GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN ESPECÍFICA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Se aplica a los siguientes productos de la pesca:

- **Peces vivos.**
- **Pescado fresco o refrigerado o congelado.**
- **Filetes y demás carne de pescado frescos, refrigerados o congelados**
- **Pescado seco, salado o en salmuera, ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y "pellets" de pescado, aptos para la alimentación humana.**
- **Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera, crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y "pellets" de crustáceos, aptos para la alimentación humana**
- **Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos (excepto los crustáceos y moluscos), vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y "pellets" de invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos, aptos para la alimentación humana.**
- **Algas.**

PRODUCTOS ENVASADOS

Se incluirán las siguientes indicaciones:

a) Denominación comercial de la especie y su nombre científico.
b) Método de producción (mediante las siguientes palabras):
- "... capturado..."
- "... capturado en agua dulce..."
- "... de cría..."

c) Nombre de la zona de captura o de cría del producto (más información al final).
d) Categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas.
e) "Descongelado": si el producto ha sido descongelado (excepto si se trata de ingredientes del producto o de una fase necesaria de la producción o si la descongelación no afecta a la seguridad o calidad del producto).

Cuando resulte de aplicación deberán figurar las siguientes indicaciones:

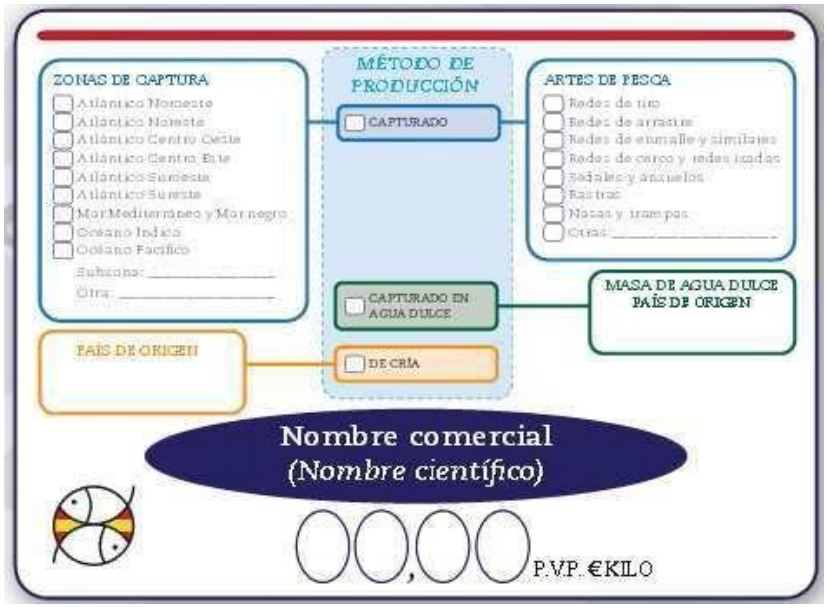
f) Fecha de congelación o fecha de primera congelación.
g) Agua añadida: En productos de la pesca con apariencia de corte, conjunto, loncha, parte, filete o producto de la pesca entero si supone más del 5% del peso del producto acabado.
h) Proteínas añadidas de origen animal diferente.
i) "Elaborado a partir de piezas de pescado".
j) Marca de identificación.
k) "No congelar de nuevo tras la descongelación" o similar en productos ultracongelados.

PRODUCTOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR

Deberán estar identificados con la información del apartado anterior que habrá de indicarse en el envase o etiqueta adherida al mismo, no obstante, cuando la venta se realice en la modalidad de vendedor, dicha información podrá estar rotulada en cartel junto a los productos, salvo la fecha de duración mínima o caducidad que habrá de figurar en los envases.

PRODUCTOS SIN ENVASAR Y ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR

Se indicará la información anteriormente citada para los productos envasados en las letras a) a e) que puede facilitarse mediante carteles o tablones.



Además en determinados casos deberá figurar:

- Una indicación de los productos que pueden causar alergias o intolerancias salvo que éstos se indiquen en la denominación.
- La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes cuando sea necesario.
- El precio por Kilogramo de peso neto, el precio por Kilogramo de peso escurrido, el porcentaje de glaseado en productos alimenticios congelados que tengan un porcentaje de glaseado superior al 5%.

MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Los moluscos bivalvos vivos (almejas, mejillones, navajas, ostras, coquinas, vieiras… etc.), **deben proceder siempre de un centro de expedición autorizado,** estando **prohibido** el suministro directo por parte del mariscador al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor, ya que el peligro de contaminación de estos productos en origen es, generalmente, muy elevado.
Además:

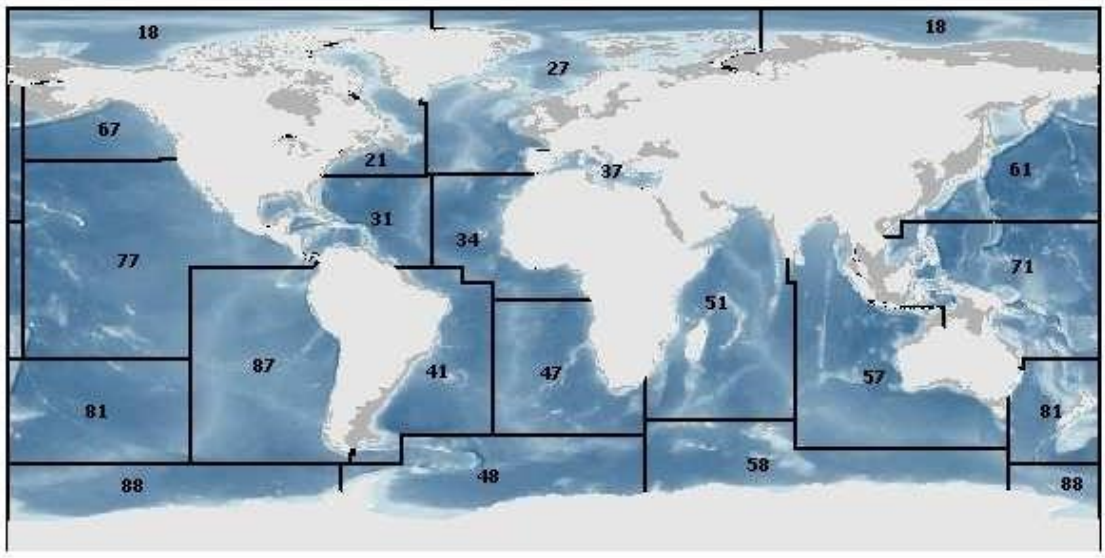
- Los embalajes de los moluscos bivalvos vivos deben permanecer cerrados y etiquetados desde la salida del centro de expedición hasta su presentación para la venta al por menor, y el comerciante minorista tiene la obligación de conservar la etiqueta durante al menos 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de los envases (en el caso de que no sean envases unitarios de venta al por menor).
- Tras la salida del centro de expedición y una vez embalados para su venta al por menor, **no deben sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella.**
- En la etiqueta, que debe ser impermeable al igual que la marca de identificación, se indicará además de la información alimentaria en cumplimiento de las normativas anteriormente citadas, las indicaciones específicas mencionadas para los productos de la pesca, así como:
  - La fecha de embalado (día y mes como mínimo).
  - La mención **"estos animales deben estar vivos en el momento de su venta"** que podrá sustituir a la fecha de duración mínima.

Indicación de la zona de captura o producción

La indicación de la zona de captura o de producción consistirá en lo siguiente:

- En el caso de la **pesca marítima**, la zona de captura es la zona, subzona o división FAO en la que se ha pescado el producto.
  - Los productos pesqueros procedentes del Atlántico nordeste (zona de pesca 27 de la FAO) y el Mediterráneo y el mar Negro (zona de pesca 37 de la FAO) deben indicar el nombre de la **subzona o división**, así como un nombre fácil de entender para el consumidor, o bien un mapa o un símbolo.
  - En los demás casos solo es necesario indicar el nombre de la **zona.**

La lista de zonas, subzonas y divisiones (CIEM) está publicada por la FAO: http://www.fao.org/fishery/cwp/ handbook/h/en.



- En el caso de la **pesca en agua dulce** es necesario especificar:
  - el nombre de la masa de agua (río, lago, etc.) **y**
  - el país en el que se ha capturado el producto.

- El **pescado de cría** (acuicultura) debe mostrar el país de producción.

Las **mezclas** de productos de la misma especie procedentes de distintas zonas de captura o de distintos países de cría deben indicar, al menos, la zona o país del lote cuantitativamente más representativo, y especificar que los productos provienen de distintas zonas o países.

Legislación

- **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 por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**.

- **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**, se modifican los Reglamentos (CE) nº 1184/2006 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo.

- **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**.

- **Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991,** por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

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