



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Productos pesqueros offline y online: "Diferencias y semejanzas"

MIGUEL LANGA | FEDEPESCA



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

SECRETARÍA GENERAL
DE PESCA

¿ Qué es la Información alimentaria?

Información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal





¿ QUÉ NOS PODEMOS ENCONTRAR?

MAL ETIQUETADAS

CON FALTA DE
INFORMACIÓN

BIEN ETIQUETADAS

¿ Qué vamos a tratar?

Productos de la pesca frescos: Los productos de la pesca sin transformar, enteros o preparados, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.

Alimento envasado: Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta ya recubra el envase el alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase " no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata

Técnica de comunicación a distancia: Todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.



MARCO LEGAL " PESCADO NO ENVASADO VENTA EN EL ESTABLECIMIENTO"



¿ Qué poner en la etiqueta de la pescadería?

1169/11

Lista menciones obligatorias art. 9

excepción

- Ingredientes
- Alérgenos
- Cantidad neta alimento
- Fecha caducidad
- Codiciones conservación
- País de origen
- ...

Art. 44 alimentos no envasados

Obligatorio : Art. 9, apart.1 letra c)
ALÉRGENOS

No obligatorio resto menciones art. 9 y 10 salvo países
adopten medidas nacionales.

RD 126/15

¿ Qué poner en la etiqueta de la pescadería?

RD 126/15

Denominación de alimento

Alérgenos

Cantidad de un ingrediente (art. 22)

Aquellos requisitos nacionales y de la Unión Europea correspondientes.

1379/13

¿ Qué poner en la etiqueta de la pescadería?

1379/13

INFORMACIÓN OBLIGATORIA

- Denominación comercial de la especie y su nombre científico
- Método de producción
- Zona de captura o cría del producto
- Categoría arte de pesca
- Indicar si el producto ha sido descongelado
- Le fecha de duración mínima, cuando proceda

ALÉRGENOS

INFORMACIÓN VOLUNTARIA

- Fecha de captura o recolección
- Fecha de desembarque o puerto de desembarque
- Información más detallada sobre el arte de pesca
- Información medioambiental
- Información de naturaleza ética o social

Denominación comercial y científica

Lista de las denominaciones comerciales aceptadas en sus respectivos territorios con sus nombres científicos.



Método de producción

Extractiva: " capturado "

Pescado en agua dulce: " capturado en agua dulce "

Para acuicultura: " de cría "

¿ varios métodos de
producción?

Si se pone a la venta un producto mixto consistente en especies idénticas producido a partir de diferentes métodos de producción, es necesario indicar el método de producción de cada lote.



Zona de captura o de cría del producto

Es necesario indicar la zona de captura de forma clara (con el nombre del mar u océano).

En caso de zona 27 (Atlántico noereste) y zona 37 (Mar Mediterráneo y Mar Negro) hay que indicar la **subzona** o **división de la FAO** + **aclaración en terminos comprensibles** o mapa o pictograma.

EJEMPLO en caso de zona 37 (Mar Mediterráneo y Mar Negro)

Mediterráneo Oeste + **Mallorca Norte (Dragonera)** o Mapa o pictograma

Baleares + **Mallorca Norte (Dragonegera)** o Mapa o pictograma

**¿ varios zonas de
captura?**

Mezcla idéntica de especies, pero cuya zona 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.

Categoría arte de pesca

Redes de tiro

Redes de arrastre

Redes de enmalle y similares

Redes de cerco y redes izadas

Sedales y anzuelos

Rastras

Nasas y trampas

INFORMACIÓN VOLUNTARIA



Indicar si el producto ha sido descongelados

Indicar " **DESCONGELADO**" excepto:

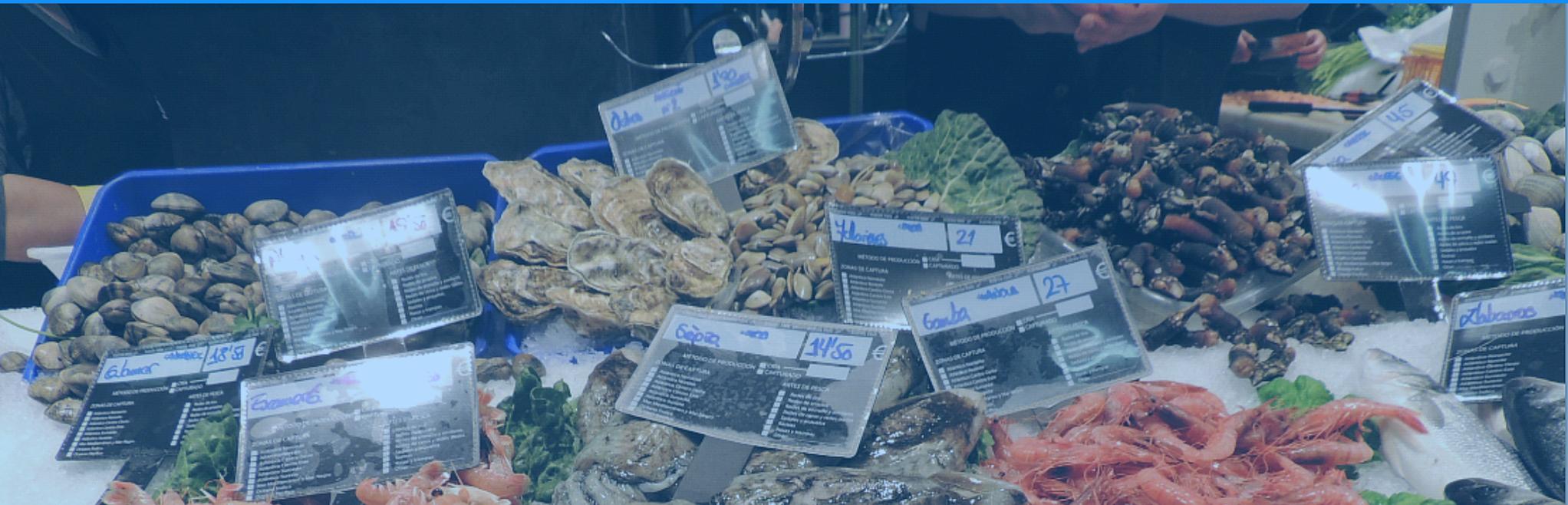
- Si la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria
- Productos congelados previamente por motivos sanitarios (853/2004)
- Productos que hayan sido descongelados antes de aplicar tratamientos como el ahumado, salazón, cocción, escabechado, secado o una combinación de ellos.



Alérgenos

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 elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada.

No será necesario si la denominación del alimento hace referencia clara a la sustancia o producto de que se trate.



¿ cómo indicar la información?

- Escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él.
- Información sobre alérgenos se podrá facilitar de forma oral (con requisitos)



¿ Qué poner en la etiqueta de la pescadería?

PRE 3360/04

-
-
-
-

PRODUCTO CONGELADO

Precio por kg / peso neto

Precio por kg / peso neto escurrido

% de glaseado (> 5%)

PESO NETO VS PESO NETO ESCURRIDO

Peso neto = Peso neto escurrido



CAMBIO DE MENTALIDAD PARA
INDICAR LOS PRECIOS

VENTA A DISTANCIA



— *la cesta* —
DEL MERCADO

**COMPRA
ONLINE EN EL
MERCADO DEL
BARRIO**

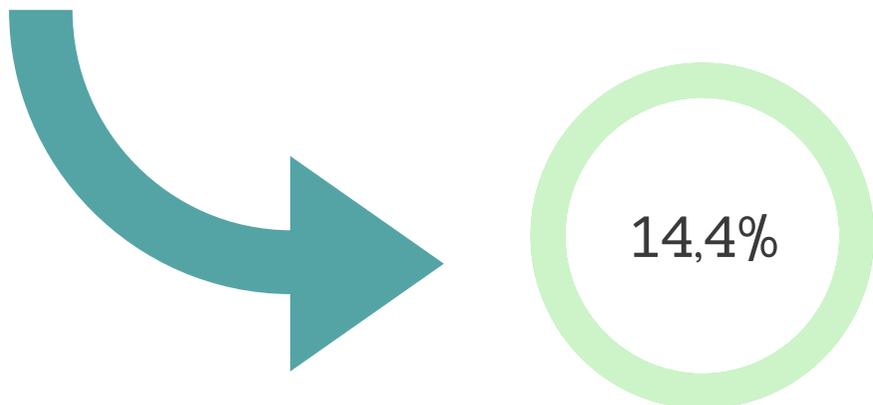
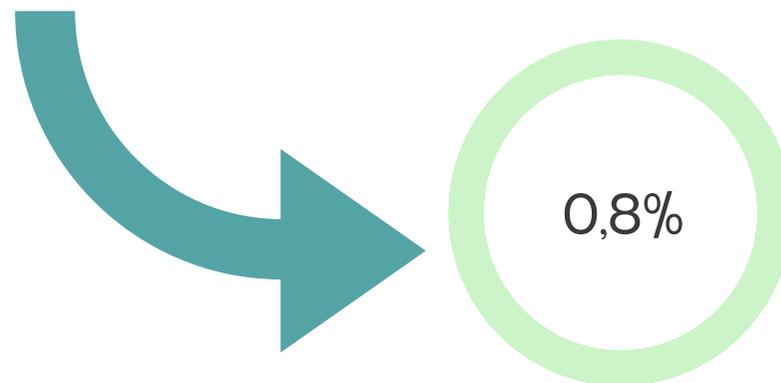
VENTA ONLINE



Alimentación por internet crece A un 1,1% y aumentan un 5,3% en valor respecto 2014

Alimentación fresca 0,3% venta internet

La venta de pescado total por internet ha crecido un 3,2% representando un (0,5%) del total.



En fresco supone un 0,4%

ALTO POTENCIAL

E-commerce

1169/11

Art. 14 Venta a distancia

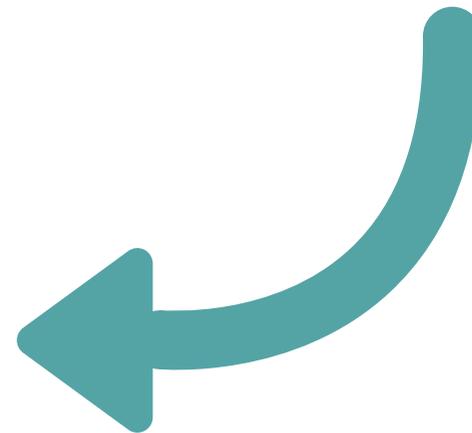
ENVASADOS

Las menciones obligatorios excepto fecha caducidad, (antes de la entrega)

En el momento de la entrega toda información estará disponible (incluido fecha)

RD 126/15

NO ENVASADOS



Requisitos venta a distancia NO envasados

ANTES DE REALIZAR LA COMPRA

- Denominación alimento
- Alérgenos
- Cantidad ingrediente (si procede)

DESPUÉS DE REALIZAR LA COMPRA

- Específica de pesca



Requisitos venta a distancia envasados por el titular (VENTA INMEDIATA)

ANTES DE REALIZAR LA COMPRA

- Obligatorio del 116g/2011

DESPUÉS DE REALIZAR LA COMPRA

- Fecha caducidad
- País de origen
- Inform. específica de pesca



¿ QUÉ ES LA VENTA INMEDIATA?



ZONAS DE CAPTURA

- Atlántico Noroeste
 - Atlántico Centro Oeste
 - Atlántico Centro Este
 - Atlántico Suroeste
 - Atlántico Sureste
 - Océano Índico
 - Océano Pacífico
 - Otra: _____
 - Mar Mediterráneo y Mar negro
 - Atlántico Noreste
- Subzona/División: _____
- Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO

CAPTURADO EN AGUA DULCE

DE CRÍA

ARTES DE PESCA

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de enmalle y similares
- Redes de cerco y redes izadas
- Sedales y anzuelos
- Rastras
- Nasas y trampas
- Otras: _____

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)



00,00

P.V.P. € KILO

- CABALLA -

(Scomber scombrus)

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: CAPTURADO

ZONA DE CAPTURA: OCÉANO ATLÁNTICO NORORIENTAL
SUBZONA VIII GOLFO DE VIZCAYA

ARTE DE PESCA: REDES DE ENMALLE



€/Kg



- DORADA -

(Sparus aurata)

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA

PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA



€/Kg



BOQUERONES/ *Engraulis spp*/ ENR

02/02/2015 mercamadrid

LOTE:

LUBINA/ *Dicentrarchus labrax*/ BSS

02/02/2015 mercamadrid

LOTE:



Pez espada elaborado al corte

~~14,99 €/Kg~~

10,90 €/Kg



Elige un modo de Preparación:



 [Ampliar imagen](#)

Información general

Denominación científica: Xiphias gladius

Forma de obtención: capturado

Arte de pesca: sedales y anzuelos

GRACIAS



COMEPESCADO



@COME_PESCADO



MIGUELLANGA@FEDEPESCA.ORG

WWW.FEDEPESCA.ORG

WWW.COMEPESCADO.COM