



La Pescadería **EN VERDE**

A decorative horizontal bar consisting of ten squares in a gradient of colors from blue to green.



Elaborado por el equipo técnico de FEDEPESCA

TEMA 9

TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL

ÍNDICE

- INTRODUCCIÓN
- REQUISITOS DE TRAZABILIDAD
- INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD
- INFORMACIÓN A FACILITAR AL
CONSUMIDOR FINAL
- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
- INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL
- PÁGINAS WEBS DE INTERÉS



NOTAS

[illegible]

1. INTRODUCCIÓN

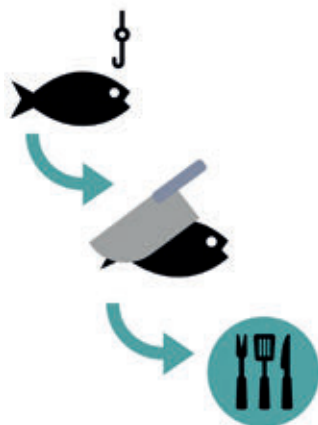
En primer lugar debemos distinguir entre trazabilidad e información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor:

La **TRAZABILIDAD** es la capacidad de realizar un seguimiento de los productos a lo largo de todas las fases de la cadena comercial. Y en el caso de los productos pesqueros y acuícolas será la posibilidad de rastrear el pescado en todas las fases de la cadena comercial que van desde el buque o la piscifactoría a la mesa.

La **INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR** es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

Con el objetivo de trazar un alimento es necesario transmitir una información a lo largo de la cadena alimentaria desde el primer operador hasta el último, esta información que hay que trasladar a lo largo de la cadena alimentaria incluye la información alimentaria que hay que trasladar al consumidor final en la pescadería.

**POR TANTO, LA
INFORMACIÓN
ALIMENTARIA
FACILITADA AL
CONSUMIDOR FINAL
ES PARTE DE LA
INFORMACIÓN DE
TRAZABILIDAD.**



2. REQUISITOS DE TRAZABILIDAD:

Para que la trazabilidad cumpla su función, debe aplicarse a toda la cadena desde el productor al consumidor final. Por tanto, cada operador de la cadena debe trasladar la información al siguiente eslabón para que llegue al detallista y este pueda informar al consumidor.

LA TRAZABILIDAD IMPLICA LA CAPACIDAD DE PODER IDENTIFICAR LA PROCEDENCIA Y EL DESTINO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS, DE FORMA QUE SE TRANSMITA LA INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD AL SIGUIENTE OPERADOR.

Cuando se vende el producto directamente al consumidor final es obligación del minorista trasladar al consumidor la información alimentaria indicada más adelante, no la información completa de trazabilidad. Como hemos dicho, la información al consumidor forma parte de la información que se utiliza para trazar el producto.

En caso de que la venta se realice a otras empresas (hostelería, colegios, residencias, etc.) sí se deberá documentar la trazabilidad hacia delante, mediante documentos de venta (facturas o documentos de acompañamiento) que nos permitan identificar que producto hemos comprado, a quien se lo hemos comprado y a quien se lo hemos vendido. Se traspasará toda la información de trazabilidad.

El aseguramiento de la trazabilidad es OBLIGATORIO. Las empresas están obligadas a poner a disposición de la administración competente, cuando esta así lo requiera, la documentación que soporta su sistema de trazabilidad.

TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:

Permite conocer cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de los mismos.

- Qué productos entran en la pescadería
- Quiénes son los proveedores de dichos productos
- Cuándo se han adquirido dichos productos

TRAZABILIDAD INTERNA:

Está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de la empresa.

Esta información es especialmente importante cuando los productos se dividan, cambien o mezclen, por lo que se deberá tener identificado en los almacenes dichos lotes nuevos y disponer de la información referente a la trazabilidad hacia atrás de los mismos, es decir, de los lotes iniciales que forman un nuevo lote.

Los establecimientos detallistas de productos de la pesca que por sus condiciones particulares realicen actividades de elaboración deben registrar la información relativa a la trazabilidad de los productos finales, es decir, deberán tener la documentación correspondiente de los alimentos y sustancias incorporadas al producto final.

TRAZABILIDAD HACIA DELANTE:

Consiste en registrar tanto los datos de los productos preparados para la expedición como los del cliente inmediato al que se lo entregan, que sea empresa no cuando sean consumidores finales.

- Qué productos se entregan a un cliente fuera del establecimiento
- Quiénes son los clientes de dichos productos
- Cuándo han sido entregados dichos productos

3. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

Los proveedores deben facilitar toda la información vinculada al lote de los productos de la pesca y de la acuicultura a partir de la primera venta, es decir, todo suministrador de la cadena pesquera debe facilitar la información de trazabilidad al siguiente operador de la cadena. Esta información que debe llevar cada lote de productos es:

- a) El **número de identificación de cada lote**: cada operador determinará el sistema de loteado y lo tendrá descrito en el sistema de trazabilidad.
- b) El número de identificación externa y el nombre del **buque pesquero o nombre de la unidad de producción acuícola**: números y letras de la matrícula en el casco del buque, nombre con el que está registrado el buque, nombre de la unidad de producción acuícola (titular de la explotación y código de registro de explotación ganadera REGA)
- c) El **código 3 – alfa de la FAO de cada especie**: según el código establecido por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- d) La **fecha de las capturas o la fecha de producción**: podrá indicarse por cada día de captura o bien, mediante el período comprendido entre el primer día de captura y el último día de captura.
- e) Las **cantidades de cada especie** en kilogramos, expresadas en peso neto, o, cuando proceda, en número de ejemplares.
- f) El nombre y la dirección de los **proveedores y destinatarios**: es obligatorio que los operadores identifiquen al proveedor o proveedores inmediatos, y, excepto cuando sean consumidores finales, al destinatario o destinatarios inmediatos de los productos de la pesca y la acuicultura.

g) **Denominación comercial y nombre científico:** según se establece cada año en la resolución 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.

h) **Zona de captura o de cría del producto:** En el caso de productos de la pesca capturados en el mar, la denominación por escrito de la subzona o división enumerada en las zonas de pesca de la FAO, así como la denominación de dicha zona expresada en términos comprensibles por el consumidor, o un mapa o pictograma que muestre dicha zona.

En caso de productos de pesca capturados en agua dulce, la mención de la masa de agua de origen del Estado miembro o del tercer país de procedencia del producto.

En caso de productos de acuicultura, la mención del Estado miembro o del tercer país en el que el producto haya alcanzado más de la mitad de su peso final, haya permanecido más de la mitad del período de cría o, en el caso de los mariscos, haya estado seis meses como mínimo en fase de cría o de cultivos finales.

i) **Método de producción:** modo de obtención de los productos de la pesca y de la acuicultura que puede ser, "capturado" en el caso de pesca extractiva o pescado, "capturado en agua dulce" para el pescado en aguas dulces, o "de cría" para el criado en acuicultura o marisqueo.

j) **Indicación si el producto ha sido descongelado.** Si el producto ha sido descongelado, se debe indicar la palabra "descongelado". No tendrá que figurar la palabra descongelado en caso de que hayan sido congelados previamente por motivos sanitarios o porque se les vaya a aplicar tratamientos como el ahumado, salazón, cocción, conservación en salmuera, secado o una combinación de ellos.

k) **Fecha de expedición:** Fecha en la que el proveedor de salida al producto de la pesca o acuicultura hacia el destino.

l) **Fecha de congelación** (para productos congelados envasados)

- m) Información sobre todo **ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011** o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alérgicas o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.
- n) Categoría de **arte de pesca** utilizado en caso de pesca extractiva.
- o) **Fecha de caducidad o consumo preferente**, cuando proceda.

ACTUALMENTE LA INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS SE FACILITA GENERALMENTE A TRAVÉS DE UN DOCUMENTO COMERCIAL VINCULADO AL PRODUCTO.

A PARTIR DE 2015 ESTOS MÉTODOS DE IDENTIFICACIÓN DEBEN SER SUSTITUIDOS POR MEDIOS ELECTRÓNICOS COMO UN CÓDIGO, CÓDIGO DE BARRAS, UN MICROPROCESADOR ELECTRÓNICO O UN DISPOSITIVO O SISTEMAS DE MARCADO SIMILARES.

4. INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL

La información facilitada al consumidor final forma parte de la información de trazabilidad y es fundamental en la venta de productos alimenticios, esta información que se suele transmitir a través de una etiqueta o expuesta en la tablilla permite informar adecuadamente al consumidor en el momento de compra.

Actualmente, será obligatoria la indicación de las siguientes menciones en los productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador

TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL

- Denominación comercial** de la especie
- Nombre científico** de la especie
- Zona de captura o de cría** en el caso de acuicultura
- Método de producción:** "capturado" en el caso de pesca extractiva (mar u océano), "capturado en agua dulce" en el caso de pescado en aguas dulces y "De cría" en el caso de Acuicultura
- Categoría de **arte de pesca** utilizado en pesquerías extractivas
- Información sobre todo **ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011** o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.
- Precio** del producto

ZONAS DE CAPTURA ☐ Atlántico Noroeste ☐ Atlántico Noreste ☐ Atlántico Centro Oeste ☐ Atlántico Centro Este ☐ Atlántico Suroeste ☐ Atlántico Sureste ☐ Mar Mediterráneo y Mar negro ☐ Océano Índico ☐ Océano Pacífico Subzona: _____ Otra: _____	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: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
		
00,00 P.V.P. € KILO		

*La información de alérgenos, según el Real Decreto 126/2015, se podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

- A. La información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.
- B. La información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

*Además ¿Qué información adicional deben llevar los siguientes productos pesqueros y acuícolas?

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas DESCONGELADOS que se presenten sin envasar y envasados a petición del consumidor

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: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
		
DESCONGELADO		
00,00 P.V.P. € KILO		

DESCONGELADOS	Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda.
CONGELADOS	Mención «Producto congelado» Precio por Kg de peso neto; Precio por Kg de peso neto escurrido y el porcentaje de glaseado (*En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5% no será necesario indicar dicho porcentaje)
ENVASADOS (No es el caso de los envasados a petición del consumidor final):	Lista de ingredientes. La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones utilización El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria con el que se comercialice el alimento. El modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento Indicación de si el producto ha sido descongelado cuando corresponda.
MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	Fecha de consumo preferente o bien la expresión «Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta» Todos los envases de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán una marca de identificación para poder identificar, en todo momento del transporte, distribución y entrega al detallista, el centro de expedición del que proceden con el fin de asegurar la trazabilidad del producto. Los embalajes de moluscos bivalvos vivos que constituyan envases unitarios de venta al consumidor deberán estar cerrados después de su salida del centro de expedición hasta su presentación a la venta al consumidor final.

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas CONGELADOS que se presenten sin envasar i se envasen a petición del consumidor

PRODUCTO CONGELADO		
ZONAS DE CAPTURA ☐ Atlántico Noroeste ☐ Atlántico Centro Oeste ☐ Atlántico Centro Este ☐ 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: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
	% DE GLASEO _____ PRECIO PESO NETO ESCURRIDO _____ €/KG.	00,00 P.V.P. € KILO

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos ENVASADOS en la pescadería

ENVASADO		
ZONAS DE CAPTURA Atlántico Noroeste	MÉTODO DE PRODUCCIÓN Capturado	ARTES DE PESCA Sedales y anzuelos
Conservar en refrigeración entre 0 °C y 5°C. Condiciones de utilización: cocina completamente. En caso de consumir crudo o prácticamente crudo congelar a -20°C al menos 24 h.		
FECHA DE CADUCIDAD 25/12/2014		
Merluza fileteada (Merluccius merluccius)		
3,45 €/envase		
	 PESCADERÍA FEDEPESCA	
PESO NETO 500 g.	PRECIO/KG 6,90 €/KG.	
C/ Fernández de la Hoz 32, 28010, Madrid. TLF: 913 19 70 47		

5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Desde el 13 de diciembre de 2014 es obligatorio informar en las pescaderías de los alérgenos que presenten estos productos. El Reglamento Europeo 1169/2011 establece en sus menciones obligatorias de información al consumidor indicar "todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada". En definitiva se debe indicar de las sustancias que causen alergia o intolerancia en pescadería. Pero ¿sabemos que es una alergia, una intolerancia o un alérgeno? ¿De qué alérgenos debemos informar? ¿Cómo debemos informar?

Un alérgeno es una **sustancia que puede inducir una reacción alérgica en personas susceptibles, que han estado en contacto previamente con el alérgeno**. Es la sustancia que causa la alergia, pueden ser proteínas de alimentos, compuestos químicos, etc.

Del listado de alérgenos que figuran en el anexo II del Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, el que nos podemos encontrar en la pescadería es: El dióxido de azufre o sulfitos.

El término "sulfitos" incluye al dióxido de azufre y varias sales de sulfito inorgánico que liberan SO₂ en las condiciones de uso.

Los sulfitos son compuestos polivalentes desde un punto de vista tecnológico que encuentran aplicación en distintos tipos de alimentos. Entre sus funciones más relevantes en pescadería se utilizara para evitar la melanosis en crustáceos, es decir, evitar que a los crustáceos se le pongan las cabezas negras.

La información sobre alérgenos alimentarios podrá facilitarse de forma oral por parte del pescadero, siempre que:

- La información pueda suministrarse fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento.
- La información esté registrada de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y es fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control.
- En el establecimiento se indicará de manera fácilmente visible, legible y accesible a los consumidores, que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias que causen alergias en pescaderías.
- En definitiva, se deberá colocar un cartel en el que se indique que puede solicitar al personal del establecimiento la información sobre alérgenos en pescadería y disponer de un documento en el que se indique los alérgenos que contiene los productos. Por ejemplo, los sulfitos en las gambas.

El propio pescado, marisco o moluscos son alérgenos alimentarios, que puede causar alergia en personas alérgicas. Es de obligada declaración según la normativa alimentaria, no obstante, debido a que se reconoce por el propio nombre comercial no es necesario indicarlo porque se sobreentiende.

6. INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL

Además de la información obligatoria que se debe trasladar al consumidor final, existe la posibilidad de trasladar la siguiente información extra, siempre que sea clara y sin ambigüedades:

- Se podrá informar sobre la fecha de captura de los productos de la pesca o de recolección de los productos de acuicultura.
- Se podrá informar sobre la fecha de desembarque de los productos de la pesca.

- Se podrá informar sobre el puerto de desembarque.
- Información sobre el buque que ha capturado los productos
- Datos medioambientales
- Más especificaciones sobre los artes de pesca utilizados en la captura, como se explica en el siguiente apartado.
- Información sobre técnicas de producción acuícola
- Información de naturaleza ética o social (derechos humanos, explotación infantil, etc.).
- Información nutricional del producto.
- Se puede utilizar el imago tipo Omega 3 Natural elaborado por el ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

7. PÁGINAS WEBS DE INTERÉS:

<http://pescaverde.org/etiquetado-voluntario/>

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

<http://www.fao.org/fishery/area/search/es>

<http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2011-82311>

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2Denomin_comerc.aspx

Reglamento europeo 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 24 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. <https://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf>

Reglamento europeo 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. <https://www.boe.es/doue/2013/354/L00001-00021.pdf>

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1999-17996>

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-2293>

RECUERDA QUE...

La **TRAZABILIDAD** es la capacidad de realizar un seguimiento de los productos a lo largo de todas las fases de la cadena comercial. Y en el caso de los productos pesqueros y acuícolas será la posibilidad de rastrear el pescado en todas las fases de la cadena comercial que van desde el buque o la piscifactoría a la mesa. POR ESO EXISTE:

- **TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:** Permite conocer cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de los mismos.
- **TRAZABILIDAD INTERNA:** Está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de la empresa.
- **TRAZABILIDAD HACIA DELANTE (SOLO EN CASO DE VENDER A OTRAS EMPRESAS):** Consiste en registrar tanto los datos de los productos preparados para la expedición como los del cliente inmediato al que se lo entregan.

La **INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR** es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

LA INFORMACIÓN QUE DEBE LLEVAR CADA LOTE DE PRODUCTOS ES:

- a) El número de identificación de cada lote
- b) El número de identificación externa y el nombre del buque pesquero o nombre de la unidad de producción acuícola
- c) El código 3 – alfa de la FAO de cada especie
- d) La fecha de las capturas o la fecha de producción
- e) Las cantidades de cada especie en kilogramos, expresadas en peso neto, o, cuando proceda, en número de ejemplares.
- f) El nombre y la dirección de los proveedores y destinatarios
- g) Denominación comercial
- h) Nombre científico
- i) Zona de captura o de cría del producto

j) Método de producción: "capturado", "capturado en agua dulce" ó "de cría".

k) Si el producto ha sido descongelado, se debe indicar la palabra "descongelado". No tendrá que figurar en caso de que hayan sido congelados previamente por motivos sanitarios o cuando sea una fase del proceso de producción técnicamente necesaria.

l) Fecha de expedición

m) Fecha de congelación (para productos congelados envasados)

n) Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alérgicas o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.

o) Categoría de arte de pesca utilizado en caso de pesca extractiva

p) Fecha de caducidad o consumo preferente, cuando proceda.

La **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR FINAL** forma parte de la información de trazabilidad, en el caso del pescado fresco es:

a. Denominación comercial de la especie

b. Nombre científico de la especie

c. Zona de captura o de cría en el caso de acuicultura

d. Método de producción: "capturado" "capturado en agua dulce" y "De cría"

e. Categoría de arte de pesca utilizado en pesquerías extractivas

f. Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada.

g. Precio del producto

La Pescadería
EN VERDE

