

**ETIQUETADO
DE LOS
PRODUCTOS
DE LA PESCA**

INDICE DE CONTENIDOS

TITULO I. INFORMACIÓN GENERAL DEL ETIQUETADO	3
CAPITULO 1º. INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	3
SECCIÓN 1ª. NORMAS GENERALES	3
1.1 Prohibiciones Genéricas	3
1.2 Obligaciones en la presentación de datos	3
1.3 Lengua en el etiquetado.....	4
1.4 Otros datos no obligatorios	4
SECCIÓN 2ª. DATOS OBLIGATORIOS.....	4
TITULO II. ETIQUETADO EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.....	8
CAPITULO 1º. FORMA DE PRESENTACIÓN	8
CAPITULO 2º. PARTES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.....	9
CAPITULO 3º. ETIQUETADO EN EL PESCADO VIVO, FRESCO, REFRIGERADO Y/O COCIDO.....	10
SECCIÓN 1ª. ETIQUETADO GENERAL EN PRODUCTOS ENVASADOS.....	10
1.1 Aclaraciones de términos.....	11
1.1.1 Baremo de clasificación de frescura	12
Pescado Blanco	12
Pescado azul.....	12
Elasmobranquios	13
Cefalópodos.....	13
Crustáceos.....	13
1.1.2 Modo de presentación.....	13
1.1.3 Forma de obtención.....	13
1.1.4 Zonas de Captura y cría	13
1.1.5 Denominaciones comerciales	14
SECCIÓN 2ª. ETIQUETADO EN VENTA FINAL A GRANEL	16
SECCIÓN 3ª MARCADOS ESPECÍFICOS	16
3.1 Objetivos de la Marca	16
3.2 Información al consumidor.....	17
3.3 Fraccionamiento de envases originales.....	17
3.4 Logotipo de la Marca	18
CAPITULO 4º. ETIQUETADO EN EL PESCADO CONGELADO	18
SECCIÓN 1ª. ETIQUETADO EN LOS PRODUCTOS CONGELADOS.....	18
CAPITULO 5º. ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA ENVASADOS EN GENERAL.....	21
SECCIÓN 1ª. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO	21

TITULO I. INFORMACIÓN GENERAL DEL ETIQUETADO

CAPITULO 1º. INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El etiquetado se define como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos, relacionados con un producto, que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto.

SECCIÓN 1ª. NORMAS GENERALES

1.1 Prohibiciones Genéricas

El etiquetado de los productos alimenticios debe cumplir los siguientes principios generales, de forma que **no deberá inducir a error al comprador, especialmente sobre lo siguiente** :

- ✍ Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
- ✍ Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
- ✍ Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
- ✍ Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Estas prohibiciones se aplicarán, igualmente, a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se dé a éstos o a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

1.2 Obligaciones en la presentación de datos

Cuando los productos alimenticios se presenten envasados con destino al consumidor final, sin posterior manipulación, **las indicaciones de la información obligatoria** del etiquetado **figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo**.

Será obligatorio que figuren **en el mismo campo visual**, salvo para los envases a que se refiere el artículo 14, las indicaciones relativas a:

- ✍ Denominación de venta.
- ✍ Cantidad neta.

- ✍ Marcado de fechas.
- ✍ Grado alcohólico, en su caso.

En todos los casos, **las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles** e irán inscritas **en un lugar destacado** y de forma que sean **fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles**. Estas indicaciones **no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes**.

En caso de venta a granel o fraccionada la información del productor debe conservarse, hasta el final de su venta, para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

1.3 Lengua en el etiquetado

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la **lengua española oficial del Estado**.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

1.4 Otros datos no obligatorios

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

SECCIÓN 2ª. DATOS OBLIGATORIOS

De forma general, para cualquier producto alimenticio, los datos que deben aparecer en su etiquetado son los relacionados a continuación, con independencia de que sus normativas específicas, siempre amparadas en una norma de ámbito comunitario (transposición de Directivas o Reglamentos de la Unión europea), establezcan nuevos datos obligatorios o exceptúen de cumplir otros. La normativa que regula este etiquetado es el Real Decreto 1334/1999, de 31-7-1999, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

✍ **Denominación de Venta:** nombre previsto por las normas comunitarias, nacionales o, en su ausencia, el nombre consagrado por el uso, acompañado del estado físico en el que se comercializa y de la tipificación de calidad en su caso. No podrá sustituirse por una denominación de fantasía.

✍ **Relación de ingredientes:** en orden decreciente de masas, incluidos aditivos (por grupos de los mismos). No será preciso en frutas, hortalizas frescas, patatas, aguas de bebida, vinagres, algunos productos lácteos y bebidas alcohólicas; tampoco será necesario en productos formados por un solo ingrediente (aceite de oliva virgen); existen algunos tipos de ingredientes para los que el indicar la relación de varios de ellos puede ser sustituido por la denominación del grupo al que pertenecen, de acuerdo con lo recogido en el anexo I del Real Decreto 1334/99 (Ej. Se puede indicar “aceite vegetal” en sustitución de la relación de los diversos aceites que se

incluyan en el producto, siempre que sean diferentes al de oliva)

La sistemática para indicar la lista de ingredientes de un producto, teniendo en cuenta los problemas para la salud que se originan por alergias alimentarias, se ha modificado mediante el Real Decreto 2220/2004, por el que se modifica el Real Decreto 1334/1999, estableciéndose que en la lista de ingredientes deben aparecer todos y cada uno de los componentes del mismo y que, **en el caso de que un ingrediente esté formado a su vez por varios ingredientes** (en especial cuando se trate de determinados productos proteicos citados en el anexo V del RD 1334/1999, como leche, huevos, pescado, etc.), se deberán desglosar dichos ingredientes, de forma que el consumidor tenga a su alcance un información suficiente de cada ingrediente presente en el alimento. Se permite exceptuar este desglose para aquellos ingredientes compuestos cuyo porcentaje en el alimento final sea inferior al 2%, pero siempre y cuando la composición de dicho ingrediente esté regulada por alguna normativa (antes de la entrada en vigor de dicha modificación, se exceptuaba el desglose de aquellos ingredientes que constituían menos del 25% del producto final)

También se ha introducido mediante esta modificación, la obligatoriedad de indicar los ingredientes presentes en bebidas alcohólicas con contenido alcohólico superior al 1.2%, que anteriormente estaban excluidas.

✍ **Indicación cuantitativa de determinados ingredientes:** en los siguientes casos:

☞ El ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta.

☞ En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica

☞ Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

✍ **Grado alcohólico** en bebidas con contenido alcohólico superior al 1,2 %.

✍ **Cantidad neta:** En unidades de volumen (litros, centilitros, etc.) para líquidos y en unidades de masa (kilos, gramos, etc.) para el resto.

En productos sólidos recubiertos por un líquido de cobertura (ya sea en estado líquido o congelado), siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra (agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas), se indicará la **“masa neta escurrida”**.

Como ejemplo de excepción se encuentra el aceite, no considerado líquido de cobertura en aquellas conservas como el “bonito en aceite”, ya que dicho

aceite no se encuentra en la lista de líquidos de cobertura, por lo que no sería obligatoria la indicación de dicha cantidad neta escurrida, aunque sí habría que citar la cantidad de bonito en virtud de lo previsto en el art. 8 del Reglamento.

Como complemento de esta información es interesante recordar que, mediante la Orden PRE/3360/2004, se ha publicado una información complementaria sobre el etiquetado de los **productos sometidos a glaseado** (proceso que consiste en recubrir a un producto alimenticio, congelado o ultracongelado, con una capa de agua con el fin de protegerlo de las oxidaciones, u otras alteraciones, que se producen en el contacto de la superficie del producto con el aire). Dicha información obliga a que en el etiquetado de este tipo de productos, que se ofrezcan sin envasar al consumidor final, se debe indicar, además de los requisitos obligatorios establecidos por el Real Decreto 1334/1999, la indicación del precio de venta del producto tanto por kilogramo de peso neto, como por kilogramo de peso neto escurrido; también se establece la obligación de indicar el porcentaje de glaseado que tiene el producto siempre que dicho porcentaje sea superior al 5% del peso escurrido del mismo.

✍ **Marcado de fechas** (fecha de caducidad): con diferentes datos según la duración del producto, pero siempre precedida de alguna de las frases siguientes:

☞ “Consumir preferentemente antes del...”

☞ “Consumir preferentemente antes del fin de...”

Los datos a indicar como fecha serán:

? Productos con duración inferior a 3 meses: día y mes.

? Duración superior a 3 meses e inferior a 18 meses: mes y año.

? Duración superior a 18 meses: año.

Se excluyen de esta obligación: frutas y hortalizas frescas, vinos y bebidas con más de 10% en alcohol, bebidas refrescantes, panadería diaria, vinagre, sal de cocina, azúcares, algunos productos de confitería, gomas de mascar y porciones de helado.

☞ En productos muy perecederos (quesos frescos, leche pasteurizada, etc.) se cambiará la fecha de consumo preferente por la “**Fecha de Caducidad**”, que será reflejada mediante el día, mes e incluso año.

✍ **Condiciones especiales de conservación y utilización:** caso de ser necesarias para un correcto uso del producto, debido a la dificultad de almacenamiento o de preparación culinaria.

✍ **Modo de empleo:** caso de que su omisión no permita hacer uso adecuado del producto.

✍ **Identificación del responsable:**

✍ Nombre, razón social o denominación del

fabricante, envasador, o vendedor en la CEE.

✍ Domicilio de la razón social responsable, en el que se deberían indicar todos los datos que faciliten una correcta localización (población, calle, paraje, etc.)

✍ **Lote:** se indicará por diferentes medios, a elección del fabricante o responsable del producto, según lo previsto por el Real Decreto 1808/91 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. Como norma general el lote irá precedido de la letra "L", salvo que por su colocación sea fácil de diferenciar del resto del etiquetado, aunque en todo caso debe ser visible, legible e indeleble. Está exceptuados de la indicación del número de lote, aquellos productos en los que el marcado de fechas de consumo lleve incluida la indicación del día y el mes de forma clara y en orden.

✍ **Procedencia:** de carácter obligatorio para aquellos productos que no sean originarios de la CEE, o en los que esta característica influya en su calidad o características, por lo que su conocimiento sería de importancia para el consumidor. Este dato no puede ir en contradicción de la normativa comunitaria sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Garantizadas.

ETIQUETA GENÉRICA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS

En azul los datos que deben aparecer obligatoriamente

✍ **DENOMINACIÓN: ALUBIAS CON CHORIZO**

✍ **LISTA DE INGREDIENTES: alubias, patatas, trozos de chorizo 10% (carne y tocino de cerdo, sal, especias, aditivos (E., etc.) agua, sal, pimentón, cebolla y ajo.**

✍ **CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: 15-10-2004**

✍ **CONTENIDO NETO: 500 GRAMOS**

✍ **LOTE: 45-23X**

✍ **FABRICANTE: LOS BOTEROS, S.L.**

C/ el parador nº 3 Madrid

✍ **MARCADO SANITARIO (por ser un plato cárnico)**

✍ **INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN: Calentar al baño maría**

TITULO II. ETIQUETADO EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Dentro de los productos de la pesca, atendiendo a su origen o procedencia, deberán diferenciarse dos grupos que, en lo referente al tema del etiquetado, solamente se deberán tener en cuenta a la hora de indicar esta característica en el apartado, que se aclarará posteriormente, dedicado a la forma de obtención:

✍ **Productos de la pesca:** Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas y lechazas, con exclusión de los mamíferos acuáticos, ranas y animales acuáticos objeto de otro apartado.

✍ **Productos de la acuicultura:** Todos los productos pesqueros, nacidos y criados bajo control humano, hasta su comercialización como productos alimenticios. No obstante, los peces y crustáceos marinos o de agua dulce, capturados en su entorno natural durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar el tamaño comercial deseado para el consumo humano, se consideran productos de la acuicultura, en la medida en que su paso por los viveros no tenga más finalidad que mantenerlos vivos y no hacer que adquieran un tamaño o peso mayores.

CAPITULO 1º. FORMA DE PRESENTACIÓN

✍ **Productos frescos:** Son los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no haya sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración.

✍ **Productos preparados:** Son los productos pesqueros que han sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica tales como, el eviscerado, descabezado, corte en rodajas, fileteado o picado.

✍ **Productos transformados:** Son los productos pesqueros que han sido sometidos a un tratamiento químico o físico, tales como el calentamiento, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabechado, aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos.

✍ **Productos en conserva:** Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar, sea cual sea la temperatura en que el producto este destinado a ser almacenado.

✍ **Productos en semiconserva:** Son aquellos que con o sin adicción de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han estabilizado mediante un tratamiento apropiado para un tiempo limitado y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal.

✍ **Productos congelados:** Son los productos pesqueros que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura interior de por lo menos -18°C , tras su estabilización térmica.

✍ **Productos refrigerados:** Son los productos pesqueros sometidos a un procedimiento que consiste en bajar la temperatura hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

✍ **Productos cocidos:** Son los que han sido convenientemente sometidos a la acción del vapor de agua o del agua en ebullición o cualquier otro sistema autorizado, sola o con adicción de sal común, condimentos, especias y aditivos alimentarios.

✍ **Embutidos de productos de la pesca:** Es el embutido elaborado a partir del pescado sin piel, conservando la estructura tisular del mismo.

CAPITULO 2º. PARTES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

✍ **Alas o aletas:** Son los apéndices carnosos situados en la línea media o en los bordes laterales del cuerpo de los cefalópodos decápodos (calamares y similares) y elasmobranquios (tiburones) Los cefalópodos octópodos son los pulpos.

✍ **Bocas o patas:** Son los apéndices locomotores, tenazas o pinzas de los crustáceos (bogavantes, langosta, etc.)

✍ **Rejos o patas:** Son los tentáculos de los cefalópodos (pulpos, calamares, potas, etc.)

✍ **Cabeza:** Es la parte anterior del cuerpo de los pescados seccionados a nivel del hueso occipital y primeras vértebras cervicales.

✍ **Carne o vianda:** Son las partes blandas de los moluscos bivalvos (vieiras, almejones, etc.) y gasterópodos (caracoles)

✍ **Colas:** En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal.

En el caso de los crustáceos (cangrejos, langostas, etc.) es el abdomen o pleón, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.

✍ **Anillas y coronas:** Son los cortes perpendiculares efectuados en el manto de los cefalópodos (calamares, sepias, etc.)

✍ **Falda o ventresca, alas o collares:** Son las masas musculares que delimitan la cavidad abdominal de los peces.

✍ **Filetes:** Son las masas musculares de los peces de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

✍ **Huevas:** Son las masas ováricas de las hembras de los peces recubiertos de colema, con oviductos y parte del útero.

✍ Huevos: Son los gametos sin fecundar obtenidos de las hembras de peces y crustáceos.

✍ Lomos: Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

✍ Rodajas: Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores. Perpendiculares o transversales a la columna vertebral.

Irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal. En los cefalópodos, decápodos, las rodajas pueden ir acompañadas de la parte correspondiente a los tentáculos.

✍ Tubos, vainas o planchas: Son el manto o cuerpo de los cefalópodos decápodos (calamares, sepias, etc.), desprovistos de alas, patas, cabeza y vísceras; podrá ir seccionada la porción distal de la vaina.

✍ Migas: Se entiende por migas las porciones pequeñas que conservan la estructura tisular muscular de los productos de la pesca.

✍ Coccochas: Son las masas musculares, recubiertas con piel y mucosa, situadas entre las dos ramas de la mandíbula inferior de los peces.

CAPITULO 3º. ETIQUETADO EN EL PESCADO VIVO, FRESCO, REFRIGERADO Y/O COCIDO

Los productos de la pesca solamente podrán venderse al público en los establecimientos de alimentación autorizados para este fin. No se ofrecerán a la venta aquellos productos de la pesca que hayan sufrido deterioros o algún otro proceso de descomposición o hayan sido contaminados por materias extrañas, hasta el punto de no ser aptos para el consumo.

Los productos de la pesca que se ofrezcan a la venta en lonjas, mercados centrales y mercados detallistas estarán clasificados y seleccionados de modo que todo el contenido de un recipiente sea de especie, tamaño y calidad semejante.

El pescado fresco se expondrá al público en condiciones de garantizar su calidad e higiene sanitaria. En el caso de ofrecerse a la venta **pescado descongelado**, será obligatorio el anunciar dicha característica mediante un cartel que sea visible por el comprador.

Podrán ser objeto de las manipulaciones que el cliente demande. El establecimiento contará con los medios suficientes para mantener los productos de la pesca a una temperatura en el centro de las piezas entre cero y siete grados centígrados.

Los productos de la pesca deberán mantenerse sobre superficies con una inclinación adecuada para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo, no pudiendo recibir nunca la acción directa de los rayos del sol.

SECCIÓN 1ª. ETIQUETADO GENERAL EN PRODUCTOS ENVASADOS

En el **Reglamento (CE) n.º. 104/2000** del Consejo, de 17 de diciembre de 2000, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, **establece la obligación de que el consumidor posea una adecuada información sobre el producto que va a consumir**, aspectos cuyo

desarrollo se contienen en el Reglamento (CE) 2065/2001 de la Comisión, relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Por otro lado **el Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo**, de 27 de noviembre de 1996, por el que se **establecen normas comunes de comercialización** para determinados productos pesqueros, ordena que sus disposiciones se apliquen a dichos productos cuando se comercializan con destino al consumo humano tanto si son de origen comunitario como si proceden de países terceros, y establece las categorías de frescura y de calibrado en los lotes expuestos a la primera venta.

Por lo que se refiere a la legislación nacional, el Real Decreto 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos, vigente hasta la fecha, se ha visto afectado por las disposiciones introducidas por el referido Reglamento (CE) 2065/2001 y con la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado, complementada en el ámbito territorial andaluz con la Ley 1/2002, de 4 de abril, de ordenación, fomento y control de la pesca marítima, el marisqueo y la acuicultura marina.

Para lograr una mayor seguridad jurídica se ha publicado el **Real Decreto 121/2004, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos**, que supone la adaptación de la normativa nacional a los citados reglamentos comunitarios (entrada en vigor el 5 de mayo de 2004)

Esta normativa afecta a todos los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, vivos, frescos, refrigerados o cocidos, con independencia de su origen (procedentes de la Unión Europea o de Países Terceros) Así mismo, es aplicable a todos los agentes que intervienen en las diferentes fases de comercialización de los productos, desde la primera venta hasta la presentación al consumidor final.

1.1 Aclaraciones de términos

☞ Calibre: se entiende por **calibre** mínimo o talla mínima de comercialización de una especie, el peso mínimo de una pieza por debajo del cual no puede comercializarse. Se especificara con un número 1, 2, 3, 4,..., siendo siempre el peso de mayor a menor.

☞ Categoría de frescura: las **categorías de frescuras** se especificaran dependiendo del tipo de pescado de que se trate, para lo que se aplicaran unos criterios (establecidos en el Anexo I, del Reglamento 2406/1996) que permitirán determinar las mismas. Las categorías de frescura, según dichos criterios, serán "Extra", "A" y "B". Deben figurar, obligatoriamente, en la etiqueta de la primera venta, aunque no es necesaria que persista en el resto del proceso de distribución, tal y como se ha indicado anteriormente al citar los datos obligatorios que deben aparecer en el etiquetado.

Finalmente y **de acuerdo con el Real Decreto 1437/92**, por el que se aprueban normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, modificado por el Real Decreto 1840/97, en todos los productos de la pesca que se comercialicen, deberá poder conocerse, ya sea mediante indicación en el envase o embalaje o, para aquellos productos no embalados, mediante la documentación adjunta al envío, el origen de los productos y en concreto los siguientes datos:

✍ País expedidor de la mercancía, ya sea mediante la denominación completa del mismo o mediante las siglas de identificación del mismo, que en el caso de España sería la "E".

✍ Identificación del establecimiento expedidor del producto, que será el número de autorización concedido por la Unión Europea, que para el caso de España coincide con el Número de Registro Sanitario de la industria o del barco de pesca de origen.

✍ Las siglas de identificación de la Unión Europea: CE-EC-EG-EK-EF-EY.

Sin embargo y a diferencia de los datos similares que aparecen en los productos cárnicos y lácteos (denominados marcado de salubridad), en el caso de los productos de la pesca no se establecía la obligatoriedad de que aparezcan incluidos en un óvalo, sino que simplemente se indica que deben ir agrupados y de forma que sea posible su lectura sin tener que abrir el envase o embalaje del producto.

De todas formas y como complemento de lo anteriormente expuesto, a partir de la entrada en vigor del Reglamento CE 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene en los productos alimenticios de origen animal, en concreto con lo establecido en su art. 5, sobre marcado sanitario y de identificación, se obliga a que todos los productos de origen animal, con excepción de los huevos frescos, lleven, antes de us puesta en el mercado, una marcado de identificación de conformidad con los requisitos establecidos en el Anexo II de dicho Reglamento; en concreto con los siguientes condicionantes:

- ✍ Nombre del país donde radica el establecimiento de origen del producto (para el caso de España, se establece que la identificación serán las siglas ES).
- ✍ Número de autorización del establecimiento (en España será en Número de Registro Sanitario)
- ✍ Siglas CE
- ✍ Todos los datos deberán ir ubicados en un sello de forma oval.

1.1.1 Baremo de clasificación de frescura

Los baremos de frescura solamente se aplicarán al grupo de productos que se detallan a continuación; para lo que se inspeccionará el aspecto de una serie de órganos externos e internos del animal.

Pescado Blanco

Especies: Eglefino, bacalao, carbonero, abadejo, gallineta nórdica, merlán, maruca, japuta, rape, faneca y capellán, boga, caramel, congrio, rubio, lisa, sollas, gallo, lenguado, limanda, mendo limón, platija y peces cinto.

Para especificar la frescura se tiene en cuenta el estado de la piel, mucosidad cutánea, ojo, branquias, peritoneo (en el eviscerado), olor de las branquias y de la cavidad abdominal y, finalmente el aspecto de la carne.

Pescado azul

Especies: Atún blanco, atún rojo, patudo, bacaladilla, arenque, sardina, caballa, jurel y boquerón/anchoa.

Para especificar la frescura se tiene en cuenta el estado de la piel, mucosidad cutánea, ojo, opérculos, branquias, de la cavidad abdominal y consistencia de la carne.

Elasmobranquios

Especies: Galludo, alitán/pintarroja, raya.

Para especificar la frescura se tiene en cuenta el estado del ojo, aspecto y olor. Criterios adicionales para las rayas serian el aspecto de la piel, consistencia de la carne, aspecto y vientre.

Cefalópodos

Especies: Jibias.

Para especificar la frescura se tiene en cuenta el estado de la piel, carne, tentáculos y olor.

Crustáceos

Especies: Quisquilla, cigala, etc.

Para especificar la frescura se tiene en cuenta, en las quisquillas el estado de la carne durante y después del descascarillado, fragmentos y olor; en cuanto a las cigalas el aspecto del caparazón, ojos y branquias, olor y carne de la cola.

1.1.2 Modo de presentación

Ha de indicarse el modo de preparación o tratamiento de cocción, en el caso de que este se efectúe, en cualquiera de las formas que se expresan a continuación:

- ✍ Eviscerado: evs.
- ✍ Con cabeza: c/c.
- ✍ Sin cabeza: s/c.
- ✍ Fileteado: fl.
- ✍ Cocido: cc.
- ✍ Descongelado.
- ✍ Otros.

1.1.3 Forma de obtención

En el etiquetado ha de figurar la forma de obtención del producto, tanto si procede de producción extractiva como de acuicultura, con los indicadores siguientes:

- ✍ Pesca extractiva o pescado.
- ✍ Pescado en aguas dulces.
- ✍ Criado o acuicultura.
- ✍ Marisqueo.

En la indicación de “pescado en aguas dulces” y “cría”, tanto para los productos pescados en aguas dulces como para los productos cultivados, se indicará el Estado miembro o país tercero donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo.

1.1.4 Zonas de Captura y cría

- ✍ Atlántico Noroeste. Zona FAO n° 21.
- ✍ Atlántico Noreste. Zona FAO n° 27.
- ✍ Mar Báltico. Zona FAO n° 27, III, d.
- ✍ Atlántico Centro-Oeste. Zona FAO n° 31.
- ✍ Atlántico Centro-Este. Zona FAO n° 34.
- ✍ Atlántico Suroeste. Zona FAO n° 41.
- ✍ Atlántico Sureste. Zona FAO n° 47.
- ✍ Mar Mediterráneo. Zona FAO n° 37.1, 37.2 y 37.3.
- ✍ Mar Negro. Zona FAO n° 37.4.
- ✍ Océano Índico. Zona FAO n° 51 y 57.
- ✍ Océano Pacífico. Zona FAO n° 61, 67, 71, 77, 81 y 87.
- ✍ Antártico. Zona FAO n° 48, 58 y 88.

En la indicación de las zonas de captura, la pesca en aguas dulces o de cría puede hacerse más precisa por parte de cualquier operador que participe en el proceso de producción o comercialización de un producto, manteniendo, en todo caso, la zona genérica.

1.1.5 Denominaciones comerciales

Se especificará el nombre comercial y el científico, de acuerdo con las denominaciones aprobadas mediante Resolución de la Secretaría General de Pesca Marítima de fecha 27 de febrero de 2006, a fin de evitar confusión con las especies afines (se entiende como especies afines aquellas que siendo diferentes, presentan morfológicamente atributos parecidos o semejantes entre sí, pudiendo inducir por ello a tipificaciones erróneas)

Ejemplo de algunas denominaciones habituales y científicas de especies relevantes:

Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>
Merluza argentina	<i>Merluccius hubbsi</i>
Merluza del senegal	<i>Merluccius senegalensis</i>
Acedía	<i>Dicologlossa cuneata</i>
Lenguado	<i>Solea vulgaris</i>
Bacalao	<i>Gadus morhua</i>
Rosada chilena	<i>Genypterus blacodes</i>
Langostino	<i>Penaeus kerathurus</i>
Calamar	<i>Loligo vulgaris</i>
Pota	<i>Illex illecebrosus</i>
Fletan o halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>
Fletan negro o halibut negro	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>
Platija americana	<i>Hippoglossoides platessoides</i>
Boquerón	<i>Engraulis encrasicolus</i>

Boquerón argentino o anchoita Engraulis anchoita

Ejemplo de etiqueta para productos procedentes de la Unión Europea o de Países Terceros (de especies sin normalización):

Zona de captura o de cría: Atlántico Norte		Primer expedidor o centro de expedición Nº de R. S. I: o Nº de Autorización: 12.xx/x Domicilio: XDERFGHJ Nombre: XXXXXXXXXX	
Nombre comercial: Bacalao		Nombre científico: Gadus morhua	
Peso neto (Productos envasados): 3,5 Kg	Método de producción: Pesca extractiva	Modo de presentación o tratamiento: C/c (con cabeza)	

Ejemplo de etiqueta para productos procedentes de Países Terceros (de especies con normalización):

Zona de captura o cría: Atlántico Norte	País de origen: Noruega	Calibre: 1	Frescura: Categoría: E (posibles E, A, B)		
Nombre comercial: Bacalao		Nombre científico: Gadus morhua			
Peso neto (Productos envasados): 3,5 Kg	Método de producción: Pesca extractiva	Modo de presentación o tratamiento: C/c	Expedidor: Nombre Apellidos y Dirección	Fecha de clasificación y de expedición	

SECCIÓN 2ª. ETIQUETADO EN VENTA FINAL A GRANEL

El contenido del etiquetado, en el caso de que la etiqueta no sea plenamente visible, será expuesto en los **lugares de venta en una tablilla o cartel** de tal forma que este pueda identificar las características del producto, conteniendo como mínimo, las siguientes especificaciones:

- ✍ Denominación comercial de la especie.
- ✍ Método de producción.
- ✍ Nombre de la Zona de captura o de cría.
- ✍ Modo de presentación y/o tratamiento.

DENOMINACIÓN: **SARDINA**
PROCEDENCIA: **MEDITERRÁNEO**
FORMA DE OBTENCIÓN: **PESCA EXTRACTIVA**
MODO DE PRESENTACIÓN: **ENTERO**
PRECIO: **XXX €/Kg.**

SECCIÓN 3ª MARCADOS ESPECÍFICOS

En el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma Andaluza, dado que en su Estatuto de Autonomía se reconoce la competencia exclusiva para regular la comercialización interior de estos productos, así como la de impulsar estrategias de mejora de la calidad, se ha publicado la Orden de 13 de diciembre de 2004, por la que se regula el uso de la **Marca Pescado de la Costa**.

3.1 Objetivos de la Marca

La finalidad de la Marca es identificar y diferenciar los productos frescos de la pesca que además de reunir las condiciones de calidad y obtención establecidas en la norma, se comercialicen en primera venta en una lonja andaluza que reúna determinados requisitos.

La Marca podrá ser utilizada para los productos frescos de la pesca que determine el titular de la Lonja solicitante de la Marca, y siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- ✍ Que los productos hayan sido capturados por embarcaciones que faenan en los caladeros cercanos al puerto donde se ubica la lonja.
- ✍ Que la captura se haya realizado dentro de las 48 horas anteriores a la descarga en el puerto.
- ✍ Que los productos cumplan todos los requisitos que la legislación vigente exige, en especial el referido a la talla mínima de captura autorizada.

- ✍ Que se pueda acreditar un nivel de frescura Extra, en primera venta, conforme a los baremos del Reglamento (CE) núm. 2406/1996 del Consejo, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.
- ✍ Que los productos hayan sido convenientemente manipulados y conservados ininterrumpidamente con hielo, u otro sistema conforme con la legislación vigente, que garantice la frescura de los productos de la pesca, desde su izado a bordo hasta su presentación en la lonja.

3.2 Información al consumidor

En cuanto al etiquetado que debe acompañar a estos productos, en la Norma de referencia se establece que, además de lo que establece la normativa vigente en materia de normalización (RD 121/2004), figurarán los siguientes datos:

- ✍ Identificación de la zona de captura: Se expresará, según proceda, del siguiente modo:
 - ✍ Atlántico Noreste. Andalucía. Golfo de Cádiz.
 - ✍ Atlántico Noreste. Andalucía. Estrecho de Gibraltar.
 - ✍ Mar Mediterráneo. Andalucía. Mar de Alborán.
 - ✍ Mar Mediterráneo. Andalucía.
- ✍ Identificación del primer expedidor: Nombre de la lonja donde se realiza la primera venta.
- ✍ Fuera de los campos obligatorios de la etiqueta, y de forma adjunta a ésta, se expresarán los siguientes datos:
 - ✍ El logotipo de la Marca.
 - ✍ La identificación del comprador (nombre comercial y CIF)
 - ✍ El código de trazabilidad, que identificará la etiqueta con el Documento de Trazabilidad implantado en la lonja.

Se podrán **marcar individualmente**, con el logotipo de la Marca, productos frescos de la pesca.

La Marca acompañará a los productos frescos de la pesca en las diversas fases de su comercialización, siempre que el producto se mantenga en el envase original expedido por la lonja.

3.3 Fraccionamiento de envases originales

En el caso de que los productos acogidos a la Marca e identificados conforme a la norma, se traspasen a otras cajas o envases fuera de la lonja, no podrá reproducirse el logotipo identificativo de la Marca, que sólo podrá figurar en las etiquetas originales expedidas por la lonja.

En los **comercios minoristas**, cuando el pescado acogido a la Marca no se exponga a la venta en su envase original expedido por la lonja, se podrá reproducir el logotipo de la Marca en la **tablilla o cartel** utilizado a efectos de su etiquetado reglamentario, o mediante cualquier otro elemento que permita al consumidor final reconocer los productos pesqueros acogidos a la Marca.

3.4 Logotipo de la Marca

Se establece, como logotipo de marca, para aquellos productos de la pesca que cumplan los condicionantes establecidos, el siguiente dibujo:



CAPITULO 4º. ETIQUETADO EN EL PESCADO CONGELADO

El pescado congelado deberá estar expuesto al público en instalaciones que permitan el mantenimiento de las condiciones de conservación exigidos por la legislación. Estas condiciones se mantendrán durante las 24 horas del día.

Podrá ser objeto de aquellas manipulaciones que demande el cliente y permita su estado específico de congelación. En la venta de productos de la pesca congelados, y en concreto en el caso de que se presente en forma de bloques, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero o descabezado. En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.

Si estos productos se descongelan para su venta, deberán manipularse cumpliendo todos los requisitos higiénico sanitarios y caso de llevarse a cabo las operaciones de preparación o transformación, deberán efectuarse lo antes posible.

SECCIÓN 1ª. ETIQUETADO EN LOS PRODUCTOS CONGELADOS

En cuanto a los requisitos que deben cumplir este tipo de productos, en lo referente a la información al consumidor, con fecha 3 de enero de 2003 se ha publicado el Real Decreto 1380/2002, con la modificación establecida en el Real Decreto 1702/2004, sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados. Este reglamento establece, dentro de sus objetivos, la regulación de la información que debe incluirse en el etiquetado de estos productos, especialmente en lo referente a la indicación de la denominación de las especies, la indicación de las zonas de captura y el método de obtención de los mismos.

En concreto establece que todos los productos de la pesca, del marisqueo y de la acuicultura, deberán llevar en el envase, o en el embalaje correspondiente, y en lugar bien visible y en caracteres legibles e indelebles, las siguientes especificaciones:

✍ **Denominación comercial y científica de la especie** de que se trata, de acuerdo con las denominaciones aprobadas mediante Resolución de la Secretaría General de Pesca Marítima de fecha 18 de enero de 2005.

✍ **Método de producción** del producto en cuestión, que podrá ser:

? “Pesca extractiva” o “pescado”.

? “Pescado en agua dulce”.

? “Criado” o “acuicultura” o “marisqueo”.

✍ **Zona de captura o cría:** se indicará una de las diferentes zonas de captura establecidas por la Unión Europea y reflejadas en el anexo del Real Decreto en cuestión. Si el producto procede de aguas dulces o de piscifactoría, se indicará el país en el que se ha obtenido.

✍ **Datos obligatorios establecidos en el Real Decreto 1334/99,** por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, en concreto los siguientes:

? **Denominación del producto:** será la denominación indicada anteriormente (nombre científico y vulgar), seguida del estado de presentación del producto (congelado, ultracongelado) y de la forma de presentación (filetes, enteros, etc.)

? **Lista de ingredientes:** normalmente no será necesaria, puesto que lo común es que no se añadan ingredientes; en el caso de que lleve algún aditivo, se deberá reflejar dicha relación.

? **Contenido neto del envase,** en el caso de que se presente envasado. Si el producto está glaseado, se debería indicar el contenido neto escurrido una vez que el producto sea descongelado, con el fin de no originar engaño en el consumidor sobre la cantidad real de producto que adquiere.

? **Responsable** de la puesta en el mercado del producto, incluido su domicilio. Esta información debe ser completada, en el caso de productos envasados, con la información referente al marcado de salubridad de la industria (establecido en el Real Decreto 1437/1992, por el que se establecen normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización productos pesqueros y de la acuicultura) en la que se ha elaborado el producto (formado por la indicación del país, número de autorización del establecimiento y siglas de la Unión europea, aunque no se establece que sea necesario que vengan incluidas en un “óvalo”)

? Número de **lote** al que corresponde el producto.

? Marcado de **fechas de consumo preferente.**

✍ Todos estos datos deben venir incluidos en una **etiqueta** que debe acompañar al producto en el momento de la venta directa al consumidor (el tamaño de la etiqueta, que con anterioridad a la publicación y entrada en vigor del RD 1702/2004 debía tener unas dimensiones mínimas de 9.5 centímetros de longitud por 4 centímetros de altura, ha sido suprimido, indicándose que debe ser legible, indeleble y de tamaño adecuado)

**MODELO DE ETIQUETA DE PRODUCTOS DE LA PESCA
ULTRACONGELADO**

PRODUCTO ULTRACONGELADO

DENOMINACIÓN: **MERLUZA (Merlucius merlucius)**

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: **PESCA EXTRACTIVA**

ZONA DE CAPTURA (O CRÍA): **ATLÁNTICO NOROESTE**

FORMA DE PRESENTACIÓN: **FILETES**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE

ANTES DEL FIN DE: **JULIO DE 2005**

CONTENIDO NETO: **0.5 KG.**

LOTE: **45-23X**

TEMPERATURA DE

CONSERVACIÓN: **-18 GRADOS CENTÍGRADOS**

MARCADO SANITARIO

Cuando estos productos sean manipulados por el establecimiento minorista de alimentación, y por tanto destruido su envase original, deben llevar, en todo momento, parte de la información indicada anteriormente, pero se permite que sea expuesta en una **tablilla** y, como es lógico, bajo la responsabilidad del minorista, por lo que puede desaparecer la información sobre el responsable del producto. En este caso, se elimina la obligación de indicar, junto a la denominación vulgar de la especie de pescado, el nombre científico.

**MODELO DE TABLILLA DE PRODUCTO DE LA PESCA
ULTRACONGELADO**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **LENGUADOS**

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: **PESCA EXTRACTIVA**

ZONA DE CAPTURA (O CRÍA): **MEDITERRÁNEO**

FORMA DE PRESENTACIÓN: **ENTERO**

“PRODUCTO CONGELADO”

PRECIO: **XXX €/Kg.**

Asimismo, cuando los productos sean descongelados y puestos directamente a la venta en el mercado, deberá figurar, junto al etiquetado, una indicación claramente visible,

que indique que se trata de **pescado descongelado**. En este caso, la fecha de consumo preferente deberá ser sustituida por la **fecha de caducidad**.

MODELO DE TABLILLA DE PRODUCTOS DE LA PESCA DESCONGELADO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **LENGUADOS**
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: **PESCA EXTRACTIVA**
ZONA DE CAPTURA (O CRÍA): **MEDITERRÁNEO**
FORMA DE PRESENTACIÓN: **ENTERO**
FECHA DE CADUCIDAD: **15/09**
“PRODUCTO DESCONGELADO”
PRECIO: **XXX €/Kg.**

Nota: en las diferentes normativas que regulan estos productos se hace la salvedad de que en las fases previas a la comercialización final al consumidor, la información referente a la trazabilidad (denominación del producto, zona de captura, método de obtención e identificación del responsable), debe acompañar al producto en todo momento, aunque puede hacerlo en cualquier documento comercial que lo identifique e, incluso, en la propia factura, sin necesidad de que vaya como etiqueta.

CAPITULO 5º. ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA ENVASADOS EN GENERAL

Los productos envasados se conservaran y presentarán al consumidor, de forma que no sufra alteración las cualidades del producto.

Estos productos pueden ser envasados desde la empresa originaria, envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados por los titulares del comercio minorista previamente a su venta.

En cuanto al etiquetado, deberán cumplir lo dispuesto en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como lo reglamentado en sus normas específicas.

SECCIÓN 1ª. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

Mientras no sea un producto con una norma específica, los datos obligatorios del etiquetado son los previstos en la Norma General, aprobada mediante el Real Decreto 1334/99

✍ Denominación de venta:

La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento

específico a que ha sido sometido, en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

✍ **Lista de ingredientes**

Irá precedida obligatoriamente del texto “ingredientes” o una frase en la que se cite esta palabra, seguida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas.

Cuando uno de los ingredientes haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto.

✍ **Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes.**

✍ **Cantidad neta.**

Si el envase está formado por varios envases individuales que contengan la misma cantidad del producto, se indicará la cantidad neta de cada uno de los envases y el número total de envases.

Si el producto se vende normalmente por unidades, no será obligatorio poner la cantidad neta si el número de unidades cuando puede verse y contarse fácilmente desde el exterior.

La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios, que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador (bacalao)

✍ **Marcado de fechas.**

✍ **Identificación del lote del producto.**

✍ **Condiciones especiales de conservación.**

✍ **Modo de empleo.**

✍ **Identificación de la empresa responsable,** con los mismos datos indicados en el apartado similar de los productos ultracongelados.

✍ **País de origen.**

Solamente será obligatoria su indicación en los casos que su omisión pueda inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto. Sí será obligatorio la mención para los productos procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Europea.