

INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

(Para la elaboración de las etiquetas de los productos de la pesca)

Mayo 2021



DATOS OBLIGATORIOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

(Productos de la pesca frescos, congelados o descongelados).

EXPEDIDOR	<ul style="list-style-type: none">- Nombre- Dirección- Ovalo con las siglas del Estado Miembro, Siglas CE y el Número de Registro Sanitario.
ZONA DE CAPTURA	<p>Indicar la zona FAO (Ver mapa de zonas FAO adjunto). Para las zonas FAO 27 y 37 además se debe indicar la subzona de pesca. (Ver subzonas en mapas de subzonas adjunto).</p> <p>En los productos de acuicultura y los productos capturados en agua dulce se indicará el país en vez de la zona FAO.</p>
DENOMINACIÓN COMERCIAL	<p>Estos 3 datos se encuentran en la Resolución de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. Este listado se actualiza cada año y se publica en el BOE (Boletín Oficial del Estado). En la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se encuentra la última actualización:</p> <p>https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/resolucionlistadodenominaciones2019_tcm30-510934.pdf</p>
NOMBRE CIENTÍFICO	
CÓDIGO 3-Alfa de la FAO	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none">- Capturado- Capturado en agua dulce- De cría <p>(Según Reglamento 1379/2013)</p>
ARTE DE PESCA	<ul style="list-style-type: none">- Redes de tiro- Redes de arrastre- Redes de enmalle y similares- Redes de cerco y redes izadas- Sedales y anzuelos- Rastras- Nasas y trampas <p>(Según Reglamento 1379/2013)</p>
PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">- Entero- Eviscerado- Sin Cabeza- En filetes- Congelado- Descongelado- Otros <p>(Ver listado adjunto de otras presentaciones y tratamientos).</p> <p>(Según Reglamento de Ejecución (UE) 404/2011)</p>
LOTE	<p>Un código que permita identificar el lote de producción. Cada operador alimentario puede definir su propio formato de código de lote (numérico, alfanumérico, numérico...).</p>
INGREDIENTES	<p>En este apartado se deben indicar todos los ingredientes y aditivos alimentarios que lleva el producto y en caso de que alguno de estos esté clasificado como potencialmente alérgeno, este se debe resaltar del resto de ingredientes remarcándolo en negrita, letra cursiva, subrayado u otro sistema. (Consultar la lista de alérgenos adjunta del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011).</p> <p>En los productos de la pesca es importante resaltar si llevan incorporados sulfitos, muy utilizados en la conservación de crustáceos (gambas, langostinos....) ya que son potencialmente alérgenos.</p>

OTROS DATOS OBLIGATORIOS PARA ALGUNOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

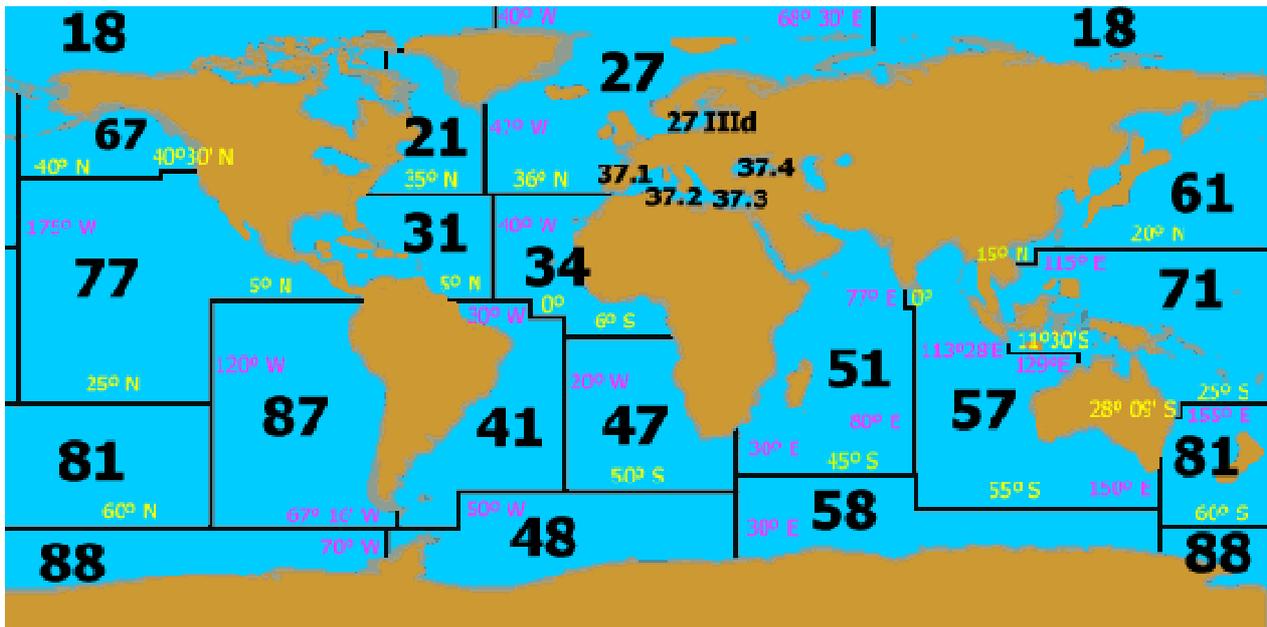
PRODUCTO	FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	INDICACIÓN DEL MODO DE CONSERVACION	INGREDIENTES
FRESCO	Obligatoria en los productos envasados	Obligatorio en productos envasados.	<p>En el apartado de ingredientes debe indicarse también los aditivos alimentarios.</p> <p>En los ingredientes deben resaltarse claramente los que están clasificados como potencialmente alérgenos o que producen intolerancia alimentaria según el Reglamento 1169/2011 (Ver lista de ingredientes alérgenos adjunta).</p>
CONGELADO	Fecha de consumo preferente (indicará como mínimo mes y año)	-18° C.	
DESCONGELADO	Indicar la fecha de caducidad	Obligatorio en productos envasados.	
TRANSFORMADO (Cocidos, ahumados, conservas...)	Según la vida útil del producto se indicará la fecha de caducidad (productos que duran menos de 3 meses) o la fecha de consumo preferente (productos que duran más de 3 meses).	<p>Indicar la temperatura a la que se deben conservar.</p> <p>Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.</p> <p>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.</p> <p><i>(Según Reglamento 1169/2011)</i></p>	

Definición de producto envasado

(Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior 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; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata.

Zona de captura (Zona FAO) :



ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA
<p>Atlántico Noroeste. Atlántico Noreste. Mar Báltico. Atlántico Centro-Oeste. Atlántico Centro-Este. Atlántico Suroeste. Atlántico Sureste. Mar Mediterráneo. Mar Negro. Océano Índico. Océano Pacífico. Antártico.</p>	<p>Zona FAO nº 21 Zona FAO nº 27 Zona FAO nº 27, IIIId. Zona FAO nº 31 Zona FAO nº 34 Zona FAO nº 41 Zona FAO nº 47 Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3. Zona FAO nº 37.4 Zona FAO nº 51 y 57 Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87 Zona FAO nº 48, 58 y 88</p>

Subzonas de pesca del Atlántico nororiental (Zona de pesca FAO 27).

AREAS DE PESCA DEL ICES / CIEM		
I Mar de Barents	Vla Oeste de Escocia	VIIIa Nordeste de Vizcaya
IIa Mar de Noruega y Svalbard	Vlb Rockall	VIIIb Este de Vizcaya
IIb Svalbard	VIIa Mar del Irlanda	VIIIc Cantábrico y Noroeste de España
IIIa Skagerrak y Kattegat	VIIb Oeste Irlanda	VIIId Centro de Vizcaya
IIIb Sund	VIIc Porcupine	VIIIe Oeste de Vizcaya
IIIc Belt	VIIId Mancha Oriental	IXa Aguas portuguesas y Oeste de España
IIId Mar Báltico	VIIe Mancha Occidental	IXb Costa portuguesa y Oeste de España
IVa Mar del Norte Septentrional	VIIIf Canal de Bristol	X Azores
IVb Mar del Norte Central	VIIg Sureste Irlanda	XII Norte Azores
IVc Mar del Norte Meridional	VIIh Pequeño Sol	XIVa Este Groenlandia
Va Islandia	VIIj Gran Sol	XIVb Sureste de Groenlandia
Vb Faroe	VIIk Oeste de Gran Sol	

Subzonas de pesca del Mar Mediterráneo y Mar Negro (Zona FAO 37).

División 37.1.1 Baleares

División 37.1.2 Golfo de León

División 37.1.3 Cerdeña

División 37.2.1 Mar Adriático

División 37.2.2 Mar Jónico

División 37.3.1 Mar Egeo

División 37.3.2 Levante

División 37.4.1 Mar de Mármara

División 37.4.2 Mar Negro

División 37.4.3 Mar de Azov

Método de producción :

- Capturado
- Capturado en agua dulce
- De cría

Arte de pesca :

(Según Reglamento 1379/2013)

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

Presentación y tratamiento.

(Según Reglamento de Ejecución (UE) 404/2011)

ANEXO I

Cuadro I

Códigos alfa-3 para la presentación de los productos

Código alfa-3 de presentación del producto	Presentación	Descripción
CBF	Bacalao salado (escalado)	HEA con piel, espina dorsal y cola
CLA	Pinzas	Pinzas sueltas
DWT	Código CICAA	Sin agallas, sin vísceras, parcialmente descabezado y sin aletas
FIL	Fileteado	HEA+GUT+TLD+sin espina; cada pescado genera dos filetas no unidos entre sí
FIS	Fileteado sin piel	FIL+SKI; cada pescado genera dos filetas no unidos entre sí
FSB	Fileteado con piel y espinas	Fileteado con piel y espinas
FSP	Fileteado sin piel y con espinas dorsales	Fileteado con supresión de la piel y con espinas dorsales
GHT	Eviscerado, descabezado y sin cola	GUH+TLD
GUG	Eviscerado y sin branquias	Sin vísceras ni branquias
GUH	Eviscerado y descabezado	Sin vísceras ni cabeza
GUL	Eviscerado con hígado	GUT sin quitar el hígado
GUS	Eviscerado, descabezado y sin piel	GUH+SKI
GUT	Eviscerado	Sin vísceras
HEA	Descabezado	Sin cabeza
JAP	Corta japonés	Corta transversal con eliminación de todas las partes de la cabeza al vientre
JAT	Corta japonés y sin cola	Corta japonés con supresión de la cola
LAP	Lappen	Filete doble, HEA, con piel, cola y aletas
LVR	Hígado	Sólo el hígado; en presentaciones colectivas, utilícese el código LVR-C
OTH	Otras	Otras presentaciones (*)
ROE	Huevas	Sólo huevas; en presentaciones colectivas, utilícese el código ROE-C
SAD	Salado seco	Descabezado con piel, espina dorsal, cola y salado directamente
SAL	Salado ligeramente húmedo	CBF+salado
SGH	Salado, eviscerado y descabezado	GUH+ salado
SGT	Salado eviscerado	GUT+ salado
SKI	Sin piel	Sin piel
SUR	Surimi	Surimi
TAL	Cola	Colas sueltas
TLD	Sin cola	Sin cola

Código alfa-3 de presentación del producto	Presentación	Descripción
TNG	Lengua	Solo la lengua; en presentaciones colectivas, utilícase el código TNG-C
TUB	Tubo solo	Sólo el tubo (calamar)
WHL	Entero	Sin transformación
WNG	Aletas	Solo aletas

(¹) Cuando los capitanes de buques pesqueros utilicen en las declaraciones de desembarque o transbordo el código de presentación «OTH» (otros), deberán describir exactamente a qué se refiere la presentación «OTH».

Cuadro 2
Estado de la transformación

CÓDIGO	ESTADO
ALI	Vivo
BOI	Cocido
DRI	Seco
FRE	Fresco
FRO	Congelado
SAL	Salado

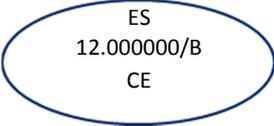
Listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

(Según Reglamento 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor)

1. Cereales que contengan gluten, a saber :
Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. **Pescado y productos a base de pescado.**
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
8. Frutos de cáscara, es decir :

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. **Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total.**
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. **Moluscos y productos a base de moluscos.**

EJEMPLO DE ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DE PESCADO CAPTURADO :

Pescados del Mar S.A. Longitudinal 8, 34 Casilla 100 08040 Barcelona			
Zona de Captura: FAO 37.1.1 Mar Mediterráneo (Baleares)		Denominación comercial: LUBINA Nombre científico: Dicentrarchus labrax	
Método de producción: Capturado		Arte de pesca: Redes de arrastre	Código3-Alfa: BSS
		Presentación: Entero	Lote: 006498665440*
Peso: 5 Kg		Tratamiento: Fresco	

*Si se agrupan o separan lotes, es necesario mantener mediante registros internos la trazabilidad del origen de los lotes.