

TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS





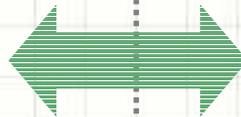
TRAZABILIDAD: según la normativa sanitaria

- » La **trazabilidad** es un concepto que nace en el contexto de la **seguridad alimentaria**. Los principios generales se establecen en el **Reglamento (CE) nº 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.
- » Posteriormente, la **administración competente en materia de pesca** ha introducido el concepto de la trazabilidad mediante el **Reglamento (CE) nº 1224/2009**. Aunque con objetivos muy distintos, existen muchas similitudes en lo que respecta a los requisitos que ambos establecen.
- » 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 destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.
- » Según el Codex Alimentarius, “Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de una o más etapas especificadas de la producción, transformación distribución”.



Reglamento (UE) nº 1379/2013
(información al consumidor OCM)

Reglamento (UE) nº 1169/2011
(información al consumidor Salud)



Real Decreto 1334/2009 (norma general de etiquetado y publicidad)

Real Decreto 126/2015 (norma general información alimentaria productos no envasados)

Reglamento (UE) nº 931/2011 (Ejecución)



Reglamento (CE) nº 178/2002 (Seguridad alimentaria)



Reglamento (CE) nº 1224/2009 (Control)



Reglamento (UE) nº 404/2011 (Ejecución)



TRAZABILIDAD: según la normativa sanitaria

» Los **requisitos en materia de trazabilidad** según lo dispuesto en el **Reglamento de ejecución (UE) nº 931/2011** de la Comisión de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 son:

- Una referencia que identifique el lote o remesa, según corresponda
- Una descripción exacta de los alimentos
- La fecha de expedición
- El volumen o la cantidad de los alimentos

- El nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos
- El nombre y la dirección del expedidor (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos
- El nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos
- El nombre y la dirección del destinatario (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos

Hay que identificar a todos los operadores intervinientes



TRAZABILIDAD: según el Reglamento de control

» Entre los requisitos mínimos de etiquetado e información relativos a cada lote se incluirán:

- El número de identificación de cada lote
- El número de identificación externa y el nombre del buque pesquero
- El código FAO de cada especie
- La fecha de las capturas o fecha de producción
- Las cantidades de cada especie en Kg o, cuando proceda, en nº de ejemplares
- Las cantidades de cada especie en Kg o, cuando proceda, en nº de ejemplares, que no alcancen la talla aplicable mínima de referencia
- El nombre y dirección de los proveedores

- La denominación comercial y el nombre científico
- La zona geográfica pertinente o zona de captura o de cría, según proceda
- El método de producción
- El arte de pesca
- Si el producto ha sido descongelado
- Cuando proceda, la fecha de duración mínima (productos envasados)

La información al consumidor según la OCM



TRAZABILIDAD: según el Reglamento de control

- » **Todos los lotes de productos de la pesca y la acuicultura deberán ser trazables** en todas las etapas de la cadena de comercialización, desde la captura hasta la venta al por menor.
- » Los productos de la pesca y la acuicultura **estarán adecuadamente etiquetados** para garantizar la trazabilidad de cada lote.
- » Los operadores **dispondrán de sistemas y procedimientos de identificación** de los agentes que le hayan suministrado los lotes de productos y a los que se hayan suministrado esos productos.
- » Los **Estados miembros** se **asegurarán** de que **la información al consumidor** esté **disponible para el consumidor** en la fase de **venta al por menor**.



TRAZABILIDAD: según el Reglamento de control

- » Después de la primera venta, solo se podrán agrupar o separar lotes **si se puede identificar su procedencia hasta la fase de captura o de cría.**
- » Cuando, a consecuencia de la **agrupación o separación** de los lotes después de la primera venta, se mezclen productos de la pesca y la acuicultura procedentes de varios buques pesqueros o unidades de producción de acuicultura, los operadores deberán estar en condiciones de **identificar cada lote de origen al menos mediante el número de identificación de lote.**
- » En la práctica, esto significa que **el operador será capaz de identificar los lotes recibidos del proveedor inmediato a partir del número de identificación del lote o lotes generados** tras el proceso de agrupación o separación de los primeros, de forma que al avanzar hacia atrás –lo que puede incluir el paso por otros operadores- sea posible determinar su procedencia hasta la fase de captura o cría.



TRAZABILIDAD: según el Reglamento de control

» Toda vez que al mezclar o agrupar lotes no es posible identificar el buque pesquero de procedencia, y que la trazabilidad en este supuesto se reduce a la capacidad de identificar cada lote de origen al menos mediante el número de identificación del lote, **los requisitos mínimos de etiquetado e información relativa a los lotes serán a partir de este punto:**

- El número de identificación de cada lote
- Las cantidades de cada especie en Kg o, cuando proceda, en nº de ejemplares: en este caso, las cantidades serán aquellas resultantes tras la agrupación o separación de los lotes.
- El nombre y dirección de los proveedores
- El código FAO de cada especie
- La denominación comercial y el nombre científico
- La fecha de las capturas o fecha de producción
- La zona de captura o de cría
- El método de producción
- El arte de pesca
- Si el producto ha sido descongelado
- Cuando proceda, la fecha de duración mínima (productos envasados)

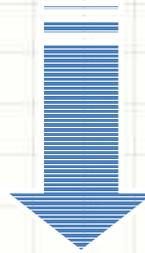
Desaparecen el nombre y número de identificación externa del buque



TRAZABILIDAD: información sobre los lotes

- » **La información** sobre los productos pesqueros **se proporcionará** en el momento en que **los productos se dispongan en lotes**, y no más tarde de la primera venta.
- » La lonja o establecimiento autorizado asignará a cada lote un número de identificación, que deberá transmitirse al operador inmediatamente posterior junto con la información de trazabilidad.

¿Cómo?



- » **Se facilitará a través del etiquetado**, el **envase** o mediante algún tipo de **documento comercial**. Habrá de **fijarse a los lotes** a través de un **código, código de barras, microprocesador electrónico o dispositivos similares**.



TRAZABILIDAD: transmisión de la información

- » **Cuando el soporte** de la información de trazabilidad **sea una etiqueta**, ésta **deberá estar unida o fijada al envase** o envases que conforman el lote, de tal manera que **cada envase esté fácilmente identificado**.
- » **Cuando la información** de trazabilidad se facilite mediante un **documento que no va fijado al envase**, **deberá figurar el número de identificación** del lote **en el envase** o envases que conforman el lote, a fin de establecer la **correspondencia necesaria entre el lote y la documentación** acompañante.
- » **Esta información** ha de viajar y **permanecer disponible a lo largo del proceso de comercialización**, de tal manera que las autoridades competentes tengan acceso a la misma.
- » **Los operadores actualizarán la información sobre los productos** pesqueros resultantes de la agrupación o la separación de los lotes de productos de la pesca tras su primera venta.



TRAZABILIDAD: transmisión de la información

- » La **información sobre los proveedores** será la relativa al **proveedor** o proveedores **inmediatos**. Esta información podrá facilitarse, cuando proceda, mediante la marca de identificación (**marca oval**).
- » **Los EM cooperarán entre sí** para garantizar que las autoridades competentes de otros EM puedan acceder a la información del lote, en especial cuando la información se fije mediante un código, código de barras o dispositivos electrónicos. **Los operadores que utilicen tales medios de identificación deberán garantizar que se ajusten a normas y especificaciones reconocidas internacionalmente.**
- » A nivel nacional, la mayoría de los trabajos desarrollados en esta materia están basados en el **estándar GS1-128**. También es cada vez más frecuente el uso del **código QR**.

DESDE ENERO DE 2015...aplicable a todos los productos



TRAZABILIDAD: aplicable a...

- » Los requisitos mínimos de etiquetado e información relativos a cada lote son **de aplicación solamente a los productos comprendidos en el capítulo 3**, esto es: peces vivos; pescado fresco o refrigerado; pescado congelado; pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado; crustáceos; moluscos y algas.
- » Los requisitos mínimos de etiquetado e información relativos a cada lote **NO son de aplicación a** las partidas arancelarias 1604 y 1605 de la nomenclatura combinada, esto es, **las conservas y preparaciones de pescado**.
- » A los productos de la pesca y la acuicultura importados excluidos del ámbito de aplicación del certificado de captura, los productos de la pesca y la acuicultura capturados o criados en agua dulce, y los peces, crustáceos y moluscos ornamentales, **solo le son de aplicación los requisitos de información al consumidor**.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS





ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

- » El **etiquetado de los productos** pesqueros está condicionado, de una parte, por las **obligaciones en materia de trazabilidad** y, de otra, por las obligaciones en **materia sanitaria** que le son de aplicación.
- » La **trazabilidad**, por su parte, es un concepto que **nace inicialmente en aplicación de la normativa sanitaria** y que, posteriormente, la administración competente en materia de pesca ha introducido mediante el **Reglamento (CE) nº 1224/2009**.
- » La **información sobre los productos de la pesca** y la acuicultura a la que se alude en el artículo 58, apartado 5, del **Reglamento de control se facilitará** a través del **etiquetado o el envase del lote**, o mediante un documento comercial que lo acompañe físicamente.
- » En materia sanitaria, hay que tener en cuenta las siguiente normas:
 - **RD 1334/1999**, de 31 de julio, por le que se aprueba la **Norma General de Etiquetado**, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

- **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.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**.
- **Reglamento de ejecución (UE) nº 931/2011** de la Comisión de 19 de septiembre de 2011 relativo a los **requisitos en materia de trazabilidad** establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) nº 853/2004**, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen **normas específicas de higiene** de los alimentos de origen animal.

No existe actualmente ninguna norma que regule de manera específica el etiquetado de los productos pesqueros.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

» En base a todo lo anterior tenemos que el contenido de la etiqueta expedida para los productos pesqueros es:

- El número de identificación de cada lote
- La identificación de la zona de captura
- Identificación del expedidor (incluida la dirección)
- Denominación comercial y científica de la especie
- El código FAO de la especie
- Las cantidades de cada especie en Kg o, cuando proceda, en nº de ejemplares
- Método de producción
- Modo de presentación y/o tratamiento: ← Reglamento (CE) nº 2406/96
- El arte de pesca
- El número de identificación externa y el nombre del buque pesquero
- La fecha de captura o fecha de producción
- La fecha de expedición
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad (envasados)
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización (envasados)
- La marca sanitaria (marca oval)
- La lista de ingredientes o aditivos → Crustáceos!!



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

» No se han tenido en cuenta las **menciones específicas relativas a sustancias o productos que causan alergias o intolerancias** según lo dispuesto en el artículo 4 del **Real Decreto 126/2015**.

→ **Crustáceos** y productos a base de crustáceos

→ **Pescado** y productos a base de pescado

» Entendemos que **tales menciones** son propias del **establecimiento** que pone a la venta el producto con **destino directo al consumidor final** (pescaderías y restaurantes).

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Dirección General de Pesca y Acuicultura





ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

»A efectos de **etiquetado y trazabilidad**, la **información** que con **carácter obligatorio** ha de aparecer es:

- **La zona geográfica pertinente**, para las capturas de poblaciones o grupos de poblaciones sometidos a cuota y/o tallas mínimas en la legislación de la UE.
- **La zona de captura**, según se define en el Reglamento (UE) nº 1379/2013, para las capturas de otras poblaciones o grupos de poblaciones.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

¿Qué es la zona de captura y cómo se debe expresar?

- » En el caso de **los 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, o, a modo de exención de la presente obligación, en el caso de los productos de la pesca capturados en aguas distintas del Atlántico nororiental (zona de pesca 27 de la FAO) y el Mar Mediterráneo y el Mar Negro (zona de pesca 37 de la FAO), bastará con la indicación de la zona de pesca de la FAO.
- » En el caso de **los productos de la 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 cultivo finales.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

¿Qué es la zona geográfica pertinente?

- » Es la **zona marina considerada una unidad a efectos de la clasificación geográfica de las actividades pesqueras**, expresada mediante referencia a una **subzona, división o subdivisión** definidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (**FAO**), o, cuando proceda, a un **rectángulo estadístico** definido por el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (**CIEM**), una **zona de esfuerzo pesquero**, una zona económica o una **zona delimitada por coordenadas** geográficas;



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

» En lo que respecta a la indicación de la zona de captura, la información es:

- **Para la flota pesquera que faena en el Golfo de Cádiz (zona FAO 27), la denominación de la subzona, "IX aguas portuguesas", o la denominación de la división, "IXa aguas portuguesas-este".**
- **Para la flota pesquera que faena en el Mediterráneo (zona FAO 37), la denominación de la subzona, "37.1 Mediterráneo occidental", o la denominación de la división, "37.1.1 Baleares".**



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

La obligación de incluir en las etiquetas la denominación “aguas portuguesas” o “Baleares” no solo es una dificultad para las iniciativas de valorización llevadas a cabo por el sector pesquero, donde el origen del producto es puesto en valor mediante el uso de marcas, sino que también es una información que confunde al consumidor que, cada vez más, se interesa por el origen de los productos que consume.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

Desde la DGPA se ha dado traslado de la problemática existente.

En la actualidad se está discutiendo en la UE la posibilidad de modificar la forma en que ha de expresarse la zona de captura a fin de no tener que indicar las menciones “aguas portuguesas” o “Baleares”.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

ANDALUCIA (ESPAÑA)
ZONA DE CAPTURA
FAO 27.CIEM IXa
GOLFO DE CÁDIZ
ATLÁNTICO NORESTE

ANDALUCIA (ESPAÑA)
ZONA DE CAPTURA
FAO 37.1.1.1
MAR DE ALBORÁN
MAR MEDITERRÁNEO

ANDALUCÍA (ESPAÑA)
ZONA DE CAPTURA:
FAO 27
ESTRECHO DE GIBRALTAR
Atlántico Noreste

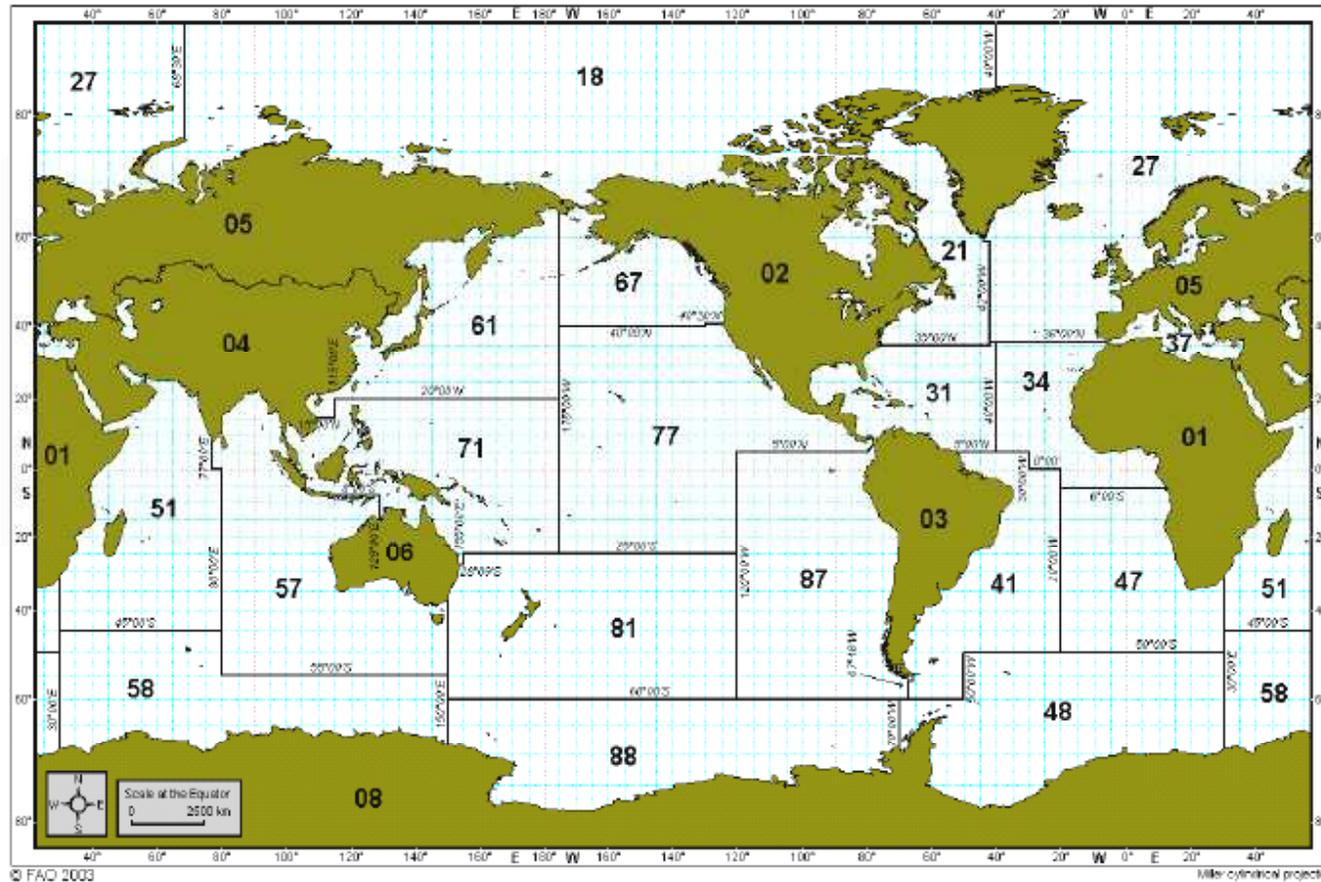
ANDALUCÍA (ESPAÑA)		PRIMER EXPEDIDOR	
ZONA DE CAPTURA FAO 27. CIEM IXA GOLFO DE CÁDIZ ATLÁNTICO NORESTE		 ES 12.16824/CA CE	
DENOM. COMERCIAL: ACECIA		LONJA DE BONANZA	
DENOM. CIENTIFICA: <i>Dicologlossa cuneata</i>		COFRADIA SANLÚCAR BARRAMEDA	
FAO CET		MUELLE PESQUERO, S/Nº NAVE JPS SANLÚCAR DE BARRAMEDA 11540	
PESO NETO	9,65 Kg	METODO DE PRODUCCIÓN Pesca Extractiva	PRESENTACION O TRATAMIENTO C/C
BUQUE 270-REDERO VELEZ	ARTE DE PESCA TRASMALLO	ID. EXTERNA SE-1-1-07	
LISTA DE INGREDIENTES	CONSERVAR ENTRE 0 Y 5 °C	F. CAPTURA 20/11/2014	EXPEDICIÓN 20/11/2014
NOMBRE LOCAL ACECIA	TAM. 1	CAJA 11	

COMPRADOR
RODRIMAR
12

LOTE: BO201114CET27219000618



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura



ZONAS FAO DE CAPTURA

Atlántico Noroeste
Atlántico Noreste
Mar Báltico
Atlántico Centro-Oeste

Zona FAO n.º 21.
Zona FAO n.º 27.
Zona FAO n.º 27, III d.
Zona FAO n.º 31.

Atlántico Centro-Este
Atlántico Suroeste
Atlántico Sureste
Mar Mediterráneo

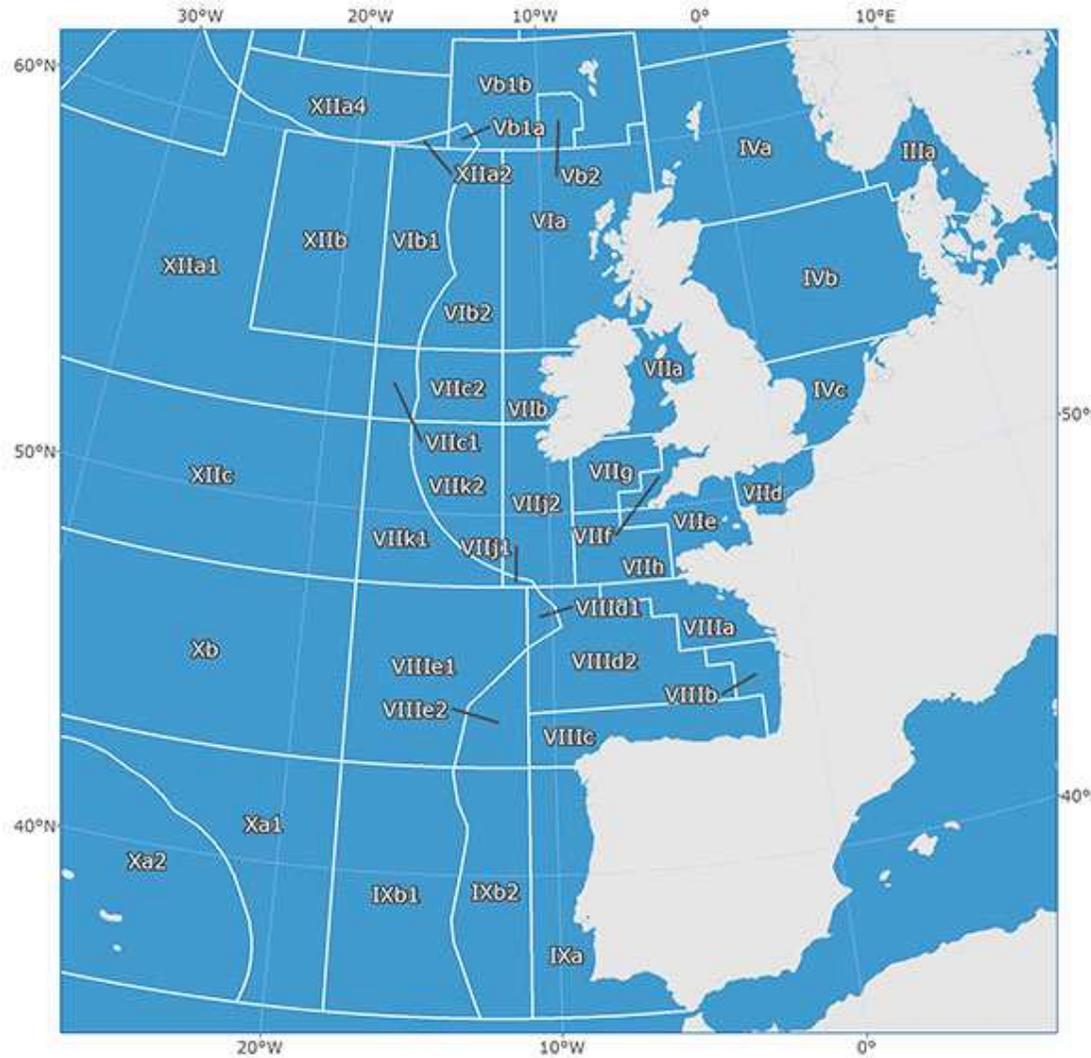
Zona FAO n.º 34.
Zona FAO n.º 41.
Zona FAO n.º 47.
Zona FAO n.º 37.1,
37.2 y 37.3.

Mar Negro
Océano Índico
Océano Pacífico
Antártico

Zona FAO n.º 37.4.
Zona FAO n.º 51 y 57.
Zona FAO n.º 61, 67, 71, 77, 81 y 87.
Zona FAO n.º 48, 58 y 88.



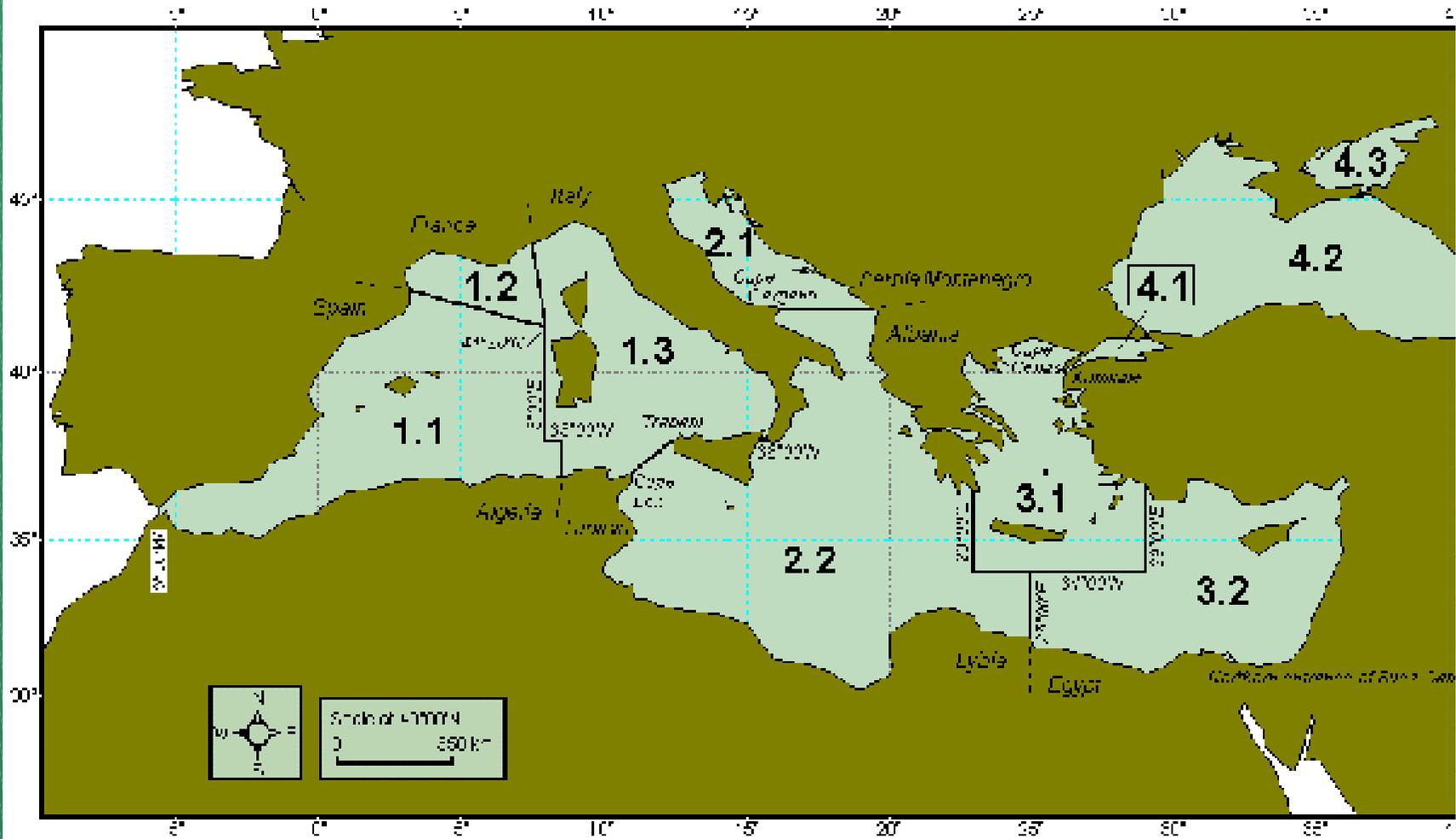
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura



- I. Mar de Barents
- IIa. Mar de Noruega
- IIb. Spitzbergen e Isla del Oso
- IIIa. Skagerrak y Kattegat
- IIIb. Mar de Belt
- IIIc. Sound
- IIId. Mar Báltico
- IVa. Norte del Mar del Norte
- IVb. Centro del Mar del Norte
- IVc. Sur del Mar del Norte
- Va. Islandia
- Vb. Islas Faroes
- Vla. Costa Noroeste de Escocia y Norte de Irlanda
- Vlb. Rockall
- VIIa. Mar de Irlanda
- VIIb. Oeste de Irlanda
- VIIc. Banco de Porcupine
- VIIId. Este del Canal de Inglaterra
- VIIe. Oeste del Canal de Inglaterra
- VIIIf. Canal de Bristol
- VIIg. Norte del Mar Celta
- VIIh. Sur del Mar Celta
- VIIj. Sudoeste de Irlanda- Este
- VIIk. Sudoeste de Irlanda- Oeste
- VIIIa. Norte del Golfo de Vizcaya
- VIIIb. Centro del Golfo de Vizcaya
- VIIIc. Sur del Golfo de Vizcaya
- VIIId. Golfo de Vizcaya- Offshore
- VIIIe. Oeste del Golfo de Vizcaya
- IXa. Aguas de Portugal- Este
- IXb. Aguas de Portugal- Oeste
- XII. Norte de Azores
- XIVa. Noreste de Groenlandia
- XIVb. Sureste de Groenlandia

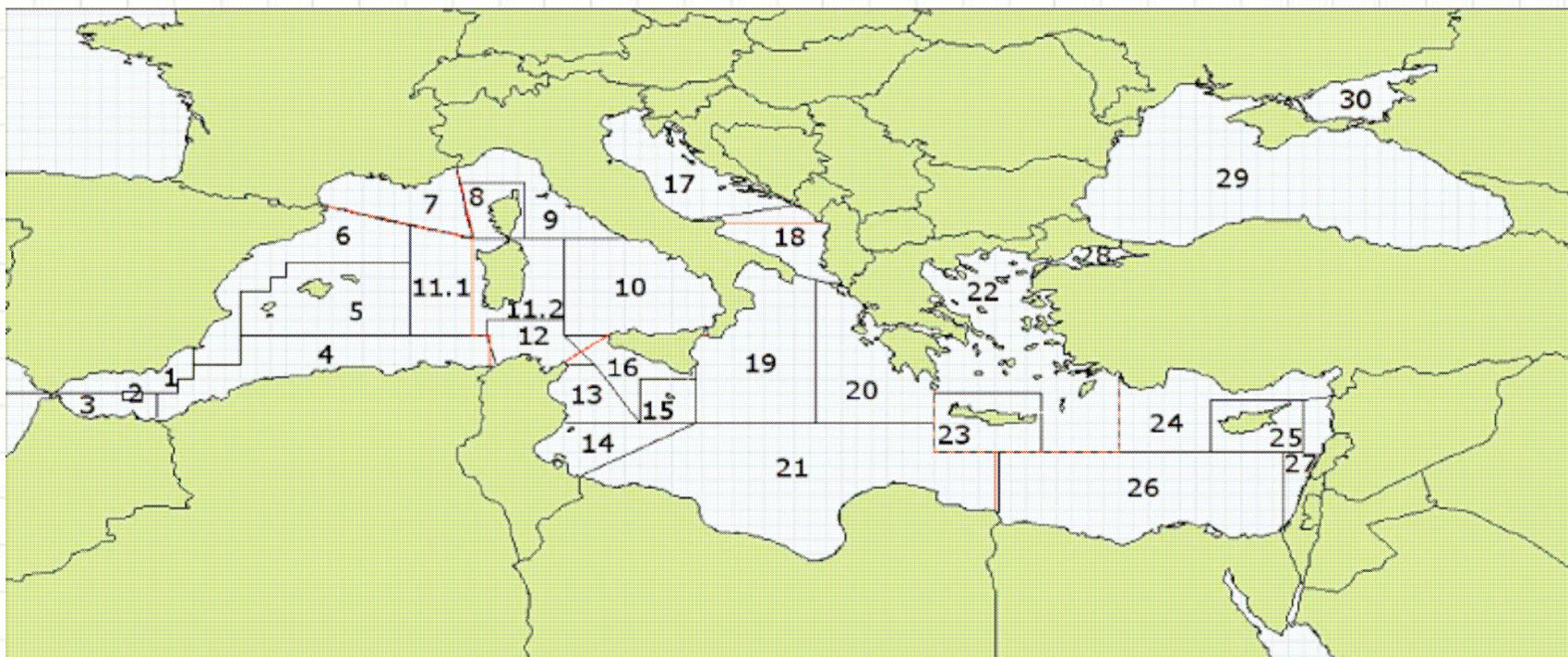


ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura





ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura



— Divisiones estadísticas de la FAO (en rojo) — SZG de la CGPM (en negro)

01 — Norte del Mar de Alborán	09 — Mar Ligur y norte del Mar Tirreno	16 — Sur de Sicilia	24 — Norte de Levante
02 — Isla de Alborán	10 — Sur y centro del Mar Tirreno	17 — Norte del Mar Adriático	25 — Isla de Chipre
03 — Sur del Mar de Alborán	11.1 — Cerdeña (oeste)	18 — Sur del Mar Adriático	26 — Sur de Levante
04 — Argelia	11.2 — Cerdeña (este)	19 — Oeste del Mar Jónico	27 — Levante
05 — Islas Baleares	12 — Norte de Túnez	20 — Este del Mar Jónico	28 — Mar de Mármara
06 — Norte de España	13 — Golfo de Hamamet	21 — Sur del Mar Jónico	29 — Mar Negro
07 — Golfo de León	14 — Golfo de Gabes	22 — Mar Egeo	30 — Mar de Azov
08 — Isla de Córcega	15 — Isla de Malta	23 — Isla de Creta	



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

ZONA	SUBZONA	DIVISIÓN
27 ATLÁNTICO NORORIENTAL	VII. GOLFO DE VIZCAYA	VIIIa. Golfo de Vizcaya Norte
		VIIIb. Golfo de Vizcaya Centro
		VIIIc. Golfo de Vizcaya Sur
		VIII d. Golfo de Vizcaya Mar Abierto
		VIII e. Oeste del Golfo de Vizcaya
	IX. AGUAS PORTUGUESAS	IXa. Aguas Portuguesas Este
		IXb. Aguas Portuguesas Oeste
37 MAR NEGRO Y MAR MEDITERRÁNEO	37.1. MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL	37.1.1. Baleares
		37.1.2. Golfo de León
		37.1.3. Cerdeña
	37.2. MEDITERRÁNEO CENTRAL	37.2.1. Mar Adriático
		37.2.2. Mar Jónico
	37.3. MEDITERRÁNEO ORIENTAL	37.3.1. Mar Egeo
		37.3.2. Levante
	37.4. MAR NEGRO	37.4.1. Mar de Mármara
		37.4.2. Mar Negro
		37.4.3. Mar de Azov



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: zonas de captura

ZONA	SUBZONA	DIVISIÓN
34 ATLÁNTICO CENTRO ORIENTAL	34.1. COSTA SEPTENTRIONAL	34.1.1. Costa marroquí
		34.1.2. Islas Canarias y Madeira
		34.1.3. Costa sahariana
	34.2. OCÉANICA SEPTENTRIONAL	-
	34.3. COSTA MERIDIONAL	34.3.1. Costas de Cabo Verde
		34.3.2. Islas de Cabo Verde
		34.3.3. Sherbro
		34.3.4. Oeste del Golfo de Guinea
		34.3.5. Centro del Golfo de Guinea
		34.3.6. Sur del Golfo de Guinea
	34.4. OCÉANICA MERIDIONAL	34.4.1. Sudoeste del Golfo de Guinea
34.4.2. División Oceánica Suroccidental		

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: artes de pesca





ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: artes de pesca

- » A efectos de **etiquetado y trazabilidad**, la **información** que con **carácter obligatorio** ha de aparecer es la “**categoría del arte de pesca**”.
- » Con **carácter voluntario**, podrá facilitarse **información más detallada** sobre el “**tipo de arte de pesca**”.

CATEGORÍA DE ARTE	TIPO DE ARTE	CÓDIGO
REDES DE CERCO	Red de cerco con jareta desde 1 embarcación	PS1
RASTRAS O RASTROS	Rastro (desde embarcación)	DRB
REDES DE ENMALLE Y DE ENREDO	Redes de enmalle de fondo (caladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Red combinada de enmalle-trasmallo	GTN
	Trasmallos	GTR

Problema: el espacio en la etiqueta es limitado!!



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: artes de pesca

ARTE DE PESCA
TRASMALLO

ARTE DE PESCA
ARRASTRE

ARTE DE PESCA
CERCO

ARTE DE PESCA
PALANGRE

ANDALUCÍA (ESPAÑA)		PRIMER EXPEDIDOR	
ZONA DE CAPTURA FAO 27. CIEM IXA GOLFO DE CÁDIZ ATLÁNTICO NORESTE		LONJA DE BONANZA COFRADIA SANLÚCAR BARRAMEDA MUELLE PESQUERO, S/Nº NAVE JPS SANLÚCAR DE BARRAMEDA 11540	
DENOM. COMERCIAL: ACEDIA			FAO CET
DENOM. CIENTÍFICA: <i>Dicologlossa cuneata</i>			
PESO NETO	9,65 Kg	METODO DE PRODUCCIÓN Pesca Extractiva	PRESENTACION O TRATAMIENTO C/C
BUQUE 270-REDERO VELEZ	ARTE DE PESCA TRASMALLO	ID. EXTERNA SE-1-1-07	
LISTA DE INGREDIENTES	CONSERVAR ENTRE 0 Y 5 °C	F. CAPTURA 20/11/2014	EXPEDICIÓN 20/11/2014
NOMBRE LOCAL ACEDIA	TAM. 1	CAJA 11	
COMPRADOR RODRIMAR			
12			
LOTE: BO201114CET27219000618			



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: leyendas





ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: leyendas

- » **Los productos de la pesca** frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum* sólo podrán comercializarse envasados o envasados y deberán estar 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
- » **Estas especies** de pescado contienen un elevado porcentaje de aceite, con una importante presencia de ésteres cerosos, produciendo un cuadro clínico de diarrea oleosa anaranjada que parece no estar causado por la toxicidad sino por la incorrecta digestión de estos ésteres.
- » En restaurantes, corresponderá a los encargados tomar las precauciones para eliminar los ésteres no digeribles. Para disminuir los riesgos, se recomienda asarlo o prepararlo mediante un procedimiento que permita eliminar o disminuir la grasa. En todo caso, NO conviene utilizar el líquido resultante de la cocción para la elaboración de salsas u otros productos.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: leyendas

- » El escolar, lima o clavo (*Ruvetus pretiosus*), también se le conoce localmente como cochinilla.



- » El escolar negro o negra (*Lepidocybium flavobrunneum*), también se le conoce localmente atún negro.



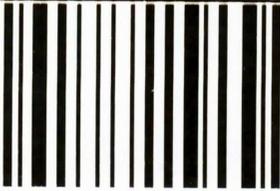
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: leyendas



Estos animales pueden provocar efectos gastrointestinales adversos

Estos animales han de ser remitidos a un centro de expedición o establecimiento de transformación antes de su puesta en el mercado para su venta al por menor

Este producto puede contener sulfitos

ANDALUCÍA (ESPAÑA)		PRIMER EXPEDIDOR		ES 12.006551/CA CE	
ZONA DE CAPTURA FAO 27. CIEM IXa GOLFO DE CÁDIZ ATLÁNTICO NORESTE		LONJA DE CÁDIZ A. P. BAHÍA DE CÁDIZ MUELLE PESQUERO, S/N CÁDIZ		11006	
DENOM. COMERCIAL: ESCOLAR NEGRO				FAO LEC	
DENOM. CIENTIFICA: <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>					
PESO NETO		6,20 Kg		METODO DE PRODUCCIÓN Pesca Extractiva	
				PRESENTACION O TRATAMIENTO C/C	
BUQUE 61-NICOLAS E ISABEL		ARTE DE PESCA PALANGRE		ID. EXTERNA AM-2-2179	
LISTA DE INGREDIENTES				F. CAPTURA 19/11/2014	EXPEDICIÓN 24/11/2014
NOMBRE LOCAL ESCOLAR NEGRO		TAM. 1		CAJA 1005	
					
LOTE: CD241114LEC21976001852					

Estos animales pueden provocar efectos gastrointestinales adversos



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: leyendas

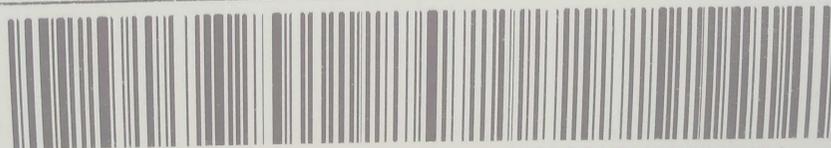
» En lo que respecta a la comercialización de los moluscos bivalvos vivos, según el Reglamento (CE) nº 853/2004, una vez **expedidos por un centro de expedición**, es obligatorio indicar la **fecha de duración mínima**, que podrá ser sustituida por la **mención...**

...“Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta”

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: la denominación comercial



ZONA DE CAPTURA FAO 27 CIEM IXa GOLFO DE CÁDIZ A:Atlántico noreste P:o. Desemb.: ISLA CRISTINA		PRIMER EXPED. o CENTRO DE EXP Lonja de: LONJA DE ISLA, S.L. LCNJA DE ISLA, S.L. Muelle Mar:ínez Catena, S/N 21410, ISLA CRISTINA		ES 12.10500/H CE
DENOM COMERCIAL: CABRACHO			FAO: SC	
DENOM CIENTÍFICA: SCORPAIENA SCROFA				
Peso Neto (Kg) <h1 style="text-align: center;">7.80</h1>		Método de Proc ucción CAPTURADO		Método de Presentación E
BUQUE NUEVO VALVERDE			ID. EXTERNA HU-2-7-98	
Fecha Captura:02/06/2016 Fecha Exp.:02/06/2016 Fecha Desemb.:02/06/2016 Arte de Pesca:Arrastre Conservar entre 0 y 5° Hora: 17:09		Lote: 0202061624052000481 Caja <h1 style="font-size: 2em;">571</h1> Venta <h1 style="font-size: 2em;">616</h1>		Fecha Caducidad 5 días después fecha captura
Comprador: 660 - BAÑOS				



(01)98436544910997(3102)000780(10)0202061624052000481



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: la denominación comercial

- » La **denominación comercial** ha de coincidir con el publicado en el **listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España**. Este listado incluye, para algunas especies, el nombre comercial aceptado para nuestra Comunidad Autónoma. **Este listado se publica anualmente en el BOE mediante resolución de la Secretaria General de Pesca**.
- » Las denominaciones reconocidas por las CCAA tan solo son complementarias a la denominación comercial aceptada para todo el territorio nacional.
- » La denominación comercial habrá de expresarse en la lengua o lenguas oficiales del Estado miembro interesado.
- » El **nombre científico** de la especie se consignará de conformidad con con el sistema de información FishBase o, en su caso, con la base de datos AFSIS de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO).



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS: la denominación comercial

ANDALUCÍA (ESPAÑA)		PRIMER EXPEDIDOR	
ZONA DE CAPTURA FAO 27. CIEM IXA GOLFO DE CÁDIZ ATLÁNTICO NORESTE		LONJA DE BONANZA COFRADIA SANLÚCAR BARRAMEDA MUELLE PESQUERO, S/Nº NAVE JPS SANLÚCAR DE BARRAMEDA 11540	
DENOM. COMERCIAL: ACEDIA			FAO
DENOM. CIENTÍFICA: <i>Dicologlossa cuneata</i>			CET
PESO NETO	9,65 Kg	METODO DE PRODUCCIÓN Pesca Extractiva	PRESENTACION O TRATAMIENTO C/C
BUQUE 270-REDERO VELEZ	ARTE DE PESCA TRASMALLO	ID. EXTERNA SE-1-1-07	
LISTA DE INGREDIENTES	CONSERVAR ENTRE 0 Y 5 °C	F. CAPTURA 20/11/2014	EXPEDICIÓN 20/11/2014
NOMBRE LOCAL ACEDIA	TAM. 1	CAJA 11	



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Núm. 84

Jueves 7 de abril de 2016

Sec. III. Pág. 24605

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

3357

Resolución de 28 de marzo de 2016, 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.

COMPRADOR
RODRIMAR
12

LOTE: BO201114CET27219000618