

## Propuesta para la adecuada diferenciación en el mercado entre el bacalao salado, seco salado, al punto de sal y fresco.

### I. Entorno normativo-legal

La descripción de un producto alimentario es su tarjeta de presentación, por lo que debemos cuidar la comunicación de los elementos informativos relevantes que permitan al *comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse*.<sup>i</sup>”

Uno de los atractivos de los bacalaos y de los gádidos en general, es la variedad de formas de presentación comercial asociadas a diferentes formas de aplicación de la sal que dan lugar a características sensoriales diferenciadas y exigen diferentes condiciones ambientales durante el transporte y almacenamiento a fin de mantener esas características garantizando la más estricta seguridad higiénica del producto. Sobre la responsabilidad del operador en la información precisa de las condiciones de conservación y de utilización, aportamos referentes legales en el ANEXO final de este informe<sup>ii</sup>. Al efecto de la clasificación comercial, tendremos en cuenta la información relativa a la forma de conservación, para asegurar la durabilidad de las preparaciones del bacalao durante su vida útil<sup>iii</sup>. Estos principios igualmente se aplican cuando se informa de las características de la porción anatómica utilizada, usando términos consagrados por el uso como por ejemplo: lomos, tacos, ijadas ó ventrescas, migas, palitos etc., pues es una información relevante para el consumidor lo mismo que la de la especie empleada.

Sobre la manera de informar de las características de los alimentos, el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011<sup>iv</sup> sobre información al consumidor, establece que el operador de empresa alimentaria responsable de la puesta en el mercado de un producto alimenticio debe suministrar un etiquetado conforme con los principios que emanan de su capítulo II. (“PRINCIPIOS GENERALES SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA”), según los cuales “*no se debe inducir a engaño al consumidor, informando de características diferenciales, cuando las haya, esenciales para elegir entre productos similares*”. Con mayor especificidad, su artículo 17<sup>º</sup>, relativo a la Denominación del alimento<sup>v</sup>, establece que debe asegurarse que el consumidor del Estado miembro de comercialización dispone de toda la información que permite conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse. Para ello, si ha lugar, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

**En conclusión nos parece oportuno proponer denominaciones de venta que describan adecuadamente las distintas preparaciones comerciales de los gádidos<sup>vi</sup> en función del proceso tecnológico empleado para su conservación.**

Al efecto nos vamos a tomar en consideración distinta normativa técnico-legal para conformar una propuesta de etiquetado que informe adecuadamente de las características del producto

**1** | Propuestas para la adecuada diferenciación en el mercado entre el bacalao salado, seco salado, al punto de sal y fresco.

final relacionadas con el proceso. Para ello usaremos como referente estos estándares normativos:

- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano. Véase artículo 3º<sup>vii</sup>. VIGENTE.
- Orden de 20 de enero de 1971 por la que se regula el comercio exterior de bacalao y especies similares, salado verde y salado-seco. DEROGADA.
- NORMA DEL CODEX PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (CODEX STAN 167-1989).VIGENTE pero de carácter orientativo para las características y formas de presentación<sup>viii</sup>.

**Los actos legislativos citados, contienen elementos técnicos útiles para definir unas categorías comerciales, cuya denominación puede servir para informar al consumidor sobre *naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse.***

## II. Aspectos clave de la propuesta

- Evitar la confusión del consumidor y las prácticas desleales, cuando el producto presenta unas características que realmente no posee.
- Favorecer la diferenciación de los productos del bacalao, lo cual es un valor positivo por su versatilidad y su adecuación a diversos usos y preparaciones.
- Proponer una clasificación sencilla y fácil de asimilar por el consumidor.
- Aportar unas denominaciones que se correspondan con diferencias en las características específicas del producto y/o modo de conservación.
- Fomentar la capacidad de apreciar las características particulares de las diferentes formas de presentación del bacalao.
- Evitar el manejo inadecuado del producto durante el almacenamiento distribución y en el hogar, con la consiguiente pérdida de calidad comercial y seguridad higiénica.

### III. Propuesta

La presente propuesta se aplica al bacalao (*Gadus morhua*), curado por la sal o sin curar. La definición de una serie de categorías es la base que justifica la información que debe figurar en el etiquetado, presentación y publicidad de estos productos respecto al grado de maduración o curación por acción de la sal.

#### I. **Productos que han sobrellevado una maduración o curación por la sal (bacalao salado tradicional).**

- **Productos en salazón.** Son los sometidos a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera acompañada o no de otros condimentos o especias, que conlleva, en mayor o menor grado una maduración enzimática o curada que le confieren unas características organolépticas diferenciadas. Estos productos se presentan a granel o envasados y suelen ser desalados antes de su consumo. Diferenciamos estas subcategorías que darían lugar a estas denominaciones:
  - ✓ Bacalao “verde”: elaborado con pescado sangrado eviscerado, decapitado tronchado y parcialmente deshuesado, lavado con agua de mar y salado adecuadamente. Contenido en sal mínimo del 18 % expresado en cloruro de sodio y de humedad superior al 54 %.
  - ✓ Bacalao seco salado:
    - “semiseco”, (asimilable a la curación 3/4). Son los sometidos a una de las operaciones anteriores y que después de la maduración físico química por medio de la sal presenta un contenido mínimo en sal mínimo del 18 % y de humedad inferior al 54 %.
    - “Seco”. (asimilable a la curación 7/8). Son los sometidos a una las operaciones anteriores y que después de la maduración físico química por medio del sal presenta un contenido mínimo en sal en sal del 18 % y de humedad inferior al 50 %.
  - ✓ Bacalao salado seco “amarillo” o “tipo inglés” Son los sometidos a una las operaciones anteriores al que se añade una etapa de desalado parcial por inmersión. Presenta un contenido mínimo de sal de la maduración físico química por medio del sal presenta un contenido mínimo de sal del 12 % y no superior al 16 % y de humedad inferior al 52 %.
- **Productos desalados:** se debe partir de un **producto en salazón**, como los definidos en el apartado anterior<sup>ix</sup>, y desalado hasta unos contenidos recomendados de sal moderados y del agrado del consumidor. Se diferencian dos subcategorías:

- ✓ **Bacalao desalado y refrigerado:** se trata del anterior producto, que ha sido desalado por el fabricante para que el consumidor disponga así de un producto listo para la preparación en el hogar.
- ✓ **Bacalao desalado y congelado:** como en el caso anterior, se trata de un producto que el fabricante ha desalado en sus instalaciones y además “ultracongelado” para así dar una mayor vida útil al producto. **El uso del término “ultracongelado” es adecuado siempre y cuando la congelación se conforme a las características fijadas por la Directiva 89/108/CEE<sup>x</sup>.**

## II. Productos que no han sobrellevado una maduración o curación por la sal.

**Bacalao fresco:** Al contrario que en los casos anteriores, es un producto que en ningún caso se presenta salado ni siquiera ligeramente salado. Tiene así unas propiedades y un sabor muy parecido al resto de pescados blancos. El contenido en sal procede del medio natural. En este caso debemos valorar varias posibilidades de anunciar su contenido especial en sal que permite la normativa vigente<sup>xi</sup>. **La mención sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (refrigeración) puede ser obviada<sup>xii</sup>**

**Bacalao Congelado:** Son aquellos que, en estado fresco, han sido sometidos a la acción del frío, según los principios establecidos por la legislación vigente<sup>xiii</sup> hasta alcanzar al menos una temperatura de -18°C. **Como en el caso anterior la mención sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (congelación) puede ser obviada.**

**Bacalao descongelado:** En el “*caso de productos que han sido congelados antes de su venta y se vende descongelados*”, la legislación vigente (Reglamento 1169/2011) prevé que la denominación del alimento, vaya acompañada de la mención «**descongelado**»<sup>xiv</sup>. **Al efecto de considerar las circunstancias que permitirían obviar la indicación de que se trata de un producto «descongelado», se deben tener en cuenta las disposiciones del artículo 35º del reglamento 1379/2013<sup>xv</sup>.**

**Al punto de sal:** se trata de un producto que puede presentarse congelado o descongelado y que en su origen nunca ha sido sometido a una curación por medio de la acción intensa de la sal, por ello no puede usar la mención “desalado”. La sal ha sido añadida durante el proceso industrial para obtener así un producto “ligeramente” salado y listo para cocinar. **En el caso de que el producto se ofrezca descongelado, deberá añadir de la mención «descongelado».**

| categoria                    | subcategoría          | Menciones aplicables según categoría*<br>Sin perjuicio de otras menciones complementarias |
|------------------------------|-----------------------|---|
| Madurados en sal             | Verdes (sin secado)   | Bacalao salado  |
|                              | Con secado            |   |
| Madurados en sal y desalados | Desalado refrigerado  | Desalado  |
|                              | Desalado congelado    |   |
| Sin madurar                  | Ligera adición de sal | Al punto de sal   |

\*Estas menciones deben figurar en la denominación de venta y en un lugar destacado para que el consumidor pueda conocer la verdadera naturaleza de estos productos.

Todo operador responsable de la puesta en el mercado debe estar en disposición de demostrar que el etiquetado obligatorio, en especial la denominación de venta, informa lealmente de las características del producto derivadas del proceso de elaboración, por medio de la trazabilidad de cualquier lote rotulado conforme a estos principios básicos.

**Advertencias:**

- No se debe utilizar la mención “salado”; si no hay una acción prolongada e intensa de la sal.
- No se debe utilizar la mención “desalado”, si no se ha sometido a un auténtico proceso de salazón previo.
- Se debe utilizar la denominación “descongelado” si se descongela antes de su puesta a la venta.
- La denominación “fresco” no debe utilizar si se ha sometido a una congelación en una etapa previa.
- La denominación “al punto de sal” debe reservarse para los casos en que haya una adición discreta y controlada de sal por parte del fabricante

**A modo de ejemplo ilustrativo presentarnos este cuadro.**

| Condiciones requeridas de almacenamiento durante la vida útil |   | Ejemplos de elaboraciones  |   | Menciones de producto   |
|---|---|--|---|---|
| <b>Ambiente</b>   | ➔ | Bacaladas saladas tradicionales<br>Bandejas de bacalao salado en trozos  | ➔ | Bacalao salado  |
| <b>Congelado</b>  | ➔ | Trozos de bacalao salado y desalado (y congelado)<br>Trozos de bacalao salado y desalado (y congelado)             | ➔ | Bacalao desalado<br>Bacalao al punto de sal                       |
| <b>Refrigerado</b>  | ➔ | Trozos de bacalao salado y desalado (y refrigerado)<br>Trozos o filetes de bacalao fresco congelado y descongelado | ➔ | Bacalao desalado<br>Bacalao fresco o al punto de sal descongelado |

Vigo, 2 de junio de 2014

## ANEXO: referencias y citas en el documento

<sup>i</sup> **REAL DECRETO SOBRE ETIQUETADO.** En el Real Decreto 1334/1999 encontramos que las disposiciones del artículo 6. Relativas a la Denominación de venta establecen lo siguiente.

“1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables:

a) A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.”

Por tanto la denominación de venta del producto debe contener todos los elementos informativos preceptivos, pero además deben figurar *en un lugar destacado*. Esta afirmación se sostiene porque, en el artículo 17, apartado 5 relativo a la Presentación de la información obligatoria se dice lo siguiente.

“En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles”.

<sup>ii</sup> **DIRECTIVA SOBRE ETIQUETADO.** DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en su artículo 3, establece

“1. El etiquetado de los productos alimenticios implicará solamente, en las condiciones, y salvo las excepciones previstas en los artículos 4 a 17, las indicaciones obligatorias siguientes;

.....

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

6) las condiciones especiales de conservación y de utilización,

.....

### Artículo 9

1. La fecha de duración mínima de un producto alimenticio es la fecha hasta la cual dicho producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas siempre que el producto se guarde en condiciones de conservación adecuadas. Será indicada conforme a los apartados 2 a 5.

2. Se comunicará precedida de las palabras:

— «consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día,

— «consumir preferentemente antes de finales de ...» en los demás casos.

3. Las indicaciones previstas en el apartado 2 irán acompañadas:

— bien de la fecha misma,

— bien de la indicación del lugar que figura en la etiqueta.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

<sup>iii</sup> **RECOMENDACIÓN DE ANFABASA.** ANFABASA ha adoptado una recomendación para la definición de la vida útil del BACALAO salazonado ½ curación y refrigerado. El operador de empresa alimentaria, en el marco legal vigente (paquete de higiene), dispone de libertad, bajo su responsabilidad de proponer las temperaturas adecuadas para garantizar la inocuidad de los productos que elabora durante su vida útil.

<sup>iv</sup> **RIC: REGLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO** de 25 de octubre de 2011 sobre la **información alimentaria** facilitada al **consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión. L 304/18 Diario Oficial de la Unión Europea L 304 de 8 de 22.11.2011

<sup>v</sup> **RIC, sobre la denominación de venta** “2. En el Estado miembro de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de producción. No obstante, cuando la aplicación de las demás disposiciones del presente Reglamento, en particular las previstas en el artículo 9, no sean suficientes para permitir a los consumidores del Estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad

<sup>vi</sup> **LISTADO:** El referente normativo aplicable a la correspondencia entre especie científica del pescado y denominación de venta definido por la Resolución de 8 de febrero de 2013, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. BOE nº 51 de 28 de febrero de 2013.

<sup>vii</sup> **RTS Real Decreto 1521/1984. Artículo 3. Formas de presentación, conservación y comercialización de los productos de la pesca y acuicultura.**

1. Productos frescos.- Son aquellos que no han sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación. No se considera proceso conservador al desangrado, descabezado, eviscerado ni la adición preventiva del hielo, con o sin sal, o al mantenimiento en refrigeración. Para la prevención de la melanosis, en los crustáceos, se podrán utilizar los aditivos alimentarios autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

2. Productos congelados.- Son aquellos que, en estado fresco, han sido sometidos a la acción del frío hasta conseguir un descenso de la temperatura en el centro del producto de acuerdo con lo especificado en el punto 3 del artículo 12 de este Reglamento, en un tiempo máximo de ocho horas, con excepción de los tratados por salmuera. Dentro de este producto se define como <ultracongelado> aquel que, procediendo de la clase <extra> especificada en el artículo 23, punto 6, pase rápidamente a su cristalización máxima, de modo que se logre en un período de tiempo inferior a dos horas que en el centro del producto la temperatura baje de 0 a - 5 C.

Los productos así congelados se mantendrán en las instalaciones de congelación hasta conseguir su estabilización térmica. Las cámaras de conservación se mantendrán en las instalaciones de congelación hasta conseguir su estabilización térmica. Las cámaras de conservación se mantendrán a temperaturas que garanticen dicha estabilización y en ellas queda prohibida la práctica de la congelación.

3. Productos verdes o salpresados y salados.- Son los sometidos a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera.

4. Productos en salazón.- Son los sometidos a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o en salmuera, acompañada o no de otros condimentos o especias.

<sup>viii</sup> **Norma del CODEX** para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae **CODEX STAN 167-1989** Página 2 de 10

### 2.3 Presentación

2.3.1 *Pescado seccionado: pescado seccionado al que se ha quitado la mayor parte de la zona anterior de la espina dorsal (unos dos tercios, aproximadamente).*

2.3.2 *Pescado seccionado con la espina dorsal entera: pescado seccionado al que no se le ha quitado la espina dorsal.*

2.3.3 *Filetes: son lonjas de carne de pescado que se separan del cuerpo del pescado fresco mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez quitadas las aletas, las espinas principales y, en ocasiones, la pared central.*

#### 2.3.4 Otras formas de presentación

*Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:*

*i) sea suficientemente distinta de las otras formas de presentación descritas en la presente Norma;*

*ii) reúna todos los demás requisitos de la presente Norma; y*

*iii) esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o engaño al consumidor.*

2.3.5 *Cada uno de los envases deberá contener sólo una de las formas de presentación de una única especie de pescado.*

<sup>ix</sup> **(CODEX STAN 167-1989).** Incluso en los casos de salado menos intenso la NORMA CODEX exige se alcance un contenido mínimo de sal del 12% en peso.

<sup>x</sup> **DIRECTIVA DEL CONSEJO** de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

(DO L 40 de 11.2.1989, p. 34)

<sup>xi</sup> **EXPRESION DEL CONTENIDO EN SAL.** El Reglamento de Información al Consumidor en concreto es su artículo 30.1b) último párrafo en el que se indica “cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento”

Para el bacalao fresco/congelado valórese la posibilidad de menciones como las permitidas por el anexo del reglamento 1924/2006 REGLAMENTO (CE) N o 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (DO L 404 de 30.12.2006, p. 9),

“SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS”

“Solamente podrá declararse que no se han añadido sodio o sal a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto sodio o sal, ni ingrediente alguno con sodio o sal añadidos, y siempre que el producto no contenga más de 0,12 g de sodio, o su valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml.»

“BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL”

“Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de sodio/ sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Por lo que respecta a las aguas distintas de las aguas minerales naturales cuya composición se ajuste a las disposiciones de la Directiva 80/777/CEE, este valor no deberá ser superior a 2 mg de sodio por 100 ml.”

.....  
<sup>xii</sup> Reglamento 11669/2011 ANEXO VI. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN PARTE A — MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO.

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.

<sup>xiii</sup> **REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS.** Reglamento CE N° 853/2004

puntos 1 y 2 de la parte I.C del capítulo I. C.

**Requisitos aplicables a los buques congeladores**

Los buques congeladores deberán:

1. disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para reducir la temperatura rápidamente de manera que alcancen una temperatura central no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
2. disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; las bodegas de almacenamiento deberán contar con un dispositivo de registro de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible; el sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la bodega donde la temperatura sea más elevada; y.....

<sup>xiv</sup> Reglamento 1169/2011 ANEXO VI. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN PARTE A — MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO.

2. 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»...

<sup>xv</sup> **REGLAMENTO (UE) N° 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, se modifican los Reglamentos (CE) n° 1184/2006 y (CE) N° 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) n o 104/2000 del Consejo**

CAPÍTULO IV INFORMACIÓN DEL CONSUMIDOR. Artículo 35 Información obligatoria

---

1. Sin perjuicio del Reglamento (UE) n o 1169/2011, los productos de la pesca y de la acuicultura enumerados en los puntos a), b), c) y e) del anexo I del presente Reglamento que se comercialicen dentro de la Unión, con independencia de su origen o de su método de comercialización, podrán ofrecerse a la venta al consumidor final o a colectivos únicamente cuando se indique en el mercado o el etiquetado correspondientes:

a) la denominación comercial de la especie y su nombre científico,

b) el método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: «... capturado ...» o «... capturado en agua dulce ...» o «... de cría ...»,

c) la zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas, como se establece en la primera columna del anexo III del presente Reglamento,

**d) si el producto ha sido descongelado,**

e) la fecha de duración mínima, cuando proceda.

**El requisito de la letra d) no se aplicará a:**

a) a los ingredientes que contenga el producto acabado,

b) a los alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria,

c) los productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados por motivos sanitarios, de conformidad con el anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) n o 853/2004, y

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.