



GUÍA PRÁCTICA

TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN PESCADERÍAS



Documento realizado en el marco del Convenio de Colaboración, firmado el 5 de marzo de 2026, entre la Comunidad de Madrid (Consejería de Economía, Hacienda y Empleo) y diversas Federaciones y Asociaciones del sector comercial y de servicios para la formación y profesionalización de dichos sectores.



ÍNDICE

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA.....	2
LO QUE DEBE SABER UNA PESCADERÍA SOBRE TRAZABILIDAD	3
QUÉ INFORMACIÓN DEBE RECIBIR LA PESCADERÍA	8
NOVEDADES EN LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	13
CÓMO ORGANIZAR LA TRAZABILIDAD EN LA PESCADERÍA	19
INFORMACIÓN QUE DEBE FACILITARSE AL CONSUMIDOR.....	25
CÓMO INTERPRETAR LA INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.....	35
ALÉRGENOS Y OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	47
CÓMO LEER UN DOCUMENTO DE TRAZABILIDAD	53
QUÉ HACER ANTE UNA INCIDENCIA.....	59
PREGUNTAS FRECUENTES.....	60
LISTAS DE COMPROBACIÓN	62
MODELOS Y DOCUMENTOS PRÁCTICOS	65
ANEXO I. MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA	68
ANEXO II. SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS.....	71
ANEXO III. INFORMACIÓN ADICIONAL PREVISTA EN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011	73
BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES CONSULTADAS.....	77

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

Esta guía está dirigida a las pescaderías y a los profesionales del comercio minorista de productos pesqueros y acuícolas. Su finalidad es convertir las obligaciones de trazabilidad e información alimentaria en pautas claras y aplicables al trabajo diario.

El documento sigue el recorrido habitual del producto en el establecimiento: recepción, identificación, conservación de la documentación, manipulación o elaboración, exposición en el mostrador, venta al consumidor y, cuando proceda, suministro a otros negocios.

Los modelos, ejemplos y listas de comprobación incluidos tienen carácter orientativo. Cada establecimiento debe adaptar su sistema a su actividad, a los productos que comercializa y a los procedimientos que tenga implantados.

CÓMO UTILIZAR ESTA GUÍA

Puede consultarse de principio a fin o acudir directamente al capítulo relacionado con la tarea que se esté realizando: recepción de mercancía, etiquetado del mostrador, elaboración propia, venta a restaurantes o gestión de una incidencia.

LAS CINCO OBLIGACIONES BÁSICAS, DE UN VISTAZO

- Identificar de qué proveedor procede cada producto.
- Mantener la relación entre el producto, su lote y la documentación que lo acompaña.
- Conservar facturas, albaranes, etiquetas y registros durante el plazo aplicable.
- Informar correctamente al consumidor en el punto de venta.
- Transmitir la información de trazabilidad cuando se venda a restaurantes, bares, colegios, hoteles u otras empresas

1 | LO QUE DEBE SABER UNA PESCADERÍA SOBRE TRAZABILIDAD



LO QUE DEBE SABER UNA PESCADERÍA SOBRE TRAZABILIDAD

¿Qué es la trazabilidad?

Para que la trazabilidad cumpla su función, debe aplicarse a toda la cadena alimentaria, desde el productor hasta su venta al consumidor final. Esto significa que cada operador debe trasladar la información del producto al siguiente eslabón de la cadena, de manera que el recorrido del alimento pueda seguirse en todo momento.

La trazabilidad es, por tanto, la capacidad de identificar la procedencia y el destino de un producto mediante la información y los documentos que lo acompañan durante su comercialización. En el caso de los productos pesqueros y acuícolas, permite seguir el recorrido del producto desde su captura o producción hasta su venta.

En España, la distribución de pescado puede organizarse de distintas formas, según el tipo de producto y los operadores que intervienen en su comercialización. Puede tratarse, por ejemplo, de productos frescos, congelados o transformados, y en cada caso pueden participar distintos agentes hasta que el producto llega al comercio minorista.

En función de estos canales nos encontramos con distintas estructuras distributivas:



(Fuente: MAGRAMA. "Plan Estratégico Nacional")

Aunque los canales de distribución pueden variar, en todos ellos la trazabilidad debe estar garantizada. Solo así puede conocerse de dónde procede el producto, por qué operadores ha pasado y qué información debe acompañarlo hasta llegar al punto de venta. La trazabilidad completa es entre empresas.

¿Para qué sirve y por qué es obligatoria?

La trazabilidad no es opcional. Es una obligación establecida en el Reglamento (CE) 178/2002 para todas las empresas alimentarias. Esto significa que las pescaderías deben poder identificar de quién reciben los productos y, en su caso, a quién se los suministran.

Para cumplir con esta obligación, es necesario contar con un sistema que permita registrar y conservar la información del producto a lo largo de su recorrido. De este modo, si la autoridad competente lo solicita, la empresa debe poder aportar esa información de forma rápida y clara.

Por tanto, un sistema de trazabilidad es una herramienta básica para la gestión de una pescadería o tienda de productos congelados, ya que permite identificar correctamente los productos que entran y salen del establecimiento y relacionarlos con la documentación que los acompaña.



Además de ser una obligación legal, la trazabilidad aporta ventajas importantes:

- Mejora la organización y el control interno de la pescadería o establecimiento.
- Permite disponer de información detallada sobre los productos en caso de incidencias o reclamaciones.
- Facilita la colaboración con la autoridad competente en caso de inspección o control.
- Aporta mayor seguridad y confianza tanto al propio establecimiento como a sus clientes.
- Permite actuar con rapidez si surge una alerta alimentaria o es necesario retirar un producto.

En definitiva, la trazabilidad no debe verse solo como un requisito legal, sino como una herramienta útil para trabajar con mayor seguridad, orden y garantía.

El papel de la pescadería en la cadena alimentaria

La pescadería es uno de los últimos eslabones de la cadena alimentaria antes de la venta al consumidor final. Su función no consiste solo en vender el producto, sino también en recibir, conservar y gestionar correctamente la información que lo acompaña.

Esto significa que debe mantener la relación entre el producto y su información de trazabilidad, de forma que pueda saberse de dónde procede, por qué operadores ha pasado y qué datos deben facilitarse al consumidor o, en su caso, a otros clientes profesionales.

Por ello, la pescadería o tienda de productos congelados desempeña un papel esencial para que la trazabilidad no se pierda en la fase final de comercialización.

Trazabilidad e información al consumidor: no son lo mismo

¿Sabemos diferenciar entre trazabilidad e información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor?

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 o un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”

La **trazabilidad**, en el caso de los **productos pesqueros, acuícolas y algas** es la posibilidad de rastrear el producto en todas las fases de la cadena comercial que van desde el buque o la piscifactoría a la mesa. Para ello, la información del producto debe acompañarlo en todo momento mediante etiquetas, códigos, números de lote, códigos de barras u otros sistemas de identificación. Gracias a estos sistemas, es posible conocer aspectos como el origen del producto, la especie, la zona de captura o producción y los operadores por los que ha pasado hasta llegar al punto de venta.



La trazabilidad de los productos de pesqueros es una herramienta que se basa en los procedimientos que permiten reconstruir el recorrido de un pescado a través de las etapas

de producción, procesado y distribución. Con el objetivo de trazar un alimento es necesario transmitir una información a lo largo de la cadena alimentaria desde el primer operador hasta el último, esta información que hay que trasladar a lo largo de la cadena alimentaria incluye la información alimentaria que hay que trasladar al consumidor final en la pescadería.

Por ejemplo: El pescadero debe exigir a su proveedor toda la información para trazar el producto (recogida en el punto 3.6 información de trazabilidad) además, tiene la obligación de trasladar parte de esta información a su cliente en el mostrador de la pescadería. Esta información es la información alimentaria facilitada al consumidor final (punto 4 INF AL CONSUMIDOR).

INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR FINAL:

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

La información alimentaria obligatoria podrá facilitarse para la venta al por menor mediante información comercial, como tabloneros o carteles.

IDEA CLAVE

La trazabilidad permite reconstruir el recorrido del producto. La información al consumidor es la que debe mostrarse o facilitarse en el momento de la venta. Ambas obligaciones están relacionadas, pero no son iguales.

La información obligatoria al consumidor final es parte de la información de trazabilidad.

Los tres tipos de trazabilidad

El sistema de una pescadería debe permitir seguir el producto desde su entrada en el establecimiento hasta su venta o utilización. Para ello se diferencian tres tipos de trazabilidad: hacia atrás, interna y hacia delante.

• Trazabilidad hacia atrás: proveedores

Permite conocer cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de los mismos.



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

• Trazabilidad interna: control dentro del establecimiento

Es el control de los productos dentro del propio establecimiento. Esto significa que el establecimiento debe poder identificar en todo momento qué productos tiene, de qué lote proceden y cómo se han manejado dentro del local.

Esta parte es especialmente importante cuando un producto se divide, se mezcla, cambia de presentación o se utiliza para hacer una elaboración. En esos casos, la pescadería debe poder relacionar el nuevo producto con el lote o los lotes de origen de los que procede.

Por ejemplo, si a partir de un pescado se preparan filetes, lomos, brochetas o elaborados, debe quedar claro de qué producto inicial proceden. Lo mismo ocurre si se utilizan varios ingredientes o varios productos en una misma elaboración.



Por tanto, cuando en la pescadería se realicen elaboraciones propias, también debe conservarse la documentación de los productos e ingredientes utilizados, de forma que pueda conocerse su origen y ponerse esa información a disposición de la autoridad competente si se solicita.

• Trazabilidad hacia delante: clientes profesionales

Consiste en poder identificar a qué clientes profesionales se ha vendido cada producto (registrar datos de producto y de a qué cliente). Solo es necesaria cuando la pescadería vende a otras empresas, como restaurantes, bares, hoteles, comedores, u otra pescadería.



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

¿CUÁNDO TERMINA LA TRAZABILIDAD?

Cuando el detallista vende al consumidor final y transmite la información alimentaria obligatoria, termina la trazabilidad.

2 | QUÉ INFORMACIÓN DEBE RECIBIR LA PESCADERÍA



QUÉ INFORMACIÓN DEBE RECIBIR LA PESCADERÍA

La información que debe recibir la pescadería

Los proveedores deben facilitar la información de trazabilidad de cada lote de producto al siguiente operador de la cadena. Esto significa que, desde la primera venta, cada empresa que interviene en la comercialización de productos pesqueros debe transmitir la información necesaria para que ese producto pueda seguirse correctamente.

En el caso de la pescadería y tiendas de productos congelados, el mayorista o proveedor debe entregar al minorista toda la información necesaria para identificar el producto y su origen.

Esa información debe acompañar al producto durante toda la cadena comercial, desde la captura o la producción hasta la venta al por menor. Para ello, los productos deben estar correctamente identificados y vinculados a su lote, de manera que pueda mantenerse su trazabilidad en todo momento.

Por tanto, el operador debe comprobar que recibe toda la información necesaria y, si falta algún dato, debe solicitarla a su proveedor. Sin esa información, no puede garantizarse correctamente la trazabilidad del producto.

SI EL DETALLISTA VENDE PRODUCTOS A RESTAURANTES, COLEGIOS, BARES, ETC. ES OBLIGATORIO TRASLADAR TODA LA INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

Información mínima obligatoria de cada lote

La información mínima obligatoria de trazabilidad que debe recogerse para cada lote es la siguiente:

a) Número de identificación del lote

Cada operador debe determinar el sistema de lotes que utiliza y tenerlo descrito en su sistema de trazabilidad. El producto debe llevar su número de lote de forma que pueda vincularse con el resto de la información de trazabilidad.

b) Identificación de la unidad productiva

En productos no importados:

- Productos de la pesca: debe indicarse el identificador de la marea o del día de pesca. El identificador de marea es el que se asocia al diario de captura, ya sea electrónico o en papel.

- Productos de la acuicultura: debe indicarse el nombre y el número de registro de la unidad de producción acuícola. En España, este número de registro es el REGA de la explotación.

En productos importados:

- Productos de la pesca: debe indicarse el número OMI del buque o, si no procede, otro identificador del buque, así como el número del certificado de captura. El número OMI tiene un formato universal compuesto por “IMO” seguido de siete dígitos, aunque puede hacerse referencia solo a la parte numérica.
- Productos de la acuicultura: debe indicarse el nombre y, cuando se disponga de él, el número de registro de la unidad de producción acuícola. La presentación aclara que el nombre de la unidad de producción se indicará mediante el nombre del titular de la explotación y, cuando exista, el número de registro con el formato definido en el país de origen.

c) Especie

Debe indicarse el **código 3-alfa de la FAO** (AL3) y el **nombre científico** de la especie. Estos datos deben corresponderse con el listado de denominaciones comerciales establecido por la autoridad competente. Si una especie no figura en ese listado, debe solicitarse una denominación comercial.

En el **caso excepcional** de lotes mezclados de especies por morralla, y hasta que se definan criterios más concretos, la presentación indica que se hará mención a la especie principal y a los kilogramos totales.

d) Zona de captura o producción

Debe indicarse la zona de captura o producción, según corresponda:

- Si se trata de productos de la pesca capturados en el mar: debe indicarse la zona geográfica pertinente, es decir, la subzona, división o subdivisión definida por la FAO o, cuando proceda, otra referencia geográfica admitida.
- Si se trata de productos de la pesca capturados en agua dulce: debe indicarse la masa de agua de origen, junto con el Estado miembro o tercer país de procedencia. **Por ejemplo:** “Capturado en agua dulce en Tiefer See, Alemania”.
- Si se trata de productos de la acuicultura: debe indicarse el Estado miembro o tercer país en el que el producto haya alcanzado más de la mitad de su peso final o haya permanecido más de la mitad del período de cría. En el caso de los mariscos, debe indicarse el lugar en el que hayan estado al menos seis meses en la fase final de cría o cultivo.

La presentación añade que los operadores pueden indicar con mayor precisión la zona de captura o producción.

e) Categoría de arte de pesca

En el caso de los productos de la pesca, debe indicarse la categoría de arte de pesca utilizada.

f) Fecha de captura

Debe indicarse la fecha de captura de los productos de la pesca. La presentación aclara que esta información puede expresarse como un período.

g) Cantidad

Debe indicarse la **cantidad del lote**, expresada en kilogramos de peso neto o, cuando proceda, en número de ejemplares.

Además, cuando haya productos de la pesca que no alcancen la talla mínima de referencia a efectos de conservación, deberá recogerse información separada sobre las cantidades de cada especie, expresadas en kilogramos de peso neto o en número de ejemplares.

h) Normas de comercialización

Debe indicarse la información relativa a las **normas de comercialización**. La presentación remite al **Reglamento 2406/1996**, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

Cómo debe recogerse la información de trazabilidad

La información de trazabilidad debe recogerse de forma clara y siempre vinculada al **número de lote**, para que pueda saberse con facilidad qué producto es, de dónde procede y a qué lote pertenece.

1. Número de lote

Cada operador debe establecer su propio sistema de lotes y dejarlo descrito en su sistema de trazabilidad. Ese número debe servir para relacionar el producto con el resto de la información.

Ejemplo: si una pescadería recibe una partida de merluza, puede identificarla como **Lote 2026-015**. Ese número será el que permita unir esa merluza con sus datos de origen, captura y cantidad.

2. Identificación de la unidad productiva

Si el producto no es importado, en pesca debe indicarse el identificador de la marea o del día de pesca y, en acuicultura, el nombre y el número de registro de la unidad de producción. En España, ese número es el REGA.

Ejemplo en pesca no importada: junto al lote puede figurar Marea 458.
Ejemplo en acuicultura no importada: puede figurar Granja Marina Azul – REGA ES123456789.

Si el producto es importado, en pesca debe indicarse el número OMI del buque o, si no existe, otro identificador, junto con el número del certificado de captura. En acuicultura, debe indicarse el nombre y, si existe, el número de registro de la unidad de producción del país de origen.

Ejemplo en pesca importada: IMO 1234567 – Certificado de captura TR-2026-4589.

3. Especie

Debe indicarse el **código AL3 de la FAO** y el **nombre científico**.

Ejemplo: si el producto es merluza europea, deberá figurar algo como **HKE – Merluccius merluccius**.

En el caso de la **morralla**, y hasta que se concreten criterios, se indicará la **especie principal** y los **kilogramos totales**.

Ejemplo: si en un lote mezclado predomina el jurel y el total son 20 kg, se indicará la especie principal y esos **20 kg totales**.

4. Zona de captura o producción

En pesca en el mar debe indicarse la **zona FAO** u otra referencia geográfica admitida. En agua dulce, la **masa de agua** y el **país de procedencia**. En acuicultura, el **Estado miembro** o **tercer país** en el que el producto se ha criado en los términos exigidos por la norma.

Ejemplo en pesca en el mar: FAO 27.8.c.

Ejemplo en agua dulce: Capturado en agua dulce en Tiefer See, Alemania.

Ejemplo en acuicultura: De cría en España.

5. Categoría de arte

En productos de pesca debe indicarse la **categoría de arte de pesca**.

Ejemplo: si el pescado fue capturado con palangre, deberá constar la categoría correspondiente a ese arte.

6. Fecha de captura

Debe indicarse la **fecha de captura**, que también puede expresarse como un **período**.

Ejemplo: puede ponerse **22/04/2026** o, si procede, **capturado entre el 21/04/2026 y el 23/04/2026**.

7. Cantidad

Debe indicarse la cantidad en **kg de peso neto** o en **número de ejemplares**. Si hay producto por debajo de la talla mínima, esa cantidad debe indicarse **por separado**.

Ejemplo: 15 kg o 24 ejemplares. Si parte del producto está por debajo de la talla mínima, deberá especificarse aparte, por ejemplo: **15 kg totales, de los cuales 2 kg están por debajo de la talla mínima.**

8. Normas de comercialización

Debe recogerse también la información relativa a las **normas de comercialización** aplicables al producto.

Ejemplo: junto al resto de datos del lote deberá figurar la referencia comercial que corresponda según la normativa aplicable al producto.

Qué hacer si falta información

Si el producto llega sin lote o sin alguno de los datos necesarios, la pescadería debe solicitar la información al proveedor antes de perder la relación entre el producto y su documentación. La ausencia de datos no se corrige inventándolos ni completándolos por aproximación.

- Separar o identificar provisionalmente el producto para evitar que se mezcle con otros lotes.
- Contactar con el proveedor y solicitar el documento o dato que falta.
- Conservar la respuesta o documentación complementaria recibida.
- No transmitir al consumidor o a otro operador información que no haya podido verificarse.

3 | NOVEDADES EN LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS



NOVEDADES EN LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

El Reglamento (UE) 2023/2842 refuerza la trazabilidad de los productos pesqueros y acuícolas, precisa la información mínima de cada lote y avanza hacia la transmisión digital de los datos entre operadores.

El Reglamento (UE) 2023/2842 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de noviembre de 2023, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, y se modifican los Reglamentos (CE) nº 1967/2006 y (CE) nº 1005/2008 del Consejo y los Reglamentos (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 y (UE) 2019/473 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al control de la pesca, introduce cambios importantes en materia de trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura. En términos sencillos, lo que busca esta nueva regulación es que el recorrido del producto quede mejor identificado en todas las fases de la cadena, desde su origen hasta su venta, de manera que pueda saberse con claridad qué producto es, de dónde procede y cómo ha ido pasando de un operador a otro.

Dentro de estos cambios, uno de los aspectos más importantes es la regulación del **lote**, ya que el lote pasa a ser la base sobre la que se organiza la trazabilidad del producto. Por eso, el Reglamento aclara qué debe entenderse por lote, cómo debe formarse y qué ocurre cuando, una vez introducido el producto en el mercado, ese lote se mezcla con otros o se divide. Estas reglas se aplican, a los productos incluidos en el **capítulo 3 de la Nomenclatura Combinada** (es el grupo donde la Unión Europea coloca los productos de la pesca y la acuicultura; NC= la lista oficial que usa la Unión Europea para clasificar todos los productos en grupos y subgrupos).

LOTE:

Es el **conjunto de unidades de productos de la pesca o la acuicultura**. Es decir, un grupo de productos que se consideran unidos a efectos de identificación y trazabilidad

Qué es un lote y cómo debe formarse

Además, hay un nuevo artículo (**artículo 56 bis**) en este reglamento, el cual reúne y aclara las normas sobre la formación de lotes, que antes aparecían repartidas en distintos artículos.

Cómo debe formarse un lote antes de la introducción en el mercado

Antes de que el producto se introduzca en el mercado, el lote debe estar formado únicamente por productos que tengan **las mismas características básicas**. En concreto, un mismo lote

solo puede incluir productos de la:

- **Misma especie**
- **Misma presentación**
- **Misma zona geográfica pertinente**
- Y procedentes del **mismo buque o grupo de buques**, o de la **misma unidad de producción acuícola**.

Antes de que el producto se introduzca en el mercado, un lote solo puede estar formado por productos de la misma especie, con la misma presentación, de la misma zona de captura o producción y procedentes del mismo buque o grupo de buques, o de la misma unidad de producción acuícola. Hay excepciones las cuales se muestran a continuación.

¿Cuándo se permite mezclar especies en un mismo lote?

Aunque la regla general es que cada lote debe ser homogéneo, el Reglamento prevé **dos excepciones** concretas en las que sí puede haber mezcla de especies.

Morralla

Se permite mezclar especies cuando:

- Tengan la **misma presentación**
- Procedan de la **misma zona geográfica pertinente**
- Y el conjunto no supere los **30 kg por buque y por día**

Este es el caso de las especies de poco valor comercial individual que suelen venderse juntas, comúnmente conocidas como **morralla**.

Productos bajo talla destinados a fines distintos del consumo humano directo

También se permite la mezcla cuando se trate de:

- Productos **por debajo de la talla**
- Destinados a **fines distintos del consumo humano directo**
- Procedentes de la **misma zona geográfica pertinente**
- Y del **mismo buque o grupo de buques**

Qué ocurre con los lotes después de su introducción en el mercado

Una vez que el producto ya ha sido introducido en el mercado, los lotes pueden agruparse, mezclarse o separarse, pero no de cualquier manera. Para hacerlo correctamente, deben cumplirse dos obligaciones:

- Debe facilitarse la información de trazabilidad correspondiente al nuevo lote o a los nuevos lotes creados

- Y el operador responsable debe conservar y poder facilitar la información sobre:
 - La composición del nuevo lote
 - Los lotes de origen que lo forman
 - Y las cantidades procedentes de cada uno de ellos

En otras palabras: si un lote se divide o se mezcla con otros, debe poder reconstruirse claramente de dónde sale cada parte del producto.

Esto significa que, si un lote se divide o se mezcla con otros, debe poder saberse siempre **de qué lotes procede el producto y en qué cantidad se ha incorporado cada uno.**

El lote debe permitir seguir el producto de forma clara y ordenada. Por eso, cada operador debe trabajar con un sistema de lotes bien definido dentro de su sistema de trazabilidad. Y si en algún momento ese producto se reorganiza, se mezcla o se separa, esa operación también debe quedar correctamente documentada, de manera que la trazabilidad no se pierda.

Información que deja de formar parte del bloque mínimo de trazabilidad

Este Reglamento saca algunos datos de la información mínima obligatoria de trazabilidad. Es decir, esos datos ya no tienen que formar parte del bloque mínimo de información que debe registrarse y transmitirse entre operadores para cada lote. Pero eso no quiere decir que dejen de ser obligatorios. Siguen siendo obligatorios cuando la información deba facilitarse al consumidor final.

Los datos que se eliminan de la información mínima obligatoria de trazabilidad son los siguientes:

- El nombre comercial de la especie
- El método de producción
- La indicación de si el producto ha sido descongelado
- La fecha de duración mínima, cuando proceda

Una cosa es la **información mínima obligatoria** de trazabilidad que debe quedar registrada y transmitirse entre operadores, y otra distinta es la **información obligatoria** que debe mostrarse o facilitarse al consumidor. El hecho de que estos datos salgan del bloque de información mínima de trazabilidad **no elimina la obligación de seguir informando correctamente al consumidor** cuando la normativa así lo exija.

Ejemplo:

Si tenemos un lote de 20 kg de merluza y vendemos a un restaurante 10 kg de merluza y a otro restaurante otros 10 kg de merluza, a ambos restaurantes hay que suministrarles toda la información de trazabilidad de esa merluza.

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.

Cómo debe entregarse la información al siguiente operador

La información de trazabilidad no solo hay que guardarla bien, sino que también hay que pasársela **al siguiente operador** cada vez que el producto se venda o se entregue a otro profesional.

Es decir, si un operador vende pescado o marisco a una pescadería, a un restaurante, a un colegio, a un bar o a cualquier otro negocio, también **debe entregarle la información de trazabilidad del lote**.

Esto no es algo nuevo. Desde 2015 ya es obligatorio que esa información se transmita por medios electrónicos, dejando atrás poco a poco los sistemas basados solo en papeles o documentos comerciales en papel que acompañan al producto.

El nuevo Reglamento mantiene esta idea y deja claro que la información mínima obligatoria de trazabilidad debe:

- **Quedar registrada**
- **Y entregarse al siguiente operador en formato digital.**

Ahora bien, la norma todavía **no dice exactamente cómo debe hacerse**. Es decir, no obliga a usar un programa concreto, ni una plataforma determinada, ni un único sistema digital. Tampoco fija por ahora un formato común para todos.

En la práctica, esto quiere decir que la información de trazabilidad debe poder acompañar al producto en formato digital cuando pase de un operador a otro, aunque todavía no exista una única forma obligatoria de hacerlo.

Además, esa información debe estar disponible en cualquier momento si la pide la autoridad competente, incluso durante el transporte del producto.

Por último, el producto debe ir siempre identificado con **su número de lote**, ya que ese número es el que permite relacionarlo con toda su **información de trazabilidad**.

Relación entre la nueva trazabilidad y la información al consumidor

Una vez explicados los conceptos de trazabilidad y de información alimentaria al consumidor (normalmente conocido como etiquetado), es importante ver cómo se relacionan entre sí dentro del nuevo marco normativo.

Los cambios recientes han modificado la información que debe transmitirse entre los distintos operadores de la cadena alimentaria. Algunos datos que antes formaban parte de esa información mínima entre operadores ya no son obligatorios en ese intercambio interno.

Sin embargo, esto no significa que esa información desaparezca. Todo lo contrario, sigue siendo necesaria para informar correctamente al consumidor final en el punto de venta.

Por tanto, se diferencian dos niveles de información dentro de la cadena alimentaria: uno interno, entre operadores, y otro final, dirigido al consumidor. Ambos están conectados, ya que la información que llega al consumidor depende de los datos que se generan y se manejan a lo largo de toda la cadena.

Datos que se eliminan de la trazabilidad mínima

Estos datos dejan de ser obligatorios en el intercambio mínimo entre operadores:

- Nombre comercial de la especie
- Método de producción
- Indicación de si el producto ha sido descongelado
- Fecha de duración mínima (cuando proceda)

Datos de trazabilidad obligatorios:

- Número lote
- Identificación unidad productiva
 - No importados:
 - **Identificador marea** o día de pesca.
 - **Nombre y nº registro unidad producción**
 - Importados. Deben aplicar la misma información que los no importados:
 - **Nº OMI** u otro identificador **y** nº certificados captura.
 - **Nombre y**, si se dispone de él, el **Nº registro unidad productiva**.
- Especie: AL3 y nombre científico
- Zona de captura o producción.
- Categoría de arte

- Fecha de captura
- Cantidad en kg o número de ejemplares.
- Normas de comercialización

Datos que siguen siendo obligatorios para el consumidor

Información obligatoria en el punto de venta al consumidor final

- Nombre comercial especie y nombre científico.
- Método de producción: capturado/ capturado en agua dulce/ de cría
- Zona de captura o de cría del producto
- Categoría de arte de pesca utilizado en caso de pesca extractiva
- Señalar si el producto ha sido descongelado
- Información sobre alérgenos
- Precio del producto
- Información en productos congelados: Precio por Kg de peso neto/ Precio por Kg de peso neto escurrido/El porcentaje de glaseado **en los productos que tengan un porcentaje de glaseado superior al 5%
- En el caso de envasados: Lista de ingredientes, cantidad neta del alimento, fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, condiciones especiales de conservación y/o las condiciones utilización, operador de la empresa alimentaria y modo de empleo

4 | **CÓMO ORGANIZAR LA TRAZABILIDAD EN LA PESCADERÍA**



CÓMO ORGANIZAR LA TRAZABILIDAD EN LA PESCADERÍA

Un sistema eficaz no tiene por qué ser complicado. Debe permitir relacionar cada producto con su proveedor, su lote y la documentación de compra, así como mantener esa relación cuando el producto se divide, cambia de presentación o se utiliza en una elaboración.

¿Durante cuánto tiempo debe conservarse la información?

La información de trazabilidad debe conservarse para poder demostrar de dónde procede cada producto y, en su caso, a quién se ha vendido cuando el cliente sea otra empresa.

Actualmente, no existe un nuevo plazo definitivo aprobado que sustituya expresamente a los criterios de conservación que se venían utilizando en materia de trazabilidad.

Por tanto, como criterio práctico, se mantienen los siguientes plazos de referencia:

- Para los productos sin una vida útil especificada: “5 años”.
- Para los productos con una vida útil superior a 5 años: **la vida útil del producto más 6 meses**.
- Para los productos muy perecederos, como el pescado fresco: **6 meses desde la fecha de entrega**.

En el caso habitual de una pescadería, donde se trabaja principalmente con pescado fresco, el plazo de referencia será, con carácter general, de **6 meses desde la entrega del producto**.

No obstante, en los trabajos preparatorios del desarrollo del Reglamento (UE) 2023/2842 se ha planteado un posible plazo de **al menos 3 años** para la conservación del registro digital de la información mínima de trazabilidad. Este plazo no debe considerarse definitivo hasta que sea aprobado formalmente en la normativa correspondiente, desde FEDEPESCA se ha solicitado que sea un año.

Hasta que exista una regulación definitiva sobre este punto, se recomienda aplicar los plazos anteriores y conservar la documentación de forma ordenada: facturas, albaranes, etiquetas, documentos de trazabilidad recibidos del proveedor y, cuando se venda a otros operadores, registros o partes de trazabilidad.

Documentación básica de la pescadería

Control de proveedores

Es necesario disponer de una lista de proveedores actualizada, para tenerlos identificados en el caso de que ocurra algo, y que incluya la siguiente información:

- Nombre del proveedor
- Dirección y teléfono
- N.º de Registro General Sanitario de Alimentos
- Tipo de Suministro
- Fecha de alta como proveedor

LISTA DE PROVEEDORES				
NOMBRE DEL PROVEEDOR	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	Nº RGSA	TIPO DE SUMINISTRO	FECHA DE ALTA EN LA LISTA

Además, debemos de disponer de las facturas y albaranes de compra, en el que se indique el producto y el lote del producto que nos suministra nuestro proveedor, además de toda la información de trazabilidad que nos haya dado nuestro proveedor de ese lote de producto de la pesca o acuicultura

En caso de que se realicen elaboraciones (boquerones en vinagre, salpicones, cocción de marisco, etc.) Es necesario disponer y registrar los documentos de compra de todos los productos y/o ingredientes destinados a ser incorporados en las elaboraciones. Debemos registrar las facturas y albaranes, en los que consten el lote de los productos que hemos comprado.

Si vendemos nuestro producto (fresco, congelado o elaborado) a restaurantes, colegios, bares, etc., además de lo anterior, debemos tener la siguiente documentación a disponibilidad de la autoridad competente, además de transmitir la trazabilidad de forma digital. Es decir, que se pueda tener la capacidad de rastrear un producto a lo largo de la cadena de suministro mediante el uso de tecnologías digitales.

Documentos comerciales

Los documentos que acompañan al producto en las compras y entregas a otras empresas son fundamentales. Albaranes, facturas y documentos de acompañamiento deben incluir la información obligatoria para garantizar la trazabilidad o una referencia al documento que la incluye.

Registro de trazabilidad

Los establecimientos deben ser capaces de generar registros que sirvan de vínculo entre la trazabilidad hacia atrás de sus proveedores, con la trazabilidad hacia delante de sus clientes, como se describe en el punto 2.3. Sin el adecuado registro de los productos entregados a otros operadores el sistema de trazabilidad se rompe, y por tanto perdemos la seguridad del producto.

El siguiente “registro de control de trazabilidad”, que deben rellenar las empresas alimentarias que vendan a otras empresas como colectividades, es decir, canal HORECA como restaurantes, comedores, hoteles, etc, permite realizar un correcto seguimiento de los lotes de productos de la pesca o acuicultura desde su compra hasta su venta a los clientes fuera del establecimiento de venta al consumidor final:

TRAZABILIDAD MES DE _____ DEL AÑO _____					
FECHA DE VENTA / LOTE	CLIENTE/ Nº FACTURA O ALBARÁN	PRODUCTO	KILOS	PROVEEDOR / Nº FACTURA DE COMPRA	ACLARACIONES

Además, es importante conservar las facturas y albaranes de compra y venta, ya que estos documentos forman parte del sistema de trazabilidad.

Para poder identificar el recorrido del producto, cada lote vendido debe estar relacionado con el proveedor al que se compró. Esta relación puede hacerse mediante un código o número de lote que figure en la factura o en el albarán de venta.

El código de lote puede elaborarse de forma sencilla, incluyendo datos que permitan identificar el origen del producto y la fecha de compra. Por ejemplo:

L-PEZ-150326

- “L” indica lote.
- “PEZ” corresponde al proveedor o mayorista.
- “150326” indica la fecha de compra del producto (15/03/2026).

L-MAR-210426

- “MAR” identifica al proveedor.
- “210426” corresponde a la fecha de compra (21/04/2026).

Control dentro del establecimiento

- Identificar los productos en cámaras, almacenes y mostrador de forma que no se confundan lotes distintos.
- Mantener la referencia al lote de origen cuando se filetea, trocea o cambia la presentación del producto.
- Registrar los productos e ingredientes utilizados en elaboraciones propias.
- Evitar mezclas de lotes que impidan reconstruir la procedencia del producto.
- Archivar la documentación de forma ordenada y accesible para el personal responsable y la autoridad competente.

Ventas a restaurantes, bares y otras empresas

Cuando la pescadería vende al consumidor final, la trazabilidad termina en el establecimiento mediante la correcta información alimentaria. Cuando suministra a otra empresa, debe poder identificar al cliente y transmitirle la información de trazabilidad correspondiente al producto entregado.

Control de clientes profesionales

Será necesario tener registrado en una lista todos los clientes a los que suministremos productos para poder contactar con ellos en el caso que fuera necesario, y que contenga la siguiente información:

NOMBRE DEL CLIENTE	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	TIPO DE SUMINISTRO	FECHA DE ALTA EN LA LISTA

Cómo elaborar el parte de trazabilidad

Cuando se vende pescado o productos de la acuicultura a otra empresa, es necesario registrar una serie de datos para poder seguir el recorrido del producto.

En el parte de trazabilidad se debe indicar:

- La fecha de venta y, en su caso, el número de lote.
- El nombre del cliente y el número de factura de venta.
- El nombre del producto y la cantidad vendida (kilos o unidades).
- El nombre del proveedor al que se compró el producto y el número de factura de compra.

Toda esta información permite relacionar el producto vendido con su proveedor de origen y conocer el recorrido que ha seguido a lo largo de la cadena comercial.

Para llevar correctamente la trazabilidad, es importante conservar las facturas y albaranes de compra y venta, ya que en ellos se encuentra gran parte de la información necesaria.

Gracias a este sistema, ante cualquier incidencia, es posible identificar rápidamente qué producto se vendió, a quién se vendió, cuándo se realizó la venta y de qué proveedor procedía.

Nota: Garantizar la trazabilidad es obligatorio. Sin embargo, los modelos y ejemplos incluidos en esta guía tienen carácter orientativo y su utilización es voluntaria.

Ejemplo gráfico información de trazabilidad e información alimentaria a facilitar a consumidor final:

DOCUMENTO QUE RECOGE LA INFORMACIÓN A
TRASLADAR ENTRE OPERADORES PARA TRAZAR EL
PRODUCTO A LO LARGO DE LA CADENA

A) _____
B) _____
C) _____
D) _____
E) _____
F) _____
G) _____

PARTE DE LA INFORMACIÓN QUE SE UTILIZA PARA
TRAZAR EL PRODUCTO, ES OBLIGATORIO
TRASLADARLA AL CONSUMIDOR FINAL

Información que debe acompañar a la entrega

- Identificación del producto y del lote.
- Cantidad entregada.
- Fecha de entrega.
- Datos del cliente profesional.
- Información mínima de trazabilidad vinculada al lote.
- Referencia a la factura, albarán o documento digital en el que consten los datos.

RECUERDE

La información entregada al cliente profesional debe permitir que la cadena de trazabilidad continúe. No basta con facilitar únicamente la información al consumidor final visible en la tablilla del mostrador.

Es más, parte de esta información al consumidor final ya no es obligatoria como información de trazabilidad, aunque nos tiene que ser suministrada.

5 | INFORMACIÓN QUE DEBE FACILITARSE AL CONSUMIDOR



INFORMACIÓN QUE DEBE FACILITARSE AL CONSUMIDOR

La información alimentaria facilitada al consumidor final es fundamental en la venta de productos alimenticios. Para los productos de la pesca y de la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria podrá facilitarse para la venta al por menor **mediante información comercial, como tablones, carteles o etiquetas electrónicas**. Asimismo, la información adicional podrá ser expuesta en estos letreros, o podrá ser suministrada de forma digital mediante QR o tecnologías similares.

Esta información, que se suele transmitir a través de una etiqueta o expuesta en una tablilla, permite informar adecuadamente al consumidor en el momento de compra, por ello se conoce comúnmente como etiquetado.

Por qué es importante informar correctamente

Transmitir la información al consumidor final de forma correcta potencia la seguridad comercial y la confianza de los consumidores certificando que existe una transparencia informativa a lo largo de toda la cadena comercial. Además, etiquetar los productos de forma correcta evita posibles sanciones derivadas de no cumplir con dicha obligación.

La legislación aplicable sobre la información facilitada al consumidor ha sufrido numerosos cambios a lo largo de los años. Las últimas modificaciones han sido incorporadas por el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 24 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Reglamento (UE) 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.

Ambas normativas europeas son de obligado cumplimiento, además de lo dispuesto a nivel nacional en el Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Además, son de obligado cumplimiento otras normativas europeas, Nacionales o específicas de cada territorio que afecte a la información alimentaria de los productos de la pesca y acuicultura.

Producto envasado y producto no envasado

- **Alimento envasado:** Alimentos que se presentan al consumidor constituidos por un alimento y el envase que ha sido preparado antes de la puesta a venta, y que no se pueda modificar el contenido sin abrir el envase. Es decir, alimento envasado es el alimento que ha sido envasado antes de ponerse a la venta incluyendo pescados que se han eviscerado, troceado, cortado, etc. y se presentan para la venta en bandejas con film.
- **Alimento no envasado:** Son los alimentos que se presentan para la venta a granel, o que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de venta o se envasen para su venta inmediata. Es decir, son aquellos alimentos que se envasan cuando lo solicita el cliente.

Información obligatoria según el tipo de producto

Productos frescos, descongelados y cocidos sin envasar

Será obligatoria la indicación de las siguientes menciones:

- a) Denominación comercial de la especie
- b) Nombre científico de la especie
- c) Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura
- d) Método de producción
- e) Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda

Esta indicación **NO se aplicará:**

- A los ingredientes que contenga el producto acabado,
- A los alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria.
- Los productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados por motivos sanitarios.

- f) Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas
- g) Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 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 una forma modificada*.
- h) Precio del producto

*En el Anexo I de la guía se incluye el anexo II “Sustancias o productos que causan alérgicas o intolerancias” del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

¡La información de alérgenos podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

1º La información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

2º La información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor

ZONAS DE CAPTURA

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

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

- ☐ CAPTURADO
- ☐ CAPTURADO EN AGUA DULCE
- ☐ DE CRÍA

ARTES DE PESCA

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

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)

 00,00 P.V.P. € KILO

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas descongelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del consumidor

ZONAS DE CAPTURA

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

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

- ☐ CAPTURADO
- ☐ CAPTURADO EN AGUA DULCE
- ☐ DE CRÍA

ARTES DE PESCA

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

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)

 **DESCONGELADO**

00,00 P.V.P. € KILO

Productos congelados sin envasar

- Denominación comercial de la especie
- Nombre científico de la especie
- Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura
- Método de producción
- Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas
- Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del reglamento 1169/2011 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 (sulfitos en crustáceos).
- Precio por Kg de peso neto
- Precio por Kg 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.



Glaseado:

Es el agua congelada que recubre el producto para evitar la oxidación y la deshidratación de éste

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador:

PRODUCTO CONGELADO		
ZONAS DE CAPTURA ☐ Atlántico Noroeste ☐ Atlántico Centro Oeste ☐ Atlántico Centro Este ☐ Atlántico Suroeste ☐ Atlántico Sureste ☐ Océano Índico ☐ Océano Pacífico Otra: _____ ☐ Mar Mediterráneo y Mar negro ☐ Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN ☐ CAPTURADO ☐ CAPTURADO EN AGUA DULCE ☐ DE CRÍA	ARTES DE PESCA ☐ Redes de tiro ☐ Redes de arrastre ☐ Redes de enmalle y similares ☐ Redes de cerco y redes izadas ☐ Sedales y anzuelos ☐ Rastras ☐ Nasas y trampas ☐ Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
	% DE GLASEO _____ PRECIO PESO NETO ESCURRIDO _____ €/KG.	00,00 P.V.P. € KILO

Productos pesqueros envasados

- a) Denominación comercial
- b) Lista de ingredientes
- c) La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes
- d) La cantidad neta del alimento
- e) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
- f) Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones utilización
- g) El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria con el que se comercialice el alimento.
- h) El modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento
- i) Denominación científica de la especie
- j) Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura
- k) Método de producción
- l) Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda
- m) Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas
- n) Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 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 una forma modificada. (ANEXO I)
- o) Precio del producto.

- No se exigirá el listado de ingredientes a los alimentos que consten de un único ingrediente en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente o la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión. Por ejemplo, Merluza cortada ya envasada.
- Será necesario la indicación cuantitativa de ingredientes en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación. Por ejemplo, Salpicón de pulpo, habría que indicar la cantidad de pulpo.
- En caso de productos envasados que se vendan congelados se deberá incluir la siguiente información: en la denominación del producto se indicara “congelado” o “ultracongelado”.
- En caso de productos de la pesca no transformados congelados envasados se debe indicar 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.

* En el ANEXO II de esta guía se indican los alimentos que deben facilitar información adicional al consumidor, como los alérgenos u otros datos obligatorios establecidos por la normativa europea (Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor).

Ejemplo de etiqueta de producto envasado que incluye la información alimentaria:



Productos transformados o elaborados

En el caso de los productos transformados vendidos en el comercio minorista, la información que debe facilitarse al consumidor varía **en función de cómo se presenten los productos**. No es lo mismo un producto que se vende **ya envasado** y etiquetado por el propio establecimiento, que aquel que se vende **sin envasar o se envasa en el momento** de la compra. Por ello, la normativa establece distintos niveles de información según el formato de venta.

Productos transformados envasados por el propio comercio:

Son aquellos productos que el establecimiento elabora y vende **ya envasados y con etiqueta propia**.

1. Denominación del alimento
2. Lista de ingredientes
3. Alérgenos
4. Cantidad de determinados ingredientes
5. Cantidad neta
6. Fecha de caducidad o consumo preferente
7. Condiciones de conservación y uso

8. Datos del responsable del producto
9. País de origen o procedencia
10. Modo de empleo, si es necesario

Ejemplo de etiqueta de producto transformado ya envasados incluye la información alimentaria:



Productos transformados sin envasar o envasados a petición del cliente

a) Denominación del alimento.

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» y se indicará la fecha de descongelación.

b) Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 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 una forma modificada.

c) Cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes.

Será necesario declararlo cuando se empleen en la fabricación o preparación de un alimento, y cuando figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación; se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto

Ejemplo de etiqueta de producto transformado sin envasar o envasados a petición del cliente que incluye la información alimentaria:



En el caso de los boquerones en vinagre vendidos sin envasar o envasados en el momento de la compra, la información que debe facilitarse al consumidor incluirá:

- La denominación del producto: “Boquerones en vinagre”.
- Los alérgenos que contiene, indicando la presencia de pescado.
- El porcentaje de ingrediente principal, por ejemplo: “80 % boquerones”.

Además, si los boquerones han sido elaborados a partir de producto previamente congelado y posteriormente descongelado, deberá indicarse claramente que se trata de “boquerones en vinagre descongelados”. En estos casos, también es necesario informar de la fecha de descongelación.

Conservas y algas

Según el “REGLAMENTO (UE) 2023/2842 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 22 de noviembre de 2023 por el que se modifica el Reglamento (CE) n 1224/2009 del Consejo, y se modifican los Reglamentos (CE) n 1967/2006 y (CE) n 1005/2008 del Consejo y los Reglamentos (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 y (UE) 2019/473 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al control de la pesca”, se establece que la Comisión llevará a cabo un estudio sobre los sistemas y procedimientos de trazabilidad viables, incluida la información mínima de trazabilidad, en relación con los productos de la pesca y de la acuicultura comprendidos en las partidas 1604 y 1605 del capítulo 16 de la nomenclatura combinada (Preparaciones y conservas; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado), con el fin de elaborar normas de desarrollo para dichos productos. El estudio incluirá un análisis de las soluciones o métodos digitales disponibles que cumplan los requisitos en materia de trazabilidad establecidos en el presente Reglamento, teniendo en cuenta al mismo tiempo su impacto en los pequeños operadores.

Dichos requisitos serán aplicables a partir del 10 de enero de 2029. Y lo mismo ocurre con los lotes de productos de la pesca y de la acuicultura comprendidos en la subpartida 1212 21 del capítulo 12 de la nomenclatura combinada (algas), incluido el uso de sistemas digitales.

Moluscos bivalvos vivos

- Nombre comercial y científico de la especie de bivalvo.
- Fecha de embalado, indicando día y mes como mínimo.
- Fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta».

La **etiqueta del envase** debe conservarse durante al menos **60 días** después de abrirlo o fraccionarlo, debido al control sanitario necesario por posibles biotoxinas (mareas rojas), ya que permite asegurar la trazabilidad del producto.

6 | CÓMO INTERPRETAR LA INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



CÓMO INTERPRETAR LA INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Este capítulo explica el significado de los principales datos que aparecen en etiquetas, albaranes, documentos de acompañamiento y carteles del punto de venta.

Como ya hemos explicado anteriormente, acompañando a los productos pesqueros y acuícolas debe ir determinada información obligatoriamente para el consumidor final. A continuación, detallamos en qué consiste cada uno de estos puntos de información.

Denominación comercial y nombre científico

En cuanto a la denominación comercial, los estados miembros deberán confeccionar una lista de las denominaciones comerciales aceptadas en sus territorios, junto con sus nombres científicos, cuya información se puede obtener en la base de datos ASFIS de la FAO o de conformidad con el sistema de información FishBase.

Se puede encontrar esta información dentro del listado de denominaciones comerciales, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación actualizado a marzo de 2023 (https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/listado-denominaciones-comerciales-anexo-unico-actualizado-a-marzo-de-2023_tcm30-645033.pdf).

La información sobre la denominación científica se puede trasladar a través de un cartel que recoja las denominaciones científicas.



Denominaciones comerciales y formas de presentación

El Real Decreto 1082/2025, de 3 de diciembre, regula el procedimiento para determinar las denominaciones comerciales nacionales y las denominaciones de alimentos en conserva o preparados admitidas en España aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura. Esta norma entró en vigor el 2 de enero de 2026 e introduce novedades relevantes en materia de denominación comercial, nombre científico, formas de presentación e información al consumidor.

Una de sus principales novedades es la creación de un sistema nacional único de denominaciones comerciales. Hasta ahora podían coexistir distintos listados o criterios para productos frescos, preparados o conservas. Con este Real Decreto se establece una denominación comercial nacional oficial para cada especie, válida en todo el territorio español. Las comunidades autónomas podrán mantener denominaciones tradicionales o locales, pero estas tendrán carácter complementario y no podrán sustituir a la denominación comercial nacional.

La norma también regula las denominaciones admitidas para conservas, semiconservas y preparados de productos de la pesca y de la acuicultura. Esto resulta especialmente relevante porque conecta con la normativa general de información alimentaria al consumidor y permite una mayor claridad en la denominación de los productos transformados o preparados.

Otra novedad importante es que se establece un procedimiento formal para incorporar nuevas especies o nuevas denominaciones comerciales. Si una especie no figura en el listado oficial, no podrá comercializarse legalmente utilizando una denominación comercial hasta que se solicite y apruebe su inclusión. Además, los listados oficiales deberán actualizarse periódicamente.

El Real Decreto también refuerza la relación entre la denominación comercial y el nombre científico de la especie. Para ello, toma como referencia la base ASFIS de la FAO, lo que permite armonizar las denominaciones utilizadas en España con criterios científicos e internacionales.

Especial importancia tiene la modificación del artículo 3 del Real Decreto 1521/1984, relativo a las formas de presentación, conservación y preparación de los productos de la pesca y de la acuicultura. Este artículo recoge términos como “entero”, “descabezado”, “filetes”, “rodajas”, “lomos”, “anillas” u otras formas de presentación, y establece que estos términos acompañarán a la denominación comercial o a la denominación del alimento en el mercado o etiquetado cuando corresponda.

Esta previsión ha planteado dudas en su aplicación práctica al comercio minorista, especialmente en productos frescos expuestos en el mostrador. La cuestión principal es si, por ejemplo, debe indicarse expresamente “entero” junto a la denominación comercial de un

pescado fresco que se presenta entero, o “descabezado” cuando el producto se muestra sin cabeza.

En la práctica, esta obligación debe interpretarse de forma conjunta con la normativa de información alimentaria al consumidor. La información debe ser clara, suficiente y no inducir a error, pero también debe evitar menciones innecesariamente repetitivas cuando la forma de presentación resulte evidente para el consumidor.

Por tanto, en productos frescos expuestos en mostrador, cuando pueda apreciarse claramente que el pescado se presenta entero o descabezado, no sería necesario repetir esta mención junto a la denominación comercial, siempre que no exista riesgo de confusión y la información ofrecida al consumidor siga siendo suficiente.

En cambio, cuando la forma de presentación no sea evidente, pueda influir en la decisión de compra o describa de manera relevante el producto ofrecido, sí deberá indicarse de forma clara. Esto sería especialmente aplicable a productos presentados como filetes, rodajas, lomos, anillas, productos preparados, productos transformados, conservas, semiconservas o productos envasados.

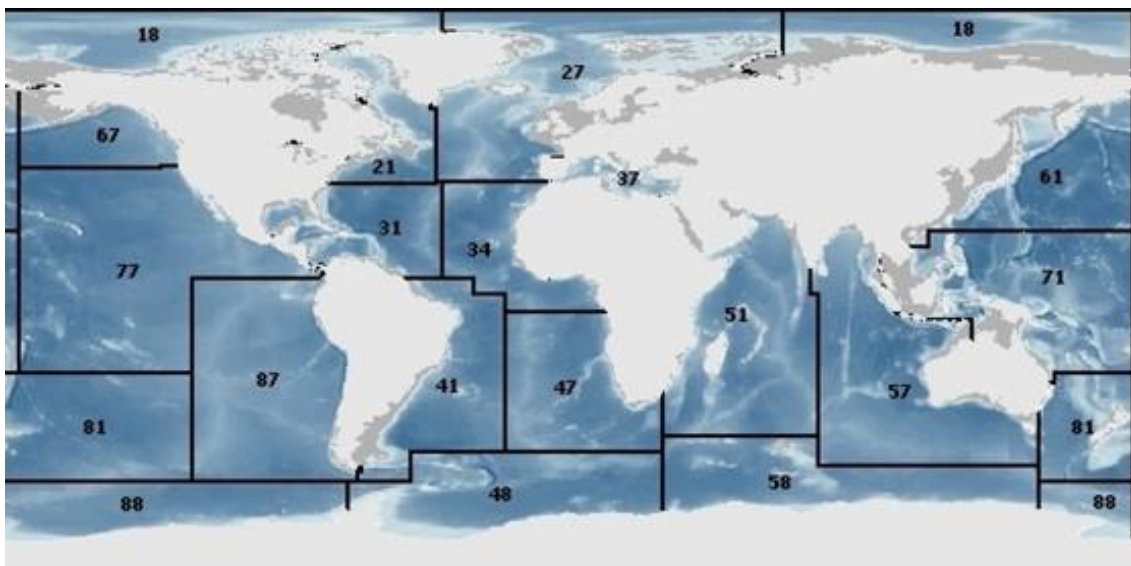
Ejemplos prácticos:

- Si en el mostrador se expone una merluza entera y el consumidor puede apreciarlo claramente, no sería necesario indicar “merluza entera”.
- Si se expone un pescado descabezado y esta circunstancia resulta evidente a simple vista, no sería necesario repetir “descabezado” en la tablilla.
- Si se venden lomos de bacalao, rodajas de merluza, filetes de gallo o anillas de calamar, sí conviene indicar la forma de presentación, porque describe el producto que se está vendiendo.
- En productos envasados, preparados, transformados, conservas o semiconservas, la forma de presentación deberá figurar cuando sea necesaria para identificar correctamente el alimento.

En definitiva, el Real Decreto 1082/2025 refuerza la claridad y homogeneidad de las denominaciones comerciales de los productos pesqueros y acuícolas, pero su aplicación en pescaderías debe realizarse con un criterio práctico: facilitar siempre una información clara y suficiente al consumidor, evitando tanto la falta de información como menciones redundantes cuando la presentación del producto sea evidente.

Zona de captura o de cría

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) divide el mundo en zonas de pesca a las que identifica con un número. Estas zonas se establecen con fines estadísticos y su delimitación se acuerda con las principales Organizaciones Internacionales destinadas a la gestión de los recursos pesqueros.



- FAO 18 Mar Artico
- FAO 21 Atlántico Noroeste FAO 27 Atlántico Noreste
- FAO 31 Atlántico Centro - Oeste
- FAO 34 Atlántico Centro - Este
- FAO 37 Mar Mediterráneo y Mar Negro FAO 41 Atlántico Suroeste
- FAO 47 Atlántico Sureste FAO 48 Atlántico Antártico
- FAO 51 Océano Índico Occidental
- FAO 57 Océano Índico Oriental FAO 58 Océano Índico Antártico FAO 61 Pacífico Noroeste
- FAO 67 Pacífico Noreste
- FAO 71 Pacífico Centro - Oeste FAO 77 Pacífico Centro - Este FAO 81 Pacífico Suroeste
- FAO 87 Pacífico Sureste FAO 88 Pacífico Antártico

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
Disponible en: <http://www.fao.org/fishery/area/search/es>

- o Es necesario indicar la zona de captura de forma clara, es decir, no se debe indicar con el número de la zona, sino con el nombre del mar u océano al que se refiere. En el caso de la zona 27 (Atlántico Noreste) y zona 37 (Mar Mediterráneo y Mar Negro) hay que indicar la **subzona** o **división de la FAO** + **aclaración de la zona en términos comprensibles** o Mapa o pictograma

Ejemplo: en caso de la zona 37 que corresponde al Mar Mediterráneo y Mar Negro hay que poner:

- Mediterráneo Oeste + Mallorca Norte (Dragonera) o Mapa o pictograma.
- Baleares + Mallorca Norte (Dragonera) o Mapa o pictograma

Para el resto de zonas, basta con la indicación de zona de pesca de la FAO.

Ejemplo: Capturado en Atlántico Suroest

- o En el caso de los productos pescados en aguas dulces, la mención de la masa de agua de origen del Estado miembro o del tercer país de procedencia del producto.

Ejemplo: “Capturado en agua dulce en Tiefer See, Alemania”

- o En el caso de productos de acuicultura, se indicará el Estado miembro o el tercer país en que el producto haya alcanzado más de la mitad de su peso final, haya permanecido más de la mitad del período de cría o, en el caso de los mariscos, haya estado seis meses como mínimo en fase de cría o de cultivo finales.

Método de producción

Para informar del método de producción del pescado se debe indicar:

- Para pesquería extractiva: “capturado”
- Para pesca en agua dulce: “capturado en agua dulce”
- Para acuicultura: “de cría”

Indicación de producto descongelado

La indicación si el producto ha sido descongelado mediante la palabra “descongelado” no se aplicará:

- A los ingredientes que contenga el producto acabado
- A los alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria.
- Los productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados por motivos sanitarios.
- 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.

Categoría del arte de pesca

Desde el 13 de diciembre de 2014 será obligatorio informar acerca de los artes de pesca utilizados en las pesquerías extractivas, por lo tanto, la Unión Europea establece como obligatorio la indicación de al menos una de las siguientes opciones de artes de pesca, pudiendo especificar más de forma voluntaria como se explicará más adelante:

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

En la presente tabla se indican las opciones obligatorias (columna de la izquierda) de las cuales hay que seleccionar una, y también, la información voluntaria (columna de la derecha) que se puede suministrar:

INFORMACIÓN SOBRE ARTES DE PESCA		
INFORMACIÓN OBLIGATORIA SOBRE LA CATEGORÍA DE ARTE DE PESCA	INFORMACIÓN DETALLADA RELATIVA A ARTES Y CÓDIGOS CORRESPONDIENTES	
<u>REDES DE TIRO</u>	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SPR
<u>REDES DE ARRASTRE</u>	Redes de arrastre de vara	TBB
	Redes de arrastre de fondo de puertas	OTB
	Redes de arrastre de fondo a la pareja	PTB
	Redes de arrastre pelágico de puertas	OTM
	Rede de arrastre pelágico a la pareja	PTM
	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
<u>REDES DE ENMALLE Y SIMILARES</u>	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
	Redes <u>atrasmalladas</u> y redes de enmalle combinadas	GTN
<u>REDES DE CERCO Y REDES IZADAS</u>	Redes de cerco con jareta	PS
	<u>Lámparos</u>	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
<u>SEDALES Y ANZUELOS</u>	Líneas de mano y líneas de caña (manuales)	LHP
	Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas)	LHM
	Palangre de fondo	LLS
	Palangre de deriva	LLD
	Curricanes	LTL
<u>RASTRAS</u>	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
	Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión	HMD
<u>NASAS Y TRAMPAS</u>	Nasas (trampas)	FPO

Se puede consultar más información sobre las artes de pesca en la guía sobre Artes de Pesca disponible en www.pescaverde.org.

Información adicional en productos congelados sin envasar

- Precio por Kg de peso neto: Se refiere al precio por kilogramo de producto.
- Precio por kg de peso neto escurrido: Se refiere al peso de la cantidad de producto escurrido, es decir, sin contar con el peso del agua congelada que recubre los alimentos.
- El porcentaje de glaseado (si es igual o superior al 5%). El glaseado es el agua congelada que recubre los alimentos congelados y que es necesaria para evitar su oxidación y deshidratación, facilitando disponer de alimentos congelados que guarden sus propiedades sensoriales correctamente.

Lista de ingredientes en productos envasados

Para productos envasados y que llevan ingredientes. Si únicamente es un ingrediente no es necesario.

Por ejemplo: una dorada envasada no es necesario indicar listado de ingredientes porque únicamente es la dorada.

- Se debe incluir un listado de los ingredientes utilizados en la elaboración de un alimento. Un ingrediente se define como cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada.
- Será necesario la indicación cuantitativa de ingredientes en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación. Por ejemplo, salpicón de pulpo, habría que indicar la cantidad de pulpo.

Fecha de duración mínima o fecha de caducidad

Fecha de caducidad:

Fecha límite para un consumo seguro desde el punto de vista sanitario. Es la fecha a partir de la cual, el producto ya no es seguro para la salud del consumidor.

En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos (pescado fresco envasado) se indicará fecha de caducidad de la siguiente manera:

- Irá precedida de la indicación “fecha de caducidad” acompañado de: la propia fecha o una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.
- Se indicará día, mes y eventualmente año.
- Se indicará en cada porción individual envasada.
- Se indicarán las condiciones de conservación para asegurar la duración indicada

Fecha de duración mínima:

Es la fecha que indica **hasta cuándo el alimento conserva su calidad óptima** (sabor, textura, aroma...). cuando se almacena correctamente...

Se indicará del siguiente modo:

- “Consumir preferentemente antes del...” cuando la fecha incluya la indicación del día.
- “Consumir preferentemente antes del fin de...” en los demás casos.
- Se acompañarán estas referencias o de la propia fecha, o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.
- Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

Se indicará día, mes y, eventualmente año. (Más información Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

La fecha de “consumo preferente” indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista.

- El alimento sigue siendo seguro para el consumidor una vez pasada la fecha de “consumo preferente” siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado; sin embargo; puede empezar a perder sabor y textura.

Condiciones de conservación y utilización

Es recomendable indicar: La temperatura de conservación del alimento.

Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.

- Por ejemplo, conservar entre 0 y 5°C
- 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.
- Por ejemplo, una vez abierto el envase consumir en 24 h.

Identificación del operador responsable

EJEMPLOS

1. Si disponemos de un obrador y elaboramos boquerones en vinagre que envasamos para la venta, debemos indicar nuestro nombre o razón social y nuestra dirección.
2. Si compramos boquerones en vinagre a un proveedor y los vendemos en nuestro establecimiento, en el envase se indicará el nombre o razón social y la dirección del proveedor.
3. Si limpiamos, cortamos y envasamos una merluza para la venta, debemos indicar nuestro nombre o razón social y nuestra dirección.

Modo de empleo

Es recomendable indicar en:

- En caso de consumir en crudo o prácticamente crudo debe congelarse a una temperatura de -20 ° C o inferior durante al menos 24 horas o cocinar completamente.

Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* (Escolar o Pez Mantequilla. Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, Llima) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o Pez Mantequilla. Escolar chino, Negra), sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común.

- Hay que seguir las recomendaciones de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
- Para más información consultar la Página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). www.aecosan.msssi.gob.es



Pez Escolar *Ruvettus pretiosus*

Información sobre alérgenos e intolerancias

Información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias al consumidor que afecta a todo el sector de la alimentación y que establece que se debe informar al consumidor final acerca de los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias.

En el apartado 5 acerca de INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS se informa de qué se debe comunicar, cómo se debe comunicar y quién debe hacer la comunicación.

Información voluntaria adicional

Además de la información obligatoria que se debe trasladar al consumidor final, existe la posibilidad de trasladar la siguiente información adicional, siempre que sea clara y sin ambigüedades:

- Se podrá informar sobre la fecha de captura de los productos de la pesca o de

recolección de los productos de acuicultura.

- Se podrá informar sobre la fecha de desembarque de los productos de la pesca.
- Se podrá informar sobre el puerto de desembarque.
- Información sobre el buque que ha capturado los productos
- Datos medioambientales
- Más especificaciones sobre los artes de pesca utilizados en la captura, como se explica en el siguiente apartado.
- Información sobre técnicas de producción acuícola
- Información de naturaleza ética o social (derechos humanos, explotación infantil, etc.).
- Información nutricional del producto.
- Se puede utilizar el imagotipo Omega 3 Natural elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).



Alto contenido en ácidos grasos Omega 3” (color amarillo) o “Fuente de ácidos grasos Omega 3” (color azul), en función de su contenido en ácido alfa-linolénico, ácido eicosapentanoico y ácido docosahexanoico.

(Hay que respetar las condiciones de uso del imagotipo recogidas en la página web http://www.alimentacion.es/es/campanas/pescados/omega_3/default.aspx)

IMPORTANTE:

- No se mostrará ninguna información voluntaria que merme el espacio disponible para la información obligatoria
- No se mostrará ninguna información voluntaria que no pueda ser verificada
- Se deben cumplir las especificaciones en la legislación 1169/2011

7 | ALÉRGENOS, Y OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



ALÉRGENOS Y OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La información sobre alérgenos debe estar disponible antes de finalizar la compra. Puede facilitarse oralmente cuando exista un registro escrito o electrónico accesible en el establecimiento y el personal pueda suministrarla de forma inmediata.

En la práctica, la relación entre la trazabilidad y la información al consumidor genera ciertas dificultades para el comercio minorista. Aunque determinados datos han dejado de formar parte de la información mínima obligatoria de trazabilidad entre operadores, la pescadería sigue teniendo la obligación de facilitar al consumidor final toda la información exigida por la normativa.

Esto hace que el profesional deba recopilar y gestionar información procedente de distintas fuentes, como facturas, albaranes, etiquetas de cajas o documentación del proveedor, así como solicitar datos adicionales cuando estos no se reciben de forma completa. En consecuencia, la correcta elaboración del etiquetado requiere un proceso continuo de verificación, contraste y organización de la información disponible.

Todo ello implica que la actividad en la pescadería no se limita únicamente a la venta del producto, sino que incorpora también una labor constante de gestión documental. El profesional debe reunir la información procedente de diferentes orígenes, comprobar su coherencia y adaptarla correctamente para cumplir con las obligaciones de información al consumidor.

A partir el 13 de diciembre de 2014 es necesario informar en las pescaderías de los alérgenos que presenten estos productos. El Reglamento Europeo 1169/2011 establece en sus menciones obligatorias de información al consumidor indicar “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”. En definitiva, se debe indicar de las sustancias que causen alergia o intolerancia en pescadería. Pero ¿sabemos que es una alergia, una intolerancia o un alérgeno? ¿De qué alérgenos debemos informar? ¿Cómo debemos informar?

Preguntas frecuentes de los consumidores sobre alérgenos

¿QUÉ ES SENSIBILIDAD A UN ALIMENTO?

Respuesta fisiológica anormal a un alimento determinado, cuya ingestión no ocasiona problemas a la gran mayoría de los consumidores. Se puede dividir en alergias alimentarias e intolerancias alimentarias.

¿QUÉ ES UNA ALERGIA ALIMENTARIA?

La alergia es una susceptibilidad especial de algunas personas que hace que respondan de una forma exagerada a unos o varios elementos externos.

Entre los causantes más comunes de alergia están, los pólenes de las plantas, algunos alimentos, los productos químicos, ácaros del polvo y en general cualquier sustancia capaz de desencadenar una respuesta por parte del sistema inmunitario del organismo.

Esta peculiaridad de las personas alérgicas de desarrollar una respuesta exagerada a un agente externo (alérgeno), se acompaña de una serie de reacciones físicas y químicas que son los responsables de los síntomas de la alergia.

¿QUÉ ES UNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA?

Cualquier forma de sensibilidad a un alimento que no provoca la activación de mecanismos inmunológicos.

El ejemplo más común es la intolerancia a la lactosa.

¿CUÁL ES EL MECANISMO DE LA ALERGIA?

Cuando los alérgenos ingresan por primera vez en el cuerpo de una persona predispuesta a las alergias, se produce una serie de reacciones y se generan anticuerpos específicos contra esa sustancia.

Después estos anticuerpos viajan a unas células llamadas mastocitos que son particularmente abundantes en la nariz, ojos y pulmones. Los anticuerpos se adhieren a la superficie de estas células y la próxima vez que una persona alérgica tome contacto con los alérgenos a los cuales reacciona, se inicia la liberación de sustancias conocidas como “mediadores de la inflamación”, entre los que se encuentra la histamina, que producen los síntomas propios de la alergia.

¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS DE LA ALERGIA?

Lo más frecuente es que los síntomas sean leves. Entre los más comunes están:

- Picor en la piel y los ojos.
- Estornudos o nariz que gotea.
- Tos y picor en la garganta.
- Silbido en el pecho.

Fuente: Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad. Disponible en: <http://www.msssi.gob.es/ciudadanos/enfLesiones/enfNoTransmisibles/alergias.htm>

¿QUÉ ES UN ALÉRGENO?

Sustancia que puede inducir una reacción alérgica en personas susceptibles, que han estado en contacto previamente con el alérgeno. Es la sustancia que causa la alergia, pueden ser proteínas de alimentos, compuestos químicos, etc.

¿QUÉ ALÉRGENOS PODEMOS ENCONTRAR EN LA PESCADERÍA?

Del listado de alérgenos que figuran en el anexo II del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Podemos encontrar en la pescadería: **El dióxido de azufre o sulfitos.**

¿QUÉ SON LOS SULFITOS?

El término “sulfitos” incluye al dióxido de azufre y varias sales de sulfito inorgánico que liberan SO₂ en las condiciones de uso.

Código E de identificación de sulfitos como aditivos alimentarios.

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

Los sulfitos son compuestos polivalentes desde un punto de vista tecnológico que encuentran aplicación en distintos tipos de alimentos.

¿LLEVAN LOS PRODUCTOS QUE VENDEMOS EN LA PESCADERÍA SULFITOS?

Es habitual que se utilicen sulfitos en crustáceos para mejorar la conservación del producto. El objetivo es prevenir y controlar la melanosis (ennegrecimiento de los crustáceos).

¿SON PELIGROSOS PARA LA SALUD?

No existen evidencias de riesgo para la población en general cuando los agentes del sulfitado se utilizan en las cantidades permitidas. Sin embargo, se ha demostrado la existencia de individuos sensibles a los que la ingestión de sulfito provoca la aparición de asma, a veces acompañada de signos característicos de una reacción alérgica. Las reacciones a alimentos sulfitados dependen del umbral de sensibilidad del individuo, de los niveles de sulfito residual y del tipo de alimento.

Son muchos los alimentos que utilizan sulfitos para su conservación.

¿ES LEGAL UTILIZAR SULFITOS EN LOS ALIMENTOS?

En la actualidad la legislación europea permite la utilización de sulfito sódico, sulfito ácido de sodio, metabisulfito sódico y metabisulfito potásico referenciados con los números E de E220 – E228. Las dosis permitidas son las siguientes:

Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos y cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados; crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 uds/kg.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 uds/kgs
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	En parte comestible, expresado en SO ₂	Sólo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 120 uds/kgs
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos y cefalópodos cocidos.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	135	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 unidades.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	180	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 unidades.
E220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	270	En parte comestible, expresado en SO ₂	Solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 10 unidades.

¿CÓMO DEBEMOS INFORMAR AL CONSUMIDOR FINAL ACERCA DE LOS ALÉRGENOS PRESENTES EN LA PESCADERÍA?

La información sobre alérgenos alimentarios podrá facilitarse de forma oral por parte del pescadero/a en productos de la pesca y acuicultura presentados sin envasar o envasados para la venta a petición del consumidor siempre que:

La información pueda suministrarse fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento.

GUÍA PRÁCTICA DE TRAZABILIDAD PARA PESCADERÍAS

La información esté registrada de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y es fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control.

En el establecimiento se indicará de manera fácilmente visible, legible y accesible a los consumidores, que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias que causen alergias en pescaderías.

En definitiva, se deberá colocar un cartel en el que se indique que puede solicitar al personal del establecimiento la información sobre alérgenos en pescadería y disponer de un documento en el que se indique los alérgenos que contiene los productos. Por ejemplo, los sulfitos en las gambas.



- Consulte al profesional de venta acerca de la información sobre posibles alérgenos presentes en los productos que se venden en este establecimiento.
- En caso de productos envasados: la información sobre alérgenos debe ir en la etiqueta.
- Se puede informar a través de un cartel.

Anisakis

El Anisakis **NO es un alérgeno alimentario**, es un parásito que podemos encontrar en los productos de la pesca que contiene proteínas que puede desencadenar reacciones alérgicas en personas alérgicas a esas proteínas.

Para más información consulte la guía de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Disponible en: www.aecosan.msssi.gob.es

Pescado, crustáceos y moluscos como alérgenos

El propio pescado, marisco o moluscos son alérgenos alimentarios, que puede causar alergia en personas alérgicas. Es de obligada declaración según la normativa alimentaria, no obstante, debido a que se reconoce por el propio nombre comercial no es necesario indicarlo. Por ejemplo: Si se vende lubina, no hay que indicar que contiene proteínas de pescado porque se sobreentiende.

Si se realizan elaboraciones en las que se utiliza pescados o mariscos y no se identifica claramente es necesario indicarlo, con el objetivo que las personas alérgicas no lo consuman, por ejemplo: Si hacemos un salpicón de marisco, y hemos añadido trozos de bacalao, hay que indicar que contiene “pescado” como alérgeno. También hay que indicar “contiene sulfitos” si el marisco ha sido tratado con sulfitos.



* En el anexo I se incluye el listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias recogido en el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

8 | CÓMO LEER UN DOCUMENTO DE TRAZABILIDAD



CÓMO LEER UN DOCUMENTO DE TRAZABILIDAD

Para comprobar cómo se transmite la información de trazabilidad en la práctica, se analizaron dos etiquetas reales utilizadas en la comercialización mayorista de productos pesqueros en Mercamadrid. La trazabilidad suele ir en una etiqueta, lo que hace que a veces se confunda con la etiqueta al consumidor final.

Este análisis se plantea como un caso práctico ilustrativo, no como una muestra representativa del sector. Las etiquetas seleccionadas corresponden a dos productos pesqueros diferentes: pargo (*Pagrus pagrus*) y pez espada fresco (*Xiphias gladius*). Se eligieron porque permiten observar cómo se presenta en la práctica información relevante para la trazabilidad, como el lote, la especie, el origen, la zona de captura, el arte de pesca, la cantidad y otros datos comerciales.

El objetivo es valorar si la información de trazabilidad que recibe la pescadería permite identificar de forma clara los datos mínimos obligatorios de trazabilidad que deben acompañar al producto entre operadores. Para ello, cada etiqueta se ha comparado con los principales datos exigibles: lote, unidad productiva o buque, especie, zona de captura o producción, arte de pesca, fecha de captura, cantidad y normas de comercialización.

Ejemplo 1. Etiqueta con información de trazabilidad de pargo

La primera etiqueta analizada corresponde a **pargo** (*Pagrus pagrus*), procedente de Marruecos, capturado en la zona FAO 34 mediante palangre y presentado en una caja de 7,6 kg.

IDENTIFICACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA		Nº LOTE	
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EXTERNA	ORIGEN / ORIGINE: MARRUECOS / MAROCCO		Importador / Importatore: AMPZ ZARAGOZA SPAIN S.L.
	AUTORIZACIÓN / AUTORIZZAZIONE: AGR PP.26.0169-18		R.G.N12.021240/Z - ESPAÑA
ESPECIE	Exportador / esportatore: FISHMARK S.A.R.L Dakhla - MARRUECOS		DISTRIBUIDOR: CAJA NÚMERO: 52
	NOMBRE COMERCIAL / NOME COMERCIALE: PARGO / DEN		NUESTRA PEZERA Y CIA S.L. RG:12.021901/G
NOMBRE CIENTÍFICO/NOME SCIENTIFICO: <i>Pagrus pagrus</i>		FECHA DE ENVASADO / DATA DI CONFEZIONAMENTO: 17/02/2026	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: CAPTURADO		LOTE / NÚMERO DI LOTTO: RPG 170226	
ARTE DE PESCA / ARTI DELLA PESCA: PALANGRE		CALIBRE / CALIBRO: 800-1 CATEGORIA FRESCURA: E	
ZONA DE CAPTURA / ZONA DI CATTURA: Atlántico centro este FAO 034		PRESENTACIÓN / PRESENTAZIONE: C/C	
PRODUCTO A CONSERVAR ENTRE 0° Y 2° C°		PESO NETO / PESO NETTO: 7,6 KG	
CATEGORÍA DE ARTE	ZONA DE CAPTURA	NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN	CANTIDAD EN KG

INFORMACIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA DE TRAZABILIDAD	INFORMACIÓN OBSERVADA EN LA ETIQUETA	VALORACIÓN PRÁCTICA
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Aparece el lote RPG170226.	Se identifica correctamente y permite vincular el producto con su documentación.
IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	Se indican exportador, importador, distribuidor y números de registro/autorización.	No se aprecia claramente el buque, el número OMI u otro identificador equivalente, ni el certificado de captura, datos relevantes en productos importados de la pesca.
ESPECIE	Aparecen el nombre comercial Pargo y el nombre científico Pagrus pagrus.	La especie está bien identificada, pero no aparece de forma clara el código 3-alfa FAO.
ZONA DE CAPTURA O PRODUCCIÓN	Figura Atlántico centro este FAO 34.	La zona de captura aparece indicada de forma clara.
CATEGORÍA DE ARTE DE PESCA	Figura Palangre.	La categoría de arte de pesca está correctamente indicada.
FECHA DE CAPTURA	Aparece la fecha de envasado/confección: 17/02/2026.	No se identifica una fecha de captura diferenciada. La fecha de envasado no equivale necesariamente a la fecha de captura.
CANTIDAD DEL LOTE	Figura peso neto: 7,6 kg.	La cantidad aparece claramente indicada.
NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN	Aparecen datos como calibre 800-1, categoría de frescura E y presentación C/C.	La información comercial está presente, aunque aparece mezclada con otros datos de la etiqueta.

Ejemplo 2. Etiqueta con información de trazabilidad de pez espada

La segunda etiqueta analizada corresponde a **pez espada fresco** (*Xiphias gladius*), capturado en el Atlántico centro-este, zona FAO 34, concretamente en la zona 34.1.1 Costa marroquí, mediante palangre de deriva. El producto se presenta en lomos, con un peso neto de 4,80 kg.

IDENTIFICACIÓN EXTERNA 1º EXPEDIDOR LOMAR S.A. N.R.S.: 12.8656/CA		NOMBRE Y DIRECCIÓN PROVEEDORES COBOFISH 20.21.S. L. PTO 55-56 MERCAMADRID 20053 MADRID N.I.F. 806907959	
F. Envasado: 18/02/2026 F. caducidad: 25/02/2026		DENOMINACIÓN COMERCIAL PEZ ESPADA FRESCO 2 (XIPHIAS GLADIUS)	
Peso neto: 4,80		NOMBRE CIENTÍFICO (XIPHIAS GLADIUS)	
CANTIDAD EN KG.		Método de producción: CAPTURADO Zona de captura: ATLANTICO CENTRO - ESTE FAO 34 - ZONA 34.1.1 COSTA MARROQUI Presentación o tratamiento: LOMOS - Arte de pesca PALANGRE DE DERIVA N° LOTE: M160226SWO	
CONSERVAR ENTRE 1° Y 4° C EN CAMARA FRIGORIFICA			

INFORMACIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA DE TRAZABILIDAD	INFORMACIÓN OBSERVADA EN LA ETIQUETA	VALORACIÓN PRÁCTICA
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Aparece el lote M160226SWO.	Se identifica correctamente. Permite relacionar el producto con su documentación de trazabilidad.
IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	Se identifican el expedidor, el proveedor y registros sanitarios, como N.R.S. 12.8655/CA y ES 12.022105/M CE.	No se aprecia claramente la identificación de la unidad productiva pesquera. En productos de la pesca debería poder identificarse la marea o día de pesca y, si procede por tratarse de producto importado, el buque mediante número OMI u otro identificador, así como el certificado de captura.
ESPECIE	Aparecen la denominación comercial Pez espada fresco y el nombre científico Xiphias gladius.	La especie está bien identificada. No obstante, no aparece de forma clara el código 3-alfa FAO. Podría estar integrado en el lote mediante las siglas SWO, pero no se indica expresamente.
ZONA DE CAPTURA O PRODUCCIÓN	Figura Atlántico centro-este FAO 34 y zona 34.1.1 Costa marroquí.	La zona de captura aparece de forma clara e incluso con mayor precisión que la zona FAO general.
CATEGORÍA DE ARTE DE PESCA	Figura Palangre de deriva.	La categoría de arte de pesca aparece claramente indicada.
FECHA DE CAPTURA	Aparece fecha de envasado: 18/02/2026 y fecha de caducidad: 25/02/2026.	No se identifica una fecha de captura diferenciada. La fecha de envasado o caducidad no sustituye necesariamente a la fecha de captura.
CANTIDAD DEL LOTE	Figura peso neto: 4,80 kg.	La cantidad aparece claramente indicada.
NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN	Se indica que el producto es fresco y que la presentación/tratamiento es lomos.	La etiqueta aporta información comercial relevante, pero no se observan de forma clara otros datos como categoría de frescura, calibre o clasificación comercial, si fueran exigibles para este producto.

Conclusiones del análisis

El análisis de las dos etiquetas observadas permite comprobar que, en la práctica, la información de trazabilidad se transmite en buena medida al operador que recibe el producto y con un soporte de etiqueta en papel (próximamente deberá ser también digital). En ambos casos aparecen datos esenciales como el número de lote, la denominación comercial, el nombre científico, la zona de captura, el arte de pesca y la cantidad en kilogramos. Estos elementos permiten a la pescadería identificar el producto y conservar una parte importante de la información necesaria para garantizar la trazabilidad.

Sin embargo, también se observa que la información no siempre aparece de forma completa, ordenada o claramente diferenciada. En las dos etiquetas analizadas hay datos obligatorios que no se identifican con facilidad, especialmente el código 3-alfa FAO, la fecha de captura y la identificación de la unidad productiva o del buque, así como el certificado de captura cuando se trata de productos importados.

Por tanto, estos ejemplos muestran que el problema no está únicamente en si la información existe, sino en cómo se transmite y cómo puede ser interpretada por el siguiente operador de la cadena. Para una pescadería, recibir una etiqueta con muchos datos no siempre significa disponer de una información de trazabilidad clara y completa. Es necesario que los datos mínimos obligatorios estén claramente localizables, sin confundirse con otra información sanitaria, comercial o logística.

En conclusión, las etiquetas de trazabilidad analizadas son útiles y contienen información relevante, pero evidencian la necesidad de avanzar hacia una transmisión más clara, homogénea y ordenada de la trazabilidad. Esto facilitaría el cumplimiento normativo por parte de las pescaderías y reforzaría la seguridad de toda la cadena de comercialización.

Comprobación rápida de trazabilidad

- Localice el número de lote.
- Compruebe la identificación de la especie.
- Verifique la zona de captura o de producción.
- Compruebe el arte de pesca cuando proceda.
- Localice la cantidad y la fecha de captura o período correspondiente.
- Compruebe que el producto puede relacionarse con el albarán o factura.
- Solicite al proveedor cualquier dato obligatorio que no aparezca o no pueda localizarse.

INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD	INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL
Número lote	
Especie: AL3 y nombre científico	Nombre comercial especie y nombre científico
	Método de producción: CAPTURADO/ CAPTURADO EN AGUA DULCE/ DE CRÍA
Zona de captura o producción	Zona de captura o producción.
Categoría de arte de pesca	Categoría de arte de pesca
Fecha de captura o cosecha	Fecha de captura o cosecha
Identificación unidad productiva No importados: Identificador marea o día de pesca. Nombre y nº registro unidad producción Importados. Deben aplicar la misma información que los no importados: Nº OMI u otro identificador y nº certificados captura. Nombre y, si se dispone de él, el Nº registro unidad productiva.	
Cantidad en kg o número de ejemplares.	
Normas de comercialización	
	Señalar si el producto ha sido descongelado
	Incluir la fecha duración mínima, cuando proceda.

9 | QUÉ HACER ANTE UNA INCIDENCIA



QUÉ HACER ANTE UNA INCIDENCIA

El sistema de trazabilidad debe permitir actuar con rapidez cuando se detecta un producto mal identificado, una alerta alimentaria, una reclamación o una solicitud de información de la autoridad competente.

1. Identifique el producto afectado

Anote la especie, el lote, la cantidad disponible, la fecha de recepción y el documento de compra relacionado.

2. Inmovilice o separe el producto

Evite que siga vendiéndose o que se mezcle con otros lotes hasta que se aclare la incidencia.

3. Localice al proveedor

Consulte la lista de proveedores, la factura, el albarán y cualquier documento de acompañamiento.

4. Compruebe si se ha vendido a otras empresas

Revise los partes de trazabilidad, facturas y albaranes de venta para identificar clientes y cantidades.

5. Comunique la incidencia

Contacte con el proveedor, con los clientes profesionales afectados y, cuando proceda, con la autoridad competente.

6. Documente las actuaciones

Registre fechas, personas contactadas, cantidades retiradas, destino del producto y cierre de la incidencia.

ANTE UNA ALERTA

No elimine ni destruya documentación. La rapidez de la retirada depende de poder reconstruir con precisión qué producto está afectado, cuánto queda en el establecimiento y a quién se ha suministrado.

10 | PREGUNTAS FRECUENTES



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Tengo que guardar todas las etiquetas?

Debe conservarse la información necesaria para demostrar la trazabilidad. Cuando la etiqueta contiene datos que no figuran en la factura o el albarán, conviene conservarla o disponer de una copia o registro equivalente.

¿Es suficiente con conservar la factura?

Solo si la factura permite relacionar claramente el producto con el lote y con toda la información exigible. En muchos casos será necesario conservar también albaranes, etiquetas o documentos complementarios.

¿Puedo mezclar productos de distintos lotes?

Solo cuando la operación esté permitida y pueda documentarse la composición del nuevo lote, los lotes de origen y las cantidades procedentes de cada uno.

¿Tengo que crear un lote nuevo al elaborar un producto?

Debe existir una identificación que permita relacionar la elaboración con todos los productos e ingredientes utilizados. El sistema puede adaptarse al tamaño y funcionamiento del establecimiento.

¿Qué ocurre si solo vendo al consumidor final?

Debe garantizar la trazabilidad hacia atrás y la trazabilidad interna, conservar la documentación e informar correctamente al consumidor. No tiene que identificar individualmente a cada consumidor.

¿Qué debo entregar a un restaurante?

La información de trazabilidad del lote, vinculada a la fecha, producto y cantidad suministrada, mediante factura, albarán, documento digital u otro sistema que permita conservarla y consultarla.

¿Cuándo debo indicar “descongelado”?

Cuando la normativa lo exija y no resulte aplicable alguna de las excepciones previstas. La indicación debe ser clara para el consumidor.

¿Puedo informar oralmente de los alérgenos?

Sí, cuando la información esté registrada por escrito o electrónicamente, sea accesible y pueda facilitarse antes de finalizar la compra.

¿Qué hago si el proveedor no me da toda la información?

Solicítela de inmediato y evite perder la identificación del producto. No complete datos por su cuenta ni transmita información no verificada.

¿Los modelos de esta guía son obligatorios?

No. Son modelos orientativos. Lo obligatorio es que el sistema implantado permita garantizar y demostrar la trazabilidad.

11 | LISTAS DE COMPROBACIÓN



LISTAS DE COMPROBACIÓN

Recepción de mercancía

COMPROBACIÓN	SÍ/NO/N.A.
El proveedor está identificado y autorizado.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
El producto puede relacionarse con una factura o albarán.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Figura el número de lote.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La especie está correctamente identificada.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Constan la zona de captura o cría y el método de producción.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Consta el arte de pesca cuando procede.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La cantidad recibida coincide con la documentación.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La información se archiva de forma accesible.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.

Mostrador e información al consumidor

COMPROBACIÓN	SÍ/NO/N.A.
La denominación comercial es correcta.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
El nombre científico está disponible.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se indica la zona de captura o de cría.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se indica el método de producción.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se indica el arte de pesca cuando procede.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se informa si el producto es descongelado cuando corresponde.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
El precio se muestra correctamente.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La información de alérgenos está disponible.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.

Elaboraciones propias

COMPROBACIÓN	SÍ/NO/N.A.
Se identifican todos los productos e ingredientes utilizados.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se conservan facturas, albaranes y lotes de los ingredientes.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La elaboración se vincula con los lotes de origen.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se controlan los alérgenos.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se registra la fecha de elaboración y, en su caso, descongelación.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La etiqueta o cartel contiene la información obligatoria.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.

Ventas a clientes profesionales

COMPROBACIÓN	SÍ/NO/N.A.
El cliente está identificado.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se registra la fecha de entrega.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se indica el producto y la cantidad.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Se registra o transmite el lote.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La información de trazabilidad acompaña a la entrega.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La venta puede relacionarse con el proveedor de origen.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.

Ante una inspección o incidencia

COMPROBACIÓN	SÍ/NO/N.A.
La lista de proveedores está actualizada.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
La lista de clientes profesionales está actualizada.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Las facturas, albaranes y etiquetas están ordenados.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Los lotes pueden localizarse con rapidez.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Las elaboraciones pueden relacionarse con sus ingredientes.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.
Existe un registro de incidencias y retiradas.	☐ Sí ☐ No ☐ N.A.

12 | MODELOS Y DOCUMENTOS PRÁCTICOS



MODELOS Y DOCUMENTOS PRÁCTICOS

Los siguientes modelos pueden adaptarse al sistema de trabajo de cada pescadería. No existe obligación de utilizar exactamente estos formatos; lo importante es que los registros permitan reconstruir el recorrido del producto.

Modelo 1. Control de proveedores

Proveedor	Dirección / teléfono	RGSEAA u otro registro	Tipo de suministro	Fecha de alta

Modelo 2. Control de clientes profesionales

Cliente	Dirección / teléfono	Actividad	Persona de contacto	Fecha de alta

Modelo 3. Registro de recepción

Fecha	Proveedor	Producto	Lote	Cantidad	Factura / albarán	Observaciones

Modelo 4. Registro de elaboración y trazabilidad interna

Fecha	Elaboración	Ingredientes / productos	Lotes de origen	Cantidad elaborada	Lote interno	Alérgenos

Modelo 5. Parte de trazabilidad para ventas a empresas

Fecha	Cliente	Producto	Cantidad	Lote	Proveedor de origen	Factura / albarán

Modelo 6. Registro de incidencias y retiradas

Fecha	Producto / lote	Incidencia	Cantidad afectada	Proveedor / clientes avisados	Medidas adoptadas	Cierre

CARÁCTER ORIENTATIVO

Los modelos deben adaptarse a la actividad real del establecimiento y pueden gestionarse en papel o en formato digital, siempre que la información sea legible, esté vinculada al producto y pueda ponerse a disposición de la autoridad competente.

13 | ANEXOS



ANEXO I. MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

Este anexo resume las principales normas utilizadas como base de la guía. La normativa debe interpretarse atendiendo a su versión vigente y a los criterios de la autoridad competente.

Reglamento (CE) n.º 178/2002

Esta es la norma básica de seguridad alimentaria en la Unión Europea. Es la que pone la **base general de la trazabilidad**. Dice que los **operadores alimentarios** deben poder **identificar** de quién reciben un alimento y, en su caso, **a quién** se lo entregan. También exige que esa información pueda ponerse a disposición de la autoridad competente si se solicita.

Es decir, este reglamento obliga a las pescaderías a poder demostrar **quién le suministró el producto** y, si vende a otras empresas como restaurantes o colectividades, **a quién se lo vendió**. Por tanto, es la **base de la trazabilidad** “hacia atrás” y “hacia delante”, de la cual hablaremos más adelante.

Reglamento (CE) n.º 852/2004

Este reglamento regula la **higiene de los alimentos** en general. No está centrado solo en el pescado, sino en todas las empresas alimentarias. Su objetivo es que los alimentos se **manipulen, almacenen, transporten y vendan en condiciones higiénicas** adecuadas y a tener un sistema de control (APPCC) que les permita **identificar los riesgos** que pueden afectar a la seguridad de los alimentos y prevenirlos.

Su relación con la trazabilidad es clara, la trazabilidad sirve para localizar productos, pero esa localización tiene sentido sobre todo cuando hay que actuar ante un problema de seguridad alimentaria. **Por ejemplo**, si aparece una incidencia sanitaria, la higiene y la trazabilidad trabajan juntas: una ayuda a prevenir el problema y la otra permite localizar rápidamente los productos afectados. Por eso, en una pescadería, **la trazabilidad no puede entenderse separada de la higiene**.

Reglamento (CE) n.º 853/2004

Este reglamento completa al anterior, 852, y establece las normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal. Como el pescado y los productos de la pesca son alimentos de origen animal, esta norma afecta directamente al sector pesquero. Regula aspectos específicos para estos productos dentro del marco de la seguridad alimentaria.

La importancia de este reglamento en relación con la trazabilidad es que no basta con saber de dónde viene un producto, además, ese producto debe haber sido manipulado y conservado conforme a requisitos específicos. Es decir, la trazabilidad permite seguir el recorrido del pescado, pero el Reglamento 853/2004 ayuda a asegurar que ese pescado ha

llegado al comercio minorista **en condiciones adecuadas de higiene y seguridad**. Ambas cosas se complementan.

Reglamento (UE) n.º 1169/2011

Este reglamento regula la **información alimentaria facilitada al consumidor**. Es la norma general sobre etiquetado e información alimentaria. Su objetivo es que el **consumidor** reciba información **clara, comprensible y suficiente** sobre los alimentos que compra.

Aquí es donde conviene no confundir conceptos. La trazabilidad no es lo mismo que la información al consumidor. La **trazabilidad** sirve para **seguir** el producto a lo largo de la cadena. La **información alimentaria**, en cambio, es la que **se facilita al cliente** en el momento de la **venta**. Están relacionadas porque parte de la información que ve el consumidor procede de la información que acompaña al producto, pero no son la misma obligación. En una pescadería, esta diferencia es muy importante.

Reglamento (UE) n.º 1379/2013

Esta norma es especialmente importante para el sector pesquero y acuícola, porque regula la **organización común de mercados** y, entre otras cuestiones, establece la **información obligatoria que debe darse al consumidor** en muchos productos de la pesca y de la acuicultura. Entre esa información están la denominación comercial, el nombre científico, el método de producción, la zona de captura o de cría y, en determinados casos, la categoría del arte de pesca. Además, para **productos no envasados**, permite que esa información se facilite en la venta minorista mediante **carteles o tablillas**.

Su relación con la trazabilidad es muy directa. Para que una pescadería pueda informar correctamente al consumidor sobre la especie, el origen o el método de producción, antes tiene que **haber recibido esa información** de forma correcta a lo largo de la **cadena comercial**. Es decir, la trazabilidad permite que la información llegue.

Reglamento (CE) n.º 1224/2009 y Reglamento (UE) 2023/2842

El Reglamento 1224/2009 estableció el sistema de control de la política pesquera común. Dentro de ese sistema, la trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura tiene un papel central, porque permite seguir el producto desde su captura o recolección hasta etapas posteriores de la cadena.

El Reglamento (UE) 2023/2842 modifica ese marco y refuerza de forma importante la trazabilidad en el sector pesquero. Entre otras cuestiones, da más importancia al lote, precisa la información mínima que debe acompañar a los productos y avanza hacia sistemas de trazabilidad digital.

Para una pescadería, esta es la norma más directamente ligada a la trazabilidad pesquera. Mientras que el Reglamento 178/2002 establece la obligación general de poder seguir el

rastreo del alimento, el Reglamento 1224/2009, modificado por el Reglamento 2023/2842, concreta **cómo** debe hacerse en el caso de los **productos pesqueros y acuícolas**.

Real Decreto 1082/2025, de 3 de diciembre

El Real Decreto 1082/2025, de 3 de diciembre, regula el procedimiento para determinar las denominaciones comerciales nacionales y las denominaciones de alimentos en conserva o preparados admitidas en España aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura.

Esta norma resulta relevante para el comercio minorista porque incide directamente en la forma en que deben denominarse los productos pesqueros y acuícolas, así como en la información que se facilita al consumidor final. Además, establece un sistema nacional de denominaciones comerciales oficiales y modifica determinados aspectos del Real Decreto 1521/1984, especialmente en relación con las formas de presentación, conservación y preparación de los productos de la pesca y la acuicultura.

Por tanto, aunque no se trata de una norma específica de trazabilidad, sí guarda relación con la información comercial del producto y con la correcta transmisión de datos al consumidor final en la pescadería.

ANEXO II. SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor final. SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS.

1. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a. jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (*)
 - b. maltodextrinas a base de trigo (*)
 - c. jarabes de glucosa a base de cebada
 - d. cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
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:
 - a. gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides
 - b. gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a. aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (*)
 - b. tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja
 - c. fitoesteroles y ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soja
 - d. ésteres de fitostanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a. lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
 - b. lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), almendras pacanas (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*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.

GUÍA PRÁCTICA DE TRAZABILIDAD PARA PESCADERÍAS

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 SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

ANEXO III. INFORMACIÓN ADICIONAL PREVISTA EN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

Anexo III del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor final. ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
1. Alimentos envasados en determinados gases	
1.1 Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«envasado en atmósfera protectora».
2. Alimentos que contengan edulcorantes	
2.1 Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o la sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o la sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio	
3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.	«contiene regaliz»: se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.2. Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 4 g/kg.	«contiene regaliz»: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo: se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol (*).	«contiene regaliz»: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo: se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida	
4.1 Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que: - estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l - estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l.	«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.
4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añada cafeína con fines fisiológicos.	«Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 g/ml. En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según el consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos	
5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.	1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos», en el mismo campo visual que la denominación del alimento. 2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento). 3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre. 4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterol solo deben consumir el producto bajo control médico. 5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años. 6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides. 7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos. 8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad de esteroides o estanoles vegetales que contiene cada porción.
6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados	
6.1. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados.	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.
*) El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante.	

14 | BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES CONSULTADAS



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES CONSULTADAS

Guías, informes, estudios y documentos técnicos

- European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products. (2023). *El mercado pesquero de la UE*. Noviembre 2023.
- Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados. (2013). *Guía sobre trazabilidad e información alimentaria facilitada al consumidor final en productos pesqueros y acuícolas*.
- GS1 Spain. (s. f.). *Guía de adaptación para transmitir la información de trazabilidad en productos de la pesca y la acuicultura mediante el sistema GS1. Transmisión de información de trazabilidad de productos de la pesca y la acuicultura*.
- Market Advisory Council. (2024). *Focus group on Consumer Information in the HORECA sector*.
- Market Advisory Council. (2024). *Terms of Reference of the Study on Feasible Traceability Systems and Procedures for Prepared and Preserved Fishery and Aquaculture Products*. Mayo 2024.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2023). *Informe mensual de comercio exterior agroalimentario y pesquero*. Noviembre 2023.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2024). *Informe del consumo de alimentación en España 2023*.
- Pardo, M. A., Jiménez, E., Pérez-Villareal, B., Kristinn Ólafsson, V., Ólafsdóttir, G., & Kristín Daníelsdóttir, A. (2018). DNA barcoding revealing mislabeling of seafood in European mass caterings. *Food Control*, 92, 7-16.
- Universidad Nacional de Educación a Distancia. (2023). *Cadena de valor pesquera y acuícola*.

Páginas web consultadas

- Comisión Europea. *Fish Commercial Names*. Disponible en: https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/home_es

Fecha de consulta: [13/05/2026].

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. *Denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura*. Disponible en:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2Denomin_comerc.aspx

Fecha de consulta: [18/05/2026].

LEGISLACIÓN

Normativa europea

- Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 256, de 7 de septiembre de 1987. <http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj>
- Reglamento (CEE) n.º 2136/89 del Consejo, de 21 de junio de 1989, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas y de productos tipo sardina. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 212, de 22 de julio de 1989. <http://data.europa.eu/eli/reg/1989/2136/oj>
- Reglamento (CEE) n.º 1536/92 del Consejo, de 9 de junio de 1992, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 163, de 17 de junio de 1992. <http://data.europa.eu/eli/reg/1992/1536/oj>
- Reglamento (CE) n.º 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 334, de 23 de diciembre de 1996. <http://data.europa.eu/eli/reg/1996/2406/oj>
- Reglamento (CE) n.º 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. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 31, de 1 de febrero de 2002. <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj>
- Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea, L 139, de 30 de abril de 2004. <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>
- Reglamento (CE) n.º 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. Diario Oficial de la Unión Europea, L 139, de 30 de abril de 2004. <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 404/2011 de la Comisión, de 8 de abril de 2011, que establece disposiciones de aplicación 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. Diario Oficial de la Unión Europea, L 112, de 30 de abril de 2011. http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2011/404/oj
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal. Diario Oficial de la Unión Europea, L 242, de 20 de septiembre de 2011. http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2011/931/oj

GUÍA PRÁCTICA DE TRAZABILIDAD PARA PESCADERÍAS

- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Diario Oficial de la Unión Europea, L 304, de 22 de noviembre de 2011. <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>
- Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Diario Oficial de la Unión Europea, L 295, de 12 de noviembre de 2011. <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1129/2013-11-21>
- Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013, por el que se establece el código aduanero de la Unión. Diario Oficial de la Unión Europea, L 269, de 10 de octubre de 2013. <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/952/oj>
- Reglamento (UE) n.º 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. Diario Oficial de la Unión Europea, L 354, de 28 de diciembre de 2013. <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1379/oj>
- Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo de 2018, por el que se establecen normas de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo relativo a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento. Diario Oficial de la Unión Europea, L 131, de 29 de mayo de 2018. http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2018/775/oj
- Reglamento (UE) 2023/2842 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de noviembre de 2023, en lo que respecta al control de la pesca. Diario Oficial de la Unión Europea, L 2023/2842, de 20 de diciembre de 2023. <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/2842/oj>

Normativa nacional

- 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. Boletín Oficial del Estado, n.º 252, de 19 de octubre de 2004.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Boletín Oficial del Estado, n.º 54, de 4 de marzo de 2015. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2015/02/27/126/con>
- Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros. Boletín Oficial del Estado, n.º 149, de 23 de junio de 2015. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2015/05/29/418>
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en

GUÍA PRÁCTICA DE TRAZABILIDAD PARA PESCADERÍAS

establecimientos de comercio al por menor. Boletín Oficial del Estado, n.º 305, de 21 de diciembre de 2022. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/13/1021/con>

- Real Decreto 1044/2022, de 27 de diciembre, de ordenación de la flota pesquera. Boletín Oficial del Estado, n.º 312, de 29 de diciembre de 2022. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/27/1044>