

Etiquetado correcto del pescado para el consumo



En la Unión Europea, en España y en las Comunidades Autónomas la legislación vigente sobre el etiquetado del pescado para el consumo tiene como objetivo obtener la mayor transparencia posible del mercado y proporcionar una información veraz al consumidor en toda la cadena de comercialización, que comprende desde la primera venta hasta su llegada al consumidor final.

La aplicación de esta normativa afecta a todos los operadores económicos que intervienen en las distintas fases de la comercialización de los productos pesqueros. Todos los productos de la pesca, del marisqueo y de la acuicultura deben llevar en el envase y en el embalaje correspondiente la denominación comercial y científica de la especie, el método de producción (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo) y la zona de captura o de cría. Cuando los productos congelados sean, en la venta al por menor, presentados al consumidor final sin envase, la información debe ser expuesta en la tablilla o cartel sobre el producto o próximo a él.

LEGISLACIÓN SOBRE ETIQUETADO DEL PESCADO. En la Unión Europea, el Reglamento (CE) 104/2000 del Consejo, de 17 de diciembre de 2000, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, otorga un carácter prioritario al hecho de que el consumidor posea una adecuada información sobre el producto que va a consumir. Estos aspectos son desarrollados en el Reglamento (CE) 2065/2001 de la Comisión, de 22 de octubre de 2001, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 104/2000 del Consejo en lo relativo a la información del consu-

LA LEGISLACIÓN VIGENTE ESTABLECE QUE TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA, EL MARISQUEO Y LA ACUICULTURA, TANTO VIVOS COMO FRESCOS, REFRIGERADOS, COCIDOS O CONGELADOS, DEBEN IDENTIFICARSE EN EL SUPERMERCADO O EN LA PESCADERÍA CON UNA ETIQUETA QUE CONTENGA, ENTRE OTROS DATOS, EL NOMBRE COMERCIAL Y CIENTÍFICO DEL PRODUCTO, EL MÉTODO DE PRODUCCIÓN Y LA ZONA DE CAPTURA O CRÍA. LAMENTABLEMENTE, EL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE ESTA NORMATIVA ES TODAVÍA RELATIVAMENTE BAJO Y LA OBSERVANCIA DE UN ETIQUETADO CORRECTO ES UN HECHO TODAVÍA POCO COMÚN EN NUESTROS MERCADOS.



midor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Respecto a la normativa en España, la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado, muestra igual preocupación por la correcta información del consumidor. Así, en su artículo 78 establece los principios a los que debe estar sujeto el etiquetado, presentación y publicidad de los productos pesqueros: a) Deberán incorporar o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre su origen y sus características esenciales. b) No dejarán lugar a dudas respecto de la naturaleza del producto, debiendo constar en cualquier caso la especie. c) No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas, dibujos o formas de presentación que puedan inducir a confusión con otros productos. d) No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda propiciarse una imagen falsa del producto. e) Declararán la calidad del producto o de sus elementos principales en base a normas específicas de calidad.

En virtud de la citada normativa, el Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre (modificado parcialmente por el Real Decreto 1702/2004, de 16 de julio) y el Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, regulan respectivamente la identificación de los productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo, congelados o ultracongelados el primero, y vivos, frescos, refrigerados o cocidos el segundo. En estos Reales Decretos se establece el contenido mínimo y obligatorio que debe contener el etiquetado y que debe acompañar al producto en todas las fases de su comercialización, desde la primera exposición a la venta hasta el consumidor final. Así, el contenido obligatorio de la etiqueta debe incluir una información mínima según sea para productos pesqueros frescos o congelados.

Contenido obligatorio de la etiqueta del pescado congelado y del pescado fresco. En la tabla, resto de contenidos.



CONTENIDO DE LA ETIQUETA Y DENOMINACIÓN DEL PESCADO.

Para productos pesqueros frescos el contenido obligatorio de la etiqueta incluye denominación comercial de la especie, precio por kilogramo, zona de captura o cría, método de producción (pesca extractiva o acuicultura) y modo de presentación (viscerado, con o sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado...).

En el caso de los productos pesqueros congelados la etiqueta debe incluir: denominación comercial de la especie, precio por kilogramo, denominación "congelado", zona de captura o cría, método de producción (pesca extractiva o acuicultura), modo de presentación (entero, filetes...), precio neto escurrido y porcentaje de glaseado cuando sea mayor al 5%.

Por otra parte, hay que recordar que existen denominaciones comerciales oficialmente admitidas en el territorio español que son las que deberían ser exclusivamente utilizadas en el etiquetado. Así, en la Resolución de 4 de marzo de 2009, de la Secretaría General del Mar, por la que se establece y se da publicidad al listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España por la Secretaría General del Mar, se indica que «en cuanto a la denominación comercial de un producto pesquero, se reconocerá en todo el territorio nacional el nombre comercial considerado como denominación oficial, complementado, en su caso, por las diferentes acepciones de los nombres comerciales que constan en el Listado y que han sido reconocidos por las Comunidades Autónomas».

RELATIVO CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA. El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), es un Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Este organismo centra sus actividades en el diseño y desarrollo de acciones encaminadas a promocionar el consumo de productos pesqueros, orientar el mercado de estos productos en cuanto a cantidades, precios y calidades, y asistir en sus necesidades técnicas o financieras a asociaciones, cooperativas y empresas del sector.

Recientemente, el FROM ha realizado una investigación sobre el cumplimiento del etiquetado de productos pesqueros, tanto frescos como congelados, cuya finalidad era averiguar en qué grado los establecimientos españoles cumplen la legislación sobre etiquetado obligatorio en estos productos. El trabajo de campo se llevó a cabo en noviembre de 2008 y consistió en observaciones directas en establecimientos detallistas de productos pesqueros frescos y congelados, tanto tiendas tradicionales como tiendas ubicadas en supermercados e hipermercados, habiéndose establecido un tamaño muestral de 3.608 establecimientos de toda España.

Entre los principales resultados del estudio se ha puesto de manifiesto que el cumplimiento de la normativa del etiquetado es escaso entre las tiendas tradicionales -entre las que tan sólo el 51% incorpora algún

INFORMACIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA	Congelados y ultracongelados		Vivos, frescos, refrigerados o cocidos	
	En etiquetado del envase o subenvaso, u documentación adjunta	En etiqueta, tablilla o cartel para venta al por mayor sin envase	En etiquetado del envase, subenvaso o cartel, u documentación adjunta	En etiqueta, tablilla o cartel para venta al por mayor al consumidor final
a) Denominación comercial de la especie	X	X	X	X
b) Denominación científica de la especie	X		X	
b) Método de producción	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)
c) Zona de captura o cría	X	X	X	X
d) Forma de presentación		X (entero, filetes, otros)	X (viscerado, con o sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado, otros)	X (viscerado, con o sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado, otros)
e) Denominación		X (Producto congelado)		
f) Precio neto	X (para envasados)		X (para envasados)	
g) Identificación del primer expedidor o centro de expedición			X	

tipo de etiquetado en todos sus productos-, porcentaje que se reduce al 25% si sólo se tienen en cuenta aquellos detallistas que recogen en el etiquetado del pescado fresco toda la información obligatoria, y al 10% en el de los que recogen toda la información obligatoria para productos congelados.

El panorama es diferente en el caso de supermercados e hipermercados, que incluyen etiqueta en todos sus productos en un 84% de los establecimientos, recogiendo toda la información obligatoria en el 71% de los casos para los productos frescos, y en el 35% en el caso de los congelados.

El grado de cumplimiento, como norma general, es mayor cuanto mayor es la población en la que se sitúa el establecimiento. Finalmente, el grado de cumplimiento de la normativa sobre etiquetado es bastante homogéneo en todo el territorio nacional, con las excepciones de los detallistas tradicionales de la zona sur, que etiquetan correctamente en tan sólo el 18% de los establecimientos, y en el otro extremo los de la zona centro, que lo hacen en un porcentaje del 77%. ■

INFORMACIÓN EN LA RED

El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM) informa de sus actividades en su página web from.mapa.es. Más información sobre pesca comercial y pescado se puede encontrar en la página sobre pesca del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino www.mapa.es/es/pesca/infopesca.htm.