



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y LOS RETOS DE UNA NUEVA INFORMACIÓN ALIMENTARIA

M^a LUISA ÁLVAREZ BLANCO

DIRECTORA ADJUNTA DE FEDEPESCA Y ADEPESCA



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

¿Qué es Fedepesca?

- ☀ FEDEPESCA es la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados Frescos y Congelados.
- ☀ Más de 36 años de historia. Fedepesca se creó en el año 1978 para coordinar las actuaciones de las Asociaciones Provinciales en orden a representar como un único colectivo los intereses generales y comunes del sector.
- ☀ En el momento actual en Fedepesca representamos a un colectivo de 7.200 empresas en España actualmente



Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor

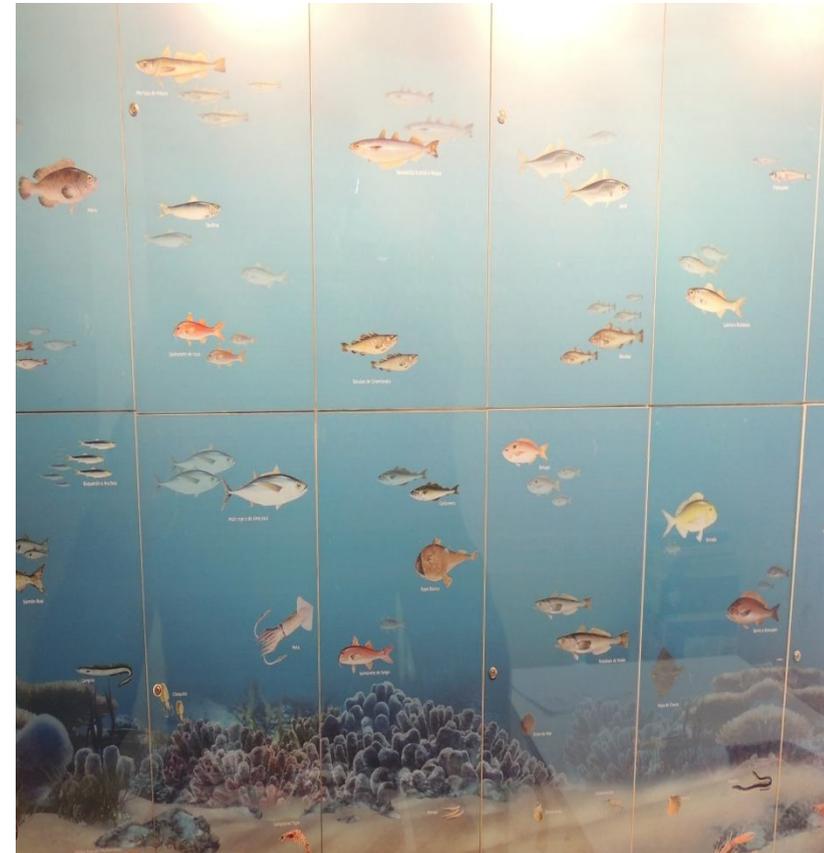


FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

¿Qué es Adepesca?

- Adepesca es la Asociación de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados de la Comunidad de Madrid
- Se constituye en Abril de 1903. Es pues una organización CENTENARIA
- En la actualidad agrupa a 898 empresarios en la Comunidad de Madrid, que suponen cerca de 1.400 establecimientos
- Representatividad del 95% en el Ayuntamiento de Madrid y del 70% en el resto de la Comunidad
- Oficinas en el Nave de Pescados y en la Calle Fernández de la Hoz 32



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

FEDEPESCA EN CIFRAS

- 7.200 PUNTOS DE VENTA.
- 30.000 EMPLEOS.
- 4.500 MILLONES DE EUROS DE FACTURACIÓN.
- 40% DE CUOTA DE MERCADO.
- RED DE COMERCIALIZACIÓN ÚNICA EN EL MUNDO.
- CONSUMO ANUAL DE PESCADO 36 KILOS.
- 13% DEL VALOR DE LA CESTA DE LA COMPRA.

**CERCANÍA, SERVICIO Y ALTA
PROFESIONALIDAD**



ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

TIPOLOGIA DE EMPRESAS

- MICROEMPRESAS.
- EL 50% DE LA EMPRESAS DETALLISTAS DE NUESTRO SECTOR NO TIENEN TRABAJADORES POR CUENTA AJENA.
- La media de trabajadores en nuestro sector es de 1,6 personas por empresa.
- Las jornadas laborales comienzan para el empresario a las 4.00 de la mañana y finalizan sobre las 21.00 horas.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

EL PAPEL DE LAS ASOCIACIONES ANTE NUEVA NORMATIVA

- CONOCER , ESTUDIAR, ALEGAR, NEGOCIAR.
- INFORMAR DURANTE TODO EL PROCESO, Y UNA VEZ PUBLICADA LA NORMATIVA.
- BUSCAR SOLUCIONES PRÁCTICAS ADAPTADAS A NUESTRO SECTOR PARA ASUMIR LA NUEVA NORMATIVA.
- FORMAR A LOS EMPRESARIOS.
- ACOMETER PROYECTOS COLECTIVOS.
- DIVULGAR , INSISTIR Y RECORDAR.
- TRASLADAR INCONVENIENTES EN LA APLICACIÓN PRÁCTICA.
- PROPUESTAS PARA MEJORAR.
- Y SIEMPRE.

COLABORAR!!!!!!!



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

¿ QUÉ HEMOS HECHO DESDE FEDEPESCA y ADEPESCA?



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

Con la colaboración de:





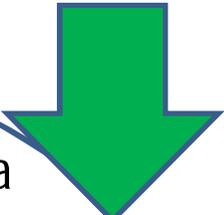
FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



13 DE DICIEMBRE 2014

**iiiiii DOS RETOS PARA NUESTRO SECTOR EN
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL EN
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA!!!!!!!**



REGLAMENTO 1379/2013 sobre la
ORGANIZACIÓN COMÚN DE
MERCADOS EN EL SECTOR DE LOS
PRODUCTOS DE LA PESCA Y
ACUICULTURA OCM
**ARTES DE PESCA Y ZONA DE
CAPTURA**

**REGLAMENTO
1169/2011** sobre
información alimentaria
facilitada al consumidor
ALÉRGENOS



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

¿ QUÉ ENCONTRAMOS EN PESCAVERDE?

**EJE1: POLÍTICA PESQUERA
COMÚN EUROPEA Y
SOSTENIBILIDAD**

**EL PESCADO QUE SE
CONSUME EN
ESPAÑA ES
SOSTENIBLE**

**GUÍAS, FOLLETOS,
CARTELES Y
VIDEOS**

ARTES DE PESCA

- Tipos y clasificación
- Calidad /precio
- Regulación y control

Eje 2: INFORMACIÓN ALIMENTARIA

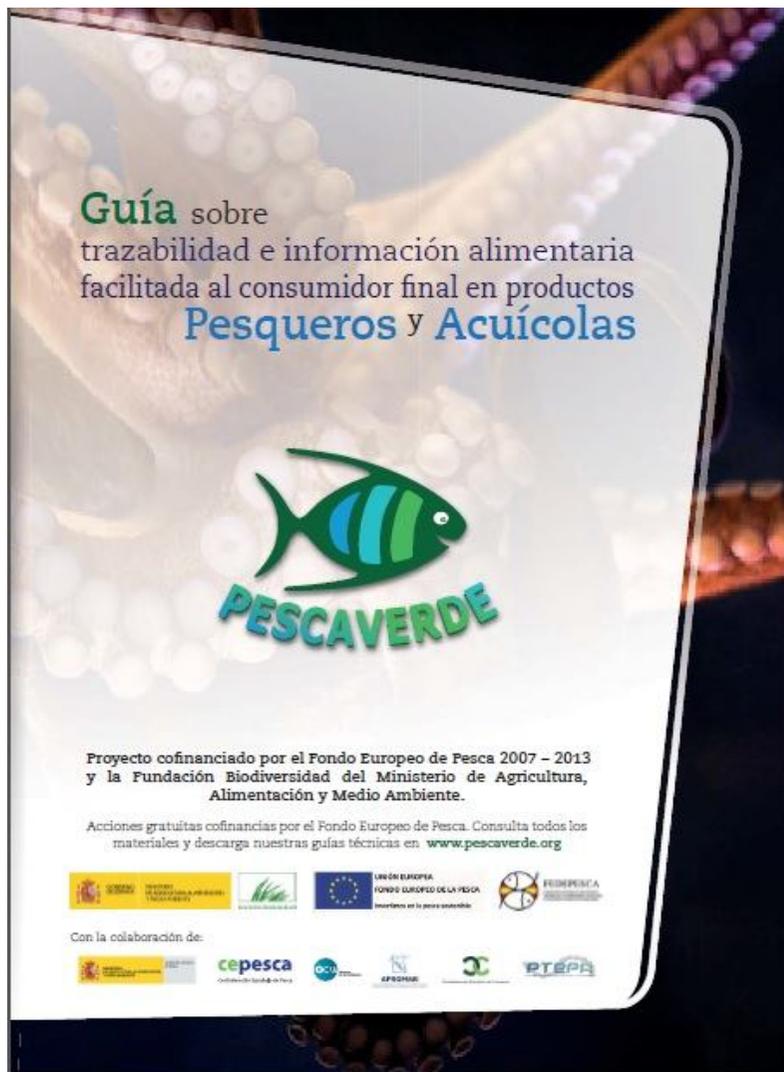
- Trazabilidad
- Novedades a partir del 13 de diciembre 2014
- Modelos de etiqueta
- Información sobre alérgenos
- Información voluntaria



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

DISPONIBLE EN www.pescaverde.org



	Página
1. INTRODUCCIÓN	8
2. DIFERENCIA ENTRE TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL	9
3. TRAZABILIDAD	11
3.1 Requisitos de trazabilidad	11
3.2 ¿Por qué debemos aplicar un sistema de trazabilidad?	12
3.3 ¿Cómo cumplimos con la trazabilidad?	12
3.4 Información de trazabilidad	14
3.5 ¿Cómo transmitir la información a partir de 2015?	17
3.6 ¿Qué documentación tengo que tener?	18
• Control de proveedores	18
• Control de clientes	18
• Documentos comerciales	19
• Registro de trazabilidad	19
3.7 ¿Cómo se hace el parte de trazabilidad?	19
4. INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL	21
4.1 ¿Por qué es importante la información de los productos de la pesca y la acuicultura?	21
4.2 ¿Qué es un producto envasado y un producto NO envasado?	22
4.3 Información obligatoria en los distintos productos de la pesca y acuicultura	22
• Información alimentaria de productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador.	22
• Información alimentaria de productos pesqueros congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador.	24
• Información alimentaria de productos de la pesca que se presenten envasados	25
4.4 ¿Sabemos qué significa cada apartado de la información alimentaria?	27
5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	36
5.1 Preguntas que puede plantearse el consumidor acerca de los alérgenos	36
5.2 ¿Cómo podemos informar al consumidor final acerca de los alérgenos presentes en la pescadería?	39
6. INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL	42
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	43



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



¿Qué información debes buscar en la pescadería?

¿Por qué es importante la información alimentaria?

Transmitir la información alimentaria al consumidor final es fundamental para que éste pueda conocer el origen de los productos y sus características, y en base a esta información poder optar por una compra responsable.

¿Qué información debe trasladar el pescader@?

Para productos sin envasar o los envasados en el momento de la compra:

Además de:

- Denominación comercial de la especie.
- Nombre científico de la especie.
- Zona de captura o de cría.
- Método de producción.
- Indicación de si el producto ha sido descongelado (excepto para productos que se venden congelados)
- Precio del producto.

A partir del 13 de diciembre también:

- Arte de pesca utilizado en la captura.
- Ingredientes o coadyuvante tecnológico presentes en los alimentos que causen alergias o intolerancias alimentarias. Obligatorio para todos los alimentos.

Existen productos específicos que deben trasladar información adicional. Más información en: www.pescaverde.org

En productos congelados de forma adicional se informará de:

- Precio por Kg de peso neto
- Precio por Kg de peso escurrido
- El porcentaje de glaseado si es igual o inferior al 5%. (agua congelada que recubre el producto para evitar la oxidación y la deshidratación de este).

Modelo de etiqueta para producto fresco que se presenta sin envasar o se envasa a petición del consumidor.

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Este <input type="checkbox"/> Atlántico Este <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar Negro <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Rubrica: _____ País: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input checked="" type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO DE AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE OSA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de cerco y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes lancha <input type="checkbox"/> Redes y similares <input type="checkbox"/> Escalas <input type="checkbox"/> Otros y similares <input type="checkbox"/> Otros
PAÍS DE ORIGEN		MASA DE AGUA DULCE PASO DE CALOR
 Nombre comercial (Nombre científico) 00,00 RVP. € KILO		

Novedades sobre alérgenos

A partir del 13 de diciembre de 2014 se debe informar sobre los alérgenos en todos los productos alimenticios.

¿Qué es un alérgeno?

Es la sustancia que causa la alergia (polen de plantas, proteínas animales, compuestos químicos, etc.). En personas susceptibles que han estado en contacto previamente con la sustancia puede inducir reacciones alérgicas.

¿Qué alérgenos podemos encontrar en los productos pesqueros?

SULFITOS(E220- E228)

Los Sulfitos son **conservantes** que se utilizan en crustáceos (gambas, langostinos, etc.) para evitar la melanosis (ennegrecimiento de las cabezas).

Tiene una función de **conservación** del producto, y mejora su presentación. Se utilizan en muchos alimentos

Algunas personas son alérgicas al pescado, mariscos y/o moluscos, pero no es necesario indicarlo porque se reconoce por el propio nombre.

¡Pregunta a tu pescadero si algún producto contiene sulfitos!

100.000 FOLLETOS Y
ON-LINE



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



CARTELES INFORMATIVOS PARA LAS PESCADERÍAS

10.000
CARTELES



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

Consulte al profesional de Venta si existen
alérgenos presentes en los productos que se
venden en este establecimiento

Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca 2007 - 2013
y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Con la colaboración de:

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA
 Federación Nacional de Asociaciones
 Provinciales de Empresarios Detallistas
 de Pescados y Productos Congelados



JORNADAS INFORMATIVAS



MURCIA



CORUÑA



AVILÉS



SEVILLA



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

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: _____

MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN

PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial (Nombre científico)



00,00

P.V.P. € KILO



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Otra: _____ <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial <i>(Nombre científico)</i>		
	0000	P.V.P. € KILO
DESCONGELADO		



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

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: _____

PAÍS DE ORIGEN

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: _____

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)



% DE GLASEO

PRECIO PESO NETO ESCURRIDO €/KG.

0000,00

P.V.P. € KILO



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



POLÍTICA PESQUERA COMÚN

Política Pesquera Común (PPC)

Las poblaciones de peces pueden aportar un esfuerzo de pesca razonable, pero hay que gestionarlos de la mejor manera posible. La pesca y la acuicultura, además de constituir una fuente de alimentación saludable y placentera, son actividades que crean puestos de trabajo indispensables en las zonas costeras. Sin embargo estas actividades deben regularse mediante la cooperación internacional con el fin de permitir una renovación continua de las poblaciones y la protección de los ecosistemas marinos, haciendo de ellas, actividades sostenibles desde el punto de vista ambiental, económico y social.

Para una gestión responsable y sostenible de la pesca deben tomarse decisiones que se sustenten en una base científica sólida y en una gestión a largo plazo. Las decisiones sobre la asignación de totales admisibles de capturas (TAC) y cuotas de pesca se basan en dictámenes científicos, cada vez se conocen mejor las diversas poblaciones de peces que se capturan, lo que permite adaptar la pesca al estado de la población.

OBJETIVOS DE LA PPC EUROPEA

1. Garantizar la subsistencia del medio marino mediante una pesca y una acuicultura sostenible, alcanzando el rendimiento máximo sostenible (captura óptima que puede extraerse de una población de peces año tras año sin poner en peligro su capacidad).

Un sistema de gestión de la pesca es beneficioso para todos porque:

- Protege la reproducción de las poblaciones para mantener un alto rendimiento a largo plazo.
- Sienta las bases de una industria rentable.
- Reparte equitativamente las posibilidades de pesca.
- Conserva los recursos marinos.

¿Son sostenibles los productos de la pesca?

Gracias a la estricta normativa y gestión europea, todo el pescado que se captura en la Unión Europea es sostenible por definición.

¿Qué son las cuotas de pesca?

Los totales admisibles de capturas (TAC) o posibilidades de pesca son límites de capturas (en toneladas o m³) que se establecen para la mayoría de las poblaciones de peces de interés comercial. Estas cuotas están basadas en dictámenes científicos que los científicos reparten entre los países de la UE en forma de cuotas nacionales, y éstas pueden intercambiarse cuotas entre sí.

Medidas técnicas que regulan la pesca

- Medidas que regulan las características de los artes de pesca en cuanto a su diseño, tales como la regulación del tamaño de malla.
- Medidas que regulan el funcionamiento del arte, tales como los límites máximos sobre los tipos de arte que pueden utilizarse y durante cuánto tiempo y los tipos de redes que pueden emplearse.
- Tallas mínimas de referencia para la conservación.
- Controles espaciales y temporales, tales como las zonas de acceso prohibido o limitado y los periodos de veda temporales.

¿Qué son los planes plurianuales?

Casi todas las poblaciones y caladeros importantes se gestionan mediante planes plurianuales, que establecen el objetivo de la gestión de la población, términos de mortalidad por pesca y tamaño de la misma.

¿Qué tecnologías se utilizan en el control de la pesca?

- Sistema electrónico de registro y notificación o diario electrónico de a bordo.
- Sistema de localización de buques por satélite.
- Sistema de identificación automática.

Control de la flota pesquera

Cada país de la UE tiene establecido un tope de capacidad de la flota, por lo que sólo pueden añadirse nuevos buques pesqueros a la flota, las eliminando previamente la misma capacidad. Con este sistema la flota europea no puede crecer evitando así la sobrepesca y favoreciendo la sostenibilidad de la actividad.

¿Puede un barco pescar lo que quiera cuando quiera?

La pesca es un sector muy regulado y controlado, la gestión de esta actividad estipula cuándo se puede pescar, qué especies se pueden capturar y cómo hay que hacerlo, y todo ello se hace en base a datos científicos.

Zonas marinas protegidas

La normativa europea y la española protegen zonas marinas de particular importancia o singularidad biológica, cuya conservación se vea amenazada por actividades de origen humano. En estas áreas la actividad pesquera se ve prohibida total o parcialmente para no interferir en la conservación de estas zonas.

100.000 FOLLETOS

¿Sabías que...?

- Europa es el 5º productor mundial de productos acuáticos, con un 4.4% del total de la producción obtenida.
- España es el principal productor de pescado de la UE, ocupando el puesto 22 de producción del mundo. Además ocupa la primera posición en generación de empleo pesquero, así como dispone de la flota más importante de la UE en términos de capacidad.
- Los planes plurianuales han permitido la recuperación de la merluza del norte y del atún rojo.
- La anchoa del cantábrico también se ha recuperado gracias a la gestión de las administraciones, para la que la UE impuso una moratoria en 2005 hasta 2010.
- La flota de cerco ha instalado en un mayor nº de barcos sondas de calibre para evitar pescar bancos de peces de talla no reglamentaria, ya que estiman las tallas de los peces antes de proceder a la pesca.
- España es uno de los países europeos más ricos en términos de biodiversidad marina. Cuenta con 8.000 km de costa, y ha marcado recientemente un hito en la conservación del mar, declarando 39 nuevas ZEPA (zonas de especial protección para las aves) a través de un proyecto pionero: LIFE+ Indemares.

EL PESCADO CAPTURADO LEGALMENTE ES SOSTENIBLE

GUÍA TÉCNICA SOBRE Política Pesquera Común Europea y Sostenibilidad.

PESCAVERDA

Elaborada por el Ministerio de Pesca, Acuicultura e Infraestructuras, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Ministerio de Pesca, Acuicultura e Infraestructuras
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

GUIA ON-LINE





FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

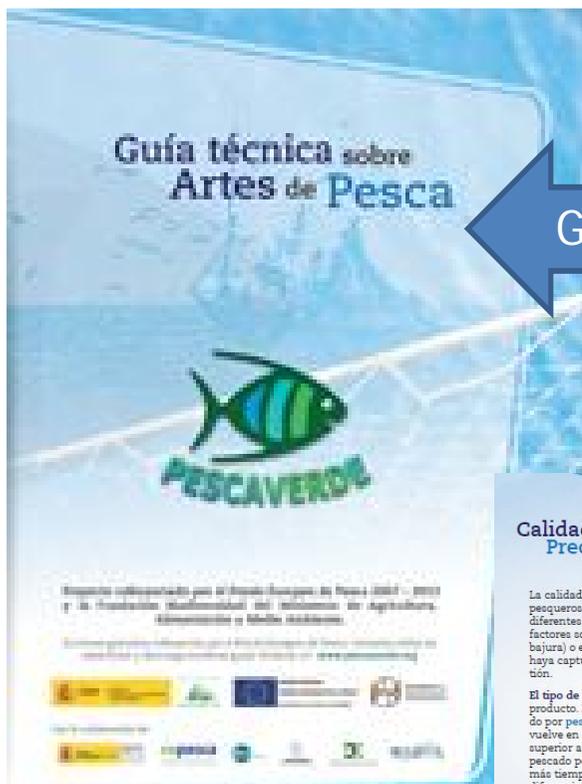


ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

LAS ARTES DE PESCA

LEGALES SON SOSTENIBLES

<https://www.youtube.com/watch?v=rUY9pIWpilk>



Guía técnica sobre
Artes de Pesca



GUIA ON -LINE

Calidad Precio y Arte de Pesca

La calidad y el precio de los productos pesqueros vienen determinados por diferentes factores. Algunos de estos factores son: el tipo de flota (altura o bajura) o el arte de pesca con el que se haya capturado el producto en cuestión.

El tipo de flota influye en el precio del producto. El mismo producto capturado por pesca de bajura que pesca y vuelve en el día suele tener un precio superior a ese mismo producto pescado por flota de altura que tarda más tiempo en desembarcar. Esta diferencia se verá reflejada en el precio que marcan los productos en nuestras pescaderías

El arte de pesca es otro elemento que influye en el precio. Ciertamente hay especies que pueden ser capturadas por varios artes de pesca, como por ejemplo la merluza. Una merluza capturada con pincho, que se captura una a una y se desembarca diariamente, posee una calidad superior y por lo tanto puede tener un precio más elevado.

100.000
FOLLETOS

Principales Arte de Pesca

Palangre:
Consiste en una línea principal paralela al fondo a la que se amarran muchos ramales con anzuelos cebados con carnasa que atraen a los peces por el olor del cebo. Es una pesca muy selectiva.

Especies que captura: pez espada, atún, marrajo, palometa, merlu, etc.

Artraste de fondo:
Son artes de tipo activo, que trabajan remolcados por una o dos embarcaciones. Consiste en un gran saco de malla con forma de embudo que avanza por el fondo tirado por el barco.

Especies que captura: platija, lenguado, merluza, bacalao, Vieiras, almejas, gambas, cigalas, etc.

Cercos:
Consiste en desplegar una red formando un semicírculo que cercará al banco de peces que es atraído mediante los focos del bote lucero. La embarcación principal se llama trufa que será la que cierra el semicírculo atrapando los peces.

Especies que captura: lisa, caballa, sardina, boquerón, atún, merluza, etc.

Chinchorro o tito:
Consiste en cercar un banco de peces con una pared de red que se dispone paralela a la costa y cuya luz de malla es tan pequeña que las especies objetivo quedan atrapadas pero no enredadas. Ambos extremos de la red tienen cables de arrastre largos.

Especies que captura: variedad de peces costeros y pelágicos como el sargo o palometa.

Red de enmalle o agallera:
Aparato vertical que se dispone entre dos aguas o en el fondo, en la que los peces quedan atrapados en la luz de malla por las apallas.

Especies que captura: bacalao, lenguado, roncador, pargo, atún, caballa, salmón, calamar, etc.

Trasmallo: alio:
Es el arte de red fijo de enmalle más tradicional, que está formado por tres paños de red superpuestos en las que los peces se enredan al intentar atravesarla.

Especies que captura: moluscos (sepia y pulpo), crustáceos (bogavante, langosta, cangrejo, centollo...), peces (raya, anguila, moeta, merlu, salmónete, etc.).

Trampas: (nasas, almadraba)
Son Métodos de pesca pasivos basados en un entramado de redes o compartimentos donde los peces pueden entrar pero no salir. Las nasas son recipientes que se estrechan en forma de embudos donde quedan atrapadas las presas, y las almadrabas están compuestas por un armazón de cables con flotadores en la superficie y fiado al fondo con anclas que permiten la verticalidad de las redes que cuelgan de los cables.

Especies que captura: nasas: pulpo, centollo, bogavante, riécora, langosta, etc. Almadraba: atún rojo principalmente

Curricán, líneas y anzuelos: anzuelos:
Los peces son atraídos al anzuelo por estímulos visuales, sea carnada natural o más comúnmente en la forma de imitaciones artificiales de organismos de presa como señuelos, anzuelos de cucharas, lombrices, etc. Se usa un sedal con uno o varios anzuelos en el extremo y se espera a que el pez lo muerda para capturarlo.

Especies que captura: caballa, atún, merlu, salmón, lubina, calamar, etc.

LOS ARTES DE PESCA NO SON BUENOS NI MALOS, todos pueden ser sostenibles siempre que cumplan con la normativa pesquera, donde se regula desde cómo, dónde y cuándo se pueden usar hasta el tamaño de luz de malla. Cada arte de pesca está diseñado para las especies que captura.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

DESCARGA NUESTRAS GUÍAS EN:

www.pescaverde.org



The screenshot shows the website's navigation menu with the following items: INICIO, FEDEPESCA, PROYECTO, JORNADAS, GUÍAS Y MATERIAL DIVULGATIVO, NOTICIAS Y SALA DE PRENSA, and CONTACTO. Below the menu, there are two guide options:

- Guía Información Alimentaria**
La adaptación de la información al consumidor a las nuevas exigencias constituye un reto, especialmente en cuanto a denominación de las zonas de captura y la información sobre artes de pesca utilizadas.
Descarga la guía en el formulario lateral.
- Guía técnica sobre Artes de Pesca**
La capacidad de captura de las flotas es el producto del esfuerzo de pesca y la eficiencia combinada de los artes de pesca y de la embarcación pesquera. Es por tanto, que el modo utilizado para la captura del pescado es crucial en la ordenación pesquera y muy

On the right side of the page, there is a form titled "Descargar Guía" with the following fields: Nombre, Apellidos, Correo electrónico, Lugar de residencia, and a dropdown menu labeled "Seleccionar una guía...". A green button labeled "Descargar Guía" is located below the form. A red circle highlights the entire form area, and a red arrow points from the text "Descarga la guía en el formulario lateral." to the form.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

VÍDEOS



<http://www.pescaverde.org/video-artes-de-pesca/>

<http://www.pescaverde.org/video-informacion-alimentaria-al-consumidor/>



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

CURSOS ESPECÍFICOS SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

MANUAL
ESPECÍFICO Y
GUIA DE
PESCAVERDE

CASOS
PRÁCTICOS
ETIQUETAS

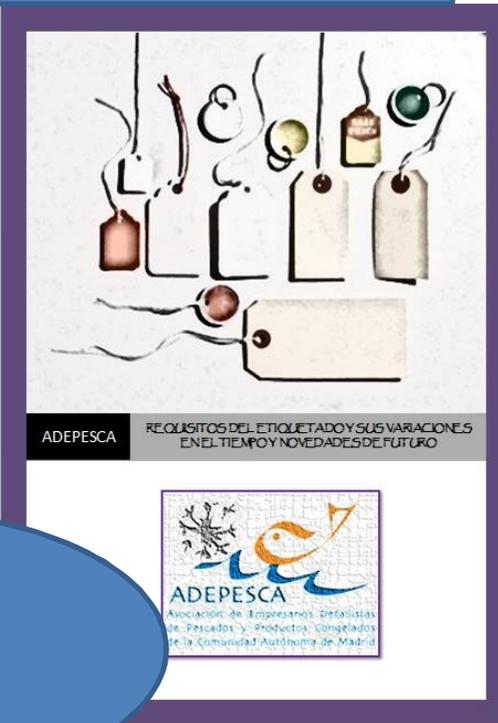
1.500 ALUMNOS FORMADOS EN
2014 Y 2015

CONOCIMIENTO
INFORMACIÓN
ALIMENTARIA

2 GRUPOS CADA
LUNES Y en puntos
de VENTA

Profesorado
ALTAMENTE
CUALIFICADO

Formación
GRATUITA



Diapositiva 22

I1

Cuanta gente se ha formado?

lalvarez; 03/12/2014



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



- Desarrollo de un programa informático para, con el asesoramiento adecuado, poder editar cada GPCH de forma personalizada por empresa
- Asesoría personalizada en sesiones de máximo 5 empresas, editan su propia Guía y los registros con este programa.
- También nos desplazamos a los puntos de venta y formación en Mercados.



La Guía y el Programa Informático se han actualizado con las Novedades
DE TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

DIFICULTADES ENCONTRADAS

- Se acaba de publicar el nuevo REAL DECRETO 126/2015

ELABORACIÓN

MANIPULACIÓN

VENTA INMEDIATA

VENTA DIRECTA





Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad

Artículo 5. Requisitos de la información alimentaria obligatoria:

“La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se envasen por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá incluir, sin perjuicio de aquellos otros requisitos que establezcan las disposiciones específicas correspondientes para cada alimento en particular, las indicaciones contempladas en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) nº 1169/2011, excepto lo indicado en el artículo 9, apartado 1, letra l). ”

En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al envasador de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h) del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

PROPUESTA DE REDACCIÓN

- “La información alimentaria obligatoria de los alimentos **manipulados** que se envasen por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberán cumplir con las **exigencias establecidas en el artículo 4**, y tendrán las mismas exigencias que los alimentos considerados en el Capítulo I.
- La información alimentaria obligatoria de los alimentos **elaborados** que se envasen por los titulares del comercio al por menor **para su venta directa** en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá incluir, sin perjuicio de aquellos otros requisitos que su establezcan las disposiciones...(Misma redacción)...”



OTROS PROBLEMAS

- SIGUEN EN VIGOR LOS REALES DECRETOS DE ETIQUETADO PRODUCTOS PESQUERO, SE MANTIENE EL MODO DE PRESENTACIÓN
- PRODUCTOS CONGELADOS A GRANEL: REGLAMENTO 1169 PESO NETO Y PESO ESCURRIDO SON LO MISMO.
NORMA ESPAÑOLA (PRECIO NETO, PRECIO NETO ESCURRIDO, SI PORCENTAJE DE GLASEO ES SUPERIOR AL 5%)
- DIFICULTAD DE TRASVASE DE LA INFORMACIÓN ENTRE LOS DIFERENTES ESLABONES DE LA CADENA





FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA
Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

UNA NUEVA OBLIGACIÓN EN EL SECTOR PESQUERO

- Reglamentos de Control Pesquero: Desde el 1 de Enero de 2015 TRANSMISION ELECTRÓNICA DE DATOS DE TRAZABILIDAD.
- Nueva Ley de la Calidad Alimentaria que está en tramitación, EN PRINCIPIO NO APLICA A COMERCIO MINORISTA PERO NO SE HA DETALLADO BIEN.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor

SETPESCA: LA SOLUCION TRANSMISION ELECTRÓNICA DE DATOS.

- **SETPESCA**, programa de gestión integral de la trazabilidad para la Nave de Pescados de Mercamadrid
- **SETPESCA** se está desarrollando en colaboración entre mayoristas y minoristas.
- PERMITIRÁ TRANSMISION DE DATOS DE LAS COMPRAS REALIZADAS EN TIEMPO REAL.
- OBTENCIÓN DEL FICHERO ELECTRONICO A TRAVÉS DE CUALQUIER DISPOSITIVO
- CENTRO DE IMPRESIÓN DE ALABARÁN CON NÚMERO DE LOTE Y DE LAS ETIQUETAS PARA LOS MOSTRADORES
- COMPATIBLE CON CUALQUIER SOFTWARE.



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

¡¡RECORDAD!!

**PARA ESTAR GUAPOS, SANOS Y EN FORMA HAY
QUE COMER MUCHO PESCADO
4 VECES A LA SEMANA.**



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados
de la Comunidad Autónoma de Madrid

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

luisaalvarez@fedepesca.org

luisa@adepesca.com

91.319.70.47

C/Fernández de la Hoz 32 Madrid