

Reunión Regional de las Redes Panamericanas de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros y de la Acuicultura

Etiquetados nacionales de productos pesqueros e información al consumidor

Byron Gurdian García
Costa Rica

bgurdian@yahoo.com.mx

Directiva 2000/13

- Cualquier regulación relativa al etiquetado de los productos alimenticios debe fundarse, ante todo, en el imperativo de la información y la protección de los consumidores.
- Exigencias lingüísticas.
- En ausencia de normas comunitarias de carácter específico, los Estados miembros deben conservar la facultad de prever ciertas disposiciones nacionales que vengan a añadirse a las disposiciones generales de la presente Directiva, es importante no obstante someter dichas disposiciones a un procedimiento comunitario

Directiva 2000/13

- Prohibición de inducir a error al comprador, atribuir virtudes medicinales a los productos alimenticios; extendida a la presentación y la publicidad de los productos alimenticios
- No atribuir virtudes medicinales como prevención, tratamiento y curación de una enfermedad humana, ni mencionar dichas propiedades
- *Ej. Ayuda a disminuir el colesterol*

Directiva 2000/13

- Los Estados miembros deben conservar la facultad de fijar las modalidades de etiquetado de los productos alimenticios que se venden a granel
- Debe quedar asegurada la información del consumidor

Alcance Directiva

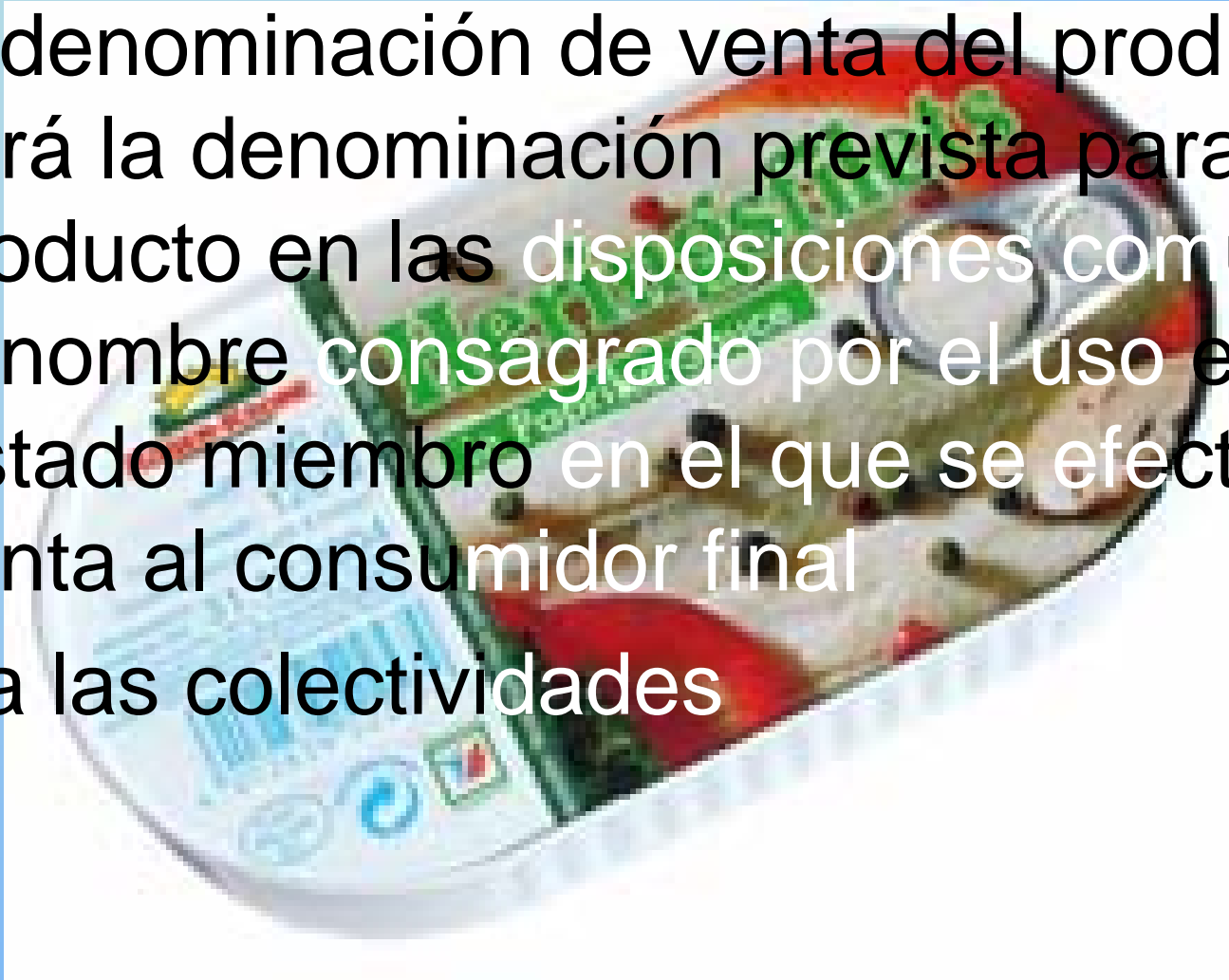
Artículo 1

- Productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación al consumidor final
- Ciertos aspectos relativos a su presentación y a la publicidad
- Productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares

Artículo 3

El etiquetado de los productos alimenticios comprenderá:

1. la denominación de venta del producto, será la denominación prevista para este producto en las disposiciones comunitarias, el nombre consagrado por el uso en el Estado miembro en el que se efectúe la venta al consumidor final o a las colectividades



Denominación de venta



Artículo 3

El etiquetado de los productos alimenticios comprenderá:

2. la lista de ingredientes,
3. la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes

CALMARS (MORCEAUX) À L'HUILE VÉGÉTALE



VIGILANTE

Peso neto • Poids net • Netto-Inhalt:

115 g

Peso escurrido • Poids égoutté • Fischeinwaage:

72 g

Net weight: 4 ¹/₁₆ OZ

Drained weight: 2 ⁹/₁₆ OZ

Ingredientes: Calamares, aceite vegetal y sal

Ingredients: Cuttle fish, vegetable oil and salt.

Ingredients: Calmars, huile végétale et sel

Zutaten: Tintenfisch, Pflanzenöl und Salz

CAPACIDAD

120 ml

PRODUCT OF SPAIN • GEPACKT IN SPANIEN • PRODUIT D'ESPAGNE

Artículo 3

El etiquetado de los productos alimenticios comprenderá:

4. productos alimenticios preembalados, la cantidad neta



Artículo 3

El etiquetado de los productos alimenticios comprenderá:

5. la fecha de duración mínima o, en el caso de productos alimenticios muy perecederos por razones microbiológicas, la fecha de caducidad



Artículo 3

El etiquetado de los productos alimenticios comprenderá:

6. las condiciones especiales de conservación y de utilización
7. el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad



Artículo 3

El etiquetado de los productos alimenticios comprenderá:

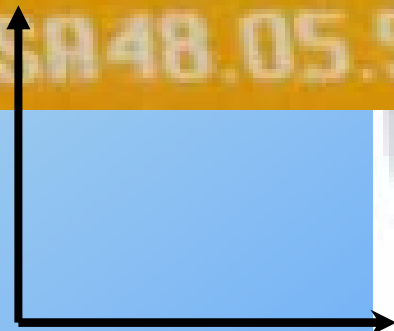
8. el lugar de origen o de procedencia
9. un modo de empleo



Marcado

Sello debe ser ovalado, código del país según ISO

Número de establecimiento



Reglamento 853



Formato del sello está definido en el Reglamento 853

País en el que está ubicado el establecimiento, nombre completo o un código de acuerdo con ISO

Ovalado y exhibir en la parte inferior EC, EG, EY si el establecimiento está dentro de la UE.

Artículo 5

La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en el que se encuentre el producto alimenticio o del tratamiento específico que haya experimentado (por ejemplo: en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en el caso en que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador

CALAMARES (TROZOS) EN ACEITE VEGETAL



VIGILANTE

PRODUCTO DE ESPAÑA

PRODUCTO ESTERILIZADO

PROPIEDADES NUTRITIVAS
(Valores medios por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO	176 Kcal/736 KJ
PROTEÍNAS	20 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 g
GRASAS (lípidos)	10 g

Empresa certificada en:
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
(ISO 9001 - 2000)



Etiquetado en litolámina



Nombre del productor

Lista de ingredientes

Peso en g y sistema imperial

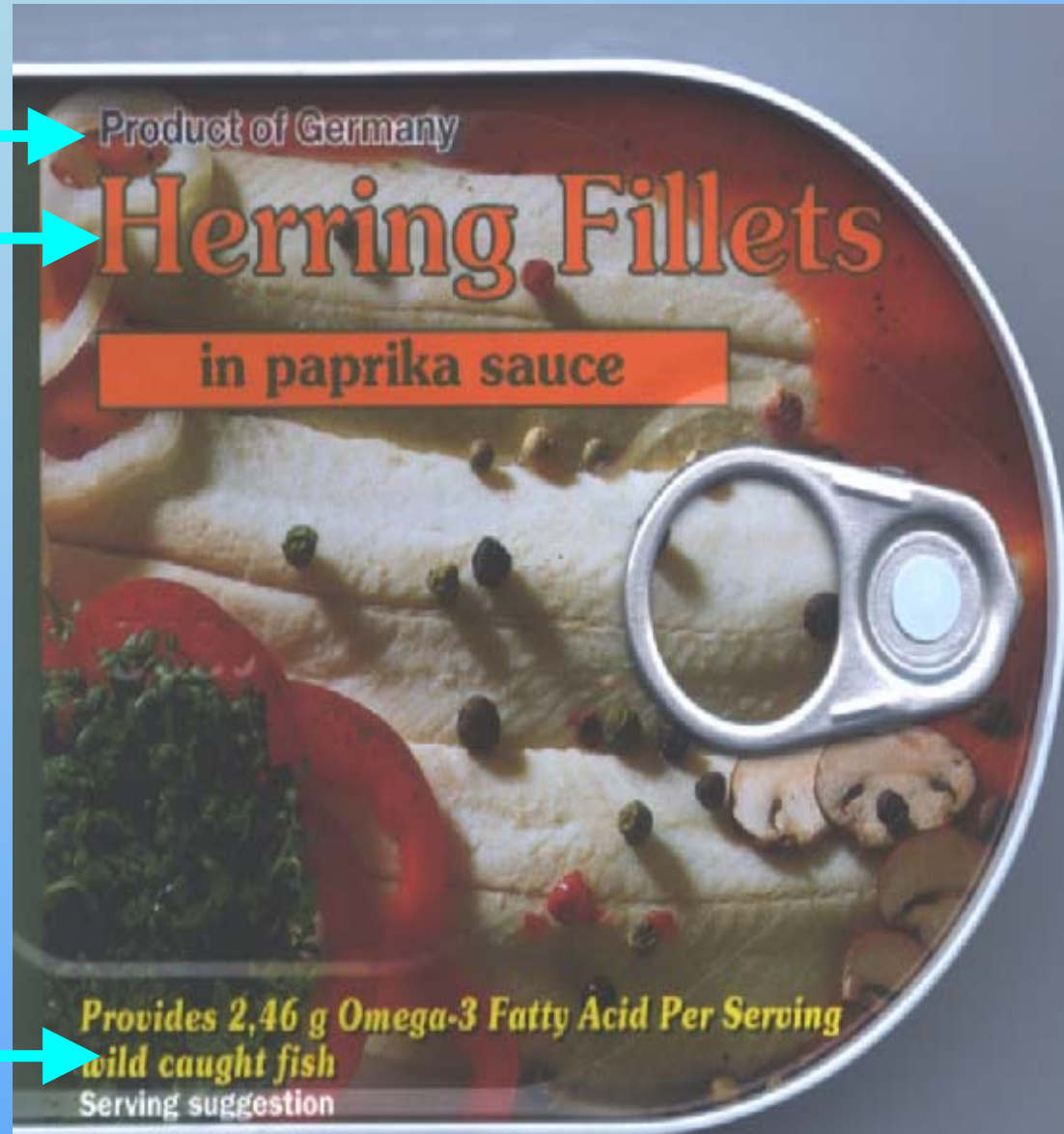
Número de establecimiento

Etiquetado en litolámina

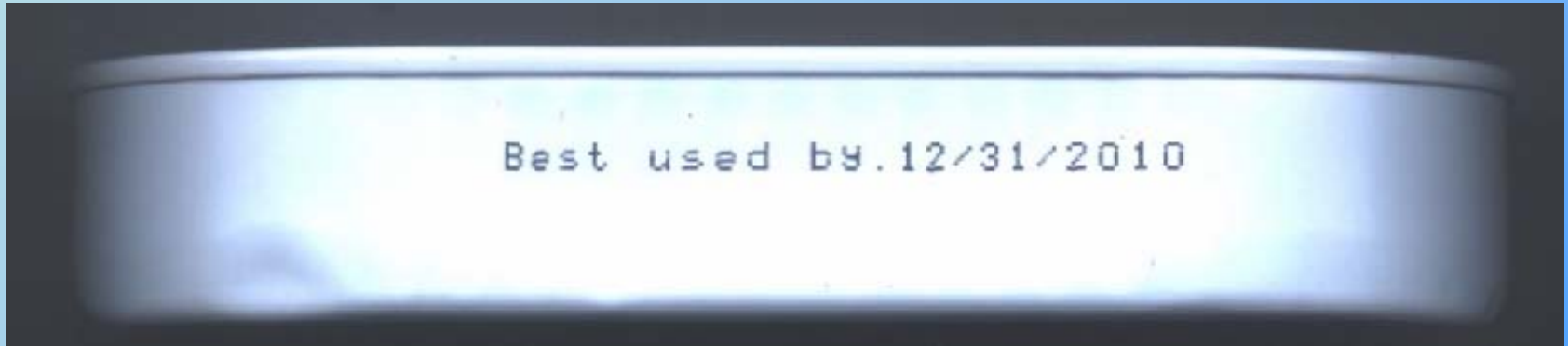
Producto de Alemania →

Denominación de venta →

Producto de la pesca →



Fecha de caducidad



- Directiva 2000/13 Artículo 10, apartado 2 dice: día, mes y, eventualmente, año

Etiquetado en litolámina



Produced by:
Neue Rügen Fisch GmbH & Co
Fischwerke KG, P.O. Box 12,
18540 Sassnitz, Germany

Ingredients: Herring fillets (60%), water,
tomato paste, sugar, distilled vinegar,
rapeseed oil, spices, cooking salt, guar
gum, locust bean gum, modified starch,
seasoning.



NET WT: 7 OZ

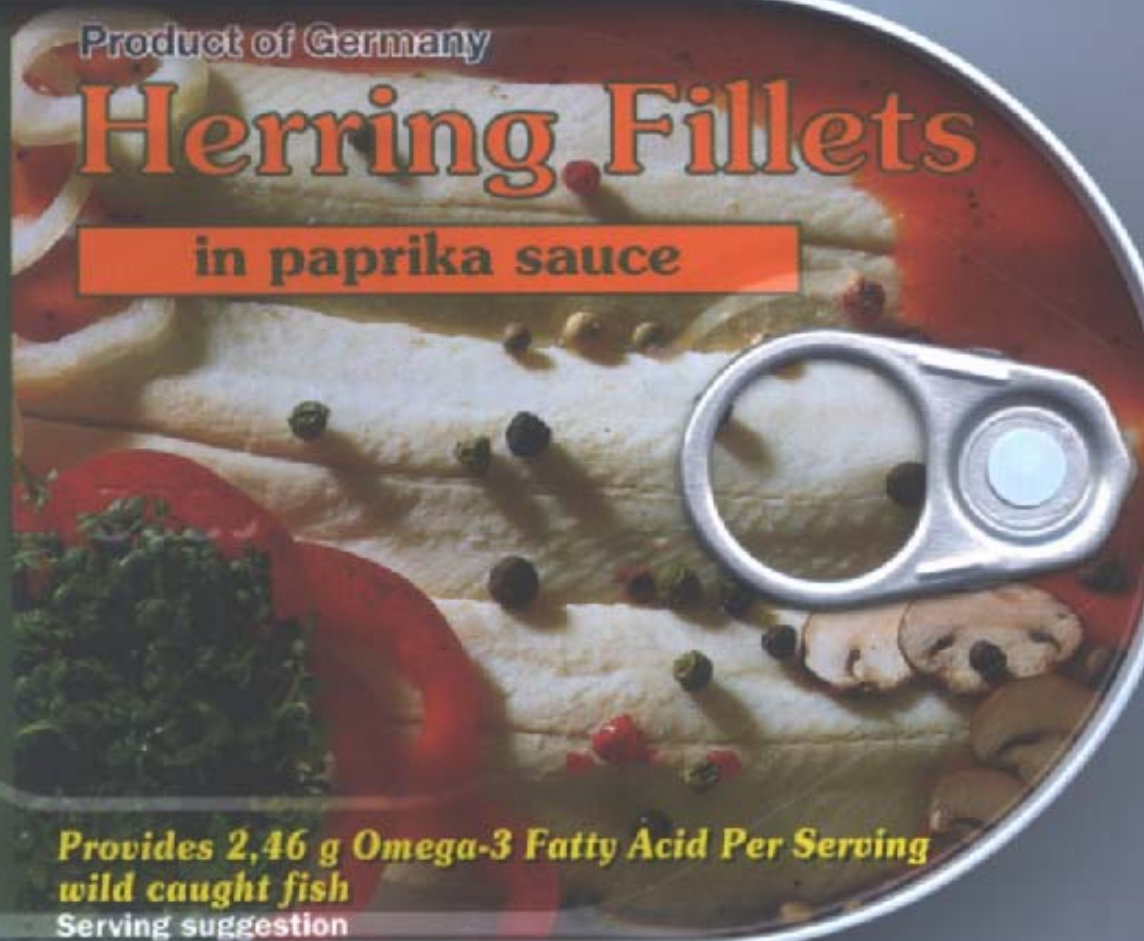


(200 g)

Product of Germany

Herring Fillets

in paprika sauce



**Provides 2,46 g Omega-3 Fatty Acid Per Serving
wild caught fish**

Serving suggestion

Empaque para tres envases

Calamares trozos en su tinta / Squids chunks in their ink / Calmars morceaux dans leur encre.
 Ingredientes: Calamares, aceite vegetal, tomate, cebolla, tinta, especias y sal. Ingredients: Squids, vegetable oil, tomato, onion, ink, spices and salt. Ingrédients: Calmars, huile végétale, tomate, oignon, encre, épices et sel.

Peso neto 234 g (78g x3) Peso escurrido 153 g (51g x3)
 Net weight 8 1/4oz (2 3/4oz x3) Drained weight 5 1/3 oz (1 4/5 oz x3)
 Poids net 234 g (78g x3) Poids égoutté 153 g (51g x3)

Capacidad 85ml por lata e
 PRODUCTO ESTERILIZADO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g.
 Kcal 228 / KJ 948,5 Proteínas 13 g.
 Hidratos de carbono 3,6 g. Grasas 18 g.

Consumir preferentemente antes del fin de: / Best before end: / A consommer de préférence avant la fin de:

Ver solapa/See end box/Voir la côté d'étui



Calamares

Trozos en su tinta



Sugerencia de presentación



Calamares

Trozos en su tinta

Fabricantes de conservas desde 1873
 Palacio de Oriente selecciona sólo lo mejor del mar y le ofrece un producto de alta calidad combinando nuestra larga tradición con la más moderna tecnología.

Para Costa Rica importador:
 INDUDI, S.A.
 100 metros norte Conservatorio Castilla
 Barreal de Heredia-Costa Rica
 Teléfonos 293 54 54
 Reg. Ministerio de Salud 4113-A-35575

Importado y Distribuido en Venezuela por:
 CENTRA DIST. VENEZUELA C.A.
 CARACAS - VENEZUELA
 Registrado en M.S.D.S. bajo el N° A-48-418

Conservas Antonio Alonso, S.A.
 Ctra. Vigo - Bayona, n° 127
 C.P. 36213 Vigo (España)



Certificado Internacional de Aseguramiento de la Calidad ISO 9001



Squids

Chunks in their ink

Calmars

Morceaux dans leur encre



Educación al consumidor España

El pescado congelado exígelo siempre con etiqueta. Sólo así conocerás su procedencia, sus características y sus condiciones desde su nacimiento hasta que llega a tu mesa. Disfruta de la tranquilidad de comprar con seguridad.



PRODUCTO CONGELADO

ZONA CAPTURA

Atlántico Noreste
Atlántico Suroeste
Atlántico Sureste
Mar Mediterráneo
Océano Pacífico
Otros



MÉTODO PRODUCCIÓN

Extractiva
Aguas Dulces
Acuicultura
Marisqueo



PRESENTACIÓN

Entero
Filetes
Rodaja
Con piel
Sin piel
Anillo
Tubo
Otros



Modo de Presentación y/o Tratamiento:

Identifica la forma de presentación del producto.

- Entero.
- Fileteado.
- Otros.

Método de Producción:

Identifica la forma de obtención de la especie.

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

P.V.P. Neto Escurreido:

Precio que realmente está abonando por la cantidad efectiva de producto que adquiere para productos congelados sin envasar.

Zona de Captura o Cría:

Indica la procedencia del producto, en función de grandes zonas geográficas en las que se han subdividido los océanos, para una mejor gestión de las pesquerías.

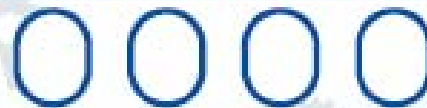
Denominación Comercial:

Indica la especie mediante una denominación comúnmente utilizada, y así recogida en la Resolución de 27 de febrero de 2006, BOE nº 69, de 22 de marzo de 2006.

Denominación Comercial:

MERLUZA

% Glaseado



P.V.P. KILO

P.V.P. Neto Escurreido

**PESCADO CON ETIQUETA
PESCADO CON CALIDAD**

% Glaseado:

Indica el contenido de agua utilizada que recubre el pescado/marisco con el fin de preservarlo de la oxidación y deshidratación. No será obligatorio cuando el % de glaseado sea inferior al 5% para productos congelados sin envasar.

Educación al consumidor España

Zonas de Captura o Cría:

Indica la procedencia del producto, en función de grandes zonas geográficas en las que se ha subdividido el océano, para una mejor gestión de las pesquerías.

ZONA DE CAPTURA

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

Método de Producción:

Identifica la forma de obtención de la especie.

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

Modo de Presentación y/o Tratamiento:

Identifica la forma de presentación del producto.

- Entero.
- Fileteado.
- Otros.

PRODUCTO FRESCO

ZONA CAPTURA	MÉTODO PRODUCCIÓN	PRESENTACIÓN
Atlántico Noreste <input checked="" type="checkbox"/>	Extractiva <input checked="" type="checkbox"/>	Eviscerado <input checked="" type="checkbox"/>
Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/>	Aguas Dulces <input type="checkbox"/>	Con cabeza <input type="checkbox"/>
Atlántico Sureste <input type="checkbox"/>	Acuicultura <input type="checkbox"/>	Sin cabeza <input type="checkbox"/>
Mar Mediterráneo <input type="checkbox"/>	Marisqueo <input type="checkbox"/>	Fileteado <input type="checkbox"/>
Océano Pacífico <input type="checkbox"/>		Cocido <input type="checkbox"/>
Otros <input type="checkbox"/>		Descongelado <input type="checkbox"/>
		Otros <input type="checkbox"/>

Denominación Comercial: **SARDINA**

R.V.P. KILO

PESCADO CON ETIQUETA PESCADO CON CALIDAD

¡EXÍGELA SIEMPRE!

Denominación Comercial:

La denominación comercial identifica a la especie mediante una denominación comúnmente utilizada, y así recogida en la Resolución de 27 de febrero de 2006, BOE nº 69, de 22 de marzo de 2006.

Artículo 5

Alimentos irradiados:

- Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes:
 - en lengua española:
"irradiado" o "tratado con radiación ionizante",
 - en lengua inglesa:
"irradiated" o "treated with ionising radiation",

Directiva 2003/89 alimentos conteniendo alergenicos

- Directive 2003/89/EC does not allow any labelling exemptions for a list of ingredients, specified in Annex IIIa.
- No permite ninguna excepción para los ingredientes listados en el Anexo IIIa

Anexo IIIa 2000/13

- Cereales conteniendo gluten (trigo, centeno, cebada avena o sus cepas hibridizadas y sus derivados)
- Huevos y productos de huevo
- Pescado y productos derivados
- Maní y productos derivados
- Soya productos derivados
- Leche productos derivados (incluye lactosa)
- Nueces: almendras, avellanas, semilla marañón, nuez de Brasil pacanas, pistachos, macadamia (nombres científicos)

Anexo IIIa

- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Ajonjolí y productos derivados
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones mayores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO₂

Alergenos según FDA

- leche
- huevos
- maní
- Nueces de árboles
- pescado
- mariscos (camarón)
- soya
- trigo

Según FDA

- **Shellfish:** Avoid crab, lobster, shrimp, snails, clams, and oysters, as well as other types of shellfish. Children who are allergic to shellfish may be able to tolerate fish that swim, such as flounder or cod, but testing may be needed to determine any sensitivity to those foods. Alternatively, children who are allergic to fish that swim may tolerate shellfish. Marinara sauce, Worcestershire sauce, salad dressings, and hot dogs and deli meats may also contain fish or shellfish ingredients

Concordancias

- Anexo IIIa de la Directiva 2003/89,
- La ley FALCPA de FDA
- **Decreto 26012 Etiquetado de los Alimentos Preenvasados**
- Propuesta del MEIC Costa Rica
- *“4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan*
- *hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:*
- *- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada,*
- *avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;*
- *- crustáceos y sus productos;*
- *- huevos y productos de los huevos ;*
- *- pescado y productos pesqueros;*
- *- maní, soja y sus productos;*
- *- leche y productos lácteos (incluida lactosa);*
- *- nueces de árboles y sus productos derivados;*
- *- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.”*

Productos a granel

- En los productos pesqueros transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que acompaña la mercancía indica el país y establecimiento

Marcado

- Estampada en el envase
- Fijada en el envase
- Fijada en el producto
- Etiqueta inamovible de material resistente

Productos conteniendo OGM

- Directiva 1139/98 Artículo 2 apartado 2
No obstante, los productos alimenticios especificados, en los que no haya presencia de ADN ni de proteína derivados de la modificación genética, no estarán sujetos a los requisitos específicos adicionales en materia de etiquetado

60% soya es transgénica

50% del maíz es transgénico

Como declarar OGM

- «fabricado a partir de soja modificada genéticamente» o «fabricado a partir de maíz modificado genéticamente»
- Productos pesqueros de valor agregado, que utilizan ingredientes vegetales genéticamente modificados

Legislación

Unión Europea

- Directiva 1139/98
- Directiva 2000/13
- Directiva 2003/89
- Reglamento (CE) 104/2000
- Reglamento (CE) 2065/2001
- Reglamento 49/2000
- Reglamento 50/2000 OGM

Estados Unidos de América

- FALCPA
- COOL

Etiquetado nutricional

- Realizar los análisis en laboratorios acreditados, de preferencia dentro de la UE o EUA
- Mantener las formulaciones, si hay cambios deben analizarse y cambiar la información nutricional
- Si hay dudas elabore su etiqueta y use una agencia para etiquetado o al distribuidor, revise el etiquetado de los productos de la competencia

CALAMARES (TROZOS) EN ACEITE VEGETAL



VIGILANTE

PRODUCTO DE ESPAÑA

PRODUCTO ESTERILIZADO

PROPIEDADES NUTRITIVAS (Valores medios por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO	176 Kcal/736 KJ
PROTEÍNAS	20 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 g
GRASAS (lípidos)	10 g

Empresa certificada por:
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
(ISO 9001 - 2000)



Se les agradece su atención

Byron Gurdian García
Médico Veterinario Oficial
Departamento de Servicios Zoonosarios Internacionales
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Costa Rica
bgurdian@yahoo.com.mx