

EL ETIQUETADO DE **PESCADO, MARISCO** Y OTROS **PRODUCTOS DEL MAR** GARANTÍA DE SEGURIDAD

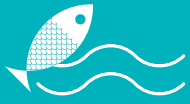


**Diputació
Barcelona**

#DibaOberta

ROTULACIÓN EN LA VENTA A GRANEL

EN LAS PESCADERÍAS DEBE HABER UN LETRERO PARA CADA ESPECIE DE PESCADO CON LA INFORMACIÓN SIGUIENTE:

Denominación del producto		Precio por kilogramo
 BOQUERÓN <i>Engraulis encrasicolus</i>		10 €/kg
Zona de captura	Arte de pesca	Método de producción
<input checked="" type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y mar Negro <input type="checkbox"/> Atlántico noreste <input type="checkbox"/> Atlántico noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico centro-oriental <input type="checkbox"/> Atlántico centro-occidental <input type="checkbox"/> Atlántico sudeste <input type="checkbox"/> Atlántico sudoeste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico	<input checked="" type="checkbox"/> Cerco <input type="checkbox"/> Arrastre <input type="checkbox"/> Palangre <input type="checkbox"/> Trasmallo <input type="checkbox"/> Jaulas / Rastrillo <input type="checkbox"/> Red para lanzones	<input checked="" type="checkbox"/> Capturado <input type="checkbox"/> Capturado en agua dulce Masa de agua dulce, país de origen
Subzona: Mediterráneo occidental Otros: mar catalán	Descongelado: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cría País de origen

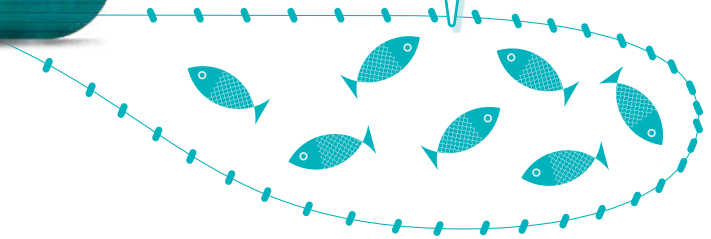
Se tiene que marcar para el pescado de apariencia fresca que previamente haya sido congelado por motivos no sanitarios.

Opcionalmente, se pueden añadir otros datos, como el puerto o lonja donde se ha desembarcado el pescado o la fecha de captura.

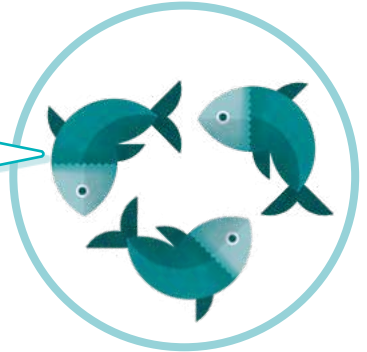
ARTES DE PESCA



EL CERCO TAMBIÉN
PUEDE LLAMARSE RODEO.



LAS ARTES DE PESCA MENOR
(JAULAS Y RASTRILLO, NASAS,
TRASMALLO) SON LAS MÁS
SELECTIVAS Y, POR LO TANTO, LAS
QUE RESPETAN MÁS LA VIDA EN EL
MEDIO ACUÁTICO.



Hay especies de pescado y de marisco que pueden causar **alergias**, pero no es necesario que los letreros lo indiquen, ya que las personas afectadas pueden deducirlo a partir de la identificación misma de los productos. Los crustáceos (gambas, langostinos...) pueden estar tratados con sulfitos, una familia de conservantes (E221-E228) que impide que las cabezas de los animales se pongan negras, que también pueden causar alergias. Consultad la presencia de estos productos en vuestra pescadería.

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS

DENOMINACIÓN, PROCEDENCIA Y PRECIO

Tratamientos que haya recibido el producto:

- Transformación (por ejemplo, «rodajas de merluza» o «gambas peladas»).
- Congelado, con la fecha de congelación.
- Con proteínas añadidas.
- Con agua añadida.
- Envasado en atmósfera protectora.
- Elaborado a partir de piezas de pescado.

Ingredientes: Solo en los envases con más de un alimento.

Alérgenos

Cantidad neta en unidades de peso o en número de unidades.

«Consumir preferentemente antes de ...». Si el producto es muy perecedero, se tiene que sustituir por «**Fecha de caducidad:** ...».

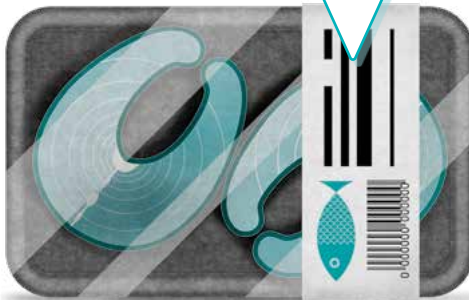
Condiciones especiales de conservación, si son necesarias.

Número de lote

Nombre o razón social y dirección de la empresa expendedora o del comercio al detalle, si es quien ha envasado el producto para ser vendido en sus establecimientos.

UBICACIÓN DE LAS INFORMACIONES

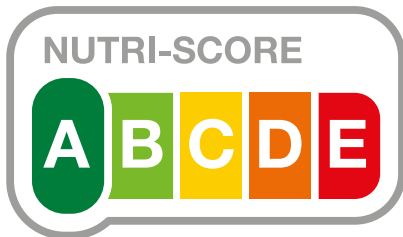
- La información tiene que figurar en el envase o en la etiqueta sujeta al producto.
- Si el alimento ha sido envasado por el comercio al detalle, algunos de los datos se pueden facilitar en un letrero situado cerca del producto.
- En las webs de venta en línea, deben constar todas las informaciones salvo la fecha de caducidad, y todas tienen que figurar en el etiquetado del alimento en el momento de la entrega.



Esta normativa de etiquetado no es de aplicación para los productos pesqueros en conserva, los platos preparados y otros alimentos elaborados con el pescado como ingrediente primario.

SEMÁFORO NUTRICIONAL

Este etiquetado, denominado Nutriscore, consiste en un gráfico de cinco colores con tonalidades graduales que van del verde al rojo, al estilo de un semáforo. A cada producto se le asigna un valor en función del contenido de azúcares, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas. Las tonalidades verdes identifican los productos más saludables, y las rojas, los de inferior calidad nutricional. Solo es de aplicación en productos procesados con más de un ingrediente.



DISTINTIVOS DE ORIGEN Y CALIDAD

SELLOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

La normativa de producción, elaboración, etiquetado y control de los alimentos ecológicos es de ámbito europeo. En el caso de los productos de acuicultura, los rasgos principales son:

- El diseño de las instalaciones, la alimentación, el número de peces y la calidad del agua serán los adecuados para las necesidades propias de los animales y para mantener su salud. Se minimizará el recurso a medicamentos.
- El pienso para peces y crustáceos tiene que ser de producción ecológica.
- Las zonas de cría o recolección de algas tienen que tener una alta calidad ecológica y sanitaria. Periódicamente se aportarán algas jóvenes salvajes. No se pueden usar fertilizantes.



Opcionalmente, el **sello europeo** puede ir acompañado del sello del **Consejo Regulador Autonómico**. Estos consejos son de carácter público y se encargan de auditar a los productores.



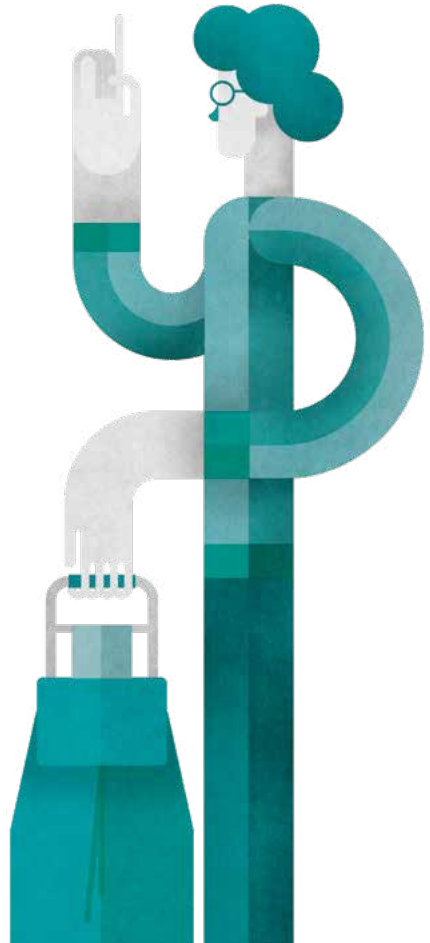
SELLO MSC

Marine Stewardship Council es una organización internacional sin ánimo de lucro que gestiona un estándar de pesca sostenible y un programa de certificación. El estándar considera sostenibles las pesquerías explotadas en torno al rendimiento máximo sostenible y gestionadas de manera efectiva para garantizar su sostenibilidad. Las empresas interesadas en certificarse escogen y pagan las auditorías independientes. MSC no percibe ingresos por las auditorías ni por las certificaciones, solo los percibe de los productores por el uso del sello MSC en productos para el consumidor.



MARCA Q DE CALIDAD

Se otorga a alimentos con unas características diferenciales fijadas por un reglamento específico. El distintivo es otorgado por certificadoras privadas.



PAUTAS DE CONSERVACIÓN

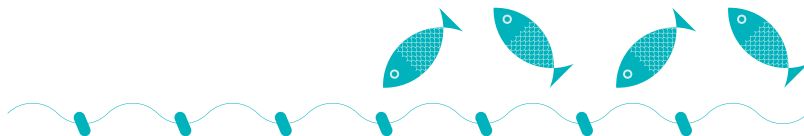
EN EL CONGELADOR

- Permite conservar el pescado durante periodos largos. El marisco no pierde calidad al ser congelado, pero algunos pescados sí pueden perderla.
- Se tiene que poner en fiambreras o bolsas homologadas, vigilando que no quede en contacto con otros alimentos ya congelados.
- Para prevenir la anisakiasis, hay que congelar a **-20 °C** durante **24 horas** el pescado que nos queramos comer crudo o adobado sin cocinar.
- Si lo compramos congelado, debemos llevarlo a casa en bolsas isotérmicas y ponerlo en el congelador enseguida. A la hora de descongelarlo, conviene hacerlo poco a poco.



EN LA NEVERA

- Es conveniente ponerlo en el **cajón**, o zona **0 °C**, de la nevera, donde hay la humedad idónea para conservar el pescado. Si no tenemos, se recomienda ponerlo en la parte inferior de la nevera.
- Se aconseja retirar las vísceras del pescado, porque tienen una carga microbiana más elevada.
- Es conveniente guardarlo en un recipiente de la medida justa, para minimizar el aire dentro.
- Para prolongar la conservación durante más de dos días, podemos envasarlo al vacío.



**Diputació
Barcelona** | Àrea d'Atenció
a les Persones

Servicio de Apoyo a las Políticas de Consumo

Recinto Mundet

Edificio Serradell Trabal, 2ª planta

Paseo de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel.: 934 022 143 • Fax: 934 029 193

s.suortpolc@diba.cat www.diba.cat/consum