

## CICLO DE CONFERENCIAS

“El consumidor de productos pesqueros”

# Información al consumidor de productos pesqueros

20 de junio de 2016

**Carlos Larrañaga Ces**

Director General de Ordenación Pesquera

**Aurora de Blas Carbonero**

Subdirectora General de Economía Pesquera

**Miguel Langa**

FEDEPESCA

**Jose Manuel Avendaño**

PESCANOVA

**Juan Ignacio Diaz Bidart**

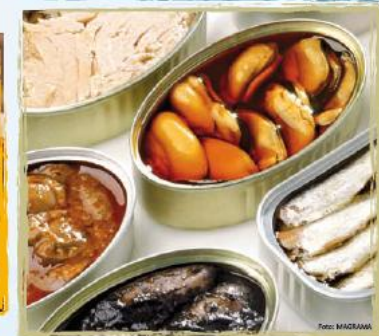
Secretario de la Asociación

MARCAS DE RESTAURACIÓN

Secretaría General de Pesca

Salón de actos

Velazquez, 147



Presentación

“¿Qué necesitas saber sobre el pescado que comes?”

“Productos pesqueros offline y online. Diferencias y semejanzas”

“Productos pesqueros transformados y no transformados envasados”

“La restauración en cadena y el consumo de pescado”

# CICLO CONFERENCIAS: “El consumidor de productos pesqueros”

## JORNADA II:

### Información al Consumidor de Productos Pesqueros: **Productos Pesqueros transformados y no transformados envasados**

José Manuel Avendaño García  
Jefe de Gestión de la Calidad  
Grupo Nueva Pescanova



**Secretaría General de Pesca**

# Normativa Productos Envasados

## • INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- *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 ...*
- *REGLAMENTO (UE) nº1379/2013 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) nº1184/2006 y (CE) nº1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº104/2000 del Consejo*
- *Directiva 76/211/CEE del Consejo, de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre el preacondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados*
- *REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.*

## • INFORMACIÓN SANITARIA

- *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*

## • INFORMACIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- *REGLAMENTO (CE) nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 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 procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*
- *DIRECTIVA 2011/91/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 13 de diciembre de 2011 relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio*

## • OTRAS INFORMACIONES VOLUNTARIAS:

- *Directiva del Consejo de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana (89/108/CEE)*
- *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.*
- *REGLAMENTO (CE) nº 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos*

# Normativa Productos Envasados

## • INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- **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 ...**
- **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**
- **Directiva 76/211/CEE del Consejo, de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre el preacondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados**
- **REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.**

# Normativa Productos Envasados

## • INFORMACIÓN SANITARIA

- *REGLAMENTO (CE) N° 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 (CE) N° 853/2004:**

**Artículo 5 : Marcado sanitario y de identificación**

1. Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización de conformidad con el apartado 2 del artículo 4 que no lleven:

a) una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) n o 854/2004,

o bien

b) en caso de que el citado Reglamento no contemple la aplicación de una marca sanitaria, **una marca de identificación** fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del anexo II del presente Reglamento.



India. Est. Aut. N° 716 /

# Normativa Productos Envasados

- **INFORMACIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA**
  - *REGLAMENTO (CE) nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 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 procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*
  - *DIRECTIVA 2011/91/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 13 de diciembre de 2011 relativa a las menciones o **marcas que permitan identificar el lote** al que pertenece un producto alimenticio*

## REGLAMENTO (CE) n° 178/2002

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 931/2011 DE LA COMISIÓN de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n o 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal

### Artículo 3

#### Requisitos en materia de trazabilidad

1. Los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán de que la siguiente información sobre las remesas de alimentos de origen animal se ponga a disposición del operador de empresa alimentaria a la que se suministran los alimentos y a la autoridad competente si esta lo solicita:

- a) una descripción exacta de los alimentos;
- b) el volumen o la cantidad de los alimentos;
- c) el nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos;
- d) el nombre y la dirección del expedidor (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos;
- e) el nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos;
- f) el nombre y la dirección del destinatario (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos;
- g) **una referencia que identifique el lote o remesa**, según corresponda, y
- h) la fecha de expedición..

## REGLAMENTO (CE) n° 178/2002

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 931/2011 DE LA COMISIÓN de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n o 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal

### Artículo 3

#### Requisitos en materia de trazabilidad

1. Los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán de que la siguiente información sobre las remesas de alimentos de origen animal se ponga a disposición del operador de empresa alimentaria a la que se suministran los alimentos y a la autoridad competente si esta lo solicita:

- a) una descripción exacta de los alimentos;
- b) el volumen o la cantidad de los alimentos;
- c) el nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos;
- d) el nombre y la dirección del expedidor (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos;
- e) el nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos;
- f) el nombre y la dirección del destinatario (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos;
- g) **una referencia que identifique el lote o remesa**, según corresponda, y
- h) la fecha de expedición..

Lote / Αρ. Παρτίδας: 51151



# Normativa Productos Envasados

## • OTRAS INFORMACIONES VOLUNTARIAS:

- *Directiva del Consejo de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana (89/108/CEE)*
- *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.*
- *REGLAMENTO (CE) nº 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos*



# Normativa Productos Envasados

## • INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- 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) nº 1924/2006 y (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Comisión
- Modificado por:
  - ► M1 Reglamento Delegado (UE) nº 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013
  - ► M2 Reglamento Delegado (UE) nº 78/2014 de la Comisión de 22 de noviembre de 2013
- Rectificado por:
  - ► C1 Rectificación, DO L 247 de 13.9.2012, p. 17 (1169/2011)

# Normativa P. Pesqueros Envasados

## • INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- 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
- Modificado por:
  - ► M1 Reglamento (UE) nº 1385/2013 del Consejo de 17 de diciembre de 2013
  - ► M2 Reglamento (UE) nº 2015/812 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de mayo de 2015
- Rectificado por:
  - ► C1 Rectificación, DO L 295 de 11.10.2014, p. 86 (1379/2013)

# R. 1169/2011 **Ámbito de aplicación**

## –CAPÍTULO I : DISPOSICIONES GENERALES

### –Artículo 1: Objeto y ámbito de aplicación

- 1. El presente Reglamento establece la base para garantizar un **alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria**, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información, al mismo tiempo que asegura un funcionamiento correcto del mercado interior.
- 2. El presente Reglamento establece los **principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos**. Asimismo, establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información, así como los procedimientos para facilitar información alimentaria, teniendo en cuenta la necesidad de dar la flexibilidad suficiente para responder a los futuros avances y los nuevos requisitos de información.
- 3. El presente Reglamento se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor. Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.
- El presente Reglamento se aplicará a los servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los Estados miembros a los que se aplican los Tratados.
- 4. El presente Reglamento será aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos.



# R. 1169/2011 **Ámbito de aplicación**

## –CAPÍTULO I : DISPOSICIONES GENERALES

### –Artículo 1: Objeto y ámbito de aplicación

–1. El presente Reglamento establece la base para garantizar un **alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria**, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información, al mismo tiempo que asegura un funcionamiento correcto del mercado interior.

## –CAPÍTULO I : DISPOSICIONES GENERALES

### –Artículo 1: Objeto y ámbito de aplicación

–3. El presente Reglamento se aplicará a los **operadores** de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, **en caso de que sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor**. Se aplicará a todos los **alimentos destinados al consumidor final**, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

–4. El presente Reglamento será **aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos**.

El presente Reglamento será aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos.

# R. 1379/2013: **Ámbito de aplicación**

- **Reglamento nº 1379/2013**

- **CAPÍTULO IV INFORMACIÓN DEL CONSUMIDOR**

- *Artículo 35* Información obligatoria

- **► C1 1.** Sin perjuicio del Reglamento (UE) nº 1169/2011, los productos de la pesca y de la acuicultura enumerados en los puntos a), b), c) y e) del anexo I del presente Reglamento que se comercialicen dentro de la Unión, con independencia de su origen o de su método de comercialización, podrán ofrecerse a la venta al consumidor final o a colectivos. únicamente cuando se indique en el mercado o el etiquetado correspondientes:

- **ANEXO I : PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA A LOS QUE SE APLICA LA OCM**

- a) 0301 Peces vivos

- 0302 Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

- 0303 Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

- 0304 Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados

- b) 0305 Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y «pellets» de pescado, aptos para la alimentación humana

- c) 0306 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

- 0307 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

- e) 1212 20 00 Algas

	<b>Código NC</b>	Designación de la mercancía
a)	0301	Peces vivos
	0302	Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)
	0303	Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)
	0304	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados
b)	0305	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y «pellets» de pescado, aptos para la alimentación humana
c)	0306	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
	0307	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
e)	1212 20 00	Algas

# ¿Que aplica a cada producto pesquero?

- **1169/2011 diferenciar por Normas de Higiene**
  - Productos de la pesca
  - Productos de la pesca preparados
  - Productos de la pesca transformados
- **1379/2013 diferenciar por Normas arancelarias**
  - Productos de la partida arancelaria **CAPÍTULO 03**
    - PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS
  - Productos de la partida arancelaria **CAPÍTULO 16**
    - PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS
      - 1604 Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevos de pescado
      - 1605 Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados

**Preparados son distintos y en el C. 03 hay transformados**



# R. 1379/2013 **Ámbito de aplicación**

## ANEXO I : P. DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA A QUE APLICA LA OCM

a) 0301 Peces vivos

0302 Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

0303 Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

0304 Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados

b) 0305 **Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado**, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y «pellets» de pescado, aptos para la alimentación humana

c) 0306 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

0307 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

e) 1212 20 00 Algas

# Reglamento 1169/2011: Definiciones

- **Artículo 2 Definiciones**

- 1. A efectos del presente Reglamento, serán de aplicación las siguientes definiciones:

- b) las definiciones de «**transformación**», «**productos sin transformar**» y «**productos transformados**» del **artículo 2**, apartado 1, letras m), n) y o), del **Reglamento** (CE) nº **852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios;
    - f) las definiciones de «carne», «carne separada mecánicamente», «preparados de carne», «**productos de la pesca**» y «productos cárnicos» de los puntos 1.1, 1.14, 1.15, **3.1** y 7.1 del anexo I del **Reglamento** (CE) nº **853/2004**, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal;

# Reglamento (CE) nº 852/2004: Definiciones

Art 2.1.b), R.1169/2011: R. 852/2004, art. 2.1, m), n) y o),

- **Artículo 2 Definiciones**

- 1. A efectos del presente Reglamento se entenderá por:
- m) «**transformación**»: cualquier **acción que altere sustancialmente el producto inicial**, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos;
- n) «**productos sin transformar**»: los productos alimenticios que **no hayan sido sometidos a una transformación**, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado;
- o) «**productos transformados**»: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas;

# Reglamento (CE) nº 852/2004: Definiciones

R.1169/2011, Art 2.1.f), : las definiciones de ...«**productos de la pesca**» y «productos cárnicos» de los puntos .., **3.1** y 7.1 ... del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004

## • 3. PRODUCTOS DE LA PESCA

- **3.1. «Productos de la pesca»:** todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales.
- **3.6. «Productos de la pesca preparados»:** los productos de la pesca sin transformar que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado.

# Productos de la pesca

# Productos de la pesca preparados

# Productos de la pesca transformados

**GAMBÓN**  
 RODABALLO Entero • PRE

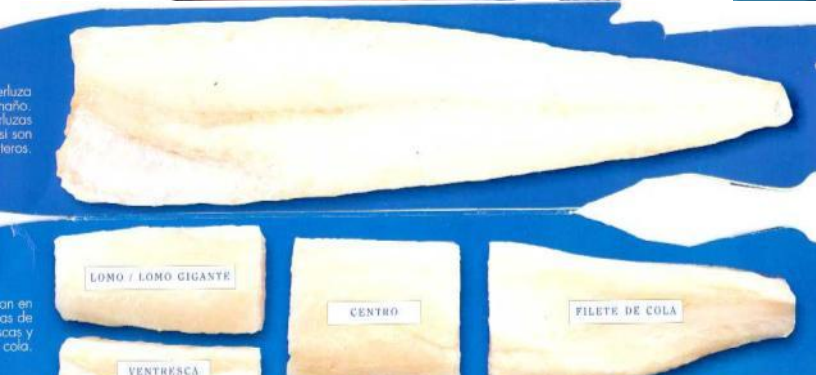


**Camarón Cocido**

**Merluza Rebozada al Huevo**

**ANGURIÑAS**





## Merluza Rebozada al Huevo

### ANGURIÑAS



# ¿Que aplica a cada productos pesquero?

Producto	1379/2013	F. Cong.
Langostino crudo congelado	Si	Si
Pulpo crudo congelado	Si	Si
Langostino cocido congelado	Si	No
Rejos Pota cocida congelada	No	No
Langostino pelado cocido congelado	No	No

# ¿Que aplica a cada productos pesquero?

Producto	1379/2013	F. Cong.
Langostino crudo congelado	Si	Si
Pulpo crudo congelado	Si	Si

LANGOSTINO • CAMARÃO • CREVETTE • P

Lote/Lot/Lotto:

Fecha de congelación/ Congelado em/  
Produit congelé/ Frozen on/Congelato il:

Consumir preferentemente antes de/ Consumir de preferência antes de/  
A consommer de préférence avant le/ Best before/  
Da consumarsi preferibilmente entro:

Redes de arrastre/Redes de arrastar  
Chaluts/Trawls /Reti da traino


Capturado en el Océano Índico Oeste.  
Capturado no Oceano Índico Oeste. Moçamb  
Capturé dans l'Océan Indien Ouest  
Caught in the West Indian Ocean  
Catturato nell' Oceano Indiano Occidentale

BAN  
Penaeus

ULTRACONGELADO A BORDO • SURGEEE A BORD • DEEP FROZEN ON BOARD • SURGELATA A B

ULTRACONGELADO • PRODOTTO SURGELATO • ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

## Polvo Limpo • Pulpo Limpio Polvo Pulito • Χταπόδι Καθαρισμένο

 **Pulpo, *Octopus vulgaris*.**  
Capturado en el Mar Mediterráneo Occidental.  
Arte de pesca: redes de arrastre.



LOTE • LOTTO • Αριθμός Παρτίδας / Congelado em •  
Fecha de congelación • Congelato il • Καταψύχθηκε στις:

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE:  
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:  
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:  
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ:

100g  
217kJ  
51kcal  
3%

Peso escorrido - escurrido -  
sgocciolato - Στραγγισμένο βάρος  
**800 g**

**BAIXO EM GORDURAS  
BAJO EN GRASA  
BASSO CONTENUTO  
DI GRASSI  
ΧΑΜΗΛΟ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ**

**SEM • SIN ADITIVOS  
SENZA ADDITIVI  
ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ**



# Rejos cocidos de Pota

D.T.A.  
GRUPO NUEVA PESCANOVA

Conservar a -18°C. ULTRA

LOTE:

Consumir preferentemente antes del fin de:

Para cualquier información, envíenos una llamada al 902 40 40 40 (España) o al 00351 210 000 000 (Portugal).

ULTRACONGELADO

341 kJ / 81 kcal

4%

8 4 10063

## Langostino Vannamei

Camarão / Γαρίδες

Ultracongelado / Βαθιάς Κατάψυξης

Cocido

Cozido / Βρασμένες

Litopenaeus vannamei.



INGREDIENTES: Langostino, sal, antioxidantes. De cría de: ver cuadro de lote.

DESCONOCIDOS LOS NUTRIENTES

LOTE/ Αρ. Παρτίδας:

Consumir preferentemente antes del:

Consumir de preferência antes de:

Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος:



INGREDIENTES: De aqu...

Extra



Langostino crudo

Pulpo crudo cong

24-40 Extra

100 g

435 kJ / 103 kcal

5%

BR / DR / FR \*

Peso Neto

Peso Líquido

Καθαρό Βάρος

800 g

Langostino cocido congelado

Si

No

Rejos Pota cocida congelada

No

No

Langostino pelado cocido congelado

No

No

### Camarão Grande • Langostino Pelado Grande



Conservar a -18°C

Lote: / Consumir de Preferência antes de:

Consumir preferentemente antes de:

VN/325/VI/001

COZIDO!

COZIDO!

# 1379/2013: Menciones Obligatorias

## • *Artículo 35* :Información obligatoria

- 1. Sin perjuicio del Reglamento (UE) nº 1169/2011, los **productos de la pesca y de la acuicultura** enumerados en los **puntos a), b), c) y e) del anexo I** del presente Reglamento que se comercialicen dentro de la Unión, con independencia de su origen o de su método de comercialización, podrán ofrecerse a la venta al consumidor final o a colectivos. únicamente cuando se indique en el marcado o el etiquetado correspondientes:
  - a) la **denominación comercial** de la especie y su **nombre científico**,
  - b) el **método de producción**, en particular mediante las siguientes palabras: «... capturado ...» o «... capturado en agua dulce ...» o «... de cría ...»,
  - c) la **zona de captura o de cría** del producto y la categoría de **arte de pesca** utilizado en las pesquerías extractivas, como se establece en la primera columna del anexo III del presente Reglamento,
  - d) **si** el producto **ha sido descongelado**,
  - e) la fecha de duración mínima, cuando proceda.

# 1379/2013: Menciones Obligatorias

- **Artículo 35 Información obligatoria**

El requisito de la letra d) (**descongelado**) no se aplicará a:

- a) a los ingredientes que contenga el producto acabado,
- b) a los alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria,
- c) los productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados por motivos sanitarios, de conformidad con el anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) nº 853/2004, y
- d) los 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.



# 1169/2011: Menciones Obligatorias

- **CAPÍTULO IV INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR**
- **SECCIÓN 1 Contenido y presentación de los alimentos**
- **1. De conformidad con los artículos 8 y 9, las etiquetas de los alimentos deben contener las siguientes indicaciones:**
  - a) la denominación del alimento;
  - b) la lista de ingredientes;
  - c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias;
  - d) la cantidad de determinados ingredientes;
  - e) la cantidad neta del alimento;
  - f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
  - g) las condiciones especiales de conservación;
  - h) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante, en el caso de que el fabricante no sea el responsable de la comercialización, de acuerdo con el artículo 8, apartado 1;
  - i) el país de origen o lugar de procedencia de los productos de origen animal;
  - j) el modo de empleo en caso de que, en el momento de la comercialización, el alimento no sea apto para el consumo inmediato;
  - k) respecto a las bebidas que tengan más del 12% de alcohol volúmico adquirido;
  - l) la información nutricional.

- **Denominación del alimento**
- **Lista de ingredientes**
- **Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias.**
- **Las cantidad de determinados ingredientes**
- **Cantidad neta del alimento**
- **Fecha de duración mínima o fecha de caducidad**
- **Condiciones especiales de conservación y/o utilización**
- **Nombre o razón social del operador de la empresa**

# 1169/2011: Menciones Obligatorias

- **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor....**

## **Artículo 10 Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos**

- 1. Además de las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, en el anexo III se establecen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos
- **ANEXO III:**
  - 1. Alimentos envasados en determinados gases: 1.1. «*envasado en atmósfera protectora*».
  - 2. Alimentos que contengan edulcorantes
  - 3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio
  - 4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida
  - 5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos
  - 6. Carne congelada, .. y productos de la pesca no transformados congelados
  - 6.1. La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X:
- **Anexo X: 3. La fecha de congelación o de primera congelación ..**
  - a) irá precedida de la indicación «*fecha de congelación: ...*»; ...
  - c) ..según este orden: día, mes y año en forma no codificada.



# 11169/2011: Menciones

- **REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor....**
- **Artículo 13 : Presentación de las menciones obligatorias**
- **2..., las menciones obligatorias ... se garantizará que la altura de la x, ... sea igual o superior a la siguiente:**
- **3. envases cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño mínimo de letra debe ser al menos de 0,9 mm**
- **5. Las menciones enumeradas en el ... mismo campo visual**
  - a) la denominación del alimento;
  - e) la cantidad neta del alimento;
  - k) ... grado alcohólico volumétrico adquirido;

La información alimentaria obligatoria deberá ser:

Fácilmente **visible**, claramente **legible** y en su caso **indeleble**.

Presentada con un **tamaño mínimo de fuente de 1,2 mm**.

En el caso de envases pequeño cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño mínimo de letra debe ser al menos de 0,9 mm

El nombre del alimento y la cantidad neta deben figurar en el mismo campo visual

DEFINICION DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA x



## **Artículo 14 : Venta a distancia VENTA A DISTANCIA**

En el caso de los **productos envasados**, cuando se vendan alimentos a distancia, deberá estar disponible la siguiente información alimentaria, con la excepción de la fecha de caducidad o consumo preferente:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias.
- Las cantidad de determinados ingredientes
- Cantidad neta del alimento
- Condiciones especiales de conservación y/o utilización
- Nombre o razón social del operador de la empresa
- País de origen (si necesario)
- Modo de empleo en caso de que su ausencia dificultara el uso adecuado del alimento
- Información nutricional

En el caso de los **productos NO envasados**, cuando se vendan alimentos a distancia, deberá estar disponible la información de los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que cause alergias o intolerancias.

# 11169/2011: Menciones Obligatorias

- **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor....**
- **Artículo 16: Omisión de determinadas menciones obligatorias**
  - 2. En el caso del envase o los recipientes **cuya mayor superficie sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>** , solo serán obligatorias en el envase o en la etiqueta las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), c), e) y f). Las menciones a que se hace referencia en el artículo 9, apartado 1, letra b), se facilitarán mediante otros medios o estarán disponibles a petición del consumidor.
  - a) la **denominación del alimento**;
  - c) 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;
  - e) la **cantidad neta** del alimento;
  - f) la **fecha de duración mínima** o la fecha de caducidad;



# 11169/2011: Menciones Obligatorias

- **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor....**
- **Artículo 16: Omisión de determinadas menciones obligatorias**
  - 3. Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una información nutricional obligatoria, la información mencionada en el artículo 9, apartado 1, letra l), no será obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el anexo V.
- **ANEXO V : ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA**
  - 1. Productos *sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.*
  - 2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser *curados y que incluyen un solo ingrediente* o una sola categoría de ingredientes.
  - 19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados *por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final* o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al *consumidor final.*

# 1169/2011: Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **Artículo 17 : Denominación del alimento**
  - 1. La denominación del alimento será su **denominación legal**. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la **habitual**, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación **descriptiva** del alimento.
  - 2. En el Estado miembro de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el E. M. de producción. Cuando .no permitan a los consumidores conocer la naturaleza del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas..
  - 3. En casos excepcionales, no se utilizará cuando el producto que designe en el E.M. de producción se diferencie del alimento conocido bajo esta denominación por los consumidores en el E.M de comercialización.
  - 4. La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.
  - 5. En el **anexo VI** se establecen **disposiciones específicas** sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.

# Reglamento 1379/2013. Información al consumidor. Menciones obligatorias

- **Artículo 37 Denominación comercial**
- 1. A efectos de lo dispuesto en el artículo 35, apartado 1, los Estados miembros confeccionarán y publicarán una **lista de las denominaciones comerciales aceptadas** en sus respectivos territorios, junto con sus nombres científicos. Dicha lista deberá mencionar:
  - a) el nombre científico de cada especie, de conformidad con el sistema de información FishBase o, en su caso, con arreglo a la base de datos AFSIS de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO),
  - b) la denominación comercial:
    - i) el nombre de la especie en la lengua o lenguas oficiales del Estado miembro interesado,
    - ii) cuando proceda, cualquier otro nombre o nombres que estén aceptados o permitidos a nivel local o regional.



<b>Langostino vannamei</b>			
<b>País</b>	<b>Nombre comercial</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Última actualización</b>
Alemania	White Tiger Garnele, Garnele	Litopenaeus vannamei	2016
Austria	Garnele, White Tiger Garnele	Penaeus vannamei (Litopenaeus vannamei)	2008
Bélgica	Garnaal, Roze garnaal	Penaeus vannamei (Litopenaeus vannamei)	1996
Bulgaria	-	-	
Chipre	γαρίδα	Penaeus vannamei (Litopenaeus vannamei)	2015
Croacia	-	-	2014
Dinamarca	Mellemamerikansk reje (vannamei-reje)	Litopenaeus vannamei	2012
Eslovaquia	Garnáty Krevety	Penaeus vannamei (Litopenaeus vannamei)	2010
Eslovenia	bele kozice	Penaeus vannamei	2005
España	Langostino Vannamei	Penaeus vannamei	2016
Estonia	Vannamei viburhännak	Litopenaeus vannamei	2015
Finlandia	Vannameiräka	Litopenaeus vannamei	2008
Francia	Crevette, Crevette blanche, Crevet	Penaeus vannamei	2016
Grecia	Λευκοπόδαρη γαρίδα	Litopenaeus vannamei	2005
Hungria	-	-	2014

# 1169/2011: Normas detalladas sobre las

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **Artículo 17 : Denominación del alimento.** 5. En el anexo VI .....
- **ANEXO VI : .. MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN. PARTE A — .**
  - 1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, **ultracongelado, concentrado o ahumado**) en todos los casos en que la **omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.**
  - 2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «**descongelado**».
  - Quedan excluidos de dicho requisito:
    - a) ingredientes presentes en el producto final;
    - b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
    - c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.
  - El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

# 1169/2011: Normas detalladas sobre las

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
  - Artículo 17 : Denominación del alimento-- 5. En el anexo VI ...
- **ANEXO VI : .. MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN - PARTE A**
  - 3. Los alimentos tratados con **radiaciones ionizantes** llevarán una de las indicaciones siguientes:  
«irradiado» o «tratado con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes ( 1 ) . .
  - 4. En el caso de alimentos en los que un componente o **ingrediente** que los consumidores esperan que haya sido **habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro** componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener —junto con la lista de ingredientes— una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total:
    - a) muy cerca de la denominación del producto, y
    - b) utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo

# 1169/2011: Normas detalladas sobre las

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
  - Artículo 17 : Denominación del alimento-- 5. En el anexo VI ...
- **ANEXO VI : .. MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN - PARTE A**
  - 5. En el caso de los productos cárnicos, preparados de carne y y productos pesqueros que contengan **proteínas añadidas** como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, **de origen animal diferente**, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.
  - 6. En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento
  - 6. .. la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la **presencia de agua añadida**, si la adición de agua representa **más del 5 % del peso del producto acabado**.  
.. en el caso de los **productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero**.
  - NO le afecta a los productos de la pesca transformados**

# 1169/2011: Normas detalladas sobre las

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
  - *Artículo 17 : Denominación del alimento-- 5. En el anexo VI ...*
- **ANEXO VI : .. MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN - PARTE A**
  - *7. .. productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán la siguiente indicación:*
    - en español: .. «elaborado a partir de piezas de pescado»,
    - en griego: ... «μορφοποιημένο ψάρι»,
    - en inglés: ... «formed fish
    - en francés: ... «poisson re
    - en italiano: ... «pesce ricc
    - en polaco: ... «z połączo
    - en portugués: ... «elabora
    - en italiano: «carne ricomposta» y «pesce ricomposto»





# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **Artículo 18: Lista de ingredientes**
- 1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, **en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso** para la fabricación del alimento.
- 2. Los ingredientes se designarán por su **denominación específica**, conforme, en su caso, a las normas previstas en el artículo 17 y en el anexo VI.
- 3. Todos los ingredientes presentes en la forma de **nanomateriales** artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra «nano» entre paréntesis.
- 4. **En el anexo VII se establecen las normas técnicas** para aplicar los apartados 1 y 2 del presente artículo.
- 5. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión ajustará y adaptará, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, la definición de nanomateriales artificiales a que se refiere el artículo 2, apartado 2, letra t), a los progresos técnicos y científicos o a las definiciones acordadas a escala internacional.

# 1169/2011: Normas detalladas sobre las menciones obligatorias

- *SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias*
- *Artículo 18: Lista de ingredientes. 4. En el anexo VII se establecen las normas técnicas .....*
- **ANEXO VII INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES**
- **PARTE A – DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE LA INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE DE PESO**
- **1. Agua añadida e ingredientes volátiles:** Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. **No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5 % en peso del producto acabado. Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados de carne, los productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados.**
- **6. Ingredientes que constituyen menos del 2 % del producto acabado:** Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.



# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- *SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias*
- *Artículo 18: Lista de ingredientes. 4. En el anexo VII se establecen las normas técnicas .....*
- **ANEXO VII INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES**
- **PARTE B — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE UNA CATEGORÍA Y NO POR UNA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA**
- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías de alimentos que figuran a continuación y sean componentes de otro alimento podrán designarse mediante la denominación de dicha categoría, en vez de por su denominación específica.
- **5. «Pescado»:** Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado

# Reglamento 1379/2013. Información al consumidor. Menciones obligatorias

- *Artículo 37*
- **Denominación comercial**
- 2. **Podrá denominarse «pescado»** toda especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado.
- 3. Toda modificación de la lista de denominaciones comerciales admitidas por un Estado miembro se notificará de forma inmediata a la Comisión, que informará de ello a los demás Estados miembros.

# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**

## **Artículo 21: Etiquetado de determinadas sustancias que causan alergias o intolerancias**

- 1. Sin perjuicio de las normas adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), cumplirán los siguientes requisitos:
  - a) **se indicarán** en la lista de ingredientes de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 18, apartado 1, **con una referencia clara** a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II, y
  - b) la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.
- Si no hay lista de ingredientes, la indicación de las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II.
- Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.
- **No será necesario** indicar las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), **en aquellos casos** en que la **denominación del alimento haga referencia claramente** a la sustancia o producto de que se trate.



# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **ANEXO II SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ▼M2**
- 1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y sus variedades híbridas) y avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
- 2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
- 3. Huevos y productos a base de huevo.
- 4. **Pescado y productos a base de pescado**, salvo:
- 6. Soja y productos a base de soja, salvo:
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
- 8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis* [Koch]), nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 9. Apio y productos derivados.
- 10. Mostaza y productos derivados.
- 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 12. **Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
- 13. Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14. **Moluscos y productos a base de moluscos.**
- ( 1 ) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan

Ingredientes: Surimi 47% [**pescado**, cefalópodos (**moluscos**)], agua, aceite de girasol, almidón de maíz, almidones modificados (sin gluten), aroma y extracto de cangrejo [**crustáceos**, **soja**, potenciador del sabor (glutamato de monosodio, E 635)], clara de **huevo**, proteína vegetal (sin gluten), sal, colorante (extracto de pimentón).

# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **Artículo 23 Cantidad neta**
- 1. La **cantidad neta** de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, **kilogramos o gramos**, según el caso:
  - a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;
  - b) en unidades de peso en el caso de los demás productos.
- 2. Con el fin de garantizar un mejor entendimiento por parte del consumidor de la información alimentaria en el etiquetado, la Comisión podrá establecer para algunos alimentos concretos, mediante actos delegados, de conformidad con el artículo 51, una manera diferente de expresión de la cantidad neta que la que se establece en el apartado 1 del presente artículo.
- 3. En el **anexo IX se establecen las normas técnicas** para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación de la cantidad neta.

# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- *SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias*
- **ANEXO IX DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD NETA**
- 1. La declaración de la cantidad neta **no será obligatoria** en el caso de los alimentos:
  - a) que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador;
  - b) cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml; no obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de las especias y plantas aromáticas, o
  - c) **que normalmente se venden por unidades**, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y los artículos puedan contarse fácilmente desde el exterior o, de no ser así, se indique en el etiquetado.



# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **ANEXO IX DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD NETA**
- 5. Cuando un **producto** alimenticio **sólido** se presente en un **líquido de cobertura**, se indicará **también el peso neto escurrido** de dicho alimento. Cuando el **producto** alimenticio se haya **glaseado**, el **peso neto** declarado de dicho alimento **no** incluirá el **peso del glaseado**.
- A efectos del presente punto, por «líquido de cobertura» se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, 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 edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas.

**PESO NETO 500 g**

# Q&A DGSANCO Peso neto glaseados

- ¿Es necesario indicar en la etiqueta tanto el «peso neto» como el «peso neto escurrido»?

Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se deberá indicar el peso neto escurrido además del peso neto o la cantidad neta. A efectos del presente punto, el agua congelada o ultracongelada debe considerarse un medio líquido que implica la obligación de incluir en la etiqueta información sobre el peso neto, así como sobre el peso escurrido. Además, el Reglamento IAC especifica que, cuando un producto alimenticio congelado o ultracongelado ha sido glaseado, **el peso neto no debe incluir el peso del propio glaseado** (peso neto sin el glaseado).

Como consecuencia de ello, el peso neto declarado del alimento glaseado es idéntico a su peso neto escurrido. Teniendo esto en cuenta, así como la necesidad de que no se induzca a error a los consumidores, serían posibles las siguientes indicaciones:

Doble indicación: Peso neto: 500 g , Peso escurrido: 500 g,

Indicación comparativa: Peso neto = peso escurrido = 500 g,

Indicación única: Peso escurrido: 500 g.

Indicación única: Peso neto (sin el glaseado): 500 g.

# FAQ DGMARE Peso neto glaseados

- How should the "*net weight*" be displayed on the label?
- This must be expressed in grams or kilograms.
- Where a solid food is presented in a liquid medium (also frozen or quick-frozen), the drained net weight must also be shown.
- If the food has been glazed, the declared net weight of the food must exclude the glaze. In this case, one of these four possibilities should be indicated on the label (example of 250 g):
  - a) Net weight = 250 g and Drained net weight = 250 g
  - b) Net weight = Drained net weight = 250 g
  - c) Drained net weight = 250 g
  - d) Net weight (without glaze) = 250 g

# Peso neto glaseados

## REGLAMENTO:

**Peso neto = 250**

- Alimentos congelados: el peso neto será el peso del producto congelado excluida el agua de glaseo

**Peso neto: 250 g**

- a) Net weight = 250 g and Drained net weight = 250 g
- b) Net weight = Drained net weight = 250 g
- c) Drained net weight = 250 g
- d) Net weight (without glaze) = 250 g

# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **Artículo 26: País de origen o lugar de procedencia**
- 1. El presente artículo se aplicará **sin perjuicio de los requisitos en materia de etiquetado previstos en disposiciones específicas de la Unión, ... especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ... protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.**
- 2. La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:
  - a) cuando su **omisión pudiera inducir a error** al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;
  - b) cuando se trate de **carne de los códigos** de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI.
- 3. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:
  - a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o
  - b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

# 1379/2013: M. Obligatorias P Pesqueros

- **Artículo 38** **Indicación de la zona de captura o producción**
- 1. La indicación de la zona de captura ....:
- a) 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...
- b) 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,
- c) 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**,



# 1169/2011: Información nutricional

- *SECCIÓN 3: Información nutricional* Artículo 29 a 35
- *Artículo 30* **Contenido**
- 1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:
  - a) el valor energético, y
  - b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
- 2. El contenido de la información nutricional obligatoria mencionada en el apartado 1 podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:
  - a) ácidos grasos monoinsaturados;
  - b) ácidos grasos poliinsaturados;
  - c) polialcoholes;
  - d) almidón;
  - e) fibra alimentaria;
  - f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII.



# 1169/2011: Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g congelado	Por 100g frito	Por 100g horno	IR*/VRN*
Valor Energético	915 kJ 219 kcal	1126 kJ 270 kcal	954 kJ 228 kcal	8400 kJ 2000 kcal
Grasas de las cuales Saturadas	10,9 g 2,1 g	15,6 g 2,8 g	11,9 g 2,4 g	70 g 20 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	17,9 g 1,0 g	21,5 g 1,0 g	18,1 g 1,0 g	260 g 90 g
Fibra alimentaria	2,7 g	2,5 g	2,8 g	
Proteínas	10,9 g	9,6 g	10,8 g	50 g
Sal	0,60 g	0,55 g	0,60 g	6 g
Vitamina C	12 mg (15% IR)	12 mg (15% IR)	12 mg (15% IR)	80 mg
Vitamina A	128 µg (16% IR)	128 µg (16% IR)	128 µg (16% IR)	800 µg
Fósforo	140 mg (20% IR)	140 mg (20% IR)	140 mg (20% IR)	700 mg
Calcio	160 mg (20% IR)	160 mg (20% IR)	160 mg (20% IR)	800 mg

Omega 3 EPA y DHA	366 mg	333 mg	461 mg
-------------------	--------	--------	--------

1 Una ración equivale a 3 Varitas de aproximadamente 30 g cada una.  
 \* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).  
 \* VRN: Valores de referencia de nutrientes (vitaminas y minerales).  
 El envase contiene 3,3 raciones.



- SEC
- Art
- 1. L
- a) e
- b) la
- prot
- Cua
- señ
- natu
- 2. E
- com
- a) á
- b) á
- c) p
- d) a
- e) fi
- f) cu
- esté
- ane

S,  
I,  
ma  
podrá  
ncias:  
ue  
A del



# INFORMACIÓN NUTRICIONAL en el campo visual principal

En el campo visual principal (frontal del envase) la información nutricional que podrá indicarse será:

a) Valor energético (solo), o

b) El valor energético y las grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

No es posible añadir otros nutrientes (ej Omega 3) ni eliminar ninguno de la opción b

**AHORA** Opción a)



**AHORA** Opción b)



# 1169/2011: Normas detalladas sobre

- **SECCIÓN 2 : Normas detalladas sobre las menciones obligatorias**
- **Artículo 25 Condiciones de conservación o de utilización**
- 1. Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.
- 2. Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.
- **Artículo 27 Modo de empleo**
- 1. El modo de empleo de un alimento deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento.
- 2. La Comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan normas de desarrollo para la aplicación del apartado 1 a determinados alimentos. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

# GRACIAS POR SU ATENCIÓN

- **José Manuel Avendaño García**  
**Jefe de Gestión de la Calidad**  
**Grupo Nueva Pescanova**