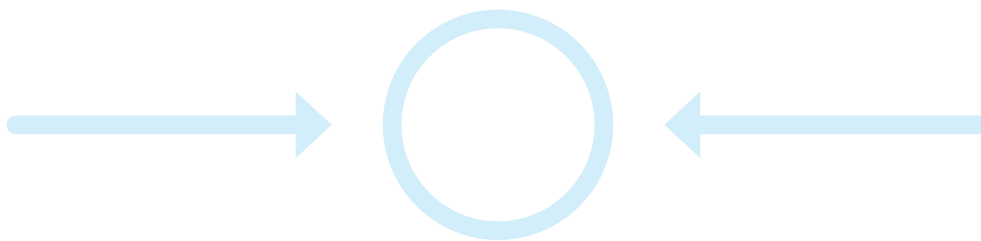
El aseguramiento de la trazabilidad es **OBLIGATORIO**. Las empresas están obligadas a poner a disposición de la administración competente, cuando esta así lo requiera, la documentación que soporta su sistema de trazabilidad.

- **Trazabilidad hacia atrás (proveedores):** 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
  - **Cuando** se han adquirido dichos productos

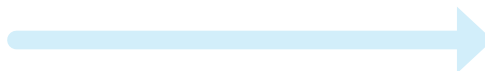


## 2 | TRAZABILIDAD

- **Trazabilidad interna:** Está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de la empresa, es decir, 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/o ingredientes que se empleen en la elaboración de dichos productos que se hagan en el propio establecimiento, y estar disponible para las autoridades sanitarias cuando así lo requieran.



- **Trazabilidad hacia delante (CLIENTES) (SOLO EN CASO DE VENDER A OTRAS EMPRESAS):** Consiste en tener documentado y registrado tanto los datos de los productos que se venden a otras empresas, como del cliente/s a quien se le ha suministrado los productos, relacionando a qué proveedor hemos comprado el producto.
  - **Qué** productos se entregan a un cliente fuera del establecimiento.
  - **Quiénes** son los clientes de dichos productos.
  - **Cuándo** han sido entregados dichos productos.



## 2 | TRAZABILIDAD

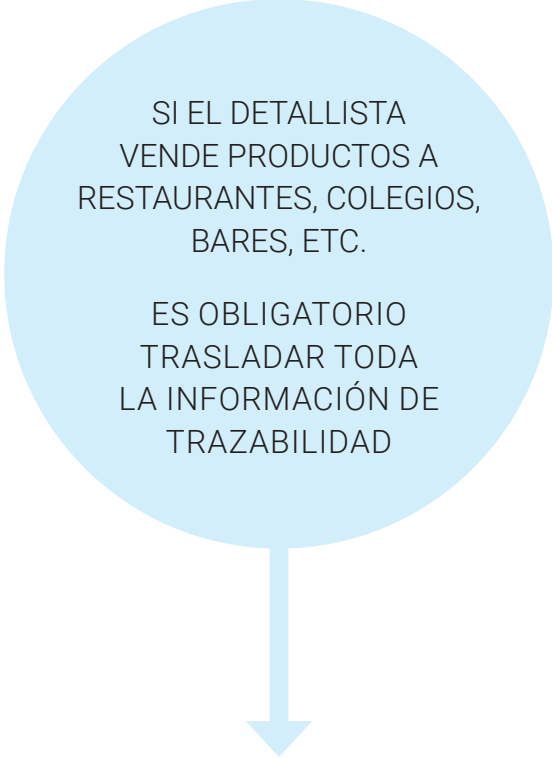
### INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

De acuerdo con el nuevo Reglamento de control de la pesca, los operadores de todas las fases de producción, transformación y distribución, desde la captura o recolección hasta la fase de venta al por menor, garantizarán que, toda la información de trazabilidad que contiene cada lote de productos de la pesca o de la acuicultura se mantenga en un **registro**, y se ponga, de **forma digital**, a disposición del operador al que se suministre el producto de la pesca o de la acuicultura y, previa solicitud, a disposición de las autoridades competentes.

En resumen, los proveedores deben transmitir toda la información de trazabilidad vinculada al lote de los productos de la pesca y de la acuicultura a partir de la primera venta de manera **DIGITAL** al siguiente eslabón de la cadena alimentaria.

En caso de minoristas, **el mayorista debe facilitar toda la información al minorista de manera DIGITAL, para así poder emitir digitalmente la información alimentaria a las etiquetas para transmitirlo al consumidor final.**

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



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

ES OBLIGATORIO  
TRASLADAR TODA  
LA INFORMACIÓN DE  
TRAZABILIDAD



## 2 | TRAZABILIDAD

# NOVEDADES DEL NUEVO REGLAMENTO (UE) 2023/2842 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 22 DE NOVIEMBRE DE 2023 EN LO QUE RESPECTA AL CONTROL DE LA PESCA

Este nuevo Reglamento tendrá una entrada paulatina de sus medidas, empezando el 9 de enero de 2024, dictando que **antes de la introducción en el mercado**, los productos de la pesca y acuicultura deben disponerse en lotes, y la nueva definición de lote incluye:

**Lote:** conjunto de unidades de productos de la pesca o la acuicultura.

La disposición de los distintos lotes será en función de si tiene la misma especie, misma presentación, misma zona geográfica perteneciente al mismo buque o grupo de buques o misma unidad de producción acuicultura. Como **excepción**, podrá permitirse la mezcla de especies en un mismo lote, no sólo para productos de baja talla (con fines distintos de consumo humano y perteneciendo al mismo buque), también cuando la mezcla de especies provenga de la misma zona geográfica de captura y tengan la misma presentación, y que sumen máximo 30 kg por buque de captura y por día, de especies que tiene poco valor pero que se venden muy bien juntas, conocido como morralla.

En primera venta, los Estados Miembros se asegurarán de que el pesaje de todas las cantidades se lleve a cabo por especie, inmediatamente después del desembarque, apareciendo en la información mínima obligatoria de nota de venta, el número de marea, nombre o número de identificación del operador y los requisitos específicos para la pesca sin buque, de aplicación a partir del 10 de enero de 2027, a excepción de cuando hay venta a consumidor final de 10 kg consumidor/día, siendo el Estado Miembro quien decida si exime de estos requisitos en esta venta.

En España solo se permite la venta dentro de la actividad pesca-turismo, es decir, embarcándose al objeto de acompañar o pescar dentro del barco. Los productos no se pueden vender a la restauración, pescaderías o cualquier otro operador de la cadena alimentaria y son las comunidades autónomas quienes determinan las cantidades y los importes máximos de los productos pesqueros, quedando prohibida la venta de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos. Tras la introducción en el mercado de lotes, para llevar a cabo agrupación o separación de lotes tras la primera venta, se deberá facilitar la información de trazabilidad al nuevo o nuevos lotes creados y su composición.

## 2 | TRAZABILIDAD

Los lotes deberán ser trazables durante todas las fases de la cadena de producción, transformación y distribución, desde la captura o recolección hasta la fase de venta al por menor, **además de la igualdad de condiciones entre productos importados y no importados a partir del 10 de enero de 2026** y para preparados, conservas y algas a partir del 10 de enero de 2029.

Asimismo, los operadores de todas las fases garantizarán que la información mínima obligatoria se mantenga en un registro de forma digital, a disposición del operador al que suministre el producto de la pesca y/o acuicultura.

En el caso de preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado, además de crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados, la Comisión Europea llevará a cabo un estudio sobre los sistemas y procedimientos de trazabilidad viables, incluida la información mínima de trazabilidad, con el fin de elaborar normas de desarrollo para dichos productos. El estudio también incluirá un análisis de las soluciones o métodos digitales disponibles.

### **Requisitos información relativos a cada lote de productos que se solicitan según el Reglamento (UE) N° 2023/2842:**

- Número de identificación del 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.
- En el caso de los productos que **no se importen a la Unión:**
  - **Productos de la pesca:** el número o los números de identificación únicos de la marea o el número o los números de identificación únicos del día de pesca, o
  - **Productos de la acuicultura:** el nombre y el número de registro del productor o de la unidad de producción acuícola.
- En el caso de los **productos importados:**
  - **Productos de la pesca:** el número OMI (organización marítima internacional) o, si no es de aplicación, otro identificador único del buque o los buques de captura, si procede, y el número o los números del certificado o los certificados de captura.
  - **Productos de la acuicultura:** el nombre y, cuando se disponga de él, el número de registro de la unidad de producción acuícola.
- **El código 3-alfa de la FAO de la especie y el nombre científico.**

## 2 | TRAZABILIDAD

- La **zona o las zonas geográficas pertinentes** en el caso de los **productos de la pesca capturados en el mar**, o bien la zona de captura o producción en el caso de los productos de la pesca capturados en agua dulce y de los productos de la acuicultura:
  - En el caso de **productos de la pesca capturados en el mar**, la denominación por escrito de la subzona o división enumerada en las zonas de pesca de la FAO, así como la denominación de dicha zona expresada en términos comprensibles por el consumidor, o un mapa o pictograma que muestre dicha zona. En el caso de las zonas 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 pictograma.
  - 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 Tiefer See, 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.
- En el caso de los **productos de la pesca, la categoría de artes de pesca**.
- La **fecha o las fechas de captura de los productos de la pesca o la fecha o las fechas de recolección de los productos de la acuicultura**.
- **Cantidades, expresadas en kilogramos de peso neto o, cuando proceda, el número de ejemplares;**
- Cuando haya **productos de la pesca por debajo de la talla mínima** de referencia a efectos de conservación en el lote, información separada sobre las cantidades, expresadas en kilogramos de peso neto, o el número de ejemplares por debajo de la talla mínima de referencia a efectos de conservación.
- **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**"
- **Indicación si el producto ha sido descongelado.** Si el producto ha sido

## 2 | TRAZABILIDAD

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.

- **Fecha de expedición:** Fecha en la que el proveedor de salida al producto de la pesca o acuicultura hacia el destino
- **Fecha de congelación** (para productos congelados envasados)
- 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.
- **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 2.5.

**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.**

## 2 | TRAZABILIDAD

# ¿QUÉ DOCUMENTACIÓN DEBO TENER?

### CONTROL DE PROVEEDORES

Es necesario disponer de una lista de proveedores actualizada, para tenerlos identificados en el caso de que ocurra algo, y que incluya la siguiente información:

- Nombre del proveedor
- Dirección y teléfono
- Nº de Registro General Sanitario de Alimentos
- Tipo de Suministro
- Fecha de alta como proveedor

LISTA DE PROVEEDORES				
NOMBRE DEL PROVEEDOR	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	Nº RGSA	TIPO DE SUMINISTRO	FECHA DE ALTA EN LA LISTA

Además, debemos de disponer de las facturas y albaranes de compra, en el que se indique el producto y el lote del producto que nos suministra nuestro proveedor, además de toda la información de trazabilidad que nos haya dado nuestro proveedor de ese lote de producto de la pesca o acuicultura

**En caso de que se realicen elaboraciones** (boquerones en vinagre, salpicones, cocción de marisco, etc.) Es necesario disponer y registrar los documentos de compra de todos los productos y/o ingredientes destinados a ser incorporados en las elaboraciones. Debemos registrar las facturas y albaranes, en los que consten el lote de los productos que hemos comprado.

Si vendemos nuestro producto a restaurantes, colegios, bares, etc. Además de lo anterior, debemos tener la siguiente documentación a disponibilidad de la autoridad competente, además de transmitir la trazabilidad de forma digital. Es decir, que se pueda tener la capacidad de rastrear un producto a lo largo de la cadena de suministro mediante el uso de tecnologías digitales.

### CONTROL DE CLIENTES

Será necesario tener registrado en una lista todos los clientes a los que suministremos productos para poder contactar con ellos en el caso que fuera necesario, y que contenga la siguiente información:

## 2 | TRAZABILIDAD

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

### DOCUMENTOS COMERCIALES

Los documentos que acompañan al producto en las compras y 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 entre la trazabilidad hacia atrás de sus proveedores, con la trazabilidad hacia delante de sus clientes, como se describe en el punto 2.3. Sin el adecuado registro de los productos entregados a otros operadores el sistema de trazabilidad se rompe, y por tanto perdemos la seguridad del producto.

El siguiente **“registro de control de trazabilidad”**, que deben rellenar las empresas alimentarias que vendan a otras empresas como colectividades, es decir, canal HORECA como restaurantes, comedores, hoteles, etc, permite realizar un correcto seguimiento de los lotes de productos de la pesca o acuicultura desde su compra hasta su venta a los clientes 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

Además, debemos disponer de las facturas y albaranes que emitimos a nuestros clientes, ya que el registro de trazabilidad se realiza en las propias facturas y albaranes que entregamos a nuestros clientes, en el debemos relacionar el proveedor del producto y la fecha de compra de la mercancía en el número de lote que se indica en la

## 2 | TRAZABILIDAD

factura de venta. A continuación, se muestran **ejemplos** de dos formas de identificar un lote en la factura de venta a un cliente para relacionarlo con el proveedor:

### Factura de venta:

**Lote del producto que vendamos >**

**L + N° puesto mayorista en destino + Fecha compra producto.**

**Ejemplo: L-34290724**

**L + Iniciales mayorista en destino + Fecha compra producto.**

**Ejemplo: L-ABC290724**

### ¿CÓMO SE HACE EL PARTE DE TRAZABILIDAD?

Para rellenar el **registro de control de trazabilidad** cuando vendemos a otras empresas indicaremos la **fecha de la venta del producto y el número de lote del producto** que hayamos vendido.

Indicaremos el **nombre del cliente** al que le hemos vendido el producto indicando el **número de factura o albarán de venta**. También indicaremos el producto que hayamos vendido y el total de kg o unidades de producto vendidas.

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

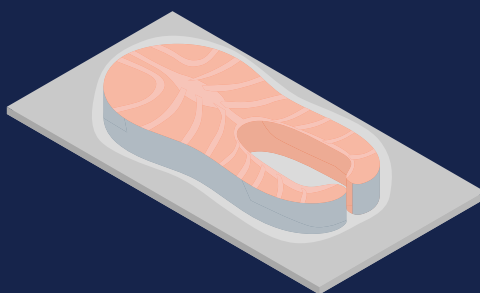
Es necesario poder relacionar el número de lote con la información de trazabilidad que también será necesario transmitir al siguiente eslabón de la cadena si vendemos a otras empresas.

Rellenando este sencillo parte de control de trazabilidad con la información que podemos encontrar en las facturas de compra y de venta, podemos llevar el control de la trazabilidad correctamente, ya que nos permite conocer qué producto y qué cantidad le vendimos a un determinado cliente y en qué fecha se lo vendimos. Además, conocemos a quién le compramos dicho producto, trazando así el recorrido del producto desde el proveedor de compra hasta el cliente final cuando se trata de un restaurante, colegio u otro tipo de empresa.

**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.**

• 3 •

# INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL





### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

La **información alimentaria 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 tablones, carteles o etiquetas electrónicas. Asimismo, la información adicional podrá ser expuesta en estos letreros, o podrá ser suministrada de forma digital mediante QR o tecnologías similares.

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.

#### ¿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 con dicha obligación.

La legislación aplicable sobre la información facilitada al consumidor ha sufrido numerosos cambios a lo largo de los años. Las últimas modificaciones han sido incorporadas por el **Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 24 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Reglamento (UE) 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.

Ambas normativas europeas son de **obligado cumplimiento**, además de lo dispuesto a nivel nacional en el Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, 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.

#### ¿QUÉ ES UN PRODUCTO ENVASADO Y UN PRODUCTO NO ENVASADO?

**Alimento envasado:** *“Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior*

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

*transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase”.*

Dentro de esta definición, se encuentran los **alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor en el propio establecimiento**, es decir, alimentos que han 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.

**Alimentos que se presenten sin envasar o los envasados en los lugares de venta a petición del comprador:** Son aquellos que se presentan sin envasar o se suministran por establecimientos que sirven comidas (bares, restaurantes, comedores...), los que se suministran a otros establecimientos (residencias de ancianos, hospitales, colegios...), los alimentos que se venden al peso o a granel, los productos que se envasan a petición del comprador o que se envasan por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

#### INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN LOS DISTINTOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

**Información alimentaria obligatoria de productos de la pesca o la acuicultura FRESCOS, DESCONGELADOS Y COCIDOS que se presenten sin envasar o que se envasen a petición del comprador:**

- **Denominación comercial de la especie**
- **Nombre científico de la especie**
- **Método de producción**
- **Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura**
- **Categoría de arte de pesca** utilizado en la pesca extractiva
- **Indicación si el producto ha sido descongelado**, cuando corresponda.

Esta indicación 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.**

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

- **Precio del producto**

- 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.

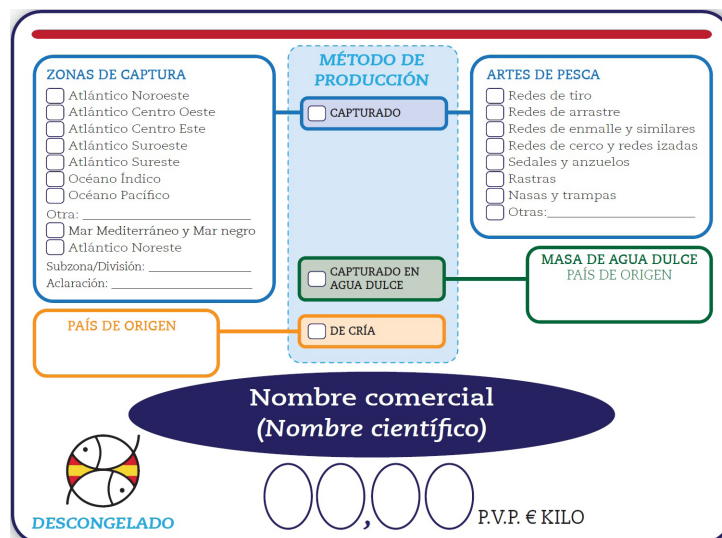
\* En el Anexo I de la guía se incluye el anexo II **“Sustancias o productos que causan alérgicas o intolerancias”** del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Ojo: La información de alérgenos podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

1.º La información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

2.º La información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

- **Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria.**



### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

- **Información alimentaria de productos de la pesca y acuícolas CONGELADOS que se presenten sin envasar o que se envasen a petición del comprador:**
  - **Denominación comercial de la especie**
  - **Nombre científico de la especie**
  - **Método de producción**
  - **Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura**
  - **Categoría de arte de pesca** utilizado en la pesca extractiva
  - 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.
  - **Precio por Kg de peso neto**
  - **Precio por Kg de peso neto escurrido**
  - **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.

\* En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos un **producto mixto consistente en especies idénticas** pero **producido a partir de varios métodos de producción**, diferentes será necesario **indicar el método de producción de cada lote**.

\* En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos de un **producto mixto consistente en una mezcla de especies idénticas**, pero cuyas zonas de captura o países de cría sean diferentes, será necesario **indicar al menos la zona del lote más representativo en cantidad, además de mencionar que el producto procede igualmente de diferentes zonas de captura, o de cría**.

- **Información alimentaria de PRODUCTOS TRANSFORMADOS que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador:**
  - **Denominación del alimento.** En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado» y se indicará la fecha de descongelación.
  - Información sobre **todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

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.

- **Cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes.** Será necesario declararlo cuando se empleen en la fabricación o preparación de un alimento, y cuando figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación; se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto

#### POR EJEMPLO:

En el caso de boquerones en vinagre que se vendan sin envasar o envasados a petición del comprador, la información alimentaria que deberá figurar es:

Boquerones en vinagre, alérgenos y 80 % boquerones.

\*Si los boquerones se han **descongelado después de darle el tratamiento de escabechado**, será necesario decir que son **boquerones en vinagre descongelados** y **también indicar la fecha de descongelación.**



### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

- **Información alimentaria de productos pesqueros que se presenten ENVASADOS:**
  - **Denominación del alimento. (Denominación comercial)**
  - **Lista de ingredientes**
  - 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)
  - **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.

\* En el caso de los **productos frescos, congelados, descongelados, y cocidos**, además debe incluir:

- **Nombre científico** 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
  - **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 se empleen en la fabricación o preparación de un alimento, y cuando 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, se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto. Por ejemplo, Salpicón de pulpo, habría

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

que indicar la cantidad de pulpo.

- **En caso de productos envasados que se vendan congelados** se deberá incluir la siguiente información: a 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:**



- **Información alimentaria de otros productos pesqueros:**

En el cuanto a los moluscos bivalvos que se envasen y se vendan vivos, la etiqueta de estos deberá recoger:

- Nombre comercial y científico de la especie de bivalvo.
- Fecha de embalado, indicando día y mes como mínimo.
- Fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta».

Además, la etiqueta fijada a los embalajes que no sean embalajes unitarios de venta



### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

al consumidor final, deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.



\* En el caso de PRODUCTOS TRANSFORMADOS envasados por los titulares del comercio al por menor, la información alimentaria que debe aparecer:

- **Denominación del alimento. (Denominación comercial)**
- **Lista de ingredientes**
- 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)
- **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 país de origen o lugar de procedencia.**
- **El modo de empleo** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.



### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

#### POR EJEMPLO:

**Boquerones en vinagre** que se elaboren en el propio establecimiento a por menor y que se vendan envasados en el comercio al por menor, o una conserva que se venda en el propio establecimiento.

#### INFORMACIÓN CONSUMIDOR EN VENTA A DISTANCIA



En cuanto a la reglamentación para la venta de alimentos mediante comunicación a distancia se aplica a nivel europeo lo contemplado en el Reglamento (UE) 1169/2011 y a nivel nacional lo dispuesto en el **Real Decreto 126/2015**.

#### \* VENTA A DISTANCIA DE PRODUCTOS ENVASADOS

En el **artículo 14 de venta a distancia**, en el **apartado 1** se especifica los requisitos de información que deben cumplir los alimentos envasados ofrecidos para la venta a distancia, conforme está establecido el artículo 9, estará disponible antes de que se realice la compra, salvo la **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**. Y todas las menciones del artículo 9 de información alimentaria obligatoria, deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

A nivel nacional, en el **Real Decreto 126/2015**, en el **título III**, en su **artículo 9**, indica que “las indicaciones de la información alimentaria obligatoria exigidas en virtud de lo establecido en los artículos 4 y 5 para cada modalidad de presentación, estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 1169/2011”. No obstante, la indicación relativa al **país de origen o lugar de procedencia**, podrán no estar disponibles antes de que se realice la compra.

**Ejemplo de información al consumidor en venta a distancia de producto envasado.**

**Precio unidad**

**17,00 €**  
Unidad a 17,00 €

**Salmón Teriyaki**

Receta propia de salmón fresco con una deliciosa salsa teriyaki y un cóctel de verduritas como acompañante.

Ingredientes: SALMÓN (Salmo salar) (80%), cóctel de verduras (zanahoria baby, patata baby y brocoli), salsa teriyaki (salsa de SOJA, vinagre de arroz, azúcar moreno, ajo, jengibre, almidón de maíz, aceite de SÉSAMO)

Alérgenos: PESCADO, SOJA, SÉSAMO

Conservar entre 0°C y 4°C grados

Etiqueta:  
<https://informativamentariapescaodymarisco.es/salmon-teriyaki/>

**Acceso al resto de información**

Devoluciones

Información de transporte

Métodos de pago admitidos

Comprar

Añadir a la lista

Compartir

salmon

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b> SALMÓN (Salmo salar) (80%), cóctel de verduras (zanahoria baby, patata baby y brocoli), salsa teriyaki (salsa de SOJA, vinagre de arroz, azúcar moreno, ajo, jengibre, almidón de maíz, aceite de SÉSAMO).	<b>ALÉRGENOS</b> Pescado, soja y sésamo.
	<b>CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y/O DE UTILIZACIÓN</b> Conservar entre 0°C y 4°C grados.

**SALMÓN TERIYAKI**

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

#### \* VENTA A DISTANCIA DE PRODUCTOS NO ENVASADOS

En el caso de productos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, en el **artículo 14 del Reglamento (UE) 1169/2011 en el apartado 2**, dispone que deberá aplicarse lo dispuesto en el **artículo 44 apartado 1**, con relación a las medidas nacionales relativas a alimentos no envasados.

En el **Real Decreto 126/2015, en el título III, de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, en su artículo 9** menciona *“Todas las menciones obligatorias según lo establecido en los artículos 4 y 5, deberán estar disponibles en el momento de la entrega”*. En este caso, sería de aplicación lo dispuesto en el artículo 4 para alimentos no envasados o envasados a petición del comprador.

**Ejemplo de información al consumidor en venta a distancia de producto no envasado.**

**Precio unidad y precio kg**

**Gramaje por unidad**

**2,25 €**  
Kilo a 6,00 €

**Boquerones del Mediterráneo (200-250 g)**

Pescado azul de cuerpo alargado, con un tamaño entre 10 y 20 cm. Destaca especialmente por su color azul verdoso, siendo este muy intenso en la parte del torso, el cual está cubierto de escamas pequeñas y caducas. Producto muy rico en grasas saludables y especialmente en vitaminas del grupo B. En cuanto a los minerales destaca sobre todo en hierro, potasio y fósforo.

SE SIRVEN AL CLIENTE LIMPIOS (VISCERADOS)

Para acceder a la información del producto, haga click en el siguiente enlace:  
<http://informativallime-cp607.wordpress.com/boquerones-3/?pass=UDY>

Métodos de pago admitidos

**Acceso al resto de información**

Devoluciones

Información de transporte

Compartir

anchoa boquerón pescado azul boquerones

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

**ZONA 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

**BOQUERONES**  
(*Engraulis encrasicolus*)

#### ¿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:

En cuanto a la denominación comercial, los estados miembros deberán confeccionar una lista de las denominaciones comerciales aceptadas en sus territorios, junto con sus nombres científicos, cuya información se puede obtener en la base de datos ASFIS de la FAO o de conformidad con el sistema de información FishBase.

Se puede encontrar esta información dentro del listado de denominaciones comerciales, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación actualizado a marzo de 2023 ([https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/listado-denominaciones-comerciales-anexo-unico-actualizado-a-marzo-de-2023\\_tcm30-645033.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/listado-denominaciones-comerciales-anexo-unico-actualizado-a-marzo-de-2023_tcm30-645033.pdf)).

La información sobre la denominación científica se puede trasladar a través de un cartel que recoja las denominaciones científicas.

3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

## 30 Principales Especies Pesqueras de Interés Comercial

JUREL <i>Thunnus thynnus</i>	CABALLA <i>Scomber scombrus</i>	MERLUZA Y MERLUZA EUROPEA <i>Merluccius merluccius</i>	SARDINA <i>Sardina pilchardus</i>
BOQUERÓN Y ANCHOA <i>Engraulis encrasicolus</i>	PARIL Y ATÚN DE ALETA AMARILLA <i>Plecotus atlanticus</i>	PILOPO <i>Octopus vulgaris</i>	RAPE BLANCO <i>Loligo pallasii</i>
POTA <i>Merluccius</i>	CHIRLA <i>Chamaelea gallina</i>	ALMEJA FINA <i>Modiolus modiolus</i>	PEZ ESPADA Y EMPERADOR <i>Paraserranus percoides</i>
GAMBA BLANCA Y DE ALTURA <i>Penaeus setiferus</i>	CIGALA <i>Homarus gammarus</i>	BONITO DEL NORTE Y ATÚN BLANCO Y ALBACORA <i>Thunnus albacares</i>	DORADA <i>Sparus aurata</i>
CALAMAR EUROPEO Y CALAMAR <i>Loligo vulgaris</i>	LUBINA Y ROBALO <i>Dicentrarchus labrax</i>	BERUJO <i>Pagrus pagrus</i>	BACALAO <i>Labrax merluccius</i>
MEJILLÓN <i>Mytilus galloprovincialis</i>	TRUCHA ANCO RÍO <i>Salmo trutta</i>	RODABALLO <i>Epinephelus marginatus</i>	GALLO <i>Lepidotilapia guntheri</i>
LENGUADO EUROPEO <i>Solea solea</i>	BACALADILLA <i>Merluccius bilinearis</i>	SEPIA, CHOCO Y JIBIA <i>Sepia officinalis</i>	CONGRO <i>Channichthys cyprinus</i>
LANGOSTINO MEDITERRANEO <i>Decapoda</i>			SALMÓN DE ROCA <i>Salmo gairdneri</i>

alim.orientación.es  
SISTEMA NACIONAL DE TRAZABILIDAD

UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de Pesca (FEP)

COMUNIDAD DE MADRID  
DIRECCIÓN GENERAL DE ECONOMÍA Y COMERCIO

Para saber más escanea este código QR

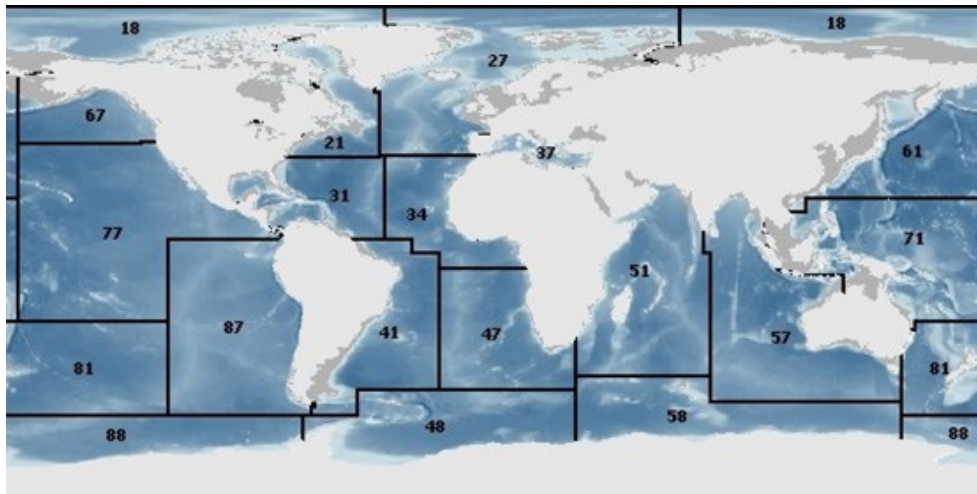
Los nombres científicos de algunas de las especies más consumidas en España son:

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

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL



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 pictograma
  - 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

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

- 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 Tiefer See, 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 como se explicara más adelante:

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



### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

- 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
<u>REDES DE ENMALLE Y SIMILARES</u>	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
<u>REDES DE CERCO Y REDES IZADAS</u>	Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas	GTN
	Redes de cerco con jareta	PS
	Lámparos	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
<u>SEDALES Y ANZUELOS</u>	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
	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
<u>RASTRAS</u>	Curricanes	LTL
	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
<u>NASAS Y TRAMPAS</u>	Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión	HMD
	Nasas (trampas)	FPO



### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

Se puede consultar más información sobre las artes de pesca en la guía sobre **Artes de Pesca disponible** en [www.pescaverde.org](http://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 (UNICAMENTE 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 estando 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.

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

#### Fecha de duración mínima o fecha de caducidad (UNICAMENTE 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 (UNICAMENTE EN ENVASADO)

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

#### Cuando 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 (UNICAMENTE EN ENVASADO)

##### EJEMPLOS

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 (UNICAMENTE EN ENVASADO)

Es recomendable indicar en:

- 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.

Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* (Escolar o Pez Mantequilla. Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, Llima) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o Pez Mantequilla. Escolar chino, Negra), **sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada** y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común.

### 3 | INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

\* Hay que seguir las recomendaciones de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

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



Pez Escolar Ruvettus pretiosus.

#### 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.**

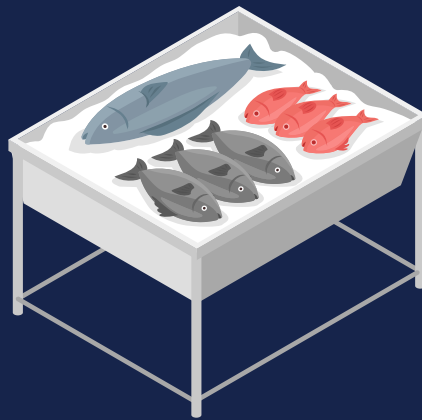
**En el apartado 5 acerca de INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS** se informa de qué se debe comunicar, cómo se debe comunicar y quién debe hacer la comunicación.

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)

• 4 •

# INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



#### 4 | 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 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?

## 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.

#### 4 | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

##### ¿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<sub>2</sub> en las condiciones de uso.

#### 4 | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

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:



#### 4 | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

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 <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>	Solo crustáceos y cefalópodos cocidos.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	135	En parte comestible, expresado en SO <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 10 unidades.

#### 4 | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

## ¿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.



Consulte al profesional de venta acerca de la información sobre posibles 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

SE PUEDE INFORMAR A TRAVÉS DE UN CARTEL

#### 4 | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

**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](http://www.aecosan.msssi.gob.es)

- El propio pescado, marisco o moluscos son alérgenos alimentarios, que puede 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.



\* 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.

• 5 •

# INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL



## 5 | 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 imagotipo Omega 3 Natural elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).**
- 



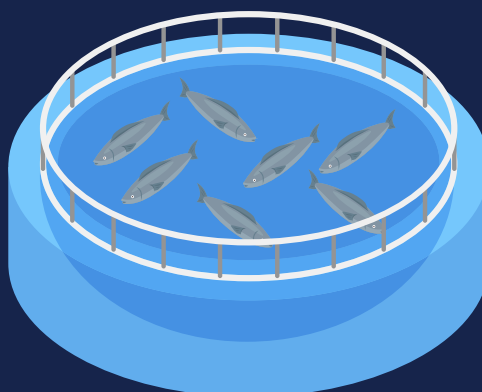
Alto contenido en ácidos grasos Omega 3” (color amarillo) o “Fuente de ácidos grasos Omega 3” (color azul), en función de su contenido en ácido alfa-linolénico, ácido eicosapentanoico y ácido docosahexanoico.

(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](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)

# ANEXO



## ANEXO I

Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor final. 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 (<sup>1</sup>);
  - b) maltodextrinas a base de trigo (<sup>1</sup>);
  - 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 (<sup>1</sup>);
  - 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 SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.



## 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
<b>1. Alimentos envasados en determinados gases</b>	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«envasado en atmósfera protectora».
<b>2. Alimentos que contengan edulcorantes</b>	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 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) nº 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) nº 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) nº 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».



**3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio**

<p>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.</p>	<p>«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.</p>
<p>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.</p>	<p>«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.</p>
<p>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 (!).</p>	<p>«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.</p>

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"> <li>— estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o</li> <li>— 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.</li> </ul>	<p>«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período 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>

<b>5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos</b>	
5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento.</li> <li>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).</li> <li>3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre.</li> <li>4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterol solo deben consumir el producto bajo control médico.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad del esteroles o estanoles vegetales que contiene cada porción.</li> </ol>
<b>6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados</b>	
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.
(*) El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituídos siguiendo las instrucciones del fabricante.	









# BIBLIOGRAFÍA



Guía sobre trazabilidad e información alimentaria facilitada al consumidor final en productos Pesqueros Acuícolas. 2013. Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados.

Cadena de valor pesquera y acuícola. 2023. Universidad Nacional de Educación a Distancia.

El mercado pesquero de la UE. Noviembre 2023. European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products.

Informe mensual de comercio exterior agroalimentario y pesquero. Noviembre 2023. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Guía de adaptación para transmitir la información de trazabilidad en productos de la pesca y la acuicultura mediante el sistema GS1. Transmisión información trazabilidad productos de la pesca y la acuicultura. GS1 Spain.

Terms of Reference of the Study on Feasible Traceability Systems and Procedures for Prepared and Preserved Fishery and Aquaculture Products. Mayo 2024. Market Advisory Council.

Focus group on Consumer Information in the HORECA sector. 2024. Market Advisory Council.

Informe del consumo de alimentación en España 2023. 2024. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Pardo, M. A, Elisa Jiménez, J. R., Kristinn Ólafsson, V., Ólafsdóttir, G., Kristín Daníelsdóttir, A., Pérez-Villareal, B. 2018. DNA barcoding revealing mislabeling of seafood in European mass caterings. Food Control Volume 92, 7-16.

## **PÁGINAS WEBS**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2Denomin\\_comerc.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2Denomin_comerc.aspx)

Comisión europea: [https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/home\\_es](https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/home_es)

## **LEGISLACIÓN**

Real Decreto 1044/2022, de 27 de diciembre, de ordenación de la flota pesquera.

Boletín Oficial del Estado, 312, de 29 de diciembre de 2022. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/27/1044>

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, 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. Boletín Oficial del Estado, 54, de 4 de marzo de 2015. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2015/02/27/126/con>

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Boletín Oficial del Estado, 305, de 21 de diciembre de 2022. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/13/1021/con>

Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros. Boletín Oficial del Estado, 149, de 23 de junio de 2015. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2015/05/29/418>

Orden PRE/3360/2004, de 14 de octubre, por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado. Boletín Oficial del Estado, 252, de 19 de octubre de 2004.

Reglamento (UE) 2023/2842 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de noviembre de 2023, en lo que respecta al control de la pesca. Diario Oficial de la Unión Europea, L 2023/2842, de 20 de diciembre de 2023. <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/2842/oj>

Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal. Diario oficial de la Unión Europea, L 242 de 20 de septiembre de 2011. [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2011/931/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2011/931/oj)

Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 139, de 30 de abril de 2004. <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>



Reglamento (CE) n.º 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. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 139, de 30 de abril de 2004. <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Diario oficial de la Unión Europea, L 304, de 22 de noviembre de 2011. <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>

Reglamento (UE) n.º 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. Diario oficial de la Unión Europea, L 354, de 28 de diciembre de 2013. <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1379/oj>

Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Diario Oficial, L 031, de 01 de febrero de 2002. <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj>

Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 256, de 7 de septiembre de 1987. <http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj>

Reglamento (CEE) n.º 2136/89 del Consejo, de 21 de junio de 1989, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas y de productos tipo sardina. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 212, de 22 de julio de 1989. <http://data.europa.eu/eli/reg/1989/2136/oj>

Reglamento (CEE) n.º 1536/92 del Consejo, de 9 de junio de 1992, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 163, de 17 de junio de 1992. <http://data.europa.eu/eli/reg/1992/1536/oj>

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo de 2018, por el que se establecen normas de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo relativo a las normas para indicar el país

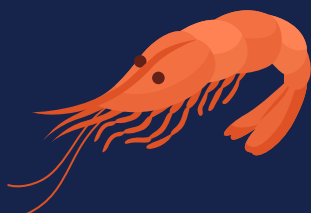
de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento. Diario oficial de la Unión Europea, L 131, de 29 de mayo de 2018. [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2018/775/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2018/775/oj)

Reglamento de Ejecución (UE) n.º 404/2011 de la Comisión, de 8 de abril de 2011, que establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común. Diario oficial de la Unión Europea, L 112, de 30 de abril de 2011. [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2011/404/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2011/404/oj)

Reglamento (CE) 2406/96 DEL CONSEJO de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros. Diario oficial de la Unión Europea, L 334, de 23 de diciembre de 1996. <http://data.europa.eu/eli/reg/1996/2406/oj>

Reglamento (UE) 952/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 9 de octubre de 2013 por el que se establece el código aduanero de la Unión. Diario oficial de la Unión Europea, L 269, de 10 de octubre de 2013. <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/952/oj>

Reglamento (UE) 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Diario oficial de la Unión Europea, L 295, de 12 de noviembre de 2011. <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1129/2013-11-21>



# GUÍA DE TRAZABILIDAD

para el comercio minorista de **productos pesquero y congelados**

“Novedades en la transmisión de trazabilidad en el sector pesquero hasta el consumidor final”

