REQUISITOS DE TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL, SUS VARIACIONES EN EL TIEMPO Y NOVEDADES DE FUTURO

AMIPEMUR
GALPE MUR
Región de Murcia
Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

COORDINACIÓN DEL PROYECTO

AMIPEMUR

EDICIÓN

GESTORA DE
ADEPESCA SL.

REALIZACIÓN

EQUIPO TÉCNICO
GESTORA DE
ADEPESCA S.L

Material desarrollado por la Asociación de Minoristas de productos pesqueros de la Región de Murcia (AMIPEMUR)

Colabora la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de productos pesqueros (FEDEPESCA)

Material cofinanciado por:

MARDEMUR, que es un proyecto que se enmarca en la estrategia de desarrollo local participativo del "Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia (GALPEMUR)", en el marco del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca. Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) y por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y será desarrollado por AMIPEMUR.

ÍNDICE

La trazabilidad y el traslado de la información sobre el producto al consumidor final es una parte fundamental de la actividad del pescadero/a tradicional.

A pesar de tener detrás una normativa muy compleja, es un apartado que debemos ofrecer al consumidor de una forma clara y sencilla, para este pueda tomar la decisión de compra que más le convenga.

El etiquetado es una forma de poner en valor diversos aspectos del producto, como puede ser el origen, tan apreciado por el consumidor español o el arte de pesca. Es por esto que con un correcto etiquetado, no sólo estamos cumpliendo con la normativa, si no que además ponemos de manifiesto características diferenciales de nuestros productos y ofrecemos el mejor servicio al consumidor, siendo esto una de las características principales de las pescaderías tradicionales.

En este manual se pretende informar y simplificar en la medida de lo posible la normativa sobre trazabilidad e información al consumidor final, para que de esta forma las pescaderías tradicionales sigan haciendo gala de su excelente profesionalidad y sigan siendo un referente para los consumidores en todo lo que gira en torno a los productos pesqueros.

Joaquín Carrasco Pellicer, Presidente de la Asociación de Minoristas de Pescado Fresco y Productos Congelados de la Región de Murcia (AMIPEMUR)

Introducción

Comenzaremos por el desarrollo de la normativa, requisitos del etiquetado y sus variaciones en el tiempo y en el futuro; ya que tiene mucho que ver que la implantación haya sido difícil con que el desarrollo normativo haya sido difícil.

En principio, se publicó con el REAL DECRETO 331/1999 de **normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos**, en el que se pedía que el etiquetado contuviera: país de origen, categoría de calibre, categoría de frescura y fecha, peso neto, para envasados, nombre comercial y científico, forma de obtención, presentación y tratamiento y primer expedidor. Se trató de toda una revolución para un sector, con el tiempo se demostró en la práctica que era innecesario y erróneo pedir el calibre y la frescura.

Actualmente tenemos **varios reglamentos que legislan este tema**: el reglamento (CE) nº104/2000 sobre la organización común de mercados en el sector de la pesca y la acuicultura; el reglamento (ce) nº 2065/2001 de la comisión; el reglamento (CE) nº 1224/2009 del consejo yel Reglamento de Ejecución (UE) nº 404/2011 de la comisión. A nivel nacional también tenemos el Real Decreto 1334/1999, la orden PRE /3360/2004 y podríamos seguir numerando pero lo realmente importante es que quede claro la información que se debe presentar al consumidor

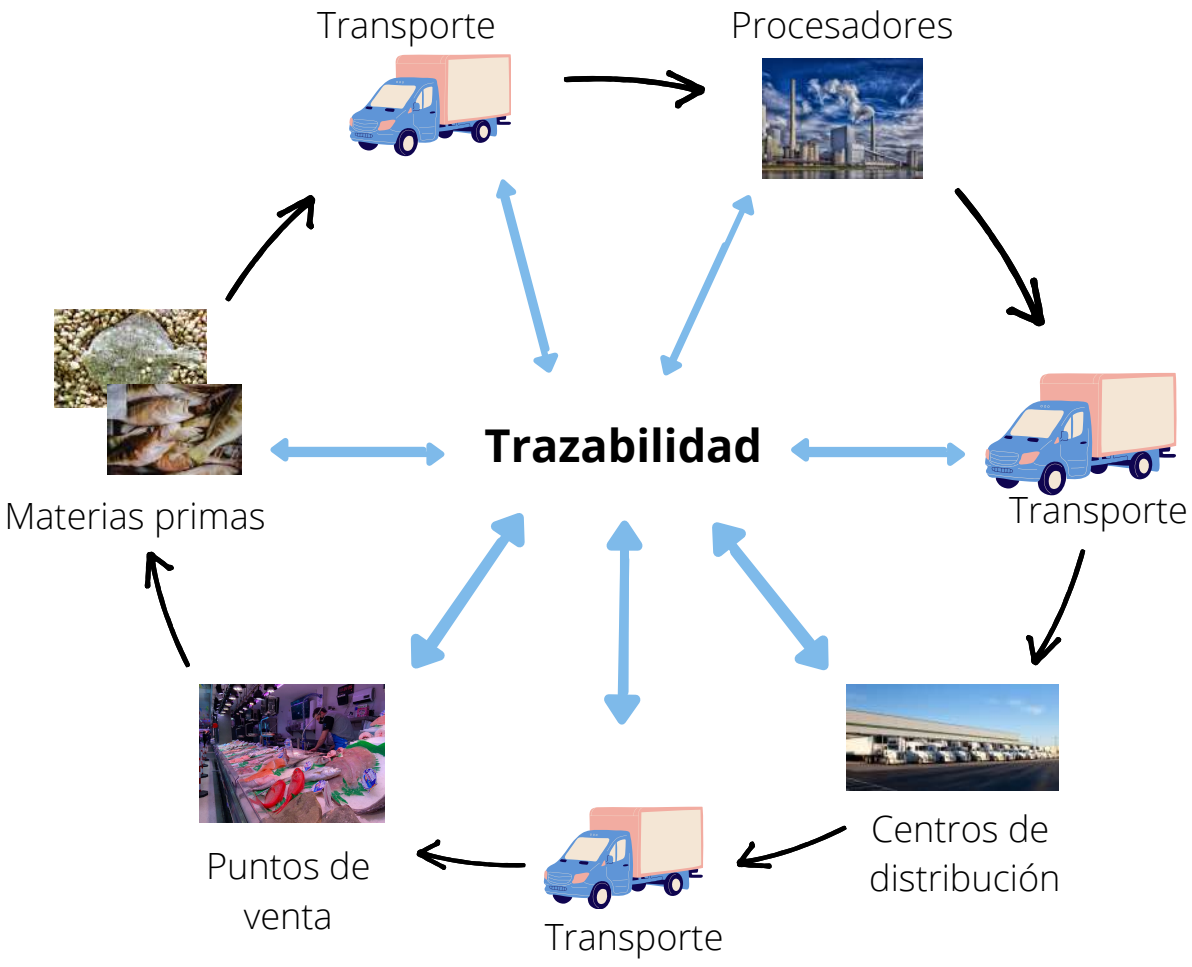
Desde el 13 de diciembre de 2014 contamos con dos Reglamentos Europeos que establecen las normas de información alimentaria al consumidor final:

- El **Reglamento (UE) 1169/2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor final.
- El **Reglamento (UE) 1379/2013** por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Trazabilidad

Para facilitar una buena información alimentaria al consumidor final, se debe tener implantado un buen plan de trazabilidad. Ya que la información obligatoria que hay que trasladar al consumidor es una parte de la trazabilidad.

El objeto de la trazabilidad es **poder realizar un seguimiento de los productos pesqueros desde la exposición a la primera venta hasta la venta al consumidor final**; con el fin de que ante una pérdida de seguridad del producto puedan adoptarse las medidas necesarias para evitar el riesgo en los consumidores, mediante la aplicación de procedimientos adecuados para su posible retirada del mercado o informar a los consumidores.



Trazabilidad

Las **pescaderías necesitan** los nombres y direcciones tanto del explotador de empresa alimentaria que suministra los alimentos como del explotador de empresa alimentaria a la que se suministraron los alimentos. Esta exigencia se basa en el principio de **«un eslabón antes y otro después»**, que implica que los explotadores de empresas alimentarias hayan implantado un sistema que les permita identificar a sus proveedores inmediatos y a sus clientes inmediatos, excepto cuando sean los consumidores finales.

Además, se debe poner esta información a **disposición de las autoridades competentes si estas lo solicitan**, tal y como se determina en Reglamento Comunitario 178/2002, 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Para el caso de productos congelados y moluscos bivalvos se recomienda llevar un control de existencias que permita relacionar el día de compra de estos productos con su venta al consumidor final.

Requisitos en materia de trazabilidad

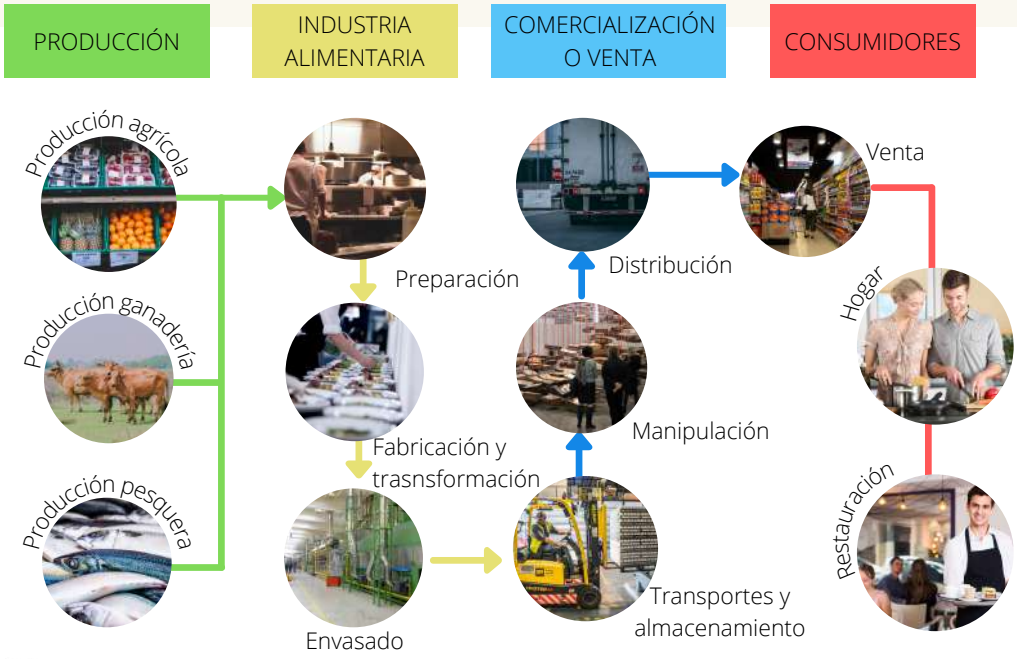
Recogemos a continuación las siguientes **responsabilidades en materia de trazabilidad** para los operadores en cada fase de la cadena de los productos de la pesca y de la acuicultura según la normativa vigente:

1. **Los explotadores** de las empresas alimentarias se asegurarán de documentar su sistema de trazabilidad, registrar la información y transmitirla al operador de la empresa alimentaria a la que suministran los alimentos y a la autoridad competente si esta lo solicita.

2. **La información** de trazabilidad deberá estar disponible en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

3. **La información sobre la trazabilidad** se debería conservar orientativamente durante los 6 meses siguientes a la fecha de entrega del producto, o 6 meses más desde la fecha de caducidad en caso de su existencia. Cuando el producto venga establecido con una fecha de consumo preferente, se debe guardar la información de trazabilidad durante 5 años.

4. La información de trazabilidad **se puede facilitar por diferentes vías**: etiquetado, envase del lote, mediante un documento comercial, o a través de un medio de identificación como un código. Desde el día 1 de enero de 2015 solo se podrá transmitir a través de un medio de identificación como un código, circuito integrado o sistema similar.



Información de trazabilidad

Información <u>opcional</u> en la presentación del etiquetado:
• Número de identificación de cada lote
• Fecha de la captura o fecha de la cosecha (en el caso de la acuicultura)
• Código 3-alfa de la FAO de cada especie.
• Número de identificación externa y el nombre del buque pesquero o el nombre de la unidad de producción acuícola.
• Volumen o cantidad de producto, es decir, cantidades de cada especie en kilogramos, expresadas en peso neto o, cuando proceda, en número de ejemplares.
• El nombre y la dirección de los proveedores y de los destinatarios inmediatos (salvo consumidor final). En caso de que el proveedor o el destinatario no sean propietarios del producto, se debe especificar también nombre y dirección de estos según la legislación vigente.
• Fecha de expedición

Información de trazabilidad

Información <u>obligatoria</u> en la presentación del etiquetado:
• Nombre Científico de la Especie.
• Denominación Comercial de la Especie.
• Zona geográfica pertinente o zona de captura, país de origen en el caso de acuicultura.
• Método de producción 1. Capturado en el caso de pesca extractiva. 2. Capturado en agua dulce (Rio o lago). 3. De cría (Acuicultura).
• Indicación de si el producto ha sido descongelado.
• Fecha de congelación (para productos congelados envasados).
• Información sobre todo ingrediente o coayudante tecnológico que cause alergias o intolerancias.
• Fecha de caducidad o consumo preferente, cuando proceda.
• La categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas.

Información de trazabilidad

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 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, y 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.

ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA
Atlántico Noreste	Zona FAO nº 27
Mar Báltico	Zona FAO nº 27, IIId
Atlántico Centro - Oeste	Zona FAO nº 31
Atlántico Centro - Este	Zona FAO nº 34
Atlántico Suroeste	Zona FAO nº 41
Atlántico Sureste	Zona FAO nº 47
Mar Mediterráneo	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3
Mar Negro	Zona FAO nº 37.4

Información de trazabilidad

Categorías de Arte de Pesca	
Información obligatoria sobre la categoría de arte de pesca	Información detallada suplementaria relativa a artes y códigos correspondientes, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 26/2004 de la Comisión y con el Reglamento de Ejecución (UE) nº 404/2011 de la Comisión.
Redes de tiro	• Chinchorros de playa → SB • Redes de tiro danesas → SDN • Redes de tiro escocesas → SSC • Redes de tiro de pareja → SPR
Redes de arrastre	• 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 • Redes de arrastre pelágico a la pareja → PTM • Redes de arrastre gemelas con puertas → OTT
Redes de enmalle y similares	• Redes de enmalle de fondo (ancladas) → GNS • Redes de enmalle de deriva → GND • Redes de enmalle de cerco → GNC • Trasmallos → GTR • Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas → GTN
Redes de cerco y redes izadas	• Redes de cerco con jareta → PS • Lámparos → LA • Redes izadas maniobradas desde embarcación → LNB • Redes izadas maniobradas desde la costa → LNS

Información de trazabilidad

Categorías de Arte de Pesca	
Información obligatoria sobre la categoría de arte de pesca	Información detallada suplementaria relativa a artes y códigos correspondientes, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 26/2004 de la Comisión y con el Reglamento de Ejecución (UE) nº 404/2011 de la Comisión.
Sedales y anzuelos	• Líneas de mano y líneas de caña (manuales) → LHP • Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas) → LHM • Palangres de fondo → LLS • Palangres de deriva → LLD • Curricanes → LTL
Rastras	• Rastras para embarcación → DRB • Rastras de mano utilizadas a bordo del buque → DRH • Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión → HMD
Nasas y trampas	• Nasas (trampas) → FPO

¿Qué documentación tengo que tener?

Si vendemos nuestro producto a restaurantes, colegios, bares, etc. **Debemos tener la siguiente documentación** a disponibilidad de la autoridad competente:

CONTROL DE PROVEEDORES

Es necesario disponer de una lista de proveedores actualizada 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	NºRGSA	Tipos de Suministro	Fecha de alta en la lista

OTROS CASOS

- En caso de elaboraciones (boquerones en vinagre, salpicones, cocción de marisco, etc.) Es necesario **disponer y registrar los documentos de compra de todos los productos o ingredientes** destinados a ser incorporados en las elaboraciones. Se deben registrar pues los albaranes y las facturas, en los que debe constar el número de lote del producto.

¿Qué documentación tengo que tener?

CONTROL DE CLIENTES

Es necesario **registrar la forma de contactar con los clientes** (nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, etc.).

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 entregas a otras empresas son **fundamentales**. Albaranes, facturas y documentos de acompañamiento deben incluir la información obligatoria para garantizar la trazabilidad.

REGISTRO DE TRAZABILIDAD

Los establecimientos deben ser **capaces de generar registros que sirvan de vínculo con el sistema de trazabilidad** de sus clientes. Sin el adecuado registro de los productos entregados a otros operadores el sistema de trazabilidad se rompe.

El siguiente "parte de control de trazabilidad", que deben rellenar las empresas alimentarias que vendan a otras empresas, **permite realizar un correcto seguimiento** de los productos desde su compra hasta su entrega a los cliente fuera del establecimiento de venta al consumidor final.

¿Qué documentación tengo que tener?

PARTE DE CONTROL

TRAZABILIDAD MES DE _____ DEL AÑO_____					
FECHA DE VENTA / LOTE	CLIENTE/ Nº FACTURA O ALBARÁN	PRODUCTO	KILOS	PROVEEDOR / Nº FACTURA DE COMPRA	ACLARACIONES

¿Qué documentación tengo que tener?

¿CÓMO SE HACE EL PARTE DE TRAZABILIDAD?

Para rellenar el parte de trazabilidad cuando vendemos a otras empresas indicaremos la fecha de la venta y/o número de lote (si se han agrupado productos). Indicaremos el **nombre del cliente** al que le hemos vendido el producto indicando el número de factura de venta. También indicaremos el **nombre del producto** 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 que en las facturas de venta y de compra aparezca como **mínimo** la información del lote del producto, de manera que, podamos relacionar este número de lote con la información de trazabilidad que también será necesario transmitir al siguiente eslabón de la cadena y que viene definida en apartados anteriores de esta guía.

Rellenando este sencillo parte de trazabilidad con la información que podemos encontrar en las facturas de compra y de venta, podemos **llevar 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 la vida del producto desde el proveedor de compra hasta el cliente final cuando se trata de un restaurante, colegio u otro tipo de empresa.

Información al consumidor, paso por paso

En el plan de control de trazabilidad juega un **papel fundamental el etiquetado de los productos alimenticios** regulado por el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y en especial la relativa a productos pesqueros regulado por el Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Así conforme a lo establecido en las reglamentaciones citadas, desde el 13 de diciembre de 2014 **todos los productos de la pesca y de la acuicultura congelados y ultracongelados**, así como los productos pesqueros enteros, preparados y transformados deberán indicar en su venta al por menor la siguiente información obligatoria en su etiquetado:

A El contenido del etiquetado, que ha de servir de información a la venta a granel al consumidor final será **expuesto** en los lugares de venta con la etiqueta o en una tablilla o cartel de tal forma que se puedan identificar las características del producto, conteniendo, como mínimo las siguientes especificaciones:

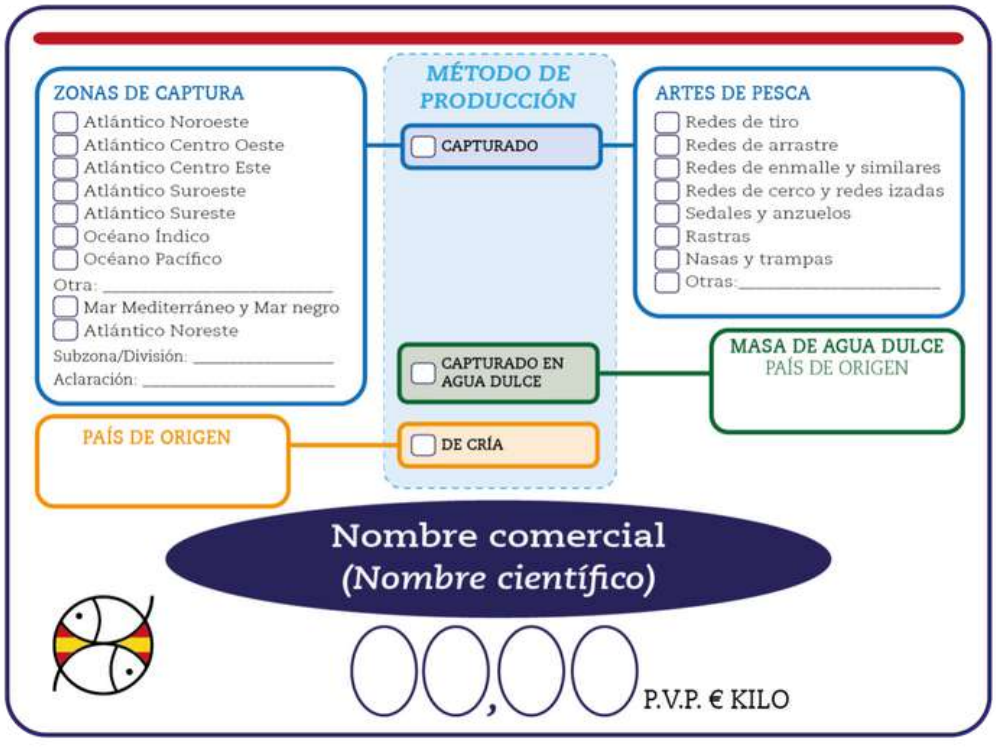
- La denominación comercial de la especie y su nombre científico
- El método de producción, en particular mediante las siguientes palabras:
    - Capturado (Pesca **extractiva**)
    - Capturado en agua dulce (**Rio o lago**)
    - De cría (**Acuicultura**)
- La zona de captura o de cría del producto: Se expondrá en términos comprensibles para el consumidor, o un mapa o pictograma que muestre dicha zona.
- La categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas.
- Si el producto ha sido descongelado.

Información al consumidor, paso por paso

- Precio del producto: Este punto no se aplicará en los casos que:
    - Sean ingredientes que contenga un **producto acabado**.
    - Sean alimentos para los que la congelación es una **fase del proceso de producción técnicamente necesaria**.
    - Productos de la pesca y la acuicultura **previamente congelados** por motivos sanitarios, de conformidad con el anexo III, sección VIII: PRODUCTOS DE LA PESCA, del Reglamento (CE) nº 853/2004.
    - 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.

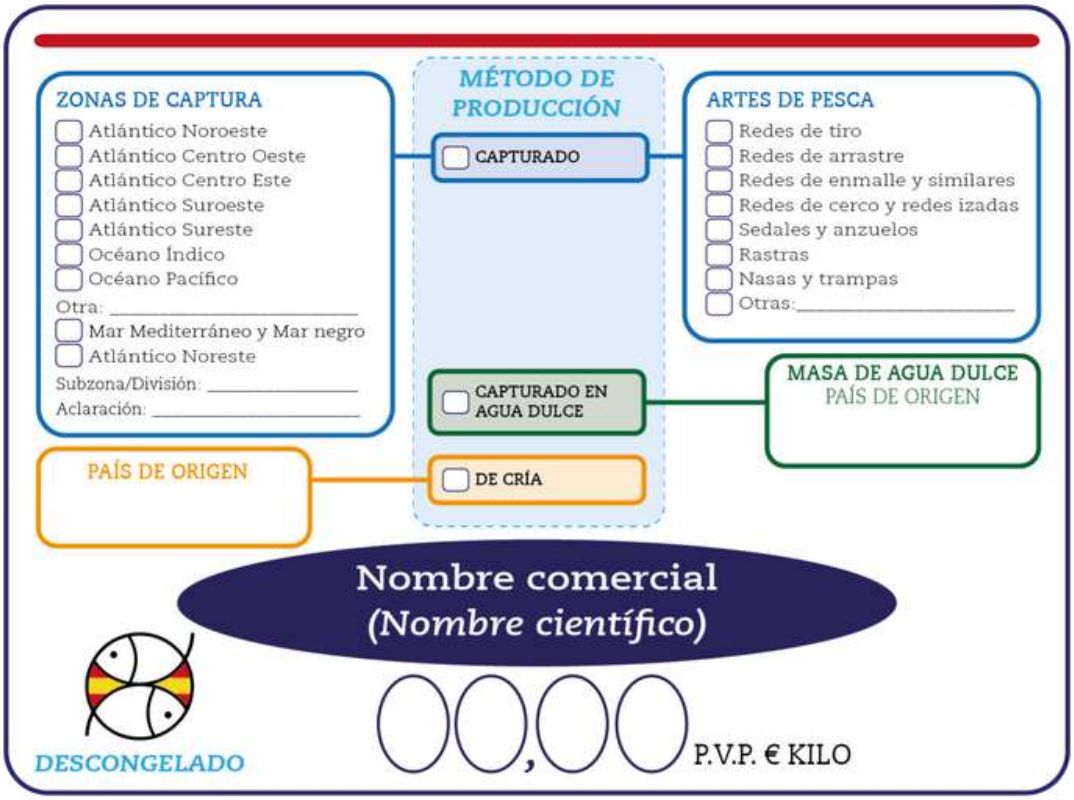
- La fecha de duración mínima: Solo en el caso de elaborar productos que envasemos para su venta unitaria y no sea envasado a petición del consumidor.

MODELO DE ETIQUETA PARA EL PARA EL PRODUCTO FRESCO



Información al consumidor, paso por paso

MODELO DE ETIQUETA PARA EL PARA EL PRODUCTO CONGELADO



B 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 al consumidor, paso por paso

C Por el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor debemos mencionar** <<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.

Es por ello que a nosotros nos importa la presencia de: Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total.

[Cada estado miembro podrá regular los medios de expresión y presentación de los alérgenos en pescadería]

D Información voluntaria adicional

1. Además de la información obligatoria exigida en aplicación del artículo 35, podrá facilitarse la siguiente información con carácter voluntario, a condición de que sea clara y sin ambigüedades:

a) La fecha de **captura** de los productos de la pesca o de **recolección** de los productos de la acuicultura.

b) La fecha de **desembarque** de los productos de la pesca o **información sobre el puerto de desembarque** de los productos.

c) Información **más detallada** sobre el tipo de arte de pesca, según consta en la segunda columna del anexo III.

d) En el caso de los **productos de la pesca capturados en el mar**, la indicación del Estado de pabellón del buque que ha capturado los productos,

Información al consumidor, paso por paso

e) Información **medioambiental**.

f) Información de **naturaleza ética o social**.

g) Información sobre **técnicas** y prácticas de producción.

h) Información sobre el contenido **nutritivo** del producto.

2. Se podrá utilizar un **código de respuesta rápida** (por sus siglas en inglés «QR») que indique total o parcialmente la información enumerada en el artículo 35, apartado 1.

3. No se mostrará ninguna **información voluntaria** que merme el espacio disponible para la información obligatoria en el marcado o en el etiquetado.

4. **No se incluirá ninguna** información voluntaria que no pueda ser verificada.

ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA CONGELADOS.

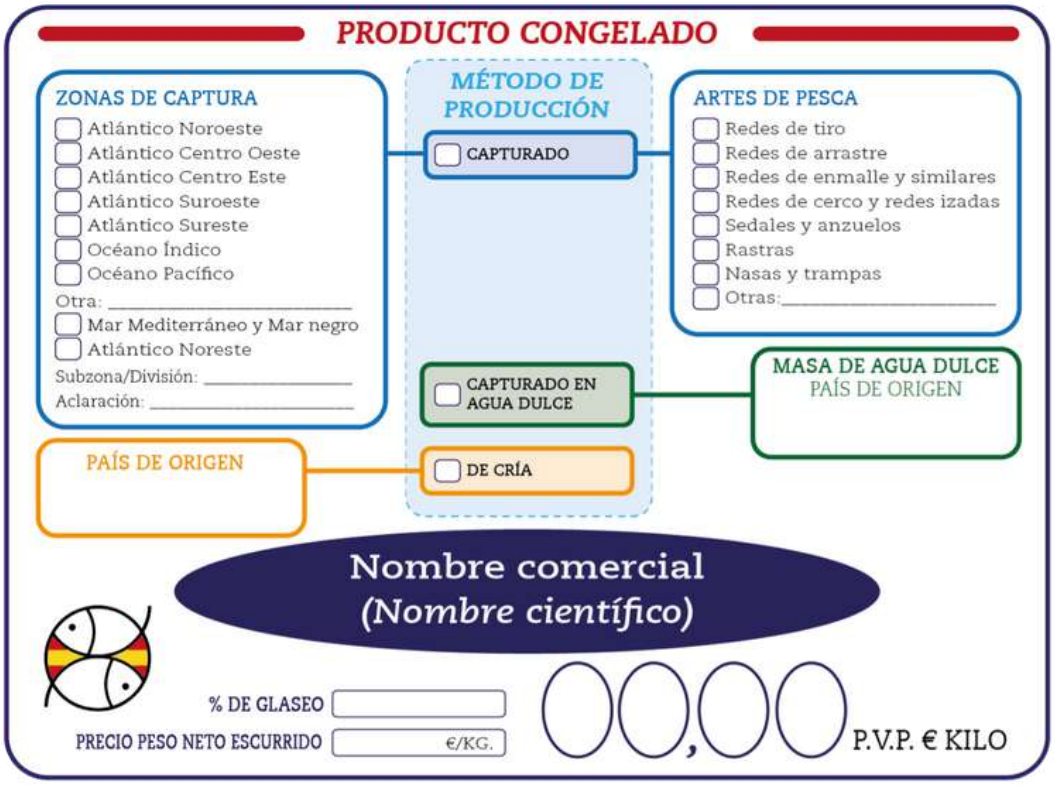
En el caso de productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, congelados y ultracongelados, cuando la venta sea al por menor y presentado al consumidor final sin envase, la información relativa al etiquetado será la establecida en la legislación vigente y será expuesta en una tablilla o cartel sobre el producto o próximo a él.

La legislación que regula la información complementaria del etiquetado de productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa del glaseado, establece que en el etiquetado de los **productos alimenticios sólidos** que se presenten en un líquido de cobertura, se indique también la masa neta escurrida y que se informe a los consumidores y usuarios del precio de venta del producto y del precio por unidad de medida, siendo obligatorio para los productos envasados el precio del peso neto escurrido.

Información al consumidor, paso por paso

Por ello la legislación determina que el etiquetado de los **productos alimenticios congelados** que se presenta sin envasar para la venta al consumidor final, deberá indicar:

- El precio por kilogramo de peso neto
- El precio por kilogramo 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.



Información al consumidor, paso por paso

OTROS CASOS

En el caso de los Moluscos Bivalvos, además de cumplir con la **obligación del marcado de identificación** tienen que cumplir las siguientes disposiciones específicas, tal y como se expone en el Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

La etiqueta incluida la marca de identificación, deberá ser impermeable.

a) La **especie** de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico).

b) La **fecha de embalado**, con indicación del día y el mes como mínimo.

- La fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación "Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".

c) La **etiqueta fijada** a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.