

La producción segura de los productos pesqueros es un campo que atrae cada vez más atención. El sector pesquero debe lograr que los consumidores confíen plenamente en la información que aportan los alimentos, así como dar a las autoridades competentes la total seguridad en cuanto a la trazabilidad de los productos.

Con la implantación del Reglamento 178/2002, la trazabilidad se convirtió en una herramienta necesaria para lograr avanzar en la seguridad alimentaria. A día de hoy, no solo se le asocia la idea de seguridad alimentaria si no también la del control y sostenibilidad de los recursos pesqueros gracias a la publicación del Reglamento 1224/2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.

Con la actualización de esta Guía se pretende facilitar a los detallistas de productos de la pesca y la acuicultura la labor de implantación de un sistema de trazabilidad eficiente y sencillo que les permita cumplir con las nuevas exigencias.

Otra cuestión muy importante para que el consumidor pueda realizar una elección responsable, es tener información suficiente y comprensible, que se obtiene mediante las especificaciones que figuran en las etiquetas. Esta información debe ser precisa y fiable de modo que los consumidores tengan plena confianza en los productos de la pesca y la acuicultura.

Por todo ello, considero muy útil el hecho de que en esta Guía se dedique un apartado al etiquetado final en los detallistas.

La Secretaría General de Pesca ha considerado siempre que este tipo de iniciativas nacidas del propio sector, son determinantes a la hora de llegar a una correcta aplicación de la legislación, por lo que ha sido una gran satisfacción que se nos haya brindado la oportunidad de colaborar en este proyecto.

Tengo la seguridad de que el esfuerzo realizado en la mejora de esta Guía se verá en todo momento recompensado por el buen uso que de ella harán sus destinatarios.



ANDRÉS HERMIDA TRASTOY
Director General de Ordenación Pesquera

Tras la publicación de la primera Guía para la aplicación del Sistema de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura en el año 2005, las exigencias en materia de trazabilidad se han ido incrementado de forma considerable. Por este motivo hemos reeditado la Guía, con el objetivo de adaptarnos a esta nueva normativa y de seguir apostando por la calidad y la seguridad alimentaria.

La trazabilidad como herramienta para ayudar a conseguir la seguridad alimentaria, facilitar la gestión de nuestro negocio y mejorar confianza de los consumidores es por todos conocida, pero con la entrada en vigor del Reglamento (CE) nº 1224/2009 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común y su reglamento de ejecución, el Reglamento 404/2011, la trazabilidad se presenta como un sistema de control eficaz de las capturas para proporcionar una explotación sostenible de los recursos acuáticos vivos.

Esta Guía demuestra el interés del sector por seguir en constante renovación adaptándose a la nueva normativa y por continuar ofreciendo un servicio de calidad.

Agradecer la Asistencia técnica del proyecto por parte de la Subdirección General de Economía Pesquera (SGEP), así como la orientación del Proyecto de la Subdirección General de Política Estructural (SGPE), ambas dependientes de la Dirección General de Ordenación Pesquera. Como no, destacar el trabajo de los colaboradores de FEDEPESCA y la colaboración financiera del FEP (Fondo Europeo de Pesca) y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que nos permiten con estas herramientas que nuestro sector pueda apostar por seguir ofreciendo la máxima calidad y seguridad alimentaria al consumidor final.



GONZALO GONZÁLEZ PUENTE
Presidente de FEDEPESCA

GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA
DE TRAZABILIDAD EN ESTABLECIMIENTOS
DETALLISTAS DE PRODUCTOS DE LA
PESCA Y DE LA ACUICULTURA

| | | |
|----|---|--------|
| 1. | INTRODUCCIÓN | Pág 6 |
| 2. | ÁMBITO DE APLICACIÓN Y OBJETO DEL DOCUMENTO | Pág 9 |
| 3. | CONCEPTO DE TRAZABILIDAD EN EL SECTOR DETALLISTA DE LA PESCA. IMPORTANCIA DEL SISTEMA | Pág 11 |
| 4. | FLUJOGRAMA | Pág 13 |
| 5. | APLICACIÓN PRÁCTICA DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS: a. CONTROL DE PROVEEDORES Y GESTIÓN DE COMPRAS b. CONTROL DE ETIQUETADO c. CONTROL DE ALMACENES | Pág 14 |
| 6. | REFERENCIAS LEGISLATIVAS | Pág 30 |
| 7. | GLOSARIO DE TÉRMINOS | Pág 32 |

1. INTRODUCCIÓN

Esta Guía de trazabilidad está dirigida al sector detallista de productos de la pesca y de la acuicultura y ha surgido como respuesta a la necesidad de proporcionar una herramienta que nos ayude en la búsqueda de la Seguridad Alimentaria, principal objetivo de todo operador alimentario.

Por otra parte, la trazabilidad también nos sirve como instrumento para conseguir el objetivo de la política pesquera común, es decir, garantizar una explotación de los recursos acuáticos vivos que facilite unas condiciones económicas, medioambientales y sociales sostenibles.



Para que la trazabilidad cumpla su función, ésta debe ser integral, es decir, debe aplicarse a toda la cadena de producción y comercialización desde el productor al consumidor final. Por tanto, en este sistema hay una corresponsabilidad de todos los eslabones que intervienen en la cadena alimentaria. Cada operador de la cadena debe trasladar la información que llegará al consumidor final al siguiente eslabón.

No debemos olvidar que la trazabilidad es mucho más que tener un producto identificado en todo momento y que sólo con la trazabilidad no se garantiza la seguridad alimentaria.

Trazabilidad es “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo” (Artículo 3. Reglamento 178/2002)

Ante una pérdida de seguridad del producto podrán adoptarse las medidas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria.

Esta guía pretende facilitar la implantación en las empresas detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura, de un sistema de trazabilidad eficiente, sencillo y económico, que permita identificar con rapidez y seguridad donde se ocasionan los problemas y realizar un seguimiento del producto a lo largo de la cadena comercial y de distribución.

El aseguramiento de la trazabilidad es básico para garantizar la gestión del riesgo y la confianza de los consumidores de los productos de la pesca, ya que garantiza la correcta información a lo largo de la cadena comercial.

Con el fin de agilizar el trabajo de implantación de este sistema de trazabilidad, esta Guía incluye los mismos registros que los utilizados por la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura (FEDEPESCA).

Todos los productos de la pesca y la acuicultura deberán ser trazables en todas las fases de la cadena de producción, transformación y distribución desde la captura hasta la fase de venta al por menor.

Para que esto sea posible resulta imprescindible la correcta identificación de todos los productos.

Las empresas detallistas de productos de la pesca frescos, congelados y cocidos, deben ser capaces de identificar mediante el etiquetado y la documentación de compra cualquier producto dentro del establecimiento.

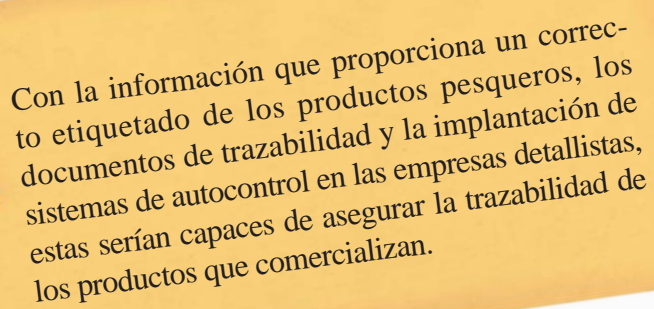


Por tanto, el sistema de trazabilidad que se propone para las pescaderías no debe ser gestionado de manera separada al sistema de control interno de la empresa, es decir, se realizará dentro de las actividades habituales de adquisición y compra. Ha de exigirse la documentación de compra y el etiquetado a los proveedores para tener disponibles los datos obligatorios y de esta forma poder trasladarlo de forma eficiente al siguiente eslabón de la cadena en caso de realizar distribución (a empresas de hostelería u otras) o informar de forma adecuada al consumidor final.

El sistema de trazabilidad implica la capacidad de poder identificar la procedencia y el destino mediante procedimientos documentados. La procedencia queda asegurada mediante los documentos de compra y el etiquetado pero

el destino del producto siguiente al minorista es el consumidor final y, al no ser este un operador económico, no es obligatorio documentar el sistema de trazabilidad. En este caso la trazabilidad termina en el detallista.

En caso de que la venta se realice a otras empresas (hostelería, colegios, residencias, etc.) sí se deberá documentar la trazabilidad hacia delante, mediante documentos de venta (albaranes o documentos de acompañamiento) y los datos obligatorios de etiquetado.



Con la información que proporciona un correcto etiquetado de los productos pesqueros, los documentos de trazabilidad y la implantación de sistemas de autocontrol en las empresas detallistas, estas serían capaces de asegurar la trazabilidad de los productos que comercializan.

¿Qué es la TRAZABILIDAD? es la capacidad de realizar un seguimiento de los productos a lo largo de todas las fases de la cadena comercial.

¿Para qué nos sirve? Para ser capaces de identificar con rapidez y seguridad donde se ocasionan problemas y adoptar las medidas necesarias. Así mismo mejora la gestión de nuestra pescadería.

¿Por qué se ha elaborado esta guía? Para ofrecer a las pescaderías un sistema de trazabilidad eficiente, sencillo y económico en el que se explican los conceptos y procedimientos adecuados para realizar un correcto seguimiento de los productos pesqueros dentro de las actividades que realizan las pescaderías.

¿Cómo se gestiona un sistema de trazabilidad en las pescaderías? Dentro de las actividades habituales de adquisición y venta de las pescaderías, junto con la obligatoriedad de exigir el etiquetado a los proveedores y trasladarlo eficientemente a los consumidores y a empresas que actúen como clientes.

¿Qué necesita una pescadería para implantar este sistema de trazabilidad? Necesita asegurar un correcto etiquetado de los productos de la pesca en todas las fases, documentación de compra de los productos y la implantación de un sistema de autocontrol.



2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y OBJETO DEL DOCUMENTO

La trazabilidad de las pescaderías debe abarcar todos los productos que se comercializan en las mismas, es decir, se incluirán también productos transformados como boquerones en vinagre, así como algas, ancas de rana, etc. De la misma forma se asegurará la trazabilidad de los ingredientes que se incorporen en las fases de cocción de marisco u otras elaboraciones.

El aseguramiento de la trazabilidad es OBLIGATORIO. Sin embargo, la aplicación de esta guía y de los registros expuestos en ella es voluntaria, ya que la misma constituye un documento orientativo y de referencia para poder implantar un sistema de trazabilidad específico para el sector.

Las empresas están obligadas a poner a disposición de la administración competente, cuando esta así lo requiera, la documentación que soporta su sistema de trazabilidad. Por tanto las empresas deberán guardar y almacenar los documentos referentes a:

- Control de proveedores y Gestión de compras.
- Control de etiquetado.
- Control de almacén.
- Control de clientes y Gestión de ventas (en caso de venta a otras empresas).

El correcto control de la documentación que soporta el sistema de trazabilidad permite ser capaces de identificar problemas y adoptar soluciones rápidas para prevenir, reducir o eliminar un riesgo en la cadena alimentaria, así como una retirada del mercado del producto de forma eficaz y selectiva, si fuera necesario, aplicando medidas apropiadas que tengan en consideración todos los eslabones de la cadena de comercialización del producto.



¿Qué fases abarca la Guía?

La Guía de Trazabilidad para establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura abarca la venta minorista de pescado y marisco fresco y congelado, así como la cocción de marisco, desde la adquisición y compra del producto hasta su venta al consumidor final.

También se incluye la venta por parte del minorista a otras empresas tales como empresas de hostelería, restauración, colegios, etc.

¿A que están obligadas las pescaderías?

A poner a disposición de los organismos pertinentes la documentación que soporta este sistema de trazabilidad cuando les sea solicitado y cooperar con las medidas que adopten otros eslabones de la cadena o autoridades competentes.

3. CONCEPTO DE TRAZABILIDAD EN EL SECTOR DETALLISTA DE LA PESCA. IMPORTANCIA DEL SISTEMA

Los establecimientos minoristas de productos de la pesca y de la acuicultura deben ser capaces de identificar cualquier producto que esté bajo su responsabilidad. Por ello esta Guía pretende establecer un procedimiento documentado que proporcione la información necesaria sobre el producto dentro de la empresa.

El sistema de trazabilidad es un prerequisite dentro del sistema de Autocontrol interno de las pescaderías basado en los principios del sistema A.P.P.C.C. como práctica imprescindible para su implantación. Por tanto los registros que se han incorporado en esta Guía de Trazabilidad son los mismos de la *“Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura”* (FEDEPESCA).

La documentación que soporta este sistema de trazabilidad, tales como facturas, albaranes y registros, pertenecen al sistema de gestión de las pescaderías o bien al sistema de autocontrol, por tanto no se pretende generar nueva documentación, sino utilizar la existente en las pescaderías para ser capaces de entender y documentar correctamente el sistema de trazabilidad que se propone.

Los detallistas serán **responsables** de:

- Retirar los productos pesqueros que no se ajusten a los requisitos de seguridad establecidos.
- Facilitar la información referente a su trazabilidad y cooperar con los eslabones anteriores de la cadena o las autoridades competentes.

La aplicación de este sistema de trazabilidad presenta **ventajas** tales como:

- Mejora la gestión interna de las pescaderías al proporcionar información que facilita el control de los productos.
- Facilita la localización, inmovilización y retirada selectiva de los productos de la pesca en caso de problemas de seguridad alimentaria.
- Permite conocer la responsabilidad de cada interviniente en la cadena de comercialización.
- Mejora nuestra relación con los clientes, al poder disponer de documentación detallada de los productos pesqueros en caso de reclamaciones.
- Potencia la seguridad comercial y la confianza de los consumidores ya que para el caso concreto del etiquetado el minorista certifica que existe una transparencia informativa a lo largo de toda la cadena comercial.
- Facilita la coordinación entre todos los eslabones de la cadena comercial.

- Facilita la cooperación con las autoridades competentes.
- Permite una mayor eficacia en la gestión de las crisis o alertas sobre seguridad alimentaria.
- Permite a la administración depositar mayor confianza en las empresas del sector.

¿Cual es el concepto de Trazabilidad en una pescadería?

La capacidad de poder identificar cualquier persona o empresa que nos haya suministrado un producto o sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, así como poder ser capaces de identificar cualquier producto que este bajo nuestra responsabilidad.

¿Cómo vamos a documentar el sistema de trazabilidad?

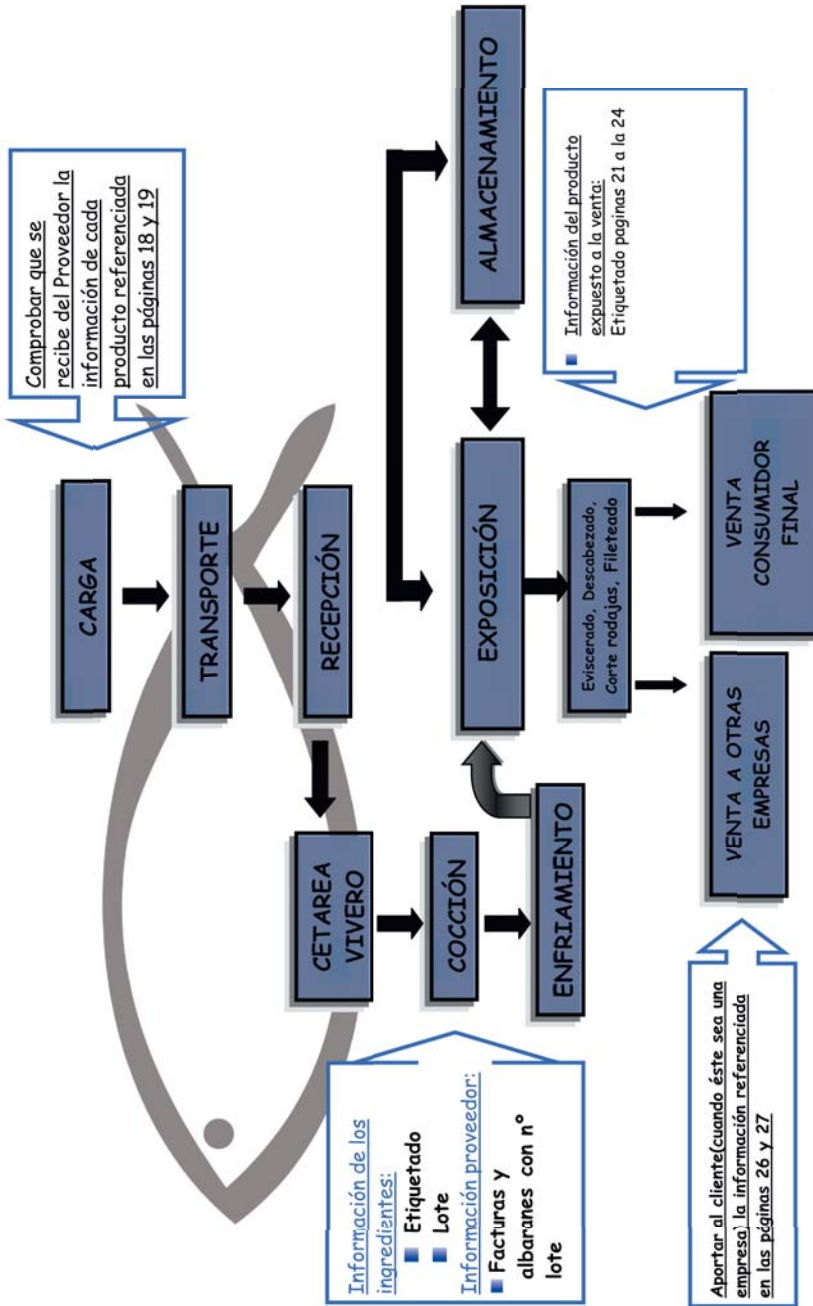
Mediante facturas, albaranes, etiquetado, información vinculada al producto y registros que se derivan del sistema de autocontrol de las pescaderías

¿Que registros se han incorporado en esta guía? Los mismos que la *"Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura"* ya que el sistema de trazabilidad es un prerequisite dentro del Sistema de Autocontrol de las pescaderías.



4. FLUJOGRAMA

Venta Minorista de Productos de la Pesca



5. APLICACIÓN PRÁCTICA DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS

La aplicación práctica del sistema de trazabilidad en este tipo de establecimientos está basado en:

Trazabilidad hacia atrás:

- **Qué** productos entran en la pescadería.
- **Quiénes** son los proveedores de dichos productos.
- **Cuándo** se han adquirido dichos productos.

Trazabilidad interna: Seguimiento de los productos dentro de las pescaderías. Las pescaderías deben identificar los productos dentro de los almacenes. Esta información es especialmente importante cuando los productos (lotes) se dividan, cambien o mezclen, por lo que se deberá tener identificado en los almacenes dichos lotes nuevos y disponer de la información referente a la trazabilidad hacia atrás de los mismos, es decir, de los lotes iniciales que forman un nuevo lote.

Los establecimientos detallistas de productos de la pesca que por sus condiciones particulares realicen actividades de elaboración deben registrar la información relativa a la trazabilidad de los productos finales, es decir, deberán tener la documentación correspondiente de los alimentos y sustancias incorporadas al producto final.



Las pescaderías son responsables del archivo, bien en papel o informatizado, de toda aquella documentación que pueda garantizar, dentro de su actividad habitual de compra y venta al consumidor final, la trazabilidad del producto.

Trazabilidad hacia delante: SÓLO EN CASO DE VENDER A OTRAS EMPRESAS

- **Qué** productos se entregan a un cliente fuera del establecimiento.
- **Quiénes** son los clientes de dichos productos.
- **Cuándo** han sido entregados dichos productos.

Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y el cliente inmediato al que se le entregan; a partir de ese punto los productos quedan fuera de control de la empresa y los registros generados en los establecimientos deben servir como vínculo con el sistema de trazabilidad de los clientes.

Este sistema de trazabilidad es soportado con:

- Control de proveedores y gestión de compras.
- Control de lotes y etiquetado.
- Control de almacén.
- Control de clientes y gestión de ventas.

Para la aplicación práctica del sistema de trazabilidad las pescaderías deben ser capaces de documentar las siguientes preguntas básicas sobre el sistema:

¿Qué productos entran/ salen de la pescadería?

¿Quiénes son los proveedores/compradores de dichos productos?

¿Cuándo se han adquirido/ vendido?



A - CONTROL DE PROVEEDORES Y GESTIÓN DE COMPRAS

Tal y como se explica en nuestra *“Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura”*, la selección de proveedores por parte de los Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura persigue dos objetivos:

- Asegurar la inocuidad y salubridad de los productos pesqueros adquiridos para su venta y/o transformación.
- Ofrecer un elevado nivel de calidad higiénica, organoléptica y nutricional al consumidor.

Además el establecimiento de un sistema de Control de Proveedores es una herramienta imprescindible en el sistema de Trazabilidad ya que contesta a una de las tres preguntas básicas del sistema: **¿Quién nos ha suministrado el producto?**

El establecimiento dispondrá de una “Lista de Proveedores” actualizada que incluirá:

- Identificación del Proveedor.
- Dirección y Teléfono.
- N° de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA o Autorización Sanitaria).
- Tipo de Suministro.
- Fecha de alta o de inclusión en la relación de proveedores.
- Observaciones.

Si el proveedor es de mercado central, sólo es necesaria la mención de dicho mercado, ya que todos los proveedores de este tipo de mercados se encuentran convenientemente registrados.

Los nuevos proveedores se incluirán inmediatamente en el listado, aun cuando estén a prueba o sean provisionales, pudiendo hacer constar esta circunstancia en la lista.

La relación habrá de ser revisada cuando se produzcan altas o bajas.

El control de proveedores es la herramienta que nos permite contestar la pregunta: ¿Quién nos ha suministrado un alimento o sustancia destinada a ser incorporada al mismo?

Las pescaderías deben disponer de una lista de proveedores actualizada.



Para asegurar la trazabilidad hacia atrás es necesario disponer y registrar los documentos de compra de todos los productos o ingredientes destinados a ser incorporados en elaboraciones realizadas por el establecimiento, tales como cocción de marisco o elaboración de boquerones en vinagre. Por tanto se deben registrar los albaranes o documentos de acompañamiento comercial y las facturas, en los que debe constar el n° de lote del producto.

LISTA DE PROVEEDORES

| Identificación del Proveedor | Dirección y teléfono | N° RGSA | Tipo de suministro | Fecha de alta o de inclusión en la Lista |
|------------------------------|----------------------|---------|--------------------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |



B - CONTROL DE LOTES Y ETIQUETADO

Los proveedores deben facilitar toda la información vinculada al lote de los productos de la pesca y de la acuicultura a partir de la primera venta. Esta información estará disponible en todas las etapas de producción, tratamiento y distribución, desde la captura hasta la fase de venta al por menor. Todos los productos comercializados deberán estar adecuadamente identificados de forma que se garantice la trazabilidad de cada lote.

LOTE: Cierta cantidad de productos, de una misma especie, que hayan sido objeto del mismo tratamiento y que procedan preferiblemente de la misma zona de pesca y del mismo buque o grupo de buques.

La forma de loteado estará contemplada en el sistema de autocontrol de cada operador.

Los datos vinculados al lote no sólo permiten proporcionar la correcta información al consumidor final, sino que es capaz de responder a una de las preguntas básicas del sistema de trazabilidad: **¿Qué producto ha sido adquirido?**



Los requisitos mínimos de información relativos a cada lote de productos pesqueros que **nos debe proporcionar el proveedor son:**

1. Cuando se reciban lotes sin mezclar previamente:

- a) El **número de identificación de cada lote**: Cada operador determinará el sistema de loteado y lo tendrá descrito en su sistema de trazabilidad.
- b) El número de **identificación externa y el nombre del buque pesquero** o el nombre de la unidad de producción acuícola.
- c) El **código 3-alfa de la FAO** de cada especie.
- d) La **fecha de las capturas o la fecha de producción**: podrá incluir varios días civiles o un periodo de tiempo que corresponda a varias fechas de captura.
- e) Las cantidades de cada especie en **kilogramos**, expresadas en peso neto, o, cuando proceda, en número de ejemplares.
- f) El **nombre y la dirección de los proveedores**.
- g) LA DENOMINACIÓN COMERCIAL, EL NOMBRE CIENTÍFICO, LA ZONA GEOGRÁFICA PERTINENTE Y EL MÉTODO DE PRODUCCIÓN.
- h) La **indicación** de si el producto de la pesca ha sido **congelado** ya o no. Si no se dice nada, se entiende que no ha sido congelado. No tendrá que figurar la palabra descongelado en caso de que hayan sido congelados previamente por motivos sanitarios y que se les vaya a aplicar tratamientos como el ahumado, salazón, cocción, conservación en salmuera, secado o una combinación de ellos.
- i) **Fecha de congelación** (para productos congelados)

INFORMACIÓN AL
CONSUMIDOR FINAL

(La información de las letras a) a la f) no será necesario para los productos de la pesca y de la acuicultura capturados o criados en agua dulce y los peces, crustáceos y moluscos ornamentales).

Las letras g) y h) incluyen toda la información que será necesario trasladar al consumidor final. En caso de venta a otras empresas se debe trasladar toda esta información (letras de la a) a la i))

2. Cuando se reciban lotes que hayan sufrido mezclas previamente:

El proveedor podrá aportarnos sólo la siguiente información:

- a) El número de lote.
- b) Información al consumidor: denominación comercial y científica, zona de captura o de cría según subdivisiones FAO, método de producción, indicación de si ha sido congelado o no.
- c) Peso neto del producto o número de ejemplares.
- d) Nombre y dirección de la empresa proveedora o expedidor en caso de que no sea el mismo y fecha de expedición.
- e) Fecha de congelación (para productos congelados).

El resto de información quedará en manos del eslabón anterior y se podrá acceder a ella vía consulta directa al anterior agente mediante el número de lote.

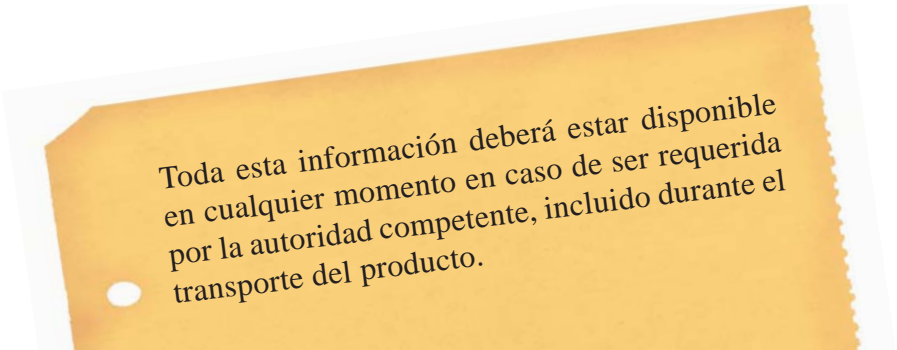
SOPORTE DE LA TRAZABILIDAD:

Toda esta información de trazabilidad de los productos se facilitará a través de los siguientes soportes:

■ **El etiquetado o envase del lote.**

■ **Documento comercial vinculado al producto.**

Otros medios de identificación como un código, un código de barras, un microprocesador electrónico o un dispositivo o sistemas de marcado similares (Estos medios serán obligatorios a partir de 2015).




Toda esta información deberá estar disponible en cualquier momento en caso de ser requerida por la autoridad competente, incluido durante el transporte del producto.

Cuando la información sobre trazabilidad se facilite mediante un documento comercial que acompañe físicamente al producto, como mínimo se fijara el número de lote al producto.

AGRUPACIÓN O DIVISIÓN DE LOTES PARA VENTA A OTRAS EMPRESAS

Esta información se actualizará en el caso de que se agrupen o se dividan lotes, de forma que:

- El operador que realice un **desdoble o división de un lote determinado**, pasará al siguiente eslabón toda la información del lote inicial. El lote generado seguirá siendo el mismo.

Kg LOTE n°xxx  Kg Lote n° xxx + información de a) a la i)
Kg Lote n° xxx + información de a) a la i)

- El operador que realice una **mezcla de lotes a partir de lotes sin mezclar** será el responsable de archivar la información de los lotes iniciales, deberá registrar y guardar toda la información facilitada por el anterior eslabón de la cadena que coincide con la información disponible desde la descarga del barco.

Es decir, toda la información de las letras a) a la i) y pasar al siguiente operador la información al consumidor (g) y (h) vinculada al nuevo lote generado. En el caso de productos congelados se deberá pasar la fecha de congelación (si hay mezclas de lotes de productos congelados con fechas de congelación diferentes, deberá pasar la fecha mas antigua de congelación).

Lote n° yyy 
Lote n° xxx  Lote n° zzz + información g) + h) + i)

También existe la posibilidad de que el operador realice **mezclas a partir de lotes ya agrupados previamente**. En este caso sólo será necesario registrar y transmitir al siguiente operador (en caso de vender a otras empresas) el nuevo número de lote y la información al consumidor (letras g y h), además de la fecha de congelación más antigua.

El resto de información quedará en manos del eslabón anterior y se podrá acceder a ella vía consulta directa al anterior agente mediante el número de lote. Además, independientemente del anterior eslabón, será necesario también almacenar el nombre y dirección del explotador al que se expiden los alimentos, en caso de que no sea un consumidor final.

Todos los productos adquiridos en el establecimiento deberán ser contrastados mediante las facturas o albaranes de compra y esta documentación deberá ser archivada por la empresa para ser puesta a disposición de la inspección sanitaria y realizar retiradas específicas y precisas de productos si fuera necesario.

Esta documentación permite responder a la última pregunta clave del sistema de trazabilidad: **¿Cuándo se han adquirido los productos?**.

LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA FRESCOS.

El contenido del etiquetado, que ha de servir de información a la venta a granel al consumidor final, será expuesto en los lugares de venta con la etiqueta o en una tablilla o cartel de tal forma que se puedan identificar las características del producto, conteniendo, como mínimo las siguientes especificaciones:



Denominación Comercial de la Especie y Nombre científico: El nombre científico podrá facilitarse en medios de información comercial como paneles publicitarios o carteles y han de coincidir con lo expresado en el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura contenidas en la Resolución anual publicada por la Secretaría General del Mar:

http://www.marm.es/es/pesca/temas/comercializacion-y-mercados-de-los-productos-de-la-pesca/RESOLUCION_DE_22_DE_MARZO_DE_2011_tcm7-7056.pdf

Método de Producción:

- Pesca extractiva o pescado.
- Pescado en aguas dulces.
- Criado o acuicultura.
- Marisqueo.

Nombre de la zona de Captura o de cría.

| ZONA DE CAPTURA | DEFINICIÓN DE LA ZONA |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Atlántico Noroeste | Zona FAO nº 21 |
| Atlántico Noreste | Zona FAO nº 27 |
| Mar Báltico | Zona FAO nº 27, III d |
| Atlántico Centro - Oeste | Zona FAO nº 31 |
| Atlántico Centro - Este | Zona FAO nº 34 |
| Atlántico Suroeste | Zona FAO nº 41 |
| Atlántico Sureste | Zona FAO nº 47 |
| Mar Mediterráneo | Zona FAO nº 37.1, 37.2, y 37.3 |
| Mar Negro | Zona FAO nº 37.4 |
| Océano Índico | Zona FAO nº 51 y 57 |
| Océano Pacífico | Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87 |
| Antártico | Zona FAO nº 48, 58 y 88 |

En el caso de los productos pescados en aguas dulces y para los productos cultivados, se indicará el Estado miembro o el tercer país donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo.

Las pescaderías pueden tomar las etiquetas de las cajas de los productos adquiridos para la venta y exponer éstas al público, si lo consideran adecuado y si el estado de las etiquetas permite la clara identificación de todos los datos incluidos en las mismas.

En caso contrario, es imprescindible disponer de etiquetas propias donde indiquemos estos datos obligatorios.

No obstante, en las etiquetas podemos incluir de forma voluntaria datos que faciliten la compra por parte del consumidor tales como método de presentación, nombre científico, etc..

Modelo de Etiquetado

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA: | |
| DENOMINACIÓN COMERCIAL: | |
| Peso neto: (Pto. Envasado) | Método de Producción |
| PRECIO: € / KG. | |

La información al consumidor de Productos de la Pesca y de la Acuicultura Congelados a granel.

En el caso de productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, congelados y ultracongelados, cuando la venta sea al por menor y presentado al consumidor final sin envase, la información relativa al etiquetado será la establecida en la legislación vigente y será expuesta en una tablilla o cartel sobre el producto o próximo a él.

La legislación que regula la información complementaria del etiquetado de productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y establece el método de análisis para la determinación de la masa del glaseado, establece que en el etiquetado de los productos alimenticios sólidos que se presenten en

un líquido de cobertura, se indique también la **masa neta escurrida** y que se informe a los consumidores y usuarios del precio de venta del producto y del precio por unidad de medida, siendo obligatorio para los productos envasados el precio del peso neto escurrido.



Por ello la legislación determina que el etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenta sin envasar para la venta al consumidor final, deberá indicar:

- El precio por kilogramo de peso neto.
- El precio por kilogramo de peso neto escurrido.
- El porcentaje de glaseado.
- En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5% no será necesario indicar dicho porcentaje.

Para los productos de la pesca congelados debemos comprobar que disponen de las siguientes menciones obligatorias: la fecha de producción y la fecha de congelación (en el caso de que no coincida con la fecha de producción).

Esta información no es obligatoria trasladarla al consumidor final, pero si es necesario que se transmita si la venta se realiza a otro operador de la cadena como es el caso de empresas de hostelería.

Método de Etiquetado

| | |
|---|---|
| ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA: | |
| DENOMINACIÓN COMERCIAL: | DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO |
| Peso neto: (Pto. Envasado) | Método de Producción <ul style="list-style-type: none"> • Pesca Extractiva o Pescado • Pescado en Aguas Dulces • Criado o Acuicultura o Marisqueo |
| % GLASEADO (superior a 5%) | |
| PRECIO: € / KG. | PRECIO PESO NETO ESCURRIDO: € / KG. |

Para el caso de productos descongelados, se hará mención de esta circunstancia en el etiquetado incluyendo en la Denominación: *“producto descongelado”*, así como se debe incluir la fecha de caducidad del producto.

Etiquetado de Moluscos Bivalvos Vivos

- Todos los envases de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán una marca sanitaria que permita identificar en todo momento del transporte, distribución y entrega al detallista; el centro de expedición del que proceden.



La marca deberá contener los siguientes datos:

- **País expeditor.**
- **Especie de moluscos bivalvos (nombre común y nombre científico).**
- **Identificación del centro de expedición mediante el número de Registro General Sanitario de Alimentos expedido por la autoridad competente.**
- **Fecha de envasado, que incluirá como mínimo el día y el mes.**
- **Método de producción.**

La fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención *“estos animales deben estar vivos en el momento de la compra”*.

- La marca sanitaria podrá estar impresa en el envase, en una etiqueta separada, fijada a éste o en su interior.

También podrá estar fijada por presión o grapada; sólo podrán utilizarse marcas sanitarias autoadhesivas que no pueden quitarse. Cada modelo de marca sanitaria sólo podrá ser utilizada una vez y no será transferible.

- Cuando los envases de un envío de moluscos bivalvos vivos no estén fraccionados en envases unitarios para la venta al consumidor, el detallista guardará la marca sanitaria, durante al menos 60 días, después de fraccionar el contenido del envío.

C - CONTROL DE ALMACENES

Los productos pesqueros frescos o congelados que permanezcan en almacenes o cámaras de refrigeración y cámaras o arcones de congelación deberán estar en todo momento identificados mediante un correcto etiquetado. Esto incluye tanto a las partidas recepcionadas para su venta inmediata como productos pesqueros que se almacenen para la venta posterior y restos de partidas de venta del día.

Los productos no conformes objeto de devolución deberán estar identificados y ubicados en un lugar específico de la cámara hasta que sean retirados.

Siempre se establecerá un orden en la cámara, sobre todo para productos de la pesca congelados, que permita identificar los productos y mantener una rotación según la cual lo primero que se compra es lo primero que se vende.

Para ello utilizaremos un Parte de Control de Recepción (incluido en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene).



Los crustáceos que se reciben vivos, serán conservados en un vivero o cetárea y en el caso de recibir distintos lotes de animales, se aconseja mantenerlos en cuarentena en una cetárea diferente, así como no mezclar con lotes anteriores.

- Es imprescindible asegurarse que los productos que adquirimos vienen acompañados de toda la información obligatoria exigida.
- Esta información vendrá recogida en el etiquetado, en los documentos comerciales u otros medios de identificación.
- Cuando la información sobre trazabilidad se facilite mediante un documento comercial que acompañe físicamente al producto, en el producto, se fijará como mínimo el nº de lote.
- Lo ideal para el pescadero es que la etiqueta contenga la información al consumidor y el nº de lote y que el resto de información obligatoria se presente en otros documentos comerciales de trazabilidad.
- Todos los productos de la pesca que permanezcan en almacenes, cámaras o arcones de refrigeración o congelación, estarán identificados mediante el etiquetado.

D - CONTROL DE CLIENTES Y GESTIÓN DE VENTAS

Será necesario llevar un control de los compradores inmediatos en el caso de que no sean consumidores finales. Éste es el caso de que la venta se realice fuera del establecimiento y tengamos que documentar la trazabilidad hacia delante (a hostelería, colegios, hospitales, etc.)

Es obligatorio que la información llegue completa. Hay que trasladar toda la información citada anteriormente (de la a) a la i)) pág. 18) en el caso de que no se haya hecho una mezcla previamente, es decir, el lote se encuentre íntegro desde su primera venta.



Únicamente se podrá hacer un lote nuevo con productos procedentes de diferentes lotes, si se es capaz de identificar su procedencia desde la fase de la captura o cría, para ello necesariamente los nuevos lotes han de hacerse con piezas de la misma especie y método de producción.

La pescadería que haga una mezcla de lotes, deberá generar un nuevo nº de lote y archivará toda la información referente a los lotes iniciales y al proveedor. Únicamente debe trasladar el nuevo nº de lote y la información relativa al consumidor final vinculada al nuevo nº de lote a la empresa a la que venda.

Los establecimientos deben poder contestar documentalmente la pregunta **¿Qué y a quién se han entregado los productos?**

Los establecimientos deben ser capaces de generar registros que sirvan de vínculo con el sistema de trazabilidad de sus clientes. Sin el adecuado registro de los productos entregados a otros operadores el sistema de trazabilidad se rompe.

Es necesario registrar la forma de contactar con los clientes (nombre, dirección, correo electrónico, etc.), para el caso de que existieran problemas.

Los documentos que acompañan al producto en las entregas a otras empresas son fundamentales. Albaranes y documentos de acompañamiento deben incluir la información necesaria y los datos obligatorios necesarios para garantizar la trazabilidad.

Se presenta en pág. 28 documento *“parte de control de trazabilidad”* incluido en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene, que permite realizar un correcto seguimiento de los productos desde su compra hasta la entrega a los clientes fuera del establecimiento de venta al consumidor final.

RECUERDA:

- Al recibir los productos se debe comprobar que vienen acompañados de toda la información de trazabilidad obligatoria y correctamente etiquetados.
- La información que se debe trasladar al consumidor final es la indicada en la pág. 18 , letras g) y h).
Si vendemos a empresas y no generamos un lote nuevo de producto, trasladaremos toda la información obligatoria indicada en la pág. 18, letras de la a) a la i).
- Si hemos generado un nº de lote nuevo a partir de dos o varios lotes, guardaremos toda la información de los lotes iniciales y trasladaremos al siguiente operador el nuevo nº de lote acompañado de la información al consumidor final (letras g y h). También la fecha de congelación en caso de productos congelados.
- Debemos entregar los productos que suministremos a otras empresas correctamente etiquetados y con los documentos de acompañamiento de trazabilidad indicados en la Guía.
- Debemos tener un control sobre los productos suministrados a otras empresas pudiendo para ello utilizar el parte de control de trazabilidad incluido en esta Guía.

PARTE DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

| FECHA DE ENTREGA | PRODUCTO/LOTE | CLIENTE/Nº ALBARÁN O FACTURA | KG. | FECHA DE COMPRA | LOTE/FACTURA DE COMPRA | ESTADO DE LOS PRODUCTOS (Condiciones Organoolépticas, Envases y Embalajes) | | DOCUMENTACIÓN - ETIQUETADO | |
|------------------|---------------|------------------------------|-----|-----------------|------------------------|---|---|----------------------------|---|
| | | | | | | C | I | C | I |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| PARTE DE CONTROL DE RECEPCIÓN | | | | | | | | | |
|-------------------------------|----------|-----------|----------------|--|---|--|---|--------------------------|---|
| FECHA | PRODUCTO | PROVEEDOR | T ^o | CONDICIONES DE TRANSPORTE (Estiba / L+D) | | ESTADO DE LOS PRODUCTOS (Condiciones Organoolépticas, Envases y Embalajes) | | DOCUMENTACIÓN ETIQUETADO | |
| | | | | C | I | C | I | C | I |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

INCIDENCIAS:

MEDIDAS CORRECTORAS:

C = Correcto; I = Incorrecto; NP = No Procede.

6. REFERENCIAS LEGISLATIVAS

- Real Decreto 560/1995, por el que se establecen tallas mínimas de determinadas especies pesqueras. (BOE 08-04-95).
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (BOE 23-11-99).
- Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado. (BOE 18-10-2002).
- *Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados. (BOE 03-01-03).
- *Real Decreto 1702/2004, de 16 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados. (BOE 03-01-03).
- *Real decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos. (BOE 05-02-04).
- Real Decreto 1822/2009, de 27 de noviembre, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros. (BOE-A-2009-20498)
- 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. BOE N° 252 de 19 de octubre de 2004.
- Reglamento (UE) N° 16/2012 de la Comisión De 11 de enero de 2012 que modifica el anexo II del reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano.
- Resolución de 22 de marzo de 2011, de la Secretaría General del Mar, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (BOE-A-2011-6222).
- Reglamento (CE) n° 1967/2006 del Consejo, de 21 de diciembre de 2006, relativo a las medidas de gestión para la explotación sostenible de los recursos pesqueros en el Mar Mediterráneo y por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 2847/93 y se deroga el Reglamento (CE) n° 1626/94.

- Reglamento (CE) n° 2406/96 del Consejo, por lo que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones. DOCE L, 334, 23-12-96.
- Reglamento (CE) n° 850/98 del Consejo, para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos y posteriores modificaciones. DOCE L 125, 17-04-98.
- Reglamento (CE) n° 104/2000, de 17 de diciembre de 1999, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura. DOCE L 17, 21-01-00.
- Reglamento (CE) n° 2065/2001, de 22 de octubre de 2001, por el que establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 104/2000 en lo relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura. DOCE L 278, 23-10-01.
- Reglamento (CE) n° 178/2002, 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. DOCE L 31, 01-02-02.
- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29-04-04 relativo a la higiene de los productos alimenticios. DOCE L, 139, 30-04-04. Corrección de errores DOCE L, 226, 25-06-04.
- 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. DOCE L, 139, 30-04-04. Corrección de errores DOCE L, 226, 25-06-04.
- Reglamento 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.
- Reglamento de ejecución (UE) N o 404/2011 de la Comisión de 8 de abril de 2011 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n o 1224/2009 del Consejo por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.

** A la fecha de publicación de esta Guía, los Reales Decretos marcados se encuentran en proceso de revisión para su adaptación a la reglamentación europea, por lo que en previsión de su derogación, algunas de las menciones de los mismos no han sido incluidas en la Guía. En virtud de lo expuesto, la Guía desarrolla los contenidos de los Reglamentos Europeos.*

7. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A.P.P.C.C.: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE: Administración Central, Autonómica o Local, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

ALBARÁN: Documento que edita el proveedor y que puede servir de justificante de la entrega de la mercancía al cliente.

ALIMENTO: se entenderá como alimento o producto alimenticio, cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO: Se entiende por almacenamiento frigorífico de alimentos, su permanencia en cámaras frigoríficas en las condiciones (temperatura, humedad relativa, circulación del aire y eventualmente, composición de la mezcla de gases ambiente) más adecuadas para el mantenimiento durante el mayor tiempo posible de las características de aquellos en el momento de ser introducidos en las mismas.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Los órganos de las Comunidades Autónomas y de las Administraciones locales en el ámbito de sus competencias.

CÁMARA FRIGORÍFICA: Es todo local aislado térmicamente, en cuyo interior pueden mantenerse razonablemente constantes la temperatura y la humedad relativa requeridas mediante la acción de una instalación frigorífica.

CLIENTE: Persona u operador económico de la cadena alimentaria a quien se vende o facilita el alimento.

COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN: Establecimiento dónde se realiza la venta al comprador final de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualquier sustancia utilizada en la preparación o condimentación de los alimentos.

CONSUMIDOR FINAL: El último consumidor de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

CONTAMINANTE: Cualquier agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que pueda influir en su inocuidad generando un perjuicio para el consumidor.

DOCUMENTOS DE COMPRA: documento que edita el proveedor y que sirve de justificante de la entrega de la mercancía.

EMBALAJE: Segundo envase de protección, que no está ya en contacto directo con el alimento.

EMPRESA ALIMENTARIA: Empresa pública o privada que lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquier etapa de producción, transformación o distribución de alimentos.

ENVASE: Primera envoltura o recipiente en contacto directo con el alimento.

ESTIBA: Colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara frigorífica de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita la adecuada distribución del aire frío entre los mismos, la necesaria circulación de personas y cargas y la inspección de aquellos.

ETIQUETADO: Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

FACTURA: documento que emite el proveedor para hacer efectivo el importe de la mercancía entregada al cliente.

FASE: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA: Fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

FLUJOGRAMA: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS: Conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios en todas sus fases o etapas de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.

INGREDIENTES: La sal destinada al consumo humano, las especias y las hierbas aromáticas, así como sus extractos aromáticos.

LOTE: Cierta cantidad de productos, de una misma especie, que hayan sido objeto del mismo tratamiento y que procedan preferiblemente de la misma zona de pesca y del mismo buque.

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud del consumidor.

PIENSO: Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente, como si no.

PRE-REQUISITOS A.P.P.C.C: Prácticas y condiciones necesarias antes y durante la implantación del Sistema A.P.P.C.C y que son esenciales para la seguridad alimentaria.

PRODUCTOS CONGELADOS: Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura interior de por lo menos -18°C , tras su estabilización térmica.

PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA: Todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano hasta su comercialización como productos alimenticios. No obstante, los peces y crustáceos marinos o de agua dulce capturados en su entorno natural durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar el tamaño comercial deseado para el consumo humano se considerarán productos de la acuicultura, en la medida en que su paso por los viveros no tenga más finalidad que mantenerlos vivos y no hacer que adquieran un tamaño o peso mayores.

PRODUCTOS FRESCOS: Los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración.

PRODUCTOS PESQUEROS: Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas y lechazas, con exclusión de los mamíferos acuáticos, ranas y animales acuáticos objeto de otras disposiciones específicas.

PRODUCTOS PREPARADOS: Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica tales como, el eviscerado, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado.

PRODUCTOS TRANSFORMADOS: Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, tales como, el calentamiento, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabechado, aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos.

PROVEEDOR: la persona u operador económico inmediatamente anterior en la cadena alimentaria, quien vende o facilita un alimento.

REFRIGERACIÓN: El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

REGISTROS: Anotación de los datos obtenidos a través de las medidas de vigilancia, así como los generados por otros procedimientos, en los documentos correspondientes, proporcionando una evidencia documentada del control efectuado.

SISTEMA A.P.P.C.C.: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

TABLA DE CONTROL A.P.P.C.C.: Tabla o matriz que muestra con detalle los criterios de control (límites críticos, sistemas de vigilancia y acciones correctoras) de cada punto de control crítico y las medidas preventivas.

TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS: Posibilidad de conocer que productos entran en la empresa y quienes son sus proveedores.

TRAZABILIDAD HACIA DELANTE: Posibilidad de conocer que productos salen de la empresa y a quien se ha vendido o facilitado.

TRAZABILIDAD INTERNA: Trazabilidad de los productos dentro de la empresa, independientemente de si se producen o no nuevos productos.

TRAZABILIDAD: Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de sus etapas de producción.

www.fedespesca.org

