GREMI DE CONSIGNATARIS-MAJORISTES DE PESCA I MARISC FRESC I COMBOLAT DE BARCELONA I PROVINCIA

LA TRAÇABILITAT dels productes frescos de la pesca

mercabarna

LEGISLACIÓ ETIQUETATGE

RD 121/2004 de 23 de gener, BOE núm. 31 de 5 de febrer de 2004

Art.º 4 ETIQUETATGE

Els productes pesquers vius, frescos, refrigerats o cuits, hauran de portar a l'envàs i/o embalatge corresponent, o en els palets, en un lloc ben visible, una etiqueta amb unes dimensions mínimes de 9,5 cm de llarg per 4 cm d'alçada i contemplarà els caràcters llegibles i indelebles, com a mínim, les següents especificacions:

a) Denominació comercial i científica de l'espècie.

b) Mètode de producció
- Pesca extractiva o pescat
- Pescat en aigües dolces
- Criat a aqüicultura
- Marisqueig

c) Nom de la zona de captura o de cria.

d) Pes net per a productes envasats.

e) Tipus de presentació o tractament
- Eviscerat: evs
- Amb cap: c/C
- Sense cap: s/C
- Filetejat: f
- Cuit: c
- Descongelat
- Altres

f) Identificador del primer expedidor o centre d'expedició.

Etiqueta per a productes de la Unió Europea

Zona de captura o cria	Primer expedidor o centre expedidor Núm. de RSI o Núm. d'autorització Domicili Nom	
Denominació comercial Denominació científica		
Pes net (Producte envasat)	Mètode de producció	Tipus de presentació o tractament

Mín 4 cm — Mínim 9,5 cm

Etiqueta per a productes de tercers països

Zona de captura o cria	País d'origen	Calibre	Frescor: Categoria: E A B
Denominació comercial Denominació científica			
Pes net (Prod. envasat)	Mètode de producció	Tipus de presentació o tractament	Expedidor: Núm. cognoms i adreça
Data de classificació i data d'expedició			

Mín 4 cm — Mínim 9,5 cm

ANNEX II
Zones de captura i cria
Pesca extractiva

Zona de captura	Definició de la zona
Atlàntic Nord-oest	Zona FAO núm. 21
Atlàntic Nord-est	Zona FAO núm. 27
Mar Bàltic	Zona FAO núm. 27, III d
Atlàntic Centre-oest	Zona FAO núm. 31
Atlàntic Centre-est	Zona FAO núm. 34
Atlàntic Sud-oest	Zona FAO núm. 41
Atlàntic Sud-est	Zona FAO núm. 47
Mar Mediterrani	Zona FAO núm. 37.1, 37.2, 37.3
Mar Negre	Zona FAO núm. 37.4
Oceà Índic	Zona FAO núm. 51 i 57
Oceà Pacífic	Zona FAO núm. 61, 67, 71, 77, 81 i 87
Antàrtic	Zona FAO núm. 48, 58 i 88

ZONES DE PESCA

Tant per als productes pescats en aigües dolces com per als productes cultivats, s'indicarà l'Estat membre o país tercer on s'hagi pescat o cultivat el producte en la seva fase final de desenvolupament.

La indicació de les zones de captura, de pesca en aigües dolces o de cria, pot fer-se més precisa per part de qualsevol operador que intervé en el procés de producció o comercialització d'un producte, mantenint en tot cas, la zona genèrica.

L'etiqueta ha de constar a l'envàs i/o embalatge en la seva primera posada a la venda, i haurà d'acompanyar el producte en les diverses fases de comercialització des d'aquesta primera venda a posada en el mercat fins al consumidor final, incloent el transport i la distribució.

Les Comunitats Autònomes amb llengua cooficial diferent de la llengua oficial de l'Estat poden establir que les especificacions contingudes en aquest article 4, figurin en la llengua oficial de l'Estat o en text bilingüe.

Art.º 5 REENVASAT

Quan es parli a terme aquesta operació derivada o no del desdoblament d'una quantitat de producte, el nou propietari o expedidor mantindrà les dades de l'etiqueta remesa pel primer expedidor o centre d'expedició, a les quals haurà d'afegir les dades que l'identifiquin de forma adjunta a l'etiqueta.

Art.º 4.4 ETIQUETA VENDA GRANEL

El contingut de l'etiquetatge, que ha de servir d'informació en la venda a granel al consumidor final serà exposat en els punts de venda amb l'etiqueta o en un tauler o cartell de tal forma que es puguin identificar les característiques del producte contenint, com a mínim, les següents especificacions:

a) Denominació comercial de l'espècie.

b) Mètode de producció
- Pesca extractiva o pescat
- Pescat en aigües dolces
- Criat a aqüicultura
- Marisqueig

c) Nom de la zona de captura o de cria, conforme a l'establert a l'annex II (Veure quadre més a dalt).

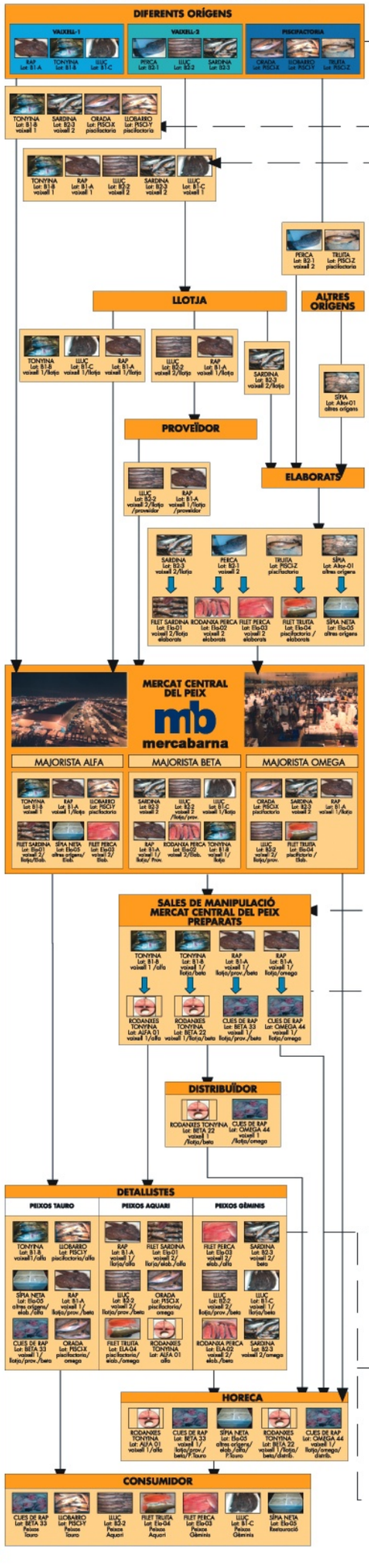
d) Tipus de presentació i/o tractament
- Eviscerat: evs
- Amb cap: c/C
- Sense cap: s/C
- Filetejat: f
- Cuit: cc.
- Descongelat
- Altres

ETIQUETA VENDA GRANEL

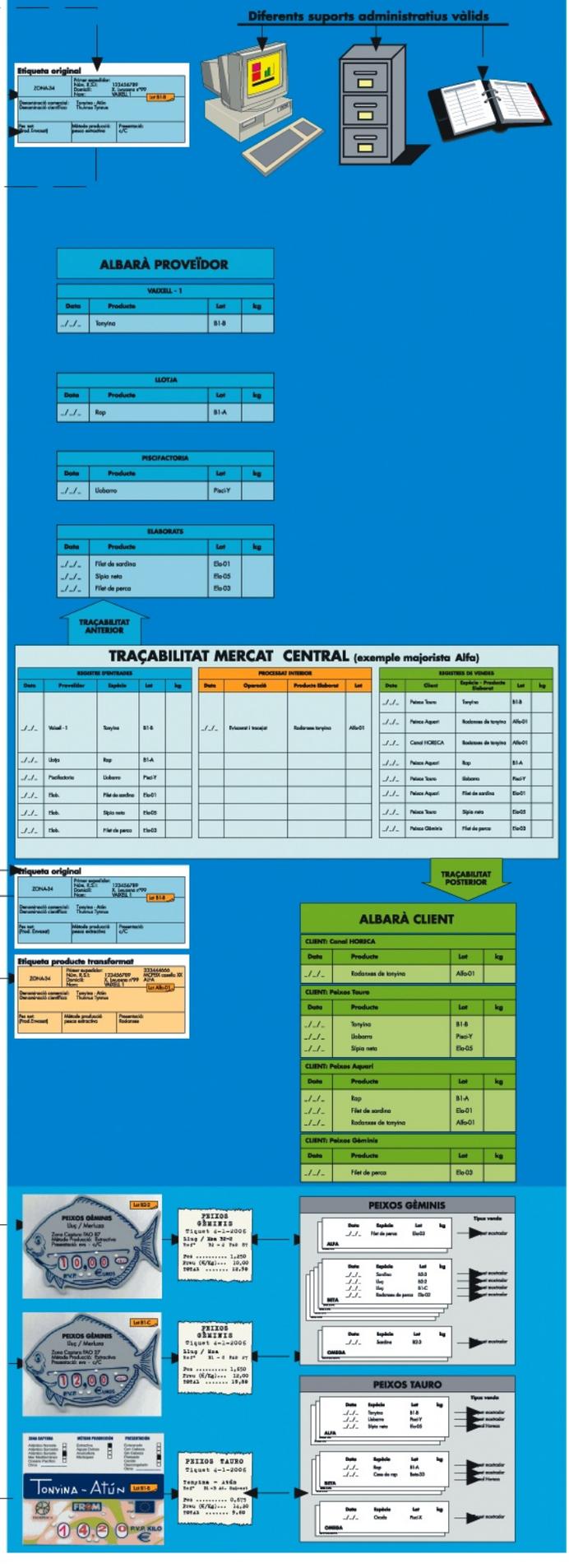
Zona de captura o cria		
Denominació comercial		
	Mètode de producció	Tipus de presentació o tractament

Mín 4 cm — Mínim 9,5 cm

DIAGRAMA FLUX COMERCIAL



CIRCUIT ADMINISTRATIU



TRAÇABILITAT

DEFINICIÓ

S'entén per "TRAÇABILITAT" la possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de totes les etapes de producció, transformació i distribució, d'un aliment, un pinso, un animal destinat a la producció d'aliments o una substància destinada o ser incorporada en aliments o pinsos o amb probabilitat de ser-ho.

APPCC

La TRAÇABILITAT (Reglament 178/2002 d'obligat compliment a partir de l'1.01.2005) està implícita en el sistema d'Anàlisis de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) que ha de tenir tota empresa alimentària (RD 2207/1995) –modificat pel RD 202/2000–

REGISTRES I ARXIUS

Els llibres –registre d'Entrades i Sortides a del Control de Proveïdors–, serà necessari adaptarlos o incorporarlos als procediments amb fins de TRAÇABILITAT.

- Registre de Proveïdors Homologats
- Registre d'Entrades
- Registre de Sortides

Cada eslaló de la cadena de distribució ha de recaltitzar registres per a conèixer l'origen, la ubicació i la trajectòria dels productes. Així mateix, haurà de conservar la documentació com a mínim dos anys.

SUPORT ADMINISTRATIU

Existeix en el mercat un ampli ventall de possibilitats de Registres i Arxius, que permeten una ràpida localització de la informació davant l'aparició de qualsevol incidència. Els sistemes informàtics faciliten la creació de bases de dades i ofereixen major rapidesa en la recerca d'informació.

La **TRAÇABILITAT ANTERIOR**

(cap enrere) permet obtenir de forma ràpi la informació associada al producte.

La **TRAÇABILITAT INTERIOR**

(del procés) permet enllaçar la informació del producte que entra amb el producte que surt, tant si el producte es transformat com si no es transforma.

a) Si el producte es transforma haurà d'indicar-se en el nou lot.

b) Si el producte no es transforma pot mantenir-se el lot inicial o referenciar-lo novament.

La **TRAÇABILITAT POSTERIOR**

(cap endavant) permet conèixer on s'ha venut o distribuït el producte.

TRAÇABILITAT I RESPONSABILITAT

La responsabilitat en relació a la TRAÇABILITAT, acaba quan s'identifica l'eslaló anterior i l'eslaló posterior de qualsevol producte investigat. Es aconsellable efectuar simulacres d'incidències de productes per verificar el sistema implantat de registre de dades.

PROTECCIÓ DEL CONSUMIDOR

La **TRAÇABILITAT** té com a objectiu protegir als interessats dels consumidors i diferéixs una base per a escollir amb coneixement de causa els aliments que consumeixen. Té, així mateix, com a objectiu prevenir:

a) Les pràctiques fraudulentes

b) L'adulteració d'aliments

c) Qualsevol altra pràctica que pugui induir a engany al consumidor

Els **CONSUMIDORS** se senten més satisfets i confiats en els productes que consumeixen, tenint la garantia que existeix transparència informativa al llarg de tota la cadena de distribució.