

Circular núm. 86
Fecha: 29/05/2015
Asunto: Etiquetado

Estimado Asociado:

Para evitar posibles sanciones por parte del Servicios Veterinarios del Ayuntamiento de Madrid, adjuntamos carta que deberías enviar a vuestros proveedores para el cumplimiento de la actual legislación vigente sobre el correcto etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura.

LA JUNTA DIRECTIVA

Madrid, 29 de mayo de 2015

Muy Sres. nuestros:

Según la actual legislación vigente sobre el **etiquetado de productos de la pesca y de la acuicultura**, les recordamos la obligatoriedad de que todos los productos que sean recepcionados en los Mercados Mayoristas deberán contener la información que se ajuste a la actual normativa. Hemos observado que muchas etiquetas de los productos enviados al Mercado Central de Pescados de Mercamadrid, no detallan la información necesaria para cumplir con la actual legislación. Por ello, a continuación les indicamos la información completa que debe figurar en todas las etiquetas:

- Datos del primer **expedidor**: siendo aquel que realice la primera comercialización del producto.
- Datos del **proveedor**: empresa desde la que se han expedido los alimentos, debe incluir Razón Social, dirección, y el sello oval con la indicación del país (ES), Número de Registro Sanitario, y las siglas de la Comunidad Europea (CE).
- **Zona de captura**: en el caso de productos de la pesca capturados en el mar, hay que indicar la zona de pesca de la FAO. Las zonas 27 y 37 deben ir acompañadas de la subzona con una aclaración de términos comprensibles. Ejemplo:
 - Zona 37 que corresponde al mar Mediterráneo y Mar Negro:
 - Mediterráneo Oeste + Mallorca Norte (Dragonera)
- **Método de producción**: siendo el modo de obtención de los productos de la pesca y la acuicultura. Por actualizaciones en la legislación se han modificado los siguientes términos:
 - Para pesca extractiva: "capturado"
 - Pescado en aguas dulces: "capturado en agua dulce"
 - Acuicultura: "de cría"
- **Artes de pesca**: utilizado en caso de pesca extractiva. Esta información debe estar presente en la etiqueta del producto de origen. (ANEXO III, REGLAMENTO (CE) 1379/2013)

- **Modo de presentación/tratamiento:** en el caso de aquellos productos que han sufrido alguna transformación. Véase estos casos: eviscerado (evs), con cabeza (c/c), sin cabeza (s/c), fileteado, cocido(c), descongelado.
- **Denominación comercial.**
- **Denominación científica.**
- **Código 3-alfa de la FAO para cada especie.**
- **Fecha de expedición**
- **Fecha de caducidad**
- **Fecha de congelación:** en los productos congelados envasados.
- **Para productos que han sufrido una descongelación, debe incluir la palabra “descongelado”**
- **Número de lote**
- **Peso neto**
- **Forma de conservación:**
 - Ejemplo: en caso de producto descongelado no volver a congelar.
 - Ejemplo: los moluscos bivalvos deben estar vivos en el momento de su venta.
 - Ejemplo: mantener entre 0-4°C.
- **Ingredientes:**

Todo producto elaborado debe llevar indicados todos sus ingredientes, debido a la nueva normativa, es necesario que se resalte dentro de los ingredientes, los que están considerados como alérgenos.

Alérgenos: *Los alérgenos son sustancias que en determinados individuos son capaces de ocasionar una respuesta anómala, dando lugar a una serie de síntomas adversos:*

- **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
- **Pescado y productos a base de pescado**
- **Moluscos y productos a base de moluscos.**
- Dióxido de azufre y **sulfitos:**

NºE	Denominación
E-220	Dióxido de azufre
E-221	Sulfito sódico
E-222	Sulfito ácido de sodio
E-223	Metabisulfito sódico
E-224	Metabisulfito potásico
E-226	Sulfito cálcico
E-227	Sulfito ácido de calcio
E-228	Sulfito ácido de potasio

La denominación de la sustancia o producto según figura anteriormente, se destacará del resto de la lista de ingredientes o aparecerá detrás de la palabra "alérgeno". Se puede destacar en letras mayúsculas o con un cambio de color de la letra.

A continuación les mostramos un ejemplo:

PRIMER EXPEDIDOR:		DATOS DEL PROVEEDOR:	
		RAZON SOCIAL	
		DIRECCIÓN	
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: PARAPENAEUS LONGIROSTRIS		ZONA DE CAPTURA: ATLÁNTICO SUROESTE ZONA FAO: 41	
DENOMINACIÓN COMERCIAL: GAMBA BLANCA		MÉTODO DE PRODUCCIÓN: CAPTURADO	
CÓDIGO ALFA3: POL		ARTE DE PESCA: NASAS (FPO)	
LOTE: L-167-47	MODO DE PRESENTACIÓN: COCIDO (C)		
PESO: 4,000Kg	INGREDIENTES: <i>Gamba pelada</i> CRUSTÁCEO , <i>agua, sal, antioxidante (E-301), conservantes (E-330), SULFITOS (E-222)</i>		
FECHA DE EXPEDICIÓN: 18/03/2015		FORMA DE CONSERVACIÓN:	
FECHA DE CADUCIDAD: 25/03/2015		MANTENER ENTRE 0-4°C	

Los productos deben ir acompañados de una **factura o albarán de compra**. En el documento deben venir indicados los **datos del proveedor**, la **denominación del producto**, **el lote**, y **el volumen o cantidad del mismo**.

Todos los productos comercializados deberán estar adecuadamente identificados de forma que se garantice la trazabilidad de cada lote.



Fdo. Montserrat Fernández-Muelas
Veterinaria