

anfabasa

asociación nacional de fabricantes de bacalao y salazones



ANFACO
CECOPESCA
Asociación Nacional de Fabricantes
de Conservas de Pescados y Mariscos

Asamblea General ANFABASA. 15.4.2015
Nuevas disposiciones sobre el etiquetado.

Nuevas disposiciones desde el 13.12.2014

- Desde el 13.12.2014, se aplican dos reglamentos UE a la información de los *productos de la pesca*.
- ⇒ Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. (RIC).
 - Nuevo enfoque: protección de la salud y derecho a la información.
 - Importantes novedades: legibilidad, autenticidad, origen y etiquetado nutricional.
- ⇒ Reglamento (UE), N° 1379/2013, (OCM) con importantes novedades en el capítulo de información al consumidor.
 - Requisitos adicionales para productos del código NC 03
 - Destacadas novedades como la indicación del arte de pesca y una mención más detallada de la zona de captura, con alusión a la subzona o división, en los productos de la pesca extractiva, capturados en aguas bajo jurisdicción comunitaria.

Los cambios que trae el RIC

- ▶ **La Directiva 2000/13 / CE, esencialmente se centra en asegurar "el buen funcionamiento del mercado interior". El RIC , presenta un nuevo enfoque:**
 - ⇒ Art. 3: "alto nivel de protección de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para los consumidores finales tomen decisiones con conocimiento de causa y el uso seguro de los alimentos, con especial atención a la salud, económicos, medioambientales, sociales y éticos.
 - ⇒ Art. 4: la fuerte demanda por la mayoría de los consumidores de determinada información a la que conceden un valor considerable reconocida como una justificación válida para contemplar los nuevos requisitos de etiquetado
- ▶ **Implementación / actos delegados:**
 - ⇒ Falta de aplicación para Art 26 (3) prevenir la aplicación completa (aunque fecha límite diciembre 2013)
 - ⇒ Muchas medidas de aplicación sin ningún plazo (tamaño de las porciones, las reglas para la legibilidad, etc.)
 - ⇒ Serie de informes todavía en espera y desarrollo del documento de interpretación Q & A

RIC: alcance y novedades

► Aplica:

- ⇒ “Alimentos” destinados al consumidor (venta directa o envasados en los lugares de venta a petición do consumidor.
- ⇒ Aplica a la “información alimentaria” (etiquetado, presentación y publicidad), productos transformados y sin transformar de origen animal y otros orígenes

► Aspectos novedosos:

- ⇒ necesidad de clarificar la información alimentaria ofrecida al consumidor.
- ⇒ En los considerandos previos al articulado, hay una parte justificativa de los aspectos novedosos del como son, entre otros: legibilidad, indicación del país de origen, obligatoriedad del etiquetado nutricional, información sobre los alérgenos y aspectos particulares aplicables a ciertos productos de la pesca. Además hay un mayor grado de precisión en la definición de los términos básicos, recogidos en el paquete de higiene, (alimento, producto de la pesca, transformación ..) y en la normativa arancelaria (país de origen), esenciales para comprender el reglamento, lo cual refuerza su carácter unificador de la legislación previa aplicable.

RIC: alcance y novedades

► Sobre el país de origen. Debemos destacar dos elementos:

- ⇒ una mayor definición del concepto “país de origen” o “lugar de procedencia” del producto alimenticio,
- ⇒ Va más allá en esa indicación, con nuevos elementos relativos “país de origen” o “lugar de procedencia” del ingrediente primario.

► En desarrollo:

- ⇒ La Comisión Europea, ha evaluado el impacto de la extensión de la indicación de origen de un producto alimenticio para los alimentos no elaborados, los productos de un solo ingrediente e ingredientes que representen más del 50% (véase el art 26.5. del RIC):
 - Los consumidores parecen estar interesados en la indicación del país de origen de ciertos (sin embargo su disposición a un pago adicional en general es rechazado)
 - enfoque caso por caso.
 - Las normas de etiquetado de origen voluntario deberían ser suficientes (Artículo 26.3), que aun son se han desarrollado.

Novedades del RIC: aspectos horizontales

► **Legibilidad.**

- ⇒ Cambios sustanciales en esta apartado, que van más allá de la pauta relativa al tamaño de letra en los envases, (1,2 mm si la superficie es mayor de 80 cm², ó 0,9 mm si es inferior).
- ⇒ El reglamento hace una llamada específica a cuidar todos los aspectos que condicionan la legibilidad, lo que ha propiciado que desde los sectores se hayan desarrollado Guías de aplicación.

► **Ubicación:**

- ⇒ Disponible y fácilmente accesible:
- ⇒ Preenvasados: debe aparecer no envase o en la etiqueta adjunta .
- ⇒ No preenvasados: a información puede ser dada en etiquetas, carteles, posters o semejantes .

► **Principios:**

- ⇒ La información debe aparecer en una zona destacable para ser fácilmente visible, legible e indeleble. No puede estar oculta o interrumpida por otro material gráfico.

Novedades del RIC: aspectos horizontales

7

- ▶ **Fecha de congelación o la fecha de primera congelación:**
 - ⇒ en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión (no transformados).
- ▶ **Indicación del peso neto.**
 - ⇒ Doc Q & A con varias alternativas
- ▶ **Mencionar si el producto ha sido envasado en atmósfera protectora.**
 - ⇒ el etiquetado de nano ingredientes (nanomateriales con función de ingredientes, son el resultado de deseo de aportar un nuevo marco legal que ampare a los productos novedosos.
- ▶ **Condiciones de uso antes y después de abrir el envase**
- ▶ **Alérgenos:**
 - ⇒ es obligatorio mencionar en alimentos no envasados y en los envasados, la información con la tipografía destacada en la lista de ingredientes
- ▶ **Indicación del origen vegetal de aceites y grasas:**
 - ⇒ se deberá indicar el origen específico de los aceites vegetales presentes. Si es posible se deberá mencionar “en proporción variable”.

Novedades: aspectos específicos

► **Indicación de la mención descongelado:**

⇒ Los productos sometidos a una descongelación previa a la venta sin que medie ningún procesado debe informar de que son “descongelados (“defrosted”)

► **Excepciones según RIC:**

⇒ a) ingredientes presentes en producto final

⇒ b) alimentos cuya congelación es una fase tecnológicamente necesaria

⇒ c) aquéllos en los que la descongelación no tiene impacto negativo en su seguridad o calidad.

► **Excepciones según OCM:**

⇒ a) ingredientes en el producto acabado,

⇒ b) alimentos cuya congelación es una fase tecnológicamente necesaria

⇒ c) los previamente congelados por motivos sanitarios,

⇒ d) 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

Novedades: aspectos específicos

► «combinados de piezas de pescado»:

⇒ aquellos productos de la pesca que puedan dar la impresión de estar hechos de una pieza entera de pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias. «elaborado a partir de piezas de pescado»

► «Sustitución de ingredientes»:

⇒ si un componente o ingrediente que los que se espera haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener, además de la lista de ingredientes, una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total.

► «Indicación del agua añadida»

⇒ Lista de ingredientes: (no transformados) indicar el agua añadida aunque sea menos del 5 %,

⇒ Denominación de venta (incluirá o irá acompañada). En los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.

Etiquetado nutricional obligatorio

10

► Considerandos:

⇒ Para favorecer elección de alimentos saludables, los consumidores deben contar con información nutricional precisa, clara y fácil de usar.

► Artículos 30 al 35:

⇒ Declaración nutricional obligatoria de 7 nutrientes (al 13 de diciembre 2016) es un paso importante para los consumidores de la UE.

⇒ Expresión por 100 g/ml se asegurará de información nutricional comparable.

⇒ Front-of-Pack : información nutricional sólo voluntaria

► Futuros desarrollos:

⇒ Tamaño de las porciones (aun no armonizados), oportunidad y posibilidad de que los Estados miembros para recomendar voluntaria sistemas nacionales de etiquetado nutricional (Art. 35)

⇒ controversia que rodea el esquema de 'semáforo', oportunidad y amenaza.

La nueva OCM: alcance y novedades

► **Alcance:**

⇒ productos transformados y no transformados del Código NC 03 (vivos frescos, refrigerados congelados, filetes, seco, salado o en salmuera, ahumados, crustáceos sin pelar cocidos).

► **Novedades: información reforzada para el consumidor:**

⇒ alguna ya estaba descrita en la antigua OCM, y ahora presenta mayor detalle. En otros casos es novedosa:

- **Designación comercial y nombres científicos:** Listados Nacionales y comunitarios de especies
- **Método de producción:** pesca o acuicultura.
- **Zona (subzona o división) de captura/País e masa de agua/País de producción.**
- **Arte de pesca:** lista no exhaustiva.
- **Orientación hacia la sostenibilidad.**
- **Regulación de las menciones voluntarias.**

► Denominación comercial y nombre científico:

- ⇒ Para productos de la partida 3: Listados de denominaciones comerciales.
- ⇒ Para productos de la partida 1604/1605:
 - Reglamentos para el atún/bonito y sardina en conserva)
 - En otros se aplica una denominación descriptiva o bien estándares nacionales
- ⇒ Pueden corresponder completamente con nombre del alimento o parcialmente, en caso de que haya que añadir otros componentes al nombre.

► Mas información: http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm.

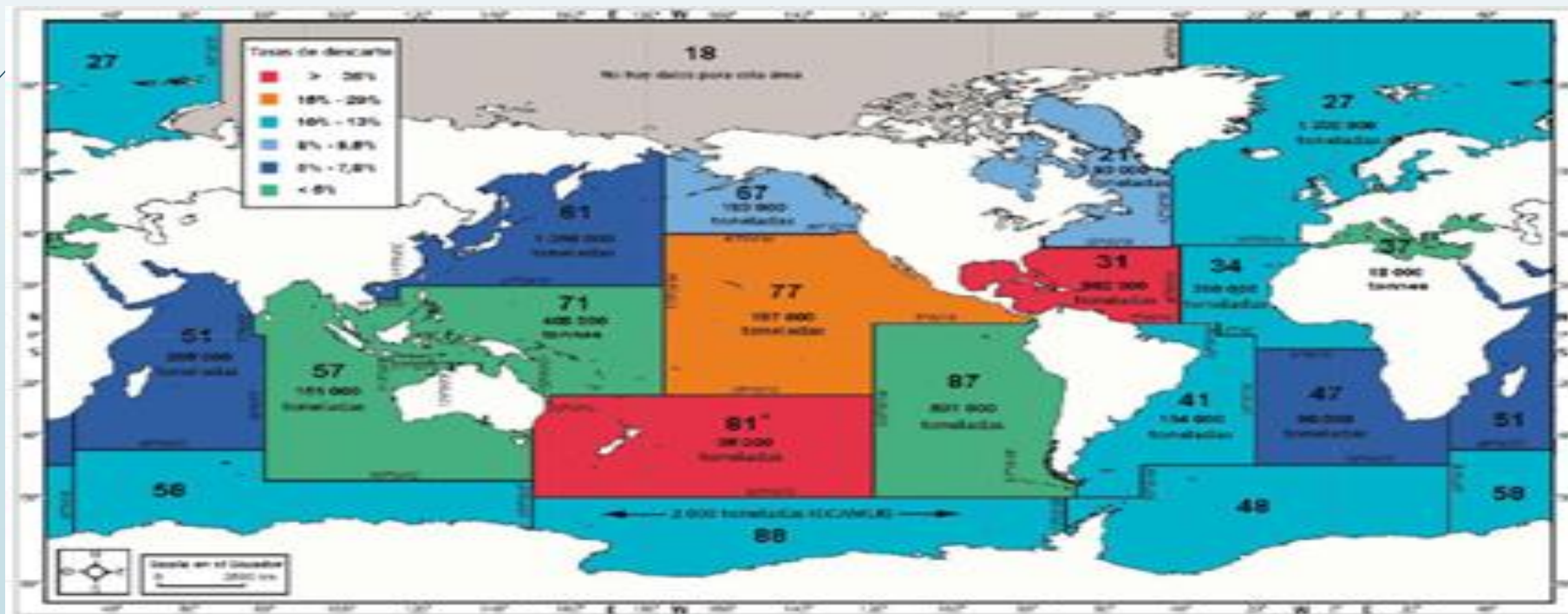
How to apply Regulation (EU) 1379/2013 on the Common Organisation of the Markets of Fishery and Aquaculture Products (CMO) Frequently asked questions - updated 17/12/2014

La nueva OCM: a) Información obligatoria

13

► Método de producción:

- ⇒ El método de producción debe mostrar las siguientes leyendas: “capturado...” “capturado en agua dulce ” o “criado...”
- ⇒ Productos con ejemplares de la misma especie pero que provienen de diferentes métodos de captura deben mostrar ambos métodos.



La nueva OCM: a) Información obligatoria

- **Zona de captura/País e masa de agua/País de producción.**
 - ⇒ Capturados en el mar “capturado en....”
 - “ZONA FAO 27 37” Sub-zona o división área o división FAO.
 - “Otras Zonas”: indicación de la zona de pesca de FAO.
 - ⇒ Pescado en agua dulce: Tipo de masa de agua de origen
 - (lago, río...) del EEMM o del tercer país
- “*capturado en agua dulce*” .
- ⇒ Producto acuícola: País de producción.
 - Mezcla de productos; (procedencia):, Área/país mas representativo

- **Mas información: Traducción a las lenguas oficiales de la UE:**

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/marketing/index_en.htm

La nueva OCM: a) Información obligatoria

15

► arte de pesca utilizado (Anexo III. R. 1379/2013)

- ⇒ Redes de tiro: platijas, lenguados, sollas.....
- ⇒ Redes de arrastre: bacalao, lenguado, merluza, langostino.....

- ⇒ Redes de enmalle: son: arenques, pargo, caballa, calamar.
- ⇒ Redes de cerco y redes izadas: ejemplos: atún, sardina, melva, bonito.
- ⇒ Sedales y anzuelos: palangre; Ejemplos: pez espada, marrajo, merluza, mero.
- ⇒ Rastras: Algunos moluscos capturados con este arte son: mejillones, ostras, vieiras, almejas.
- ⇒ Nasas y trampas: Con este arte son capturados diversos crustáceos, como centollo o bogavante y cefalópodos, como el pulpo.

En caso de mezcla (distintos artes) deben indicarse todos los empleados

ANEXO III
INFORMACIÓN SOBRE ARTES DE PESCA

Información obligatoria sobre la categoría de arte de pesca	Información detallada suplementaria relativa a artes y códigos correspondientes, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 26/2004 de la Comisión (1) y con el Reglamento de Ejecución (UE) n° 404/2011 de la Comisión (2)	
Redes de tiro	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SPR

La nueva OCM: b) Información voluntaria

► Art, 39° Reg. 1379/2013

- ⇒ Fechas de captura/recolección
- ⇒ Fecha de desembarco
- ⇒ información sobre el puerto de desembarque de los productos,
- ⇒ Arte de pesca con mas detalle (segunda columna Anexo III)
- ⇒ Indicación del Estado de pabellón del buque de captura
- ⇒ Información ética, medioambiental o social
- ⇒ Técnicas y practicas de producción
- ⇒ Información nutricional voluntaria. El RIC en anexo V exceptúa a:
 - V.1, sin transformar con un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes o
 - V.2, transformados, con una sola categoría de ingredientes

Cambio de escenario:

- Oportunidad de mostrar compromiso ambiental y con la salud.
- Desafío para la gestión de la trazabilidad y el etiquetaje.
- Mucha información genera mucha opinión favor y en contra.
- Cambio en los factores que determinan la calidad percibida.

Ejemplo de una etiqueta de un bacalao fresco sin procesar

18

Denominación comercial y nombre científico

Método de producción

Etiqueta nutricional

Subzona o division

Bacalao (*Gadus morhua*)

Capturado en Mar Céltico Norte



Puerto de desembarque

Arte de pesca

Sedales y anzuelos

Fecha de desembarco

Peso neto

Peso neto: 250 g

Desembarque en ... en 16/01/2015

Fecha de caducidad

Lote/fechas cad.24/01/2015

Empresa explotadora

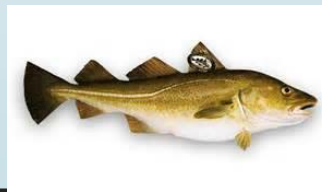
Nombre dirección: xxxxx

Mantener de 0 a 2 °C

Condiciones de almacenamiento

Valores nutricionales	
Valores medios por	100 g
Valor energético	304 kJ (72 kcal)
Grasas de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	17 g
Sal	0,008 g

...
XX-YYY-ZZ
EC



YYY Certificado sostenibilidad



Identificación sanitaria

Etiqueta certificadora

Código QR



Obligatorio

Voluntario

A tener en cuenta:

- ▶ Los principios básicos (veracidad) aplican al etiquetado a la presentación y publicidad.
- ▶ Favorecer la elección sobre la mejor información disponible. Pero no a todos los consumidores les interesa lo mismo.
- ▶ Hay mucha información obligatoria nueva y nuevos cauces para ofrecer información voluntaria lo que puede diluir el mensaje,
- ▶ Difícil equilibrio. Debemos tratar de transmitir información y “valores” con la menor cantidad de elementos posibles.

A tener en cuenta:

- ▶ El consumidor debe sentir que se respetan sus derechos y se tiene en cuenta sus opiniones
- ▶ Hay un marco legal para aportar información veraz y contrastable que da valor añadido al producto:
Sostenibilidad – Salud- Ético.
- ▶ Las redes sociales superan las limitaciones del packaging físico y establecen nuevos canales de comunicación .
- ▶ A pesar de la crisis: la innovación sigue siendo un factor fundamental para competir, dentro y fuera de la UE