

Guía de etiquetado de productos del mar

MARISCOS COSTALUZ · Industria: XXXXXXXXXX

❖ Creador del documento: Mikel Vázquez Martín - 655155157.

❖ Qué debe llevar cada etiqueta, por qué, y cómo se hace con nuestro ERP

Versión	1.2
Fecha	07/10/2026
Se aplica a	Pescado y marisco fresco, congelado, cocido (con cáscara y pelado), elaborados y moluscos bivalvos vivos; uso de sulfitos en crustáceos
Revisión	Revisar cada vez que cambie una norma o el listado oficial de denominaciones, y como mínimo una vez al año

Todo lo que aquí se exige está sacado del texto oficial vigente de cada norma, con el artículo al lado. Las copias oficiales de esas normas están en la carpeta «normativa_oficial», junto a este documento.

Índice

1. Por qué existe esta guía y cómo usarla	4
2. Las normas que mandan.....	4
3. Lo que lleva cualquier etiqueta de alimento	7
4. Lo que añade el pescado y el marisco	7
4.1. ¿A qué productos se aplica?	8
4.2. La denominación: el nombre oficial, no el de la lonja.....	9
4.3. El estado y la preparación van junto al nombre.....	10
4.4. «Capturado» o «de cría»	11
4.5. La zona de captura, con su nombre.....	11
4.6. El arte de pesca: la categoría literal	12
4.7. «Descongelado»	13
4.8. Información voluntaria: solo si es verdad y se puede comprobar	13
4.9. El código QR: qué puede ir dentro y qué no.....	13
5. Cómo se escribe cada cosa	14
5.1. Tamaño mínimo de letra	14
5.2. Los alérgenos, destacados.....	15
5.3. Los aditivos	15
5.4. Las fechas.....	17
5.5. El lote	17
5.6. La marca de identificación (el óvalo).....	17
5.7. El idioma	18
6. A quién vendemos: qué va en la caja y qué en el albarán.....	18
7. Etiqueta por producto	19
7.1. Pescado y marisco fresco	19
7.2. Congelado sin transformar	21
7.3. Crustáceo cocido con cáscara.....	21
7.4. Crustáceo cocido pelado	22
7.5. Elaborados	23
7.6. Moluscos bivalvos vivos.....	24
8. Las preguntas que más discusiones generan	25
9. Cómo se etiqueta con nuestro ERP	27
9.1. De dónde sale cada dato	27
9.2. La casilla «Contiene sulfitos» de la ficha de especies	29
9.2 bis. La tabla nutricional en la etiqueta	30

9.3. Traducción de las modalidades de los barcos a las categorías legales	31
9.4. Lo que el ERP todavía no resuelve solo y que esta en periodo de mejora y modificación.	31
9.5. Qué comprobar antes de imprimir	32
9.6. La etiqueta con tabla nutricional: qué lleva, qué no y por qué	32
10. Lo que hay que corregir con urgencia en los contaluz instalados anterior a la fecha mencionada 25/09/2026.....	34
11. Aditivar con sulfitos en nuestra industria.....	35
11.1. ¿Está permitido?.....	36
11.2. Lo que preguntó el auditor y cómo responderle.....	36
11.3. Antes de empezar.....	38
11.4. La dosis: validarla antes de vender.....	38
11.5. En el día a día.....	39
11.6. Los trabajadores	40
11.7. La etiqueta del producto tratado	40
11.8. El expediente para el auditor	41
Anexo A. Tabla resumen.....	41
Anexo B. Normas descargadas y leídas	42
Anexo C. Palabras que conviene tener claras.....	43

1. Por qué existe esta guía y cómo usarla

Quien lleva tiempo en esto lo sabe: llega la Junta y pide una cosa, al mes viene el veterinario oficial y dice otra, y el auditor de turno trae su propia lista. Casi nunca es mala fe. La normativa de etiquetado está repartida en muchos textos, europeos y españoles, y cada uno recuerda la parte que más usa.

Esta guía la hemos escrito para cortar eso de raíz. Aquí no hay opiniones ni «siempre se ha hecho así». Cada cosa que pedimos en una etiqueta está sacada del texto oficial vigente de la norma, con el artículo exacto, para que cualquier conversación con un inspector sea sobre lo que dice la norma y no sobre pareceres.

Cómo usarla en el día a día:

- Si vas a diseñar o revisar una etiqueta, ve directamente al **capítulo 7** (una ficha por tipo de producto, con una etiqueta de ejemplo) y al **capítulo 9** (cómo se rellena en el ERP).
- Si un inspector te pide algo distinto de lo que dice esta guía, ve al **capítulo 8**: ahí están las preguntas que más discusiones generan, con el texto literal que las resuelve. Pídele con educación que te indique el artículo en el que se basa y compáralo con el que citamos aquí.
- Si necesitas el texto completo de una norma, está en la carpeta **normativa_oficial**, descargado de su fuente oficial (anexo B).

Tres niveles de certeza. No todo tiene el mismo peso y queremos que se vea:

- **Lo dice la norma.** Cuando lo verás entre comillas y con el artículo, es texto literal de una norma vigente. No se discute.
- **Criterio oficial.** Cuando la norma no lo aclara del todo, citamos lo que ha publicado un organismo oficial: la Comisión Europea, la AESAN o el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- **Sin respuesta oficial.** Hay pocos casos en los que ningún texto oficial lo resuelve. Lo decimos claramente, en un recuadro de «Atención», y explicamos el criterio prudente que seguimos: siempre el que menos se puede discutir.

Lo más importante en una frase

Una etiqueta de pescado o marisco tiene que contar qué es (con su nombre oficial), de dónde viene y cómo se pescó, hasta cuándo se puede comer, qué alérgenos lleva, cuánto pesa, quién la pone en el mercado y en qué establecimiento autorizado se preparó. Todo lo demás es desarrollo de esa idea.

2. Las normas que mandan

El etiquetado de productos del mar se apoya en dos grandes reglamentos europeos. El **Reglamento (UE) 1169/2011** es la norma general de información al consumidor: vale para cualquier alimento. El **Reglamento (UE) 1379/2013** añade lo propio del pescado y del marisco: zona de captura, arte de pesca y método de producción. A su lado están las normas de higiene (marca sanitaria, moluscos vivos) y varias normas españolas que concretan nombres, lotes y formas de presentación.

Todas las que aparecen en esta tabla están **vigentes a 29/09/2026**. Lo hemos comprobado en la ficha de cada una en EUR-Lex o en el BOE.

Norma	Para qué la usamos	Versión consultada
Reglamento (UE) 1169/2011	Menciones obligatorias de cualquier alimento: denominación, ingredientes, alérgenos, fechas, peso, operador, tamaño de letra, información nutricional	Consolidado a 01/04/2025
Reglamento (UE) 1379/2013	Lo propio de la pesca: denominación comercial y nombre científico, «capturado» o «de cría», zona de captura y arte de pesca (arts. 35 a 39 y anexos I y III)	Consolidado a 27/11/2024 (sin cambios de fondo en el etiquetado desde la corrección de 2014)
Reglamento (CE) 853/2004	Marca de identificación (el óvalo) y etiqueta de los moluscos bivalvos vivos	Consolidado a 07/05/2026
Reglamento (CE) 852/2004	Qué es un producto «transformado» y qué es «sin transformar» (decide si hace falta información nutricional o fecha de congelación); APPCC y registros	Consolidado a 24/03/2021
Reglamento (CE) 1333/2008	Aditivos autorizados y dosis máximas (sulfitos en crustáceos)	Consolidado a 18/08/2026
Reglamento (UE) 2015/647	Precisa que los tramos de sulfitos de gambas y langostinos van por piezas por kilo	Publicación original (DOUE de 25/04/2015)
Reglamento (UE) 231/2012	Especificaciones de pureza de los aditivos (qué tiene que certificar el proveedor del sulfito)	Publicación original; comprobar la consolidada antes de fijar especificaciones
Reglamento (CE) 1224/2009, art. 58 (en la redacción del Reglamento (UE) 2023/2842)	Trazabilidad por lotes: qué datos hay que pasar al cliente profesional desde el 10/01/2026	Consolidado a 10/01/2026
Reglamentos (CE) 218/2009 y 216/2009	Límites de las divisiones de pesca del Atlántico nordeste y del Mediterráneo	Consolidados a 10/01/2014
Real Decreto 1082/2025	Obliga a usar la denominación comercial oficial española	Vigente desde el 02/01/2026
Resolución de la Secretaría General de Pesca de 27/05/2026	Listado oficial de denominaciones comerciales (el que vale hoy)	BOE de 10/06/2026
Real Decreto 1521/1984, arts. 3 y 4	Términos que acompañan obligatoriamente a la denominación: «entero», «pelado», «cocido», «congelado», «descongelado», «colas»... (redacción del RD 1082/2025)	Última modificación 06/12/2025
Real Decreto 1808/1991	El lote	Sin modificaciones
Real Decreto 1109/1991	Productos ultracongelados	Última modificación 14/10/1995
Real Decreto 126/2015	Alimentos que se venden sin envasar	Sin modificaciones
Real Decreto Legislativo 1/2007, art. 18, y Real Decreto 1334/1999, art. 18	El castellano es obligatorio en la etiqueta	Vigentes
Decreto andaluz 145/2018	Nombres de los caladeros andaluces («Golfo de Cádiz», «Mediterráneo Andaluz», «Isla de Alborán», «Estrecho de Gibraltar») que pueden figurar en las etiquetas de lonja (art. 19)	Publicado en BOJA 141/2018

Para interpretar los puntos dudosos usamos solo documentos oficiales:

- Comisión Europea: Comunicación 2017/C 428/01 (alérgenos), Comunicación 2017/C 393/05 (QUID) y Comunicación 2018/C 196/01 (preguntas y respuestas sobre el Reglamento 1169/2011).
- Comisión Europea: «Guía de bolsillo» sobre las etiquetas de productos de la pesca (2014). Ojo: la propia guía dice que no es un documento jurídico. La usamos solo como apoyo.
- MAPA: Programa Nacional de Control de la Trazabilidad y de la Información al Consumidor (febrero de 2026). Es el que usan los inspectores de pesca.
- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA): Guía de prácticas correctas de higiene para los centros de depuración de moluscos (2022). Es una autoridad sanitaria autonómica, no andaluza; la usamos solo como ejemplo oficial en moluscos.
- AESAN: documento sobre la marca de identificación (modificado el 04/12/2024) y Guía del Registro Sanitario (RGSEAA, revisión 15, 12/06/2024).

Normas que NO hay que citar porque ya no están en vigor

- Real Decreto 1420/2006 (anisakis): derogado por el Real Decreto 1021/2022.
- Reales Decretos 121/2004 y 1380/2002 (identificación de productos pesqueros): derogados por el Real Decreto 418/2015.
- Reglamento de Ejecución (UE) 404/2011: derogado desde el 10/01/2026 por el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/2196 (sus pocos artículos que siguen aplicándose hasta 2027 y 2028 no tratan de etiquetado; ver el recuadro siguiente).
- Resolución de denominaciones de 25/02/2026: sin efectos, sustituida por la de 27/05/2026.
- Directiva 2000/13/CE: sustituida por el Reglamento 1169/2011 desde el 13/12/2014.

Si alguien cita alguna de estas normas, la exigencia no tiene base legal vigente.

Normas derogadas que todavía se aplican de forma transitoria

- **Resolución de denominaciones de 24/05/2019:** sustituida por la de 27/05/2026, pero sus **denominaciones autonómicas** siguen valiendo de forma transitoria hasta que Andalucía publique su propio listado (Resolución de 27/05/2026, punto cuarto).
- **Anexo IV del Real Decreto 1521/1984** (denominaciones de los productos conservados) y **art. 2 de las Órdenes de 15/10/1985** (normas de calidad del mejillón, la almeja y el berberecho en conserva, y de los mejillones cocidos y congelados): el RD 1082/2025 los deroga, pero **siguen vigentes** hasta que surta efectos la resolución con las denominaciones de conservas y preparados (disposición transitoria segunda). A 29/09/2026 esa resolución no está publicada.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 404/2011:** sus arts. 10 y 71 a 77 se aplican hasta el 10/01/2027 y sus arts. 61 a 63 hasta el 10/01/2028. A los buques de menos de 12 metros se les sigue aplicando mientras no les alcance el régimen nuevo (Reglamento 2025/2196, arts. 79 y 80). Nada de eso trata del etiquetado.

3. Lo que lleva cualquier etiqueta de alimento

El Reglamento 1169/2011 dice qué menciones son obligatorias en cualquier alimento envasado. Esta es la lista del artículo 9.1, tal cual:

«a) la denominación del alimento; b) la lista de ingredientes; c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II [...] que cause alergias o intolerancias [...]; d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes; e) la cantidad neta del alimento; f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad; g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización; h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria [...]; i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26; j) el modo de empleo [...]; k) [...] el grado alcohólico [...]; l) la información nutricional.»

— Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 9, apartado 1

Contado en cristiano, para nuestros productos esto significa:

- **Denominación.** El nombre del producto. En pescado y marisco es la denominación comercial oficial de la especie, acompañada de su estado y su preparación (lo vemos en el capítulo 4).
- **Ingredientes.** Un producto de un solo ingrediente no necesita lista, pero en cuanto lleva un aditivo (un sulfito, por ejemplo) o sal, ya no es de un solo ingrediente y la lista pasa a ser obligatoria. Lo explicamos en el capítulo 8.
- **Alérgenos.** En nuestros productos casi siempre aparecen: crustáceos, moluscos, pescado y sulfitos.
- **QUID** (el porcentaje de un ingrediente). Solo cuando un ingrediente aparece en el nombre o se destaca: en un «salpichón de marisco», el porcentaje de marisco.
- **Cantidad neta.** El peso, y en los congelados glaseados, sin el glaseado.
- **Fecha.** De caducidad en lo fresco y lo cocido; de consumo preferente en lo congelado. Los bivalvos vivos pueden cambiarla por la frase de que deben estar vivos.
- **Conservación.** Temperatura, «no volver a congelar», etc.
- **Operador.** Nombre o razón social y dirección de quien pone el producto en el mercado con su nombre.
- **Información nutricional.** En lo transformado (cocidos y elaborados). Lo fresco y lo congelado crudo **de un solo ingrediente** están exentos (anexo V, punto 1). Si el crudo lleva aditivos, ya no es de un solo ingrediente: lo vemos en el capítulo 7.

A esto se suman dos cosas que no están en el Reglamento 1169/2011 pero que también son obligatorias para nosotros:

- **El lote** (Real Decreto 1808/1991 y, en la pesca, el art. 58 del Reglamento 1224/2009).
- **La marca de identificación sanitaria**, el óvalo con «ES», nuestro número de autorización y «UE» (Reglamento 853/2004).

4. Lo que añade el pescado y el marisco

El artículo 35 del Reglamento 1379/2013 es el corazón del etiquetado pesquero. Es el que más se discute y el que más conviene tener delante:

«[...] podrán ofrecerse a la venta al consumidor final o a colectivos únicamente cuando se indique en el marcado 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.»

— Reglamento (UE) 1379/2013, artículo 35, apartado 1

Fíjate en dos palabras de ese texto. **«Colectivos»** incluye a los restaurantes: el Reglamento 1169/2011 (art. 2.2.d) define las colectividades como «restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales...». Y **«marcado o etiquetado»** incluye los documentos que acompañan a la mercancía, no solo la pegatina: el Reglamento 1379/2013 (art. 5) remite a las definiciones del 1169/2011, y su art. 2.2.j define el etiquetado como las menciones que figuren en cualquier «envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento».

4.1. ¿A qué productos se aplica?

Solo a los que están en las letras a), b), c) y e) del anexo I del Reglamento 1379/2013, que van por código aduanero (Nomenclatura Combinada). Para nosotros la frontera es esta:

Producto	Código	¿Lleva zona, arte y método?
Pescado fresco o congelado, entero, eviscerado o en filetes	0302, 0303, 0304	Sí
Crustáceo fresco o congelado	0306	Sí
Crustáceo cocido con cáscara (en agua o vapor)	0306	Sí
Molusco vivo, fresco o congelado (bivalvos, pulpo, choco, calamar)	0307	Sí
Crustáceo cocido pelado	1605	No: solo el Reglamento 1169/2011
Molusco cocido (pulpo, mejillón)	1605	No: solo el Reglamento 1169/2011
Elaborados (salpicón, brochetas, rebozados)	1604 / 1605	No: solo el Reglamento 1169/2011

«Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera [...]»

— Reglamento (UE) 1379/2013, anexo I, letra c), partida 0306 (la Nomenclatura Combinada de 2026 dice lo mismo)

Lo que más sorprende

Una gamba cocida con su cáscara lleva lo mismo que una gamba fresca (zona, arte, «capturada») y, además, lo propio de un cocido. Solo cuando se pela deja de necesitar la información pesquera.

4.2. La denominación: el nombre oficial, no el de la lonja

Desde el 02/01/2026 el Real Decreto 1082/2025 obliga a usar la denominación comercial nacional. El listado que vale es el de la Resolución de la Secretaría General de Pesca de 27/05/2026. Los nombres locales solo pueden ir **además**, nunca en su lugar:

«Las denominaciones comerciales reconocidas por las comunidades autónomas serán complementarias, pero nunca sustitutivas de las establecidas en el ámbito nacional, debiéndose garantizar en todo momento que la información facilitada al consumidor refleje siempre las admitidas en el ámbito nacional.»

— Real Decreto 1082/2025, artículo 6.2

Estas son las denominaciones oficiales de las especies que más movemos, copiadas del anexo de la resolución. Cuando el listado da varias separadas por «o», vale cualquiera de ellas:

Especie (nombre científico oficial)	Código FAO	Denominación oficial
<i>Parapenaeus longirostris</i>	DPS	Gamba o gamba blanca o gamba de altura
<i>Penaeus kerathurus</i>	TGS	Langostino mediterráneo o langostino
<i>Penaeus vannamei</i>	PNV	Langostino vannamei o langostino blanco o langostino
<i>Aristeus antennatus</i>	ARA	Gamba roja del Mediterráneo o alistado del Mediterráneo
<i>Nephrops norvegicus</i>	NEP	Cigala
<i>Palaemon serratus</i>	CPR	Camarón
<i>Squilla mantis</i>	MTS	Galera
<i>Homarus gammarus</i>	LBE	Bogavante europeo
<i>Palinurus elephas</i>	SLO	Langosta
<i>Maja brachydactyla</i>	JDV	Centolla o centollo
<i>Cancer pagurus</i>	CRE	Buey de mar
<i>Necora puber</i>	LIO	Nécora
<i>Carcinus maenas</i>	CRG	Cangrejo atlántico o cangrejo verde o cangrejo
<i>Donax trunculus</i>	DXL	Coquina
<i>Chamelea gallina</i>	SVE	Chirla
<i>Ruditapes decussatus</i>	CTG	Almeja o almeja fina
<i>Ruditapes philippinarum</i>	CLJ	Almeja o almeja japonesa
<i>Venerupis corrugata</i>	VUC	Almeja o almeja babosa o chocha
<i>Cerastoderma edule</i>	COC	Berberecho
<i>Mytilus galloprovincialis</i>	MSM	Mejillón
<i>Ostrea edulis</i>	OYF	Ostra
<i>Magallana gigas</i>	OYG	Ostra rizada
<i>Solen marginatus</i>	RAE	Longueirón
<i>Ensis siliqua</i>	EQI	Muergo o navaja

Especie (nombre científico oficial)	Código FAO	Denominación oficial
<i>Callista chione</i>	KLK	Almejón o concha fina
<i>Octopus vulgaris</i>	OCC	Pulpo
<i>Sepia officinalis</i>	CTC	Sepia o jibia o choco
<i>Loligo vulgaris</i>	SQR	Calamar o calamar europeo o chipirón o chipirón europeo
<i>Bolinus brandaris</i>	BOY	Cañaílla
<i>Hexaplex trunculus</i>	FNT	Busano
<i>Merluccius merluccius</i>	HKE	Merluza o merluza/pescadilla europea (pescadilla solo hasta 1,5 kg)
<i>Solea solea</i>	SOL	Lenguado europeo
<i>Sparus aurata</i>	SBG	Dorada
<i>Dicentrarchus labrax</i>	BSS	Lubina o róbalo
<i>Sardina pilchardus</i>	PIL	Sardina
<i>Engraulis encrasicolus</i>	ANE	Anchoa o boquerón

Tres detalles del listado que suelen pasarse por alto

- El nombre científico tiene que ser el del listado: «*Penaeus kerathurus*», no «*Melicertus kerathurus*»; «*Magallana gigas*», no «*Crassostrea gigas*».
- No existe «*Ensis* spp.». Las navajas hay que identificarlas por especie (*Ensis siliqua*, *Ensis magnus*, *Ensis leei*...), cada una con su denominación.
- Criterio prudente: usar la forma exacta del listado («Gamba blanca», «Gamba» o «Gamba de altura») y no variantes como «Gambas». Ningún texto oficial prohíbe el plural, pero la forma del listado no se puede discutir.

4.3. El estado y la preparación van junto al nombre

Esta es la norma española que menos se conoce, porque se reescribió en diciembre de 2025. El Real Decreto 1082/2025 dio nueva redacción a los artículos 3 y 4 del Real Decreto 1521/1984:

«Los términos definidos a continuación, relativos a las formas de presentación, conservación y preparación de los productos de la pesca y de la acuicultura, acompañarán a la denominación comercial o a la denominación de alimento en conserva o preparado en el mercado o etiquetado [...]»

— Real Decreto 1521/1984, artículo 3 (redacción del Real Decreto 1082/2025)

Los términos que más nos afectan, con su definición oficial resumida:

Término	Cuándo se usa (art. 3 y 4 del RD 1521/1984)
Entero	Sin ningún tipo de preparación
Eviscerado / descabezado / limpio	Sin vísceras / sin cabeza / eviscerado, descabezado y lavado
Pelado	Sin piel
Troceado, filetes, rodajas, anillas	Según el corte

Término	Cuándo se usa (art. 3 y 4 del RD 1521/1984)
Colas	En crustáceos, el abdomen, pelado o no
Carne o vianda	Partes blandas comestibles de moluscos y crustáceos
Refrigerado	Conservado a temperatura próxima a la fusión del hielo
Congelado	Mantenido a -18 °C o menos en su parte central
Ultracongelado	Congelación rápida y -18 °C o menos en todas sus partes (ver RD 1109/1991)
Descongelado	Descongelado y vendido refrigerado
Cocido	Tratado con vapor, agua hirviendo u otro sistema por temperatura
Cocido en salmuera	Cocido en agua a la que se ha añadido sal
Marinado, escabechado, ahumado, salado...	Según el proceso

Por eso en nuestras etiquetas de ejemplo el nombre es «Gamba blanca entera refrigerada», «Cigala entera congelada» o «Gamba blanca cocida en salmuera». Si cocemos con sal en el agua, que es lo habitual, el término exacto es «cocido en salmuera».

4.4. «Capturado» o «de cría»

La palabra es literal: «capturado», «capturado en agua dulce» o «de cría». Puede concordar con el nombre («gamba capturada», «coquinas capturadas»). «Pesca extractiva» o «acuicultura» no están en el reglamento y no deben usarse en su lugar. La guía de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA, 2022), autoridad sanitaria catalana, recomienda evitarlas.

4.5. La zona de captura, con su nombre

«[...] en el caso de los 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, o, a modo de exención de la presente obligación, en el caso de los productos de la pesca capturados en aguas distintas del Atlántico nororiental (zona de pesca 27 de la FAO) y el Mar Mediterráneo y el Mar Negro (zona de pesca 37 de la FAO), bastará con la indicación de la zona de pesca de la FAO [...]»

— Reglamento (UE) 1379/2013, artículo 38.1.a)

Es decir: en el Atlántico nordeste (FAO 27) y en el Mediterráneo (FAO 37) hay que escribir **la división con su nombre y además un nombre que el consumidor entienda**. En el resto del mundo basta la zona FAO. El control oficial del MAPA pide nombres, no números:

«En todos los casos no se deben emplear los números de las zonas, solo los nombres.»

— MAPA, Programa Nacional de Control de la Trazabilidad (febrero de 2026), apartado 10.3

Los nombres oficiales en español los publica la Comisión Europea con datos de la FAO. Los que nos tocan:

Zona FAO	Nombre oficial	Cómo lo escribimos
27.9.a	Aguas portuguesas - este (División IX a)	Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - este (División IX a), Golfo de Cádiz
27.9.b	Aguas portuguesas - oeste (División IX b)	Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - oeste (División IX b)
27.8.c	Golfo de Vizcaya sur	Atlántico nordeste, Golfo de Vizcaya sur
34.1.1	Costa marroquí	Atlántico centro-oriental (bastaría con esto)
37.1.1	Baleares	Mediterráneo occidental, Baleares

El código (27.9.a, 37.1.1...) puede ponerse además del nombre, nunca en su lugar. La división IX a es la que cubre el golfo de Cádiz. La definición de «Golfo de Cádiz» que usa el MAPA es la parte de la división IX a al este del meridiano 7° 23' 48" O. Y el Decreto andaluz 145/2018 (art. 19) reconoce «Golfo de Cádiz» como caladero andaluz en las etiquetas de lonja. En nuestras etiquetas lo añadimos como nombre comprensible y precisión voluntaria (art. 38.2 del Reglamento 1379/2013), siempre **junto a** la división y nunca en su lugar.

Sin respuesta oficial: el mar de Alborán

Alborán no es una división FAO: es una subzona de gestión de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo. La división FAO de esa zona es la 37.1.1 «Baleares». Escribimos «Mediterráneo occidental, Baleares» y, si se quiere, «mar de Alborán» como precisión voluntaria (art. 38.2 del Reglamento 1379/2013).

4.6. El arte de pesca: la categoría literal

El arte se escribe con una de estas siete categorías del anexo III del Reglamento 1379/2013, tal cual: **redes de tiro · redes de arrastre · redes de enmalle y similares · redes de cerco y redes izadas · sedales y anzuelos · rastras · nasas y trampas**. Es «Redes de arrastre», no «Arrastre». Y «Artes menores» no es ninguna categoría: hay que poner la real (enmalle, nasas, anzuelo...).

En lo que es de cría (mejillón de batea, ostra de cultivo, langostino vannamei de granja) no se pone arte: se pone «de cría» y el país donde se crió.

Sin respuesta oficial: el marisqueo a pie

Si la coquina o la chirla se sacan con rastro, aunque sea manual y a pie, la categoría es «Rastras». Así lo pone en su ejemplo oficial la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria: «coquina capturada a pie con rastras manuales».

Si se recogen a mano, sin herramienta, ninguna de las siete categorías encaja. La Comisión dice que esa técnica puede indicarse de forma voluntaria («capturada a mano, a pie»).

Nuestro criterio: «Marisqueo» cuando hay rastro. En la recogida a mano, dejarlo por escrito y consultarlo con la Delegación de Agricultura y Pesca. Ya que el termino rastras es un termino erróneo que puede inducir a error al consumidor, devaluando a si la obtención de los moluscos con un arte de pesca artesanal.

4.7. «Descongelado»

Si lo que se vende estuvo congelado y se vende descongelado, la denominación lleva «descongelado». Pero hay excepciones literales, y una nos afecta de lleno:

«El requisito de la letra d) no se aplicará a: [...] 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.»

— Reglamento (UE) 1379/2013, artículo 35.1, párrafo segundo

- Congelado que **descongelamos para cocerlo** y vendemos cocido y refrigerado: **no** lleva «descongelado».
- Cocido que **congelamos y luego vendemos descongelado**: **sí** lleva «descongelado», porque la descongelación viene después de la cocción.
- Pescado congelado por anisakis (congelación sanitaria) y vendido descongelado: no lo lleva (excepción c).

4.8. Información voluntaria: solo si es verdad y se puede comprobar

La fecha de captura o de desembarque, el puerto de desembarque, el Estado de pabellón del barco o el arte en detalle son **voluntarios** en la etiqueta (art. 39 del Reglamento 1379/2013). El nombre del barco no está en esa lista: solo puede ir como información voluntaria general (art. 36 del Reglamento 1169/2011), que no puede ser ambigua ni engañosa. Toda la información voluntaria tiene dos condiciones: no puede quitar espacio a la obligatoria (art. 39.3) y tiene que poder comprobarse:

«No se incluirá ninguna información voluntaria que no pueda ser verificada.»

— Reglamento (UE) 1379/2013, artículo 39.4

Por eso nunca hay que rotular «fecha de captura» con una fecha que no lo es (por ejemplo, la del pedido). Si ponemos «Fecha de desembarque», tiene que ser la del día en que el barco descargó en la lonja.

4.9. El código QR: qué puede ir dentro y qué no

El Reglamento 1379/2013 permite poner en la etiqueta un código QR con la información del pescado: «Se podrá utilizar un código de respuesta rápida (por sus siglas en inglés «QR») que indique total o parcialmente la información enumerada en el artículo 35, apartado 1» (art. 39.2). Pero el QR la repite, no la sustituye:

- El art. 35.1 dice que el producto solo puede ofrecerse al consumidor «cuando se indique en el marcado o el etiquetado» la información obligatoria.
- En los alimentos envasados, la información obligatoria «figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo» (art. 12.2 del Reglamento 1169/2011).
- El art. 12.3 del Reglamento 1169/2011 deja a la Comisión decidir qué menciones podrían darse por otros medios, y para los alimentos no lo ha hecho. Por eso nada obligatorio puede salir de la etiqueta para ir solo dentro del QR.

Pueden ir solo dentro del QR, porque son voluntarios:

- El nombre del barco o del mariscador, con su matrícula o folio (información voluntaria general, art. 36 del Reglamento 1169/2011).

- La fecha de captura o de desembarque y el puerto de desembarque (art. 39.1.a y b del Reglamento 1379/2013).
- El arte de pesca en detalle, de la segunda columna del anexo III (art. 39.1.c), y el Estado de pabellón del barco (art. 39.1.d).
- El código FAO de tres letras de la especie, la fecha de expedición y el primer expedidor o la lonja con su número RGSEAA.
- La información medioambiental, ética o social y la de técnicas de producción (art. 39.1.e, f y g).

Tienen que ir impresos en la etiqueta (y pueden repetirse en el QR):

- La denominación comercial y el nombre científico, «capturado» o «de cría», la zona de captura y la categoría de arte, y «descongelado» cuando toque (art. 35.1 del Reglamento 1379/2013).
- La fecha de caducidad o de consumo preferente y, en el congelado sin transformar, la fecha de congelación.
- Los ingredientes con los alérgenos destacados, la información nutricional cuando sea obligatoria, el peso neto, las condiciones de conservación y el expedidor (art. 9.1 del Reglamento 1169/2011).
- El lote (RD 1808/1991) y la marca de identificación, el óvalo (Reglamento 853/2004).

Lo que va dentro del QR sigue las dos condiciones del apartado 4.8: tiene que ser verdad y poder comprobarse. Y el art. 39.3 juega a favor: lo voluntario no puede quitar sitio a lo obligatorio, así que pasarlo al QR es la forma correcta de hacer sitio en una etiqueta llena, por ejemplo para la tabla nutricional (apartado 9.2 bis).

Con el cliente profesional el QR también sirve: el art. 58.7 del Reglamento 1224/2009 cita «un código, un código de barras, un circuito integrado» como medios para identificar el lote. Pero no sustituye a la obligación de darle los datos de trazabilidad del lote de forma digital (art. 58.6), que vemos en el capítulo 6.

El QR tiene que poder leerse con un móvil. Cuanto más texto lleva, más pequeños salen sus cuadros y peor se lee en una etiqueta térmica; por eso en nuestras etiquetas lleva solo lo voluntario y el lote, en frases cortas. Antes de dar por buena una plantilla nueva, hay que imprimirla y leer el QR con el móvil.

5. Cómo se escribe cada cosa

5.1. Tamaño mínimo de letra

«[...] las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.»

— Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 13.2

Solo baja a 0,9 mm si la cara mayor del envase mide menos de 80 cm², que no es el caso de nuestras cajas. Lo que se mide es la altura de la letra «x» impresa, no el «tamaño de fuente». La Comisión aclara que también se aplica a la palabra «descongelado».

En nuestro ERP

Hemos medido la letra del diseñador de etiquetas del ERP: tamaño 9 da 1,19 mm (no llega), 9,5 da 1,26 mm y 10 da 1,32 mm. Como el diseñador solo guarda tamaños enteros, **la regla es tamaño 10 como mínimo** en todo lo obligatorio.

5.2. Los alérgenos, destacados

«[...] la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo. Si no hay lista de ingredientes, la indicación [...] incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II.»

— Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 21.1

Los que nos afectan del anexo II: **crustáceos** (2), **pescado** (4), **dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg de SO₂ (12) y **moluscos** (14).

- Con lista de ingredientes: el alérgeno se destaca dentro de la lista, con el nombre tal como figura en el anexo II (art. 21.1.a: «referencia clara a la denominación [...] según figura en el anexo II»): «gamba blanca (**CRUSTÁCEOS**)», «E 221 (**SULFITOS**)».
- Sin lista: «Contiene: MOLUSCOS».
- Cuando hay lista, no se repite fuera con un «contiene...» (Comunicación de la Comisión 2017/C 428/01, punto 27).

Sin respuesta oficial: ¿valen las mayúsculas?

Ninguna norma ni guía oficial dice que las mayúsculas valgan o no valgan. La norma pone de ejemplo el tipo de letra, el estilo o el color de fondo, y la Comisión deja libertad siempre que el alérgeno se diferencie claramente (Comunicación 2017/C 428/01, punto 15). Desde el 30/09/2026 el ERP imprime el alérgeno en MAYÚSCULAS y en negrita a la vez, que es lo más blindado: en la caja de ingredientes pone en negrita las palabras de alérgenos escritas en mayúsculas. Por eso, en la ficha de especies y en las recetas, los alérgenos se escriben siempre en MAYÚSCULAS.

5.3. Los aditivos

Se declaran con el nombre de su **función** seguido del número E o del nombre químico:

«[...] deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.»

— Reglamento (UE) 1169/2011, anexo VII, parte C

En el marisco lo habitual es el sulfito (E 220 a E 228) contra la mancha negra, más ácido ascórbico o ascorbatos (E 300, E 301) y ácido cítrico o citratos (E 330, E 331). La función de cada uno la da el proveedor. Nuestra lonja declara textualmente «Ingr. Gambas (CRUSTACEO), sal conserv.E.221(SULFITO)ANTIOXIDANTE-E301, E-331, E330»: sal, el E 221 como conservador y el E 301, el E 331 y el E 330 como antioxidantes. Bien escrito queda así:

Ingredientes: gamba blanca (CRUSTÁCEOS), sal, conservador: E 221 (SULFITOS), antioxidantes: E 301, E 331, E 330.

Y un ejemplo incorrecto, que es justo el que traía la ficha de especies: «Contiene SULFITOS (E221, E301, E331, E330)». Pone los cuatro aditivos como si todos fueran sulfitos, y el E 301, el E 330 y el E 331 no lo son. Además, sin su función.

Un problema real: la declaración de sulfitos depende de la marca del baño

Hemos comparado la composición de los aditivos que se usan en Isla Cristina. Las dos marcas más usadas por los barcos y la declaración de la propia lonja no coinciden:

- Lonja de Isla Cristina: sal, conservador: E 221 (SULFITOS), antioxidantes: E 301, E 331, E 330. Sulfito de sodio más ascorbato de sodio (vitamina C) para fijar el color.
- Crustanox: antioxidante (E 223), correctores de acidez (E 330, E 331). Metabisulfito de sodio: también es un sulfito y también hay que destacar SULFITOS, cosa que su etiqueta no hace.
- Crustacell: antioxidante (E 586), correctores de acidez (E 330, E 331). 4-hexilresorcinol: no es un sulfito, así que ese lote no lleva el alérgeno del aditivo.

Cada barco usa la marca que le conviene y la lonja declara la suya, así que la misma especie puede llegar con E 221, con E 223 o sin sulfitos. Con una coetilla única por especie acabaríamos declarando un E que no es el real: en Francia eso es retirada y sanción, y declarar SULFITOS en un lote tratado con Crustacell es una etiqueta igual de falsa. En Portugal, Ayamonte o cualquier otra lonja el problema es el mismo y no lo conocemos. Por eso el ERP copia siempre la declaración que aporta la lonja que vendió cada lote (apartado 9.2) y la empresa guarda su etiquetado como prueba: si nuestra declaración coincide con la de la lonja y aun así es errónea, la responsabilidad se deriva a quien la declaró. El problema de fondo sigue latente en las lonjas: ver la pregunta del capítulo 8.

Sin respuesta oficial: qué función poner

El Reglamento de aditivos no asigna una función fija a cada E: depende del uso real en el producto. La función la tiene que dar la ficha técnica del proveedor (la lonja o el fabricante del baño). Si la lonja declara «antioxidante», copiamos «antioxidante».

Dosis máximas de sulfitos, por si un análisis da un resultado alto. Van en mg/kg de SO₂ en la parte comestible, según el Reglamento 1333/2008, anexo II:

Producto	Límite
Crustáceos y cefalópodos frescos o congelados (incluidas gambas y langostinos de hasta 80 piezas/kg)	150 mg/kg
Gambas y langostinos frescos o congelados (Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae), de 80 a 120 piezas/kg	200 mg/kg
Los mismos, de más de 120 piezas/kg	300 mg/kg
Crustáceos y cefalópodos cocidos	50 mg/kg
Gambas y langostinos cocidos, hasta 80 piezas/kg	135 mg/kg
Los mismos cocidos, de 80 a 120 piezas/kg	180 mg/kg
Los mismos cocidos, de más de 120 piezas/kg	270 mg/kg
E 586 (4-hexilresorcinol), solo crustáceos frescos o congelados, nunca cocidos (no es SO ₂ : residuo en la carne)	2 mg/kg

Dos notas del propio Reglamento que cambian cómo se lee la tabla: el límite es de **SO₂ total, de todos los orígenes**, y por debajo de 10 mg/kg no se tiene en cuenta (nota 3); y se mide en las **partes comestibles** (nota 10). Si la lonja ya trató la gamba, lo que añadamos se suma.

¿Por qué más sulfito cuanto más pequeña es la gamba? La norma no lo explica: el Reglamento 2015/647, que fijó que las unidades son piezas por kilo, solo aclara esa unidad (considerando 23). La razón técnica es que el sulfito entra por la superficie durante el baño y un kilo de gambas pequeñas tiene mucha más superficie que un kilo de gambas grandes, así que con el mismo tratamiento absorbe más SO₂ por kilo. El límite más alto es un techo que reconoce esa absorción, no una invitación a echar más.

5.4. Las fechas

- **Fecha de caducidad** en lo muy perecedero: pescado y marisco frescos, cocidos refrigerados y elaborados refrigerados. Se escribe «Fecha de caducidad: día/mes/año», junto a las condiciones de conservación (anexo X, punto 2). La AESAN pone el pescado fresco como ejemplo de producto con fecha de caducidad.
- **Fecha de consumo preferente** en lo congelado: «Consumir preferentemente antes del...».
- **Fecha de congelación** en el pescado y el marisco congelados **sin transformar**, con esa expresión exacta: «Fecha de congelación: día/mes/año», sin códigos (anexo III, punto 6, y anexo X, punto 3). Si se congeló dos veces, la de la primera congelación. Un cocido congelado no la necesita (es transformado), aunque puede ponerse de forma voluntaria.
- **Bivalvos vivos**: la fecha puede sustituirse por la frase «Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta» (Reglamento 853/2004, anexo III, sección VII, capítulo VII).

5.5. El lote

«Irá precedida de la letra «L», salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.»

— Real Decreto 1808/1991, artículo 3

Escribir «Lote: ...» ya lo distingue claramente. El RD 1808/1991 permite no poner lote si la fecha lleva día y mes (art. 5). Pero en la pesca esa dispensa no sirve en la práctica: la trazabilidad del art. 58 del Reglamento 1224/2009 exige el número de lote y que los lotes estén «adecuadamente marcados». **El lote va siempre.**

5.6. La marca de identificación (el óvalo)

«6. La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras [...] 7. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. [...] 8. Las marcas fijadas en establecimientos situados en la Unión deberán tener una forma oval y contendrán la abreviatura de Unión Europea [...]»

— Reglamento (CE) 853/2004, anexo II, sección I, parte B

- Formato oficial del número según la Guía del RGSEAA (AESAN): clave del sector, un **punto**, cinco o seis dígitos, una barra y la provincia. Debemos tener en cuenta el formato correcto, **ES /H UE**. Y no caer en el error de usar coma, «/H», no coincide con el formato oficial.
- «CE» se admite hasta el 31/12/2028 (AESAN). A partir de ahora conviene poner «UE».

- Si se desembala, se reenvasa o se transforma en otro establecimiento, se pone la marca de ese establecimiento (anexo II, sección I, parte A, punto 2). En los bivalvos, la marca es la del centro que los embala y expide.

5.7. El idioma

Todo lo obligatorio, **al menos en castellano** (Real Decreto Legislativo 1/2007, art. 18.3; Real Decreto 1334/1999, art. 18; y Real Decreto 126/2015, art. 10 para lo no envasado). Se puede añadir cualquier otro idioma.

6. A quién vendemos: qué va en la caja y qué en el albarán

No es lo mismo una bandeja para el consumidor que una caja para un restaurante. El Reglamento 1169/2011 lo regula en su artículo 8, y conviene tenerlo claro porque aquí nacen muchas discusiones:

«[...] los operadores de empresas alimentarias velarán por que las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras a), f), g) y h), también figuren en el embalaje exterior en que los alimentos envasados se presentan para su comercialización.»

— Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 8.7, último párrafo

Situación	Qué va en la caja	Qué puede ir en el albarán	Base
Envasado para el consumidor (bandeja, bolsa, venta online)	Todo	Nada: todo va en el envase	Arts. 9 y 12 del Reglamento 1169/2011
Envasado para un restaurante que lo va a preparar, cortar o cocinar	Denominación, fecha, conservación y operador (art. 8.7), más el lote (RD 1808/1991, art. 4) y la marca sanitaria (853/2004). Por prudencia, también los alérgenos	Ingredientes, peso, zona, arte, método y nutrición	Art. 8.7.b del Reglamento 1169/2011
Envasado para un restaurante que lo sirve tal cual	Todo	Nada	Art. 8.7 (no aplica la letra b)
Envasado para una tienda que lo revende sin abrir	Denominación, fecha, conservación y operador (art. 8.7), más el lote y la marca sanitaria	El resto	Art. 8.7.a
Sin envasar (granel) a restaurante o pescadería	Denominación y alérgenos; la información pesquera se transmite al comprador	Lo demás	Art. 44 del Reglamento 1169/2011 y Real Decreto 126/2015
Venta a una industria que lo transforma	Lo necesario para que cumpla sus obligaciones	«Información suficiente»	Art. 8.8 del Reglamento 1169/2011

La marca de identificación va siempre, sea cual sea el caso (Reglamento 853/2004).

Trazabilidad entre empresas desde el 10/01/2026

A cada cliente profesional hay que darle, por cada lote de productos del capítulo 3 (fresco, congelado, crustáceo cocido con cáscara, moluscos vivos), estos datos (art. 58.5 del Reglamento 1224/2009):

- número de lote;
- identificación de la marea o del día de pesca; si es de cría, nombre y número de registro del productor o de la granja;
- código FAO de tres letras y nombre científico;
- zona de captura (o de producción, si es de cría);
- categoría de arte;
- **fecha o fechas de captura** (o de recolección, si es de cría);
- kilos netos o, cuando proceda, número de ejemplares;
- cantidades por debajo de la talla mínima, si las hay, por separado;
- la información necesaria para cumplir las normas comunes de comercialización, cuando se apliquen.

Y hay que dárselos **de forma digital** (Reglamento 1224/2009, art. 58.5 y 58.6, en la redacción del 2023/2842). Según el MAPA, el albarán en papel vale solo como complemento. Para los cocidos pelados, los moluscos cocidos y los elaborados (partidas 1604 y 1605) esta obligación empieza el 10/01/2029.

Sin respuesta oficial: ¿vale un PDF por correo?

No hay todavía ningún acto de la Comisión que fije el formato digital. Nuestro criterio: enviar los datos por medio electrónico (albarán electrónico, correo o portal) y guardar el justificante del envío esto lo hacemos desde el erp, además costaluz posee un botón donde envía de forma automática al cliente la ficha de trazabilidad de los productos que adquirió el cliente. Este botón lo encontramos en el sistema de envíos, junto al botón donde se envía factura y albaranes.

Venta online. Toda la información obligatoria, salvo la fecha, tiene que estar en la web antes de comprar. Y toda, incluida la fecha, tiene que llegar con el producto (Reglamento 1169/2011, art. 14).

7. Etiqueta por producto

En este capítulo va una ficha por cada tipo de producto: qué lleva, por qué, y una etiqueta de ejemplo hecha con el mismo motor de impresión de nuestro ERP, con letra de tamaño 10.

Los datos de las etiquetas son de ejemplo, pero los textos fijos y el orden son los que recomendamos. Las plantillas de estas etiquetas están en la carpeta «plantillas_modelo».

7.1. Pescado y marisco fresco

Lleva:

- Denominación oficial, con su estado y preparación («entera refrigerada»), y nombre científico.
- «Capturado» o «de cría».
- Zona de captura con la división y un nombre comprensible.
- Categoría de arte.
- Ingredientes, si lleva aditivos o sal, con los alérgenos destacados. Si es de un solo ingrediente no hace falta lista; basta «Contiene: CRUSTÁCEOS» si el nombre no deja claro el alérgeno.
- Fecha de caducidad y conservación.
- Peso neto, lote, expedidor y marca sanitaria.

Voluntario: la fecha de desembarque, el Estado de pabellón del barco y «consumir cocinado».

Sin respuesta oficial: el marisco crudo con aditivos y la información nutricional

Es la duda más razonable de toda la guía, porque las lonjas venden crustáceos con sulfitos sin tabla nutricional. Esto es lo que hay escrito:

- La exención del anexo V, punto 1, del Reglamento 1169/2011 es para «productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes». Un aditivo es un ingrediente (art. 2.2.f).
- La Comisión (Comunicación 2018/C 196/01, pregunta 3.6.2) solo da ejemplos de otros alimentos: la harina está exenta si «no contenga ingredientes añadidos, como aditivos»; el vinagre con sal añadida pierde su exención. Apuntan a que añadir un ingrediente hace perder la exención, pero ningún texto habla de pescado o marisco con aditivos.
- **Por qué la lonja no la pone:** la información nutricional se exige en lo envasado para el consumidor final o las colectividades. La lonja vende a otros operadores (art. 8.8: basta con darles «información suficiente») o a granel (art. 44: lo no envasado no lleva tabla). Su etiqueta no sirve de referencia para una bandeja que va al consumidor.

Nuestro criterio, según a quién vendemos:

- A otro operador o a granel: no hace falta tabla (arts. 8.8 y 44).
- En caja a un restaurante que lo va a cocinar: la tabla puede ir en el albarán o la ficha técnica, no en la caja (art. 8.7.b).
- **Envasado para el consumidor (bandeja, venta online): es el único caso dudoso, la normativa recoge un funcionamiento operativo, pero no sobre este tipo de producto o aditivo. Nos queda consultar alguna autoridad al respecto para ver su valoración y criterio.**

Cigala entera refrigerada (<i>Nephrops norvegicus</i>)			Lote: NEP-290926-01
Capturada · Arte de pesca: Redes de arrastre			Fecha de caducidad: 02/10/2026
Zona de captura: Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - este (División IX a), Golfo de Cádiz			Fecha de desembarque: 29/09/2026
Contiene: CRUSTÁCEOS.			Peso neto: 2,00 kg
Conservar entre 0 y 4 °C. Consumir cocinado.			
Expedidor: 			

Ejemplo de etiqueta de marisco fresco sin aditivos (cigala). Todos los textos fijos son los recomendados; los datos son de ejemplo.

Por qué cada línea:

- El nombre y la preparación, por el art. 35.1.a del Reglamento 1379/2013 y el art. 3 del RD 1521/1984.
- «Capturada» y el arte, por el art. 35.1.b y c.
- La zona, por el art. 38.1.a.
- Sin lista de ingredientes, porque es de un solo ingrediente (art. 19.1.e del Reglamento 1169/2011); el alérgeno va con «Contiene:» (art. 21.1). Si llevara sulfitos, pasaría a necesitar lista (art. 2.2.f), como en el ejemplo del apartado 5.3.
- La fecha de caducidad, por el art. 24.
- El lote, por el RD 1808/1991 y el art. 58 del Reglamento 1224/2009.
- El óvalo, por el Reglamento 853/2004.

7.2. Congelado sin transformar

Lleva lo mismo que el fresco, con estos cambios:

- «Congelado» junto al nombre.
- «Consumir preferentemente antes del...» en lugar de la fecha de caducidad.
- «**Fecha de congelación: ...**» obligatoria, con esa expresión exacta.
- **Peso neto sin glaseado.** La Comisión propone la fórmula «Peso neto (sin el glaseado): X».
- Conservación a -18 °C o menos.

Solo si es ultracongelado (congelación rápida demostrable, RD 1109/1991) hay que poner además «ultracongelado» o «congelado rápidamente», el periodo y la temperatura de almacenamiento en casa, y «no congelar de nuevo tras la descongelación». Si no se puede demostrar la congelación rápida, se pone «congelado». «Una vez descongelado, no volver a congelar» en un congelado normal es voluntario pero recomendable.

Cigala entera congelada (<i>Nephrops norvegicus</i>)		ES UE  	Lote: NEP-150926-03
Capturada · Arte de pesca: Redes de arrastre			Consumir preferentemente antes del: 15/09/2027
Zona de captura: Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - este (División IX a), Golfo de Cádiz			Fecha de congelación: 15/09/2026
Contiene: CRUSTÁCEOS.			Peso neto (sin el glaseado): 1,00 kg
Conservar a -18 °C o menos. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir cocinado.			
Expedidor:			

Ejemplo de etiqueta de congelado sin transformar y sin aditivos (cigala glaseada).

Sin respuesta oficial: el agua del glaseado en los ingredientes

Ningún texto oficial dice si el agua del glaseado debe ir en la lista de ingredientes. Criterio prudente: si el producto ya lleva lista (porque tiene sulfitos u otro aditivo), añadimos «agua (glaseado)».

7.3. Crustáceo cocido con cáscara

Es el caso que más sorprende. Al ser partida 0306, lleva **toda la información pesquera del fresco** y, además, lo propio de un producto transformado:

- Denominación con «cocido» o, si el agua de cocción lleva sal, «**cocido en salmuera**».
- Lista de ingredientes (sal y aditivos) con alérgenos destacados.
- **Información nutricional** por 100 g. La cocción es transformación (Reglamento 852/2004, art. 2.1.m), así que no le vale la exención de los productos sin transformar.
- **Fecha de caducidad calculada desde la cocción**, no desde la entrada del lote.
- Conservación en refrigeración.
- Si se coció a partir de congelado, **no** lleva «descongelado» (art. 35.1, excepción d, del Reglamento 1379/2013).

Gamba blanca cocida en salmuera (<i>Parapenaeus longirostris</i>)		
Capturada · Arte de pesca: Redes de arrastre	Información nutricional por 100 g	
Zona de captura: Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - este (División IX a), Golfo de Cádiz	Valor energético	000 kJ / 00 kcal
	Grasas	0,0 g
Ingredientes: gamba blanca (CRUSTÁCEOS), sal, antioxidante: E 221 (SULFITOS).	de las cuales saturadas	0,0 g
	Hidratos de carbono	0,0 g
	de los cuales azúcares	0,0 g
	Proteínas	00,0 g
Conservar entre 0 y 4 °C.	Sal	0,0 g
Expedidor: 	Producto cocido, listo para el consumo	
		ES  UE Lote: COC-DPS-290926 Fecha de caducidad: 04/10/2026 Peso neto: 1,00 kg

Ejemplo de etiqueta de crustáceo cocido con cáscara. Las cifras nutricionales están a cero a propósito: hay que poner las del producto cocido real.

«El valor energético y las cantidades de nutrientes [...] serán las del alimento tal como se vende.»

— Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 31.3

Los valores nutricionales tienen que ser los del producto cocido

Pueden salir de un análisis, de un cálculo con los ingredientes o de datos «generalmente establecidos y aceptados» (art. 31.4 del Reglamento 1169/2011). Nunca de los valores del producto crudo, que son los que hoy tiene la ficha de especies del ERP.

7.4. Crustáceo cocido pelado

Al pelarlo pasa a la partida 1605 y **deja de estar en el art. 35 del Reglamento 1379/2013**: ya no son obligatorios la zona, el arte ni el método. Pueden ponerse de forma voluntaria si se pueden comprobar. Lleva todo lo del Reglamento 1169/2011: denominación («Colas de gamba blanca peladas, cocidas en salmuera»), ingredientes, alérgenos, información nutricional, fecha de caducidad, conservación, peso, lote, operador y marca.

Colas de gamba blanca peladas, cocidas en salmuera (Parapenaeus longirostris)		
Ingredientes: gamba blanca (CRUSTÁCEOS), sal, antioxidante: E 221 (SULFITOS).	Información nutricional por 100 g	
	Valor energético	000 kJ / 00 kcal
Conservar entre 0 y 4 °C.	Grasas	0,0 g
	de las cuales saturadas	0,0 g
Expedidor: [REDACTED]	Hidratos de carbono	0,0 g
	de los cuales azúcares	0,0 g
	Proteínas	00,0 g
	Sal	0,0 g
Producto cocido, listo para el consumo		

ES [REDACTED] UE

Lote: COCP-DPS-290926

Fecha de caducidad:
03/10/2026

Peso neto: 0,50 kg

Ejemplo de etiqueta de crustáceo cocido y pelado.

Denominación de los preparados

El RD 1082/2025 prevé un listado oficial también para las denominaciones de «alimentos en conserva o preparados», como el cocido pelado. Hasta que se publique, siguen vigentes el anexo IV del RD 1521/1984 y el art. 2 de las Órdenes de 15/10/1985 (entre ellas, la de mejillones cocidos y congelados), como explicamos en el capítulo 2. Mientras tanto usamos una denominación descriptiva que diga claramente qué es, con los términos del RD 1521/1984.

7.5. Elaborados

Salpicones, brochetas, marinados, rebozados... Se rigen por el Reglamento 1169/2011:

- Denominación que describa el producto («Salpicón de marisco»), no solo la especie.
- Lista de ingredientes en orden de peso, con **todos** los alérgenos destacados.
- Aditivos con su función.
- **QUID:** el porcentaje de los ingredientes que salen en el nombre o se destacan. En «salpicón de marisco», el del marisco (art. 22 y anexo VIII).
- Información nutricional.
- Fecha de caducidad.
- Conservación y, si hace falta, modo de empleo.
- Peso neto y, si va en líquido, **peso neto escurrido**.
- Lote, operador y marca.

Si el elaborado es solo un corte de pescado congelado (un filete, una rodaja), sigue siendo partida 0304 y lleva también la información pesquera.

Salpicón de marisco (55 % de marisco)		
Ingredientes: langostino cocido (CRUSTÁCEOS) (35 %), mejillón cocido (MOLUSCOS) (20 %), pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino (contiene SULFITOS), sal, corrector de acidez: E 330. Conservar entre 0 y 4 °C. Una vez abierto, consumir en 24 horas. Expedidor: 	Información nutricional por 100 g	
	Valor energético	000 kJ / 00 kcal
	Grasas	0,0 g
	de las cuales saturadas	0,0 g
	Hidratos de carbono	0,0 g
	de los cuales azúcares	0,0 g
	Proteínas	00,0 g
Listo para el consumo	Sal	0,0 g
		ES  UE
		Lote: SAL-290926
		Fecha de caducidad: 03/10/2026
		Peso neto: 0,25 kg

Ejemplo de etiqueta de elaborado (salpicón de marisco). La receta y las cifras son de ejemplo.

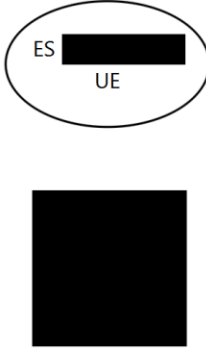
7.6. Moluscos bivalvos vivos

Llevan la etiqueta especial del Reglamento 853/2004 **y además** la información pesquera, porque son partida 0307:

«1. La etiqueta, incluida la marca de identificación, deberá ser resistente al agua. 2. [...] las etiquetas deberán recoger la información siguiente: a) la especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico), y b) la fecha de embalado, con indicación del día y el mes como mínimo. [...] la fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta».»

— Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, sección VII, capítulo VII

- Etiqueta **resistente al agua**.
- Denominación oficial y nombre científico.
- Fecha de embalado.
- La frase de que deben estar vivos, o bien la fecha de consumo preferente.
- «Capturado» o «de cría».
- Zona de captura con su nombre, y arte si son capturados («Rastras» si se sacan con rastro).
- «Contiene: MOLUSCOS» (criterio prudente: la guía catalana acepta que baste el nombre, pero no todo el mundo sabe que una coquina es un molusco).
- Peso, lote, conservación.
- La marca del centro que los embala y expide.
- El código de la zona de producción (AND...) **no es obligatorio en la etiqueta**: va en el documento de registro. Puede ponerse de forma voluntaria.
- Los embalajes salen **cerrados** del centro de expedición (cap. VI).
- Si el embalaje no es una unidad de venta al consumidor, el comerciante minorista tiene que **guardar la etiqueta al menos 60 días** después de fraccionar su contenido (cap. VII, punto 3). Conviene recordárselo al cliente.

Coquina (<i>Donax trunculus</i>)	
Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta	
Capturada · Arte de pesca: Rastras (rastros manual, a pie)	
Zona de captura: Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - este (División IX a), Golfo de Cádiz	
Fecha de embalado: 29/09/2026	
Contiene: MOLUSCOS.	
Conservar en frío, entre 0,5 y 4 °C.	
Centro de depuración y expedición:	
	
Lote: DXL-290926-02	Peso neto: 1,00 kg

Ejemplo de etiqueta de molusco bivalvo vivo (coquina depurada).

8. Las preguntas que más discusiones generan

Aquí van, una a una, las dudas en las que más se contradicen los inspectores, con lo que dice exactamente la norma. Si alguien pide otra cosa, lo razonable es preguntarle en qué artículo se basa.

¿El pescado fresco lleva fecha de caducidad o de consumo preferente?

De caducidad. El art. 24.1 del Reglamento 1169/2011 la exige en los alimentos «microbiológicamente muy perecederos». La AESAN pone expresamente el pescado fresco como ejemplo. La Guía de bolsillo de la Comisión muestra una caballa fresca con «Fecha de caducidad». Lo congelado lleva consumo preferente. Los bivalvos vivos pueden llevar la frase de que deben estar vivos.

¿Hay que poner la fecha de captura en la etiqueta?

No es obligatoria en la etiqueta (art. 39.1.a del Reglamento 1379/2013: «podrá facilitarse [...] con carácter voluntario»). Si se pone, tiene que ser verdadera y comprobable (art. 39.4). **Sí es obligatoria**, desde el 10/01/2026, en los datos de trazabilidad que damos al cliente profesional (art. 58.5.g del Reglamento 1224/2009).

¿Podemos quitar un dato obligatorio de la etiqueta si lo metemos en el QR?

No. El QR solo puede repetir la información obligatoria (art. 39.2 del Reglamento 1379/2013); en un producto envasado tiene que estar impresa en la etiqueta (art. 35.1 del mismo reglamento y art. 12.2 del Reglamento 1169/2011). Al QR solo pueden irse los datos voluntarios: el barco, las fechas de captura, desembarque y expedición, el puerto, el arte en detalle o la lonja (apartado 4.9).

¿Vale con poner «FAO 27 IXa»?

No. En el Atlántico nordeste y el Mediterráneo el art. 38.1.a pide la denominación escrita de la división **y** un nombre comprensible. El MAPA pide nombres, no números. Lo correcto: «Atlántico nordeste, Aguas portuguesas - este (División IX a), Golfo de Cádiz».

¿Vale con poner «Arrastre» o «Artes menores»?

No. La categoría se escribe como está en el anexo III: «Redes de arrastre». «Artes menores» no es una categoría: hay que poner el arte real.

¿Hay que poner «descongelado» en un cocido hecho con marisco congelado?

No, si se descongeló para cocerlo (excepción d del art. 35.1 del Reglamento 1379/2013). **Sí**, si lo que se congeló fue el cocido y se vende descongelado.

¿Un cocido congelado necesita fecha de congelación?

No. El anexo III, punto 6, del Reglamento 1169/2011 la exige solo en productos de la pesca «no transformados», y la cocción es transformación. Lleva fecha de consumo preferente. La fecha de congelación puede ponerse de forma voluntaria.

Si el marisco fresco lleva sulfitos, ¿basta con «Contiene sulfitos»?

No, si va envasado. El aditivo es un ingrediente (art. 2.2.f del Reglamento 1169/2011), así que el producto deja de ser de un solo ingrediente y necesita lista, con la función del aditivo y el alérgeno destacado: «antioxidante: E 221 (**SULFITOS**)». En venta **a granel** sí basta indicar el alérgeno (art. 44 y RD 126/2015).

¿Por qué la declaración de sulfitos cambia de una lonja a otra?

Porque el aditivo lo elige cada barco, no la lonja ni la norma. En Isla Cristina conviven al menos tres declaraciones: la de la lonja (E 221), Crustanox (E 223) y Crustacell (E 586, sin sulfitos), ver el apartado 5.3. El Reglamento 1333/2008 autoriza varios sulfitos para el mismo uso y cada marca formula el suyo, así que la etiqueta solo es correcta si copia la declaración de quien trató el lote. Por eso el ERP la toma siempre de la ficha del proveedor del lote y nosotros conservamos el etiquetado de cada lonja.

Propuesta nuestra, sin respuesta oficial: que la lonja fije el aditivo de su puerto

Mientras cada barco use la marca que quiera, la declaración de alérgenos de un puerto dependerá de qué embarcación descargó, y ni la lonja ni el comprador pueden saberlo con certeza. Creemos que la autoridad sanitaria debería exigir que sea la lonja quien decida qué marca de aditivo se trabaja en su puerto, de modo que cada lonja tenga una sola declaración y el comprador pueda copiarla con garantías. No hemos encontrado ninguna norma que lo imponga ni ninguna consulta oficial al respecto. Hasta entonces, el problema sigue latente en las lonjas y nuestra defensa es copiar la declaración de cada una y conservar su etiquetado.

¿Un cocido para restaurante necesita la tabla nutricional en la caja?

La necesita, porque es transformado. Pero si el restaurante lo va a preparar, cortar o cocinar, la tabla puede ir en el albarán o en la ficha técnica en lugar de en la caja (art. 8.7.b). A granel no la necesita (art. 44).

Sin respuesta oficial: las «pequeñas cantidades»

El anexo V, punto 19, del Reglamento 1169/2011 exime a los alimentos suministrados «en pequeñas cantidades» a establecimientos «locales». No existe ninguna cifra oficial española de qué es «pequeña cantidad» ni «local». No nos apoyamos en esta exención sin un criterio escrito de la autoridad andaluza.

¿El código de la zona de producción de moluscos (AND...) tiene que ir en la etiqueta?

No. El Reglamento 853/2004 lo exige en el documento de registro, no en la etiqueta. Puede ponerse voluntariamente (art. 38.2 del Reglamento 1379/2013).

¿Qué va en el óvalo: «CE» o «UE»? ¿Punto o coma?

«UE» (el anexo II del Reglamento 853/2004 admite «UE»). «CE» se tolera hasta el 31/12/2028 (AESAN). El número va con **punto**: «ES /H UE» (Guía del RGSEAA de la AESAN).

¿Hace falta poner «pesca extractiva» o «acuicultura»?

No. Las palabras del art. 35.1.b son «capturado» y «de cría». Las otras no están en el reglamento y la guía oficial catalana desaconseja usarlas en su lugar.

¿Se puede usar el nombre andaluz de la especie?

Solo además del nacional, nunca en su lugar (RD 1082/2025, arts. 1.2 y 6.2).

¿Tiene que decir «ultracongelado»?

Solo si lo es de verdad. Congelación rápida demostrable y -18 °C sin interrupción en todas sus partes (RD 1109/1991, art. 2). Si se usa la palabra, hay que añadir el periodo y la temperatura de almacenamiento y «no congelar de nuevo tras la descongelación». Si no, «congelado».

9. Cómo se etiqueta con nuestro ERP

Todo lo anterior sirve de poco si los datos del ERP no están bien, porque la etiqueta los imprime tal cual. Este capítulo recorre, mención por mención, de qué campo sale cada dato y cómo tiene que estar relleno para que la etiqueta sea legal.

9.1. De dónde sale cada dato

Mención legal	Campo del ERP (en la plantilla)	Dónde se rellena	Cómo tiene que estar
Denominación	<code>especies.Producto_ESPECIE</code>	Especies → ficha	La denominación oficial del listado de 27/05/2026, tal como figura en él: «Gamba blanca» (criterio prudente: no «GAMBAS»)
Estado y preparación	<code>Presentacion_etiquetado.presentacion</code> y <code>estado_presentacion</code>	Presentaciones	Con los términos del art. 3 del RD 1521/1984: «entera refrigerada», «congelada», «cocida en salmuera», «colas peladas»
Nombre científico	<code>especies.Nombre_cientifico_ESPECIE</code>	Especies	El del listado oficial (ASFIS): «Penaeus kerathurus», «Magallana gigas»

Mención legal	Campo del ERP (en la plantilla)	Dónde se rellena	Cómo tiene que estar
Código FAO de la especie	<code>especies.Fao_ESPECIE</code>	Especies	Tres letras (DPS, NEP...). En la etiqueta es voluntario; en la trazabilidad, obligatorio
Método de producción	<code>Presentacion_etiquetado.Metodo_de_obtencion</code>	Presentaciones	«capturado» o «de cría», concordando en género y número («capturada», «capturadas»). Nada de «pesca extractiva» ni «acuicultura»
Zona de captura	<code>Zonas_de_pesca.FAO_ESP, Sub_zona, Zona</code>	Zonas de pesca	FAO_ESP = «Atlántico nordeste»; Sub_zona = «Aguas portuguesas - este (División IX a)»; Zona = «Golfo de Cádiz». Sin abreviaturas
Arte de pesca	<code>Barcos.modalidad_pesca</code>	Barcos	Tiene que acabar impreso como una de las siete categorías (tabla 9.3)
Ingredientes y alérgenos	<code>especies.ingredientes_especie</code> , compuesto al imprimir según la casilla «Contiene sulfitos» (<code>requiere_control_sulfitos</code>)	Especies: casilla de sulfitos, aditivos del ☞ y categoría	Lo compone el ERP (ver 9.2). La plantilla pone «Ingredientes:» y el ERP el resto. Con la casilla marcada: «gamba blanca (CRUSTÁCEOS), antioxidantes: E 221 (SULFITOS), E 301; correctores de acidez: E 330, E 331.» Sin marcar y sin texto: «cigala (CRUSTÁCEOS).»
Fecha de caducidad o consumo preferente	<code>fecha_caducidad</code> (calculada)	Presentaciones → días de caducidad	En los cocidos se calcula desde la fecha de cocción. En los bivalvos vivos se imprime la frase de que deben estar vivos
Fecha de congelación	<code>congelados.fecha_congelado</code>	Congelados	Día, mes y año, rotulada «Fecha de congelación:»
Conservación	<code>Presentacion_etiquetado.conservacion</code>	Presentaciones	«Conservar entre 0 y 4 °C», «Conservar a -18 °C o menos»...
Peso neto	<code>detalle_albaran.peso</code>	Línea del albarán	En los glaseados, pesado sin glaseado. Se imprime como «1,00 kg»
Lote	<code>entrada_productos.Lotela, congelados.lote_congelado</code> o el lote de cocción	Automático	Siempre presente

Mención legal	Campo del ERP (en la plantilla)	Dónde se rellena	Cómo tiene que estar
Operador	<code>Empresas.Nombre_facturacion, Cif_nif, direccion, Cp, Poblacion</code>	Empresas	Razón social y dirección completas
Marca sanitaria	<code>Empresas.NRS</code>	Empresas	«ES  /H UE», con punto
Fecha de desembarque (voluntaria)	<code>entrada_productos.Fecha</code>	Entradas	Solo si es la fecha real de la lonja
Información nutricional	<code>especies.Valor_energetico, Grasas...</code>	Especies	Tienen que ser los del producto tal como se vende (ver 9.4)

9.2. La casilla «Contiene sulfitos» de la ficha de especies

Esta casilla dice que la especie llega tratada con sulfitos (lo habitual en gamba, langostino o cigala de lonja). Desde el 29/09/2026 el ERP la usa para escribir solo la lista de ingredientes en la etiqueta, en el momento de imprimir:

Casilla	Texto de ingredientes en la ficha	Lo que imprime la etiqueta
Marcada	Cualquiera (también el formato antiguo «Contiene SULFITOS (E221...)»)	La declaración de la lonja del lote: «Ingredientes: gamba blanca (CRUSTÁCEOS), sal, conservador: E 221 (SULFITOS), antioxidantes: E 301, E 331, E 330.» Si la lonja no está declarada, la coletilla global del ☼.
Marcada	Una lista ya bien hecha, que empieza por «Ingredientes:» y declara los SULFITOS	Esa lista, tal cual
Sin marcar	Vacío, o solo la palabra del alérgeno	«Ingredientes: cigala (CRUSTÁCEOS).» (o MOLUSCOS, o PESCADO, según la categoría)
Sin marcar	Un texto escrito a mano	Ese texto, tal cual

¿Por qué así? Porque el sulfito es un ingrediente (art. 2.2.f del Reglamento 1169/2011): en cuanto la especie lo lleva, deja de ser de un solo ingrediente y **la lista pasa a ser obligatoria**, con cada aditivo por su función y el alérgeno destacado. Con la casilla marcada, el ERP ya no depende de que alguien haya copiado bien el texto en cada ficha.

El rótulo «Ingredientes:» lo pone la plantilla; el ERP escribe lo que va detrás. Si una ficha tiene el texto escrito a mano empezando por «Ingredientes:», el ERP quita esa palabra para que no salga repetida. Sin sulfitos, la lista de un solo ingrediente («cigala (CRUSTÁCEOS).») es voluntaria pero admitida (Comunicación 2017/C 428/01), y deja el alérgeno destacado como pide el art. 21.

- La declaración de aditivos la pone cada lonja, no la empresa. Desde el 07/10/2026 el texto de aditivos se escribe en la ficha de cada proveedor (plegable «Declaración de sulfito (etiqueta de la lonja)»), copiando literalmente su etiqueta, con la función de cada aditivo, su número E y SULFITOS en mayúsculas. En la ficha de especies, el botón «Proveedores con sulfito...» marca qué lonjas nos venden esa especie tratada. Al imprimir, el ERP busca el proveedor del lote y escribe su declaración: la misma gamba lleva «conservador: E 221 (SULFITOS)...» si viene de Isla Cristina y lo que declare Ayamonte si viene de Ayamonte. El ☼ de Especies sigue existiendo solo como red: si la lonja del lote no tiene

declaración o no está en la lista de la especie, se imprime esa coletilla global y el ERP lo deja apuntado en el registro.

- Guardar el etiquetado de la lonja. La declaración del proveedor es copia de un documento suyo (su etiqueta o su ficha técnica) y ese documento se conserva junto a la ficha del proveedor. Si un cliente o una inspección detecta un alérgeno mal declarado, la responsabilidad se deriva a quien hizo la declaración original. Si la lonja cambia de aditivo, se cambia su ficha y se guarda la etiqueta nueva.
- Se aplica a las etiquetas de Pedidos, Congelado, Congelador, Entrada, Etiqueta rápida y Molusco. Las de elaborados no se tocan: su lista es la de la receta.
- Marcar la casilla tiene dos consecuencias más: el ERP activa el plan de análisis de sulfitos en las entradas y, si el producto se vende envasado al consumidor, conviene la tabla nutricional (ver el recuadro del apartado 7.1).

9.2 bis. La tabla nutricional en la etiqueta

La información nutricional va en **tabla**, con los nombres y el orden del anexo XV del Reglamento 1169/2011. El formato lineal (todo seguido en una línea) solo se admite cuando no hay espacio para la tabla (art. 34.2), así que el ERP dibuja siempre la tabla:

Información nutricional	Por 100 g
Valor energético	414 kJ / 99 kcal
Grasas	1,1 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	21,4 g
Sal	1,6 g

- La energía va en kJ y en kcal (anexo XV). La ficha guarda las kcal y el ERP calcula los kJ (1 kcal = 4,184 kJ).
- Va entera o no va: si falta un solo valor, el ERP no imprime la tabla y avisa al imprimir.
- En etiquetas estrechas el ERP la parte en dos bloques que se leen columna a columna, sin cambiar la letra (nunca baja de la mínima legal).
- En las plantillas es una caja que contiene exactamente `[tabla_nutricional.crudo]` (valores de la ficha) o `[tabla_nutricional.cocido]` (valores del cocido).
- Qué especies la llevan lo decide la casilla «Mostrar la tabla nutricional en la etiqueta» de la ficha de especies (en el listado, columna «Mostrar nutricional»), desde el 05/10/2026. Marcada, las etiquetas de Pedidos, Congelado y etiqueta rápida salen con su plantilla «VN» (Pedidos_vn, Congelado_vn y etiqueta_rapida_vn), que lleva la tabla con los valores de la ficha. Desmarcada, sale la plantilla de siempre, sin tabla y sin hueco: es el caso de la dorada fresca, que es de un solo ingrediente. Al marcar «Contiene sulfitos» en la ficha, la casilla se marca sola.
- Para que la tabla quepa en la misma etiqueta, las plantillas «VN» llevan dentro del QR los datos voluntarios (barco, fechas de captura, desembarque y expedición y lonja; apartado 4.9; el código FAO sigue impreso junto al nombre) y el resto de cajas más bajas. Si falta la plantilla «VN», o a la especie le falta algún valor, sale la plantilla normal y el ERP avisa al imprimir.

9.3. Traducción de las modalidades de los barcos a las categorías legales

En la ficha de barcos guardamos la modalidad con nuestros nombres internos. La etiqueta tiene que imprimir la categoría legal del anexo III del Reglamento 1379/2013:

Se expone aquí como están consolidadas de ahora mismo las tablas de los contaluz de los clientes, se aconseja repasar los métodos de pesca aquellos clientes que tengan contaluz desde sus primeras versiones. Aquellos que lo instalaron después del 20/09/2026 estos cambios ya están reflejados en sus bases de datos.

Modalidad en el ERP	Categoría que debe salir en la etiqueta
Arrastre	Redes de arrastre
Cerco	Redes de cerco y redes izadas
Enmalle (trasmallo, volanta...)	Redes de enmalle y similares
Draga / Rastro remolcado	Rastras
Nasas y trampas	Nasas y trampas
Sedales y anzuelos (palangre, líneas de mano)	Sedales y anzuelos
Mariscador pie / Marisqueo	Rastras (si usa rastro); si es recogida a mano, sin categoría: «capturado a mano, a pie» (voluntario)
Artes menores (sin uso)	No es una categoría: hay que registrar el arte real de ese barco
Acuicultura	Sin arte: «de cría» y el país de cría

9.4. Lo que el ERP todavía no resuelve solo y que esta en periodo de mejora y modificación.

Hay seis limitaciones del ERP que conviene conocer para no imprimir algo incorrecto sin darnos cuenta:

- **Los valores nutricionales del cocido hay que escribirlos.** Los de la ficha salen de la tabla oficial de la FAO (uFiSh), que da la composición en crudo. Desde el 29/09/2026 la ficha de especies tiene una segunda tarjeta, «Valores nutricionales del COCIDO», y la etiqueta de las líneas cocidas usa esos (art. 31.3 del Reglamento 1169/2011). Si están vacíos, la etiqueta de cocido sale sin tabla y el ERP avisa: hay que pedirlos al laboratorio o calcularlos.

Recientemente se ha añadido una fuente para obtenerlos de forma automática, debemos añadirlos de forma manual pulsando en dicho botón, los datos se obtendrán solo de fuentes oficiales.

- **Los ingredientes son por especie, no por presentación.** Una gamba cruda con sulfitos y la misma gamba cocida en salmuera tienen ingredientes distintos (la cocida lleva sal). La casilla de sulfitos compone la lista de la especie, pero todavía no añade la sal de la cocción.
- **El método de producción va en la presentación, no en el lote.** Si de una misma especie vendemos lotes capturados y lotes de cría, necesitamos presentaciones distintas para no imprimir un método equivocado.
- **Algunos barcos necesitan su arte real.** Desde el 29/09/2026 el ERP traduce solo la modalidad a la categoría legal de la tabla 9.3. Las que no dicen el arte («Artes menores», «Marisqueo»...) necesitan el campo «Arte real (etiqueta)» de la ficha del barco; si falta, la etiqueta sale sin arte y el ERP avisa.
- Una lonja nueva no avisa. Si entra marisco tratado de un proveedor que no está en la lista de la especie o no tiene declaración, la etiqueta sale con la coletilla global del  y el ERP solo lo apunta en el registro. Al dar de alta una lonja hay que rellenar su declaración y marcarla en las especies que nos vende tratadas.

- Mezclar lotes de lonjas distintas. La agrupación de lotes todavía no exige que sean de la misma lonja; si se mezclan dos con aditivos distintos, la etiqueta solo puede declarar uno. Hasta que el ERP lo bloquee, no se agrupan lotes de distinto proveedor.

9.5. Qué comprobar antes de imprimir

- ☐ La especie tiene la denominación oficial y el nombre científico del listado.
- ☐ La presentación dice «capturado» o «de cría» y el estado correcto (refrigerado, congelado, cocido en salmuera...).
- ☐ La zona de pesca de la entrada tiene los tres nombres (zona, división, nombre comprensible).
- ☐ El barco tiene una modalidad que se traduce a una categoría legal (nunca «Artes menores»).
- ☐ Las especies que llegan tratadas tienen marcada la casilla «Contiene sulfitos», y los aditivos del  coinciden con la ficha técnica de la lonja.
- ☐ La marca sanitaria es «ES /H UE».
- ☐ En los cocidos, la fecha de cocción está registrada (así la caducidad y el lote salen de la cocción).
- ☐ En los congelados glaseados, el peso es sin glaseado.
- ☐ La letra de la plantilla es 10 o más en todo lo obligatorio.
- ☐ Las especies que llevan aditivos tienen marcada «Mostrar la tabla nutricional en la etiqueta» y sus siete valores nutricionales rellenos (apartado 9.6).

9.6. La etiqueta con tabla nutricional: qué lleva, qué no y por qué

Este apartado sirve para responder a una inspección que discuta los datos que aparecen en la etiqueta o los que faltan. Desde el 05/10/2026, el pescado y el marisco con la casilla «Mostrar la tabla nutricional en la etiqueta» (los que llevan aditivos, como la gamba con sulfitos) se etiquetan con las plantillas Pedidos_vn, Congelado_vn y etiqueta_rapida_vn. Son las de siempre con la tabla nutricional en la misma etiqueta. Para hacerle sitio, los datos voluntarios han pasado al código QR y lo obligatorio sigue impreso entero.

Expedidor: 		
GAMBA BLANCA (<i>Parapenaeus longirostris</i>) - FAO: DPS		ES  UE  Lote: DPS-270926-03
Zona de captura: FAO 27 -Aguas portuguesas - este (División IX a)- Golfo de Cádiz - Arte de pesca: Redes de arrastre		
Fecha de caducidad: 03/10/2026		
Ingredientes: gamba blanca (CRUSTÁCEOS), antioxidantes: E 221 (SULFITOS), E 301; correctores de acidez: E 330, E 331.		
Obtención: (capturado)-Fresco- Conservación: Conservar entre 0 y 4 °C- Refrigerado. Este producto debe ser cocinado a 70 °C durante al menos 2 min		
Peso Neto: 1,00 KG		

Información nutricional		Por 100 g
Valor energético	343 kJ / 82 kcal	
Grasas	1,1 g	
de las cuales saturadas	0,3 g	
Hidratos de carbono	0 g	
de los cuales azúcares	0 g	
Proteínas	18,6 g	
Sal	0,6 g	

Ejemplo de etiqueta de marisco fresco con aditivos y tabla nutricional (plantilla Pedidos_vn). Los datos y las cifras son de ejemplo: las cifras tienen que ser las de la ficha de la especie.

Dato por dato:

Dato	Dónde va	Por qué (norma)
Expedidor: nombre, NIF y dirección	Impreso, franja de arriba	Obligatorio: nombre o razón social y dirección del operador (art. 9.1.h del Reglamento 1169/2011).
Denominación comercial y nombre científico	Impreso, primera línea	Obligatorio (art. 35.1.a del Reglamento 1379/2013). La denominación es la del listado oficial (RD 1082/2025; Resolución de 27/05/2026).
Código FAO de tres letras	Impreso, primera línea	Voluntario en la etiqueta: lo ponemos por decisión propia. En los datos de trazabilidad al cliente profesional es obligatorio (art. 58.5.d del Reglamento 1224/2009).
Zona de captura y categoría de arte	Impreso	Obligatorio (art. 35.1.c y art. 38 del Reglamento 1379/2013). El arte, con la categoría literal del anexo III (apartado 9.3).
«Capturado» y condiciones de conservación	Impreso, línea de obtención	Obligatorio: método de producción (art. 35.1.b del Reglamento 1379/2013) y condiciones especiales de conservación (art. 9.1.g y 25 del Reglamento 1169/2011).
«Debe cocinarse»	Impreso, al final de la obtención	Voluntario en el fresco (apartado 7.1). Lo mantenemos impreso por la seguridad del consumidor.
Fecha de caducidad	Impreso	Obligatoria (art. 9.1.f y 24 del Reglamento 1169/2011): el pescado fresco es microbiológicamente muy perecedero.
Fecha de congelación (solo Congelado)	Impreso	Obligatoria en el pescado y el marisco congelados sin transformar (anexo III, punto 6, del Reglamento 1169/2011).
Ingredientes con los alérgenos destacados	Impreso	Obligatorio al llevar aditivo: el aditivo es un ingrediente (art. 2.2.f), así que hace falta lista (art. 9.1.b y 18) con el alérgeno destacado (art. 21) del Reglamento 1169/2011.
Información nutricional por 100 g	Impreso, en tabla	Obligatoria (art. 9.1.l del Reglamento 1169/2011). La exención del anexo V, punto 1, es solo para el producto sin transformar de un único ingrediente; con aditivo ya no lo es (recuadro «Sin respuesta oficial» del apartado 7.1). Tabla con el orden y los nombres del anexo XV (art. 34).
Peso neto	Impreso	Obligatorio (art. 9.1.e y 23 del Reglamento 1169/2011).
Lote	Impreso y repetido en el QR	Obligatorio (RD 1808/1991; art. 58 del Reglamento 1224/2009).
Marca de identificación (óvalo)	Impreso	Obligatoria (Reglamento 853/2004, anexo II, sección I).
Barco o mariscador, con matrícula o folio	Solo en el QR	Voluntario: no está entre los datos del art. 35 ni del art. 39 del Reglamento 1379/2013; va como información voluntaria (art. 36 del Reglamento 1169/2011).
Fecha de captura o de desembarque	Solo en el QR	Voluntaria (art. 39.1.a y b del Reglamento 1379/2013). Si se pone, tiene que ser la real (art. 39.4).
Fecha de expedición	Solo en el QR	No la exige ninguna norma en la etiqueta.
Primer expedidor o lonja y su RGSEAA	Solo en el QR	Voluntario en la etiqueta. Al cliente profesional le damos los datos de trazabilidad del lote por vía digital (art. 58.6 del Reglamento 1224/2009).
País de origen	No aparece	En la pesca extractiva el origen es la zona de captura (art. 35.1.c y 38.1 del Reglamento 1379/2013); el país podría confundirse con la zona (tabla del capítulo 10).

Si una autoridad lo discute:

- «Falta el barco» o «falta la fecha de captura»: son voluntarios (art. 39.1 del Reglamento 1379/2013 y art. 36 del Reglamento 1169/2011). Los damos dentro del QR y, al cliente profesional, en los datos de trazabilidad digitales.
- «Lo obligatorio no puede ir en un QR»: es correcto, y en esta etiqueta todo lo obligatorio está impreso. El QR solo repite el lote y añade datos voluntarios (art. 39.2 y 39.3 del Reglamento 1379/2013; apartado 4.9).
- «¿Por qué la gamba fresca lleva tabla nutricional?»: porque con el aditivo deja de ser un producto de un solo ingrediente y pierde la exención del anexo V, punto 1. No hay respuesta oficial expresa; la ponemos por prudencia (recuadro del apartado 7.1).
- «¿Por qué la dorada no lleva tabla?»: es un producto sin transformar de un solo ingrediente, exento (anexo V, punto 1, del Reglamento 1169/2011). Se imprime con la plantilla de siempre.
- «La letra es pequeña»: todo lo obligatorio está a tamaño 10 o más en el diseñador, que da una altura de la x de al menos 1,2 mm (art. 13.2 del Reglamento 1169/2011; apartado 5.1).

Los cocidos nunca usan esta plantilla: llevan la tabla del producto cocido (art. 31.3 del Reglamento 1169/2011) con su propia plantilla (apartado 7.3). Si una línea cocida no la tiene, el ERP la imprime sin tabla y avisa, en lugar de poner los valores del crudo.

10. Lo que hay que corregir con urgencia en los costaluz instalados anterior a la fecha mencionada 25/09/2026

Revisadas las plantillas y los datos del ERP el 20/09/2026, esto es lo que no cumple y cómo se arregla:

Qué pasa	Por qué no cumple	Cómo se arregla	Estado
Letra de 6 a 8 en varias plantillas (Elaborados, molusco, entrada, congelador_elaborado, etiqueta rápida de elaborado)	Altura de la x menor de 1,2 mm (art. 13.2)	Subir a 10 y redistribuir	Hecho en Pedidos y Congelado el 29/09/2026; pendiente en el resto
Coletilla de sulfitos «Contiene SULFITOS (E221, E301, E331, E330)»	Mezcla aditivos que no son sulfitos y no dice su función (anexo VII, parte C)	La casilla «Contiene sulfitos» compone la lista legal al imprimir, con los aditivos por función (apartado 9.2)	Hecho el 29/09/2026 (se ve al recompilar el ERP); pendiente: escribir en el ☞ la declaración de la lonja (apartado 9.2)
Denominaciones como «GAMBAS»	El RD 1082/2025 obliga a usar la denominación del listado; «GAMBAS» no es la forma que figura en él (criterio prudente)	Poner la del listado en cada especie	Pendiente (desde el 29/09/2026 la ficha avisa y ofrece «  Denominación oficial»)
Zonas con abreviaturas («FAO27 Ixa», «Atl. Noreste», «PO-Aguas portuguesas»)	Hacen falta nombres, no códigos (art. 38.1.a y PNCT)	Rellenar las zonas como en 9.1	Pendiente (el «  Catálogo FAO» ya escribe el nombre oficial y avisa si solo hay código)
Modalidad «Arrastre», «Artes menores»...	No es la categoría literal (anexo III)	Traducción de la tabla 9.3	Hecho el 29/09/2026: el ERP traduce solo; falta poner el «Arte real» a los barcos de artes menores y marisqueo

Qué pasa	Por qué no cumple	Cómo se arregla	Estado
Marca « XXXXXX . XXXXXX /H»	El formato oficial lleva punto (Guía del RGSEAA)	«ES XXXXXX . XXXXXX /H UE» en Empresas	Hecho el 29/09/2026: el ERP la corrige al guardar y al imprimir (comprobar el número en el RGSEAA)
Etiqueta de molusco sin la frase de que deben estar vivos ni fecha	Obligatoria una de las dos (853/2004, anexo III, secc. VII, cap. VII)	Añadirla a la plantilla	Plantilla nueva preparada el 29/09/2026, pendiente de activar
«Fec. captura» con la fecha del pedido	Información voluntaria no verificable (art. 39.4)	Cambiada por «Fec. desembarque» con la fecha de la lonja	Hecho el 29/09/2026
Cocidos impresos con la plantilla del fresco	Les falta la información nutricional (art. 9.1.I del Reglamento 1169/2011)	Plantilla propia de cocido (modelo 7.3)	Preparada el 29/09/2026 (se elige sola en las líneas cocidas, con tabla nutricional); falta activarla y rellenar los valores del cocido en cada especie
«País de origen» en la etiqueta de Pedidos	En pesca extractiva no es un dato obligatorio y puede confundir con la zona	Quitarlo o dejarlo solo para lo de cría	Hecho el 29/09/2026
Los textos de ayuda del ERP citaban el RD 1420/2006	Está derogado (RD 1021/2022)	Citan el RD 1021/2022, art. 8	Hecho el 29/09/2026 (se ve al recompilar el ERP)
Plantillas de etiquetas antiguas en los Costaluz de los clientes	Las plantillas legales solo estaban en el PC donde se hicieron: cada cliente conserva las suyas	Pack de plantillas legales dentro del ERP: las nuevas (cocido y con tabla nutricional) se instalan solas y el resto con un aviso URGENTE al arrancar, guardando antes la anterior en «Versiones de la plantilla»	Hecho el 05/10/2026 (llega con la actualización del ERP)
La etiqueta imprimía una sola declaración de sulfitos para toda la empresa (el ☞ de Especies)	Cada lonja usa un aditivo distinto (Isla Cristina E 221, Crustanox E 223, Crustacell E 586 sin sulfitos); declarar un E que no es el real es una etiqueta falsa	Declaración de sulfito en la ficha de cada proveedor y lista de proveedores con sulfito por especie; lanzar V0122 y rellenar la declaración de cada lonja copiando su etiqueta	Hecho en el ERP el 07/10/2026; falta lanzar V0122 y rellenar las lonjas

11. Aditivar con sulfitos en nuestra industria

Hoy no aditivamos: el marisco llega tratado de la lonja y nosotros solo trasladamos su declaración a la etiqueta. En una auditoría nos retiraron la posibilidad de tratarlo nosotros porque el auditor no aceptó el método con el que medíamos el sulfito que ya traen los lotes (apartado 11.2). Este capítulo reúne lo que dicen las normas para hacerlo bien y, sobre todo, para **poder demostrarlo** en un futuro que se quiera realizar, por nuestra industria o dejamos las bases de aprendizaje para otras industrias que pueden obtener de esta guía las pautas para aditivar de forma legal y controlada.

Lo más importante en una frase

Aditivar con sulfitos está permitido, pero solo se sostiene ante un auditor si podemos enseñar por escrito cuánto echamos, por qué esa cantidad es segura, que lo comprobamos con análisis y qué hacemos si algo sale mal.

11.1. ¿Está permitido?

Sí. El Reglamento de aditivos solo deja usar los que están en su lista, y en las condiciones que marca:

«Solo los aditivos alimentarios que estén incluidos en la lista comunitaria del anexo II podrán comercializarse como tales y utilizarse en alimentos, en las condiciones de utilización que en él se especifican.»

— Reglamento (CE) 1333/2008, artículo 4.1

El anexo II incluye el dióxido de azufre y los sulfitos (E 220 a E 228) en la categoría 09.1.2, «Moluscos y crustáceos sin elaborar», para «crustáceos y cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados», y en la 09.2 para los cocidos. Los límites son los de la tabla del apartado 5.3.

Queda la duda que suele plantear un auditor: si un crustáceo con sulfito sigue siendo «fresco», porque el Reglamento 853/2004 define los productos de la pesca frescos como los que no han recibido ningún tratamiento de conservación distinto de la refrigeración (anexo I, punto 3.5). El propio Reglamento lo resuelve en la sección de productos de la pesca:

«Esta sección se aplicará a los productos de la pesca no transformados descongelados y a los productos de la pesca frescos a los que se hayan añadido aditivos alimentarios de conformidad con la legislación pertinente de la Unión.»

— Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, sección VIII, punto 1

Además, añadir un aditivo no es «transformar»: el Reglamento 852/2004 (art. 2.1.m) llama transformación al tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción o la extrusión. La gamba tratada sigue siendo un producto sin transformar.

11.2. Lo que preguntó el auditor y cómo responderle

La pregunta clave del auditor fue: ¿cómo medimos el sulfito que ya trae un lote antes de aditivarlo? Es la pregunta correcta, porque el límite es para el SO₂ total (apartado 5.3) y lo que trae la gamba cambia mucho según el barco:

- **Barcos nacionales:** suelen echar poco aditivo, y su marisco llega con poco sulfito.
- **Los que llamamos «portugueses»:** pescan con varios días de captura y su crustáceo llega casi siempre alto, muchas veces pasado de sulfito.

Sin medir antes de tratar no se sabe cuánto margen queda, y un lote de barco portugués puede llegar ya por encima del límite sin que le echemos nada.

Lo que pasó en la auditoría.

- Medíamos con tiras reactivas. El auditor dijo que esas tiras son para el vino y que no valen para decidir si un lote se puede aditivar.

- Al mismo tiempo, nos exigió controlar el peligro de sulfitos en la recepción de los lotes con esas mismas tiras.
- Las tiras específicas para sulfitos en alimentos cuestan unos 150 € por cada 10 tiras: medir así cada lote encarece muchísimo el control.
- Propusimos validar las tiras de vino: medir varios lotes con las tiras y, en paralelo, con análisis de laboratorio de dióxido de azufre, y comprobar si coinciden. Lo rechazó porque la ficha técnica de las tiras indica líquidos, no crustáceos ni sólidos.

Una contradicción que conviene aclarar por escrito

Si las tiras no son válidas para medir el sulfito de un crustáceo, no lo son para ningún uso: tampoco para el control de peligros en la recepción. Y si valen para la recepción, el mismo razonamiento sirve para decidir si un lote admite tratamiento. Conviene pedir al auditor que deje por escrito qué método acepta para cada uso.

Qué dice la norma. Ninguna de las normas descargadas fija qué método de medida tiene que usar la empresa en su autocontrol. Lo que exige el Reglamento 852/2004 es que los procedimientos de verificación sean eficaces y que se pueda demostrar con documentos y registros (art. 5.2, letras f y g). Por eso es razonable que el auditor pida un método que sirva para lo que medimos: un sólido, no un vino.

Cómo responder a la objeción. Estas son nuestras propuestas técnicas para presentarle:

1. **Medir un extracto líquido, no el sólido.** Se tritura una cantidad pesada de parte comestible con una cantidad fija de agua, se filtra y se mide el líquido con la tira; el resultado se multiplica por la dilución. Así la tira trabaja sobre un líquido, que es lo que dice su ficha técnica, y es la misma idea que sigue el laboratorio, que también analiza un extracto. El procedimiento tiene que quedar escrito: gramos de muestra, mililitros de agua, tiempo, filtrado y factor de cálculo.
2. **Validarlo con el laboratorio.** Con ese procedimiento, medir en paralelo con tira y con un laboratorio acreditado varios lotes de los dos tipos de barco y de distintos calibres. Hay que demostrar que, cerca del límite, la tira nunca da menos que el laboratorio: que no dé por buenos lotes que no lo son. Esos datos propios son la prueba de eficacia que pide el artículo 5.2.f.
3. **Usar la tira como semáforo, no como medida exacta.** Solo se tratan los lotes cuya tira dé por debajo de un umbral bajo, fijado con la validación. Los que den por encima no se tratan. Así, aunque la tira se equivoque un poco, no puede llevarnos a pasarnos del límite.
4. **No tratar nunca los lotes de barcos portugueses** y vigilarlos en la recepción: si un lote llega por encima del límite no se puede vender (art. 5 del Reglamento 1333/2008), lo tratemos o no.

Sin respuesta oficial: qué método rápido vale y cómo se valida

Ninguna norma ni guía oficial de las que hemos descargado y leído dice qué método rápido es válido para medir sulfitos en crustáceos ni cuántas muestras hacen falta para validarlo. Las propuestas de arriba son criterio técnico nuestro para presentar al auditor, no un requisito legal.

Lo que la norma sí deja claro es el fondo de la cuestión: el límite es para el total, así que sin conocer lo que trae el lote no se puede aditivar con seguridad. Los apartados siguientes explican cómo hacerlo bien una vez resuelta la medida.

11.3. Antes de empezar

Avisar a la autoridad sanitaria. El operador debe mantener informada a la autoridad de cualquier cambio significativo en sus actividades:

«Los operadores de empresa alimentaria velarán asimismo por que la autoridad competente disponga continuamente de información actualizada sobre los establecimientos, notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que se lleven a cabo [...]»

— Reglamento (CE) 852/2004, artículo 6.2

Nuestro establecimiento está autorizado con arreglo al Reglamento 853/2004. Tratar el marisco con aditivos es una actividad nueva, así que hay que comunicarla antes de empezar.

Sin respuesta oficial: ¿hace falta una nueva autorización?

Ninguna de las normas descargadas dice si basta con comunicarlo o si la autoridad tiene que ampliar la autorización del establecimiento. Se entiende que, si la industria cumple con un sistema de validación válido sobre el control de peligros del sulfito y este queda garantizado y auditado por una competencia válida “auditor, veterinario” la industria puede aditivar, sin necesidad de una actividad específica para ello.

Comprar el aditivo adecuado. Solo vale un aditivo alimentario, nunca un producto técnico o de limpieza aunque se llame igual. Su envase tiene que llevar, entre otras cosas, el número E, la mención «destinado a la alimentación» o equivalente, el lote, las instrucciones de uso y la cantidad máxima o la información para cumplir la norma (art. 22 del Reglamento 1333/2008). Pide al proveedor, y guárdalos:

- La **ficha técnica** del producto.
- El **certificado de análisis de cada lote**, que demuestre que cumple las especificaciones del Reglamento 231/2012. Por ejemplo, el metabisulfito sódico (E 223) debe tener al menos un 95 % de metabisulfito y un 64 % de SO₂, y el sulfito sódico anhidro (E 221) al menos un 95 % de sulfito y un 48 % de SO₂, con límites de arsénico, plomo y mercurio.
- La **ficha de datos de seguridad**, para los trabajadores (ver 11.6).

El texto del Reglamento 231/2012 que hemos descargado es la publicación original de 2012

Antes de fijar la especificación en el procedimiento, debemos de comprobar en EUR-Lex la versión consolidada, por si se ha modificado y no la hemos actualizado.

11.4. La dosis: validarla antes de vender

El límite legal no es lo que echamos al baño: es lo que queda en la **parte comestible**, medido como **SO₂ total de todos los orígenes** (notas 3 y 10 del anexo II del Reglamento 1333/2008). No se puede calcular solo con una regla de tres, porque lo que absorbe la gamba depende del tamaño, del tiempo, de la temperatura y de cuántas veces se reutiliza el baño. Por eso hay que medirlo.

Así se valida:

5. **Analizar primero la materia prima sin tratar.** Si la lonja ya la trató, lo que echamos se suma a lo que trae y el límite es para la suma. Tratar sobre producto ya tratado es la forma más fácil de pasarse.

6. **Definir la receta del baño por escrito:** gramos de aditivo por litro de agua potable, litros de baño por kilo de producto, tiempo de inmersión, temperatura y cuántos kilos se tratan antes de renovar el baño. El agua tiene que ser potable (Reglamento 852/2004, anexo II, capítulo VII).
7. **Hacer tandas de prueba por calibre.** El límite cambia con las piezas por kilo (apartado 5.3) y la absorción también, así que prueba al menos un calibre de cada tramo que hemos de tratar (hasta 80, de 80 a 120 y más de 120 piezas/kg) y cada especie.
8. **Manda a analizar cada tanda de prueba** a un laboratorio con el ensayo de sulfitos acreditado (norma ISO/IEC 17025). Pide que el resultado se dé en mg/kg de SO₂ en la parte comestible y pregunta qué método usa: el de referencia habitual es el de Monier-Williams optimizado (UNE-EN 1988-1).
9. **Fija la dosis con margen.** Si los análisis dan, por ejemplo, 110 mg/kg con un límite de 150, esa receta queda validada. Si dan 140, la receta está demasiado cerca del límite: Bajamos y repetimos.
10. **Guarda todo en un informe de validación:** recetas probadas, resultados, receta elegida y fecha. Es el documento que desarma la objeción del auditor.

Sin respuesta oficial: ¿con qué margen?

La norma fija el límite, no el margen de seguridad. Proponemos quedarnos, como mucho, en el 75 % del límite de cada tramo y revisarlo con los primeros análisis de verificación.

11.5. En el día a día

Dentro del APPCC, el tratamiento es una fase más, con su peligro (un exceso de sulfitos, que es un alérgeno y un aditivo con límite legal) y su control. Siguiendo los principios del artículo 5.2 del Reglamento 852/2004:

Principio APPCC	Qué hacemos con el sulfito
Peligro	Exceso de SO ₂ en el producto (límite legal y alérgeno). Aditivo no apto para uso alimentario.
Punto crítico	La preparación del baño y el tratamiento.
Límite crítico	La receta validada: gramos por litro, tiempo, kilos por baño, renovación.
Vigilancia	Pesar el aditivo y medir el agua en cada tanda; cronometrar; anotarlo.
Medida correctora	Si se pasa la dosis o el tiempo, apartar el lote, analizarlo y no venderlo si supera el límite.
Verificación	Análisis periódicos en laboratorio; revisión de los registros por el responsable.
Registros	Hoja de tratamiento, resultados de laboratorio e incidencias.

Registro de cada tratamiento. Un modelo de hoja:

Fecha	Especie y calibre (piezas/kg)	Lote de entrada	Kg tratados	Litros de agua	Gramos de aditivo	Lote del aditivo	Tiempo (min)	Nº de uso del baño	Lote resultante	Responsable
01/10/2026	Gamba blanca, 90-100	L-1234	20	40	400	MB-2026-17	3	1	L-1234-S	Firma

Los números de la fila son de ejemplo para ver cómo se rellena, **no una dosis recomendada**: la dosis es la que salga de vuestra validación.

Unir el lote del aditivo con los lotes tratados es también una exigencia de trazabilidad (Reglamento 178/2002, art. 18).

Tiras reactivas. El ERP ya registra controles de sulfitos con tiras. Sirven para una comprobación rápida en planta si se usan como explica el apartado 11.2: sobre un extracto líquido y validadas con el laboratorio. No sustituyen al análisis de laboratorio en la validación ni en la verificación.

Sin respuesta oficial: ¿cada cuánto analizar?

Ninguna norma fija la frecuencia: la decide el propio APPCC según el riesgo. Una propuesta razonable es analizar un lote por calibre en las primeras semanas y después uno al mes, o cada vez que cambie el proveedor, el aditivo o la receta. Anotarla en el procedimiento y cumplesla. Esto hace que el procedimiento se estandarice. También es bueno identificar a los barcos que sobrepasan los límites y tener especial prevención con ellos, limitando su compra o analizando siempre sus lotes.

11.6. Los trabajadores

El metabisulfito en contacto con el agua y los ácidos libera dióxido de azufre, que irrita las vías respiratorias. La ficha de datos de seguridad del proveedor dice cómo manipularlo: ventilación, guantes, gafas, protección respiratoria si procede y cómo almacenarlo. Todo esto entra en la evaluación de riesgos químicos de la empresa (Real Decreto 374/2001). Además, el personal que prepara los baños tiene que estar formado para ello (Reglamento 852/2004, anexo II, capítulo XII). En mi caso particular, el SULFITO, me genera irritación en piel cercana a la cara al estar en contacto por roce. Además de irritación en manos. Por ello debemos aditivar con precaución y conocer el grado de alergia que puede tener cada trabajador al estar en contacto con el SULFITO. Consideraremos la opción de aditivar en presencia de trabajadores alérgicos a este producto o habilitar una sección segura para hacerlo.

11.7. La etiqueta del producto tratado

- **Ingredientes con la función de cada aditivo** y su número E (apartado 5.3). La función es la que tiene en nuestro producto: si lo usamos contra la mancha negra, es el uso que tiene que constar en nuestra ficha técnica.
- **SULFITOS destacados** si el producto supera 10 mg/kg de SO₂ (Reglamento 1169/2011, art. 21 y anexo II, punto 12). Tratando nosotros, lo supera casi siempre.
- La **denominación** sigue siendo la del producto fresco o congelado: el aditivo no lo convierte en transformado (apartado 11.1).
- **Información nutricional**: el aditivo lo convierte en un producto de más de un ingrediente, con las consecuencias que vimos en el apartado 7.1.
- Dos casos distintos. Si el lote llegó tratado de la lonja, la etiqueta copia la declaración de esa lonja (apartado 9.2). Si lo tratamos nosotros, declaramos nuestro aditivo con la función y el número E de su ficha técnica; y si el lote ya venía tratado hay que declarar los dos, porque el SO₂ se suma (apartado 11.4).

11.8. El expediente para el auditor

Todo lo anterior, reunido en una carpeta:

11. La comunicación a la autoridad sanitaria (y su respuesta).
12. El procedimiento escrito de tratamiento con sulfitos, integrado en el APPCC: receta, límites, vigilancia, medidas correctoras, verificación y frecuencias.
13. El informe de validación con los análisis de las tandas de prueba.
14. El dossier del aditivo: ficha técnica, certificados de cada lote y ficha de datos de seguridad.
15. Las hojas de registro de cada tratamiento.
16. Los análisis de verificación.
17. El registro de incidencias y de medidas correctoras.
18. La formación del personal.

Lo que no se puede hacer

Tratar sin saber lo que ya trae la materia prima. Usar metabisulfito técnico o de limpieza. Tratar cocidos con la receta del fresco (el límite del cocido es mucho más bajo: 50 mg/kg, o de 135 a 270 en los peneidos según el calibre). Usar el 4-hexilresorcinol (E 586) en cocidos. Vender un lote que haya superado el límite.

Anexo A. Tabla resumen

Leyenda: S = obligatorio · N = no obligatorio · C = según el caso · V = voluntario. Alérgenos: la norma permite omitirlos si el nombre ya los identifica claramente; por prudencia los ponemos siempre. Cocidos y elaborados: fecha de caducidad si se venden refrigerados y de consumo preferente si se venden congelados; «descongelado» solo si se congelaron después de cocerlos. Información nutricional en fresco y congelado: solo si llevan aditivos (criterio prudente). Ingredientes del cocido con cáscara: solo si lleva sal o aditivos.

Mención	Fresco	Congelado	Cocido con cáscara	Cocido pelado	Elaborado	Bivalvo vivo
Denominación oficial + estado	S	S	S	S	S	S
Nombre científico	S	S	S	V	C	S
«Capturado» / «de cría»	S	S	S	V	C	S
Zona de captura con nombre	S	S	S	V	C	S
Categoría de arte (si capturado)	S	S	S	V	C	S
«Descongelado»	C	N	C	C	C	N
Ingredientes	C	C	C	S	S	N
Alérgenos destacados	S	S	S	S	S	S
Aditivos con su función	C	C	C	C	C	N
QUID	N	N	N	C	C	N
Fecha de caducidad	S	N	C	C	C	Frase «vivos»

Mención	Fresco	Congelado	Cocido con cáscara	Cocido pelado	Elaborado	Bivalvo vivo
Consumo preferente	N	S	C	C	C	o fecha
Fecha de congelación	N	S (envasado)	N	N	C	N
Fecha de embalado	N	N	N	N	N	S
Conservación	S	S	S	S	S	S
Peso neto (sin glaseado)	S	S	S	S	S	S
Información nutricional	C	C	S	S	S	N
Lote	S	S	S	S	S	S
Operador	S	S	S	S	S	S
Marca sanitaria (óvalo)	S	S	S	S	S	S
Fecha de desembarque / captura	V	V	V	V	N	V

Anexo B. Normas descargadas y leídas

Todas están en la carpeta **normativa_oficial**, junto a este documento, descargadas de su fuente oficial (Oficina de Publicaciones de la UE, BOE, BOJA, AESAN y MAPA):

- 01 Reglamento (UE) 1169/2011, consolidado a 01/04/2025
- 02 Reglamento (UE) 1379/2013, consolidado a 27/11/2024
- 03 Reglamento (CE) 853/2004, consolidado a 07/05/2026
- 04 Reglamento (CE) 852/2004, consolidado a 24/03/2021
- 05 Reglamento (CE) 1333/2008, consolidado a 18/08/2026 · 05b Reglamento (UE) 2015/647 (sulfitos por piezas/kg) · 05c Reglamento (UE) 231/2012 (especificaciones de los aditivos, publicación original)
- 06a Reglamento (CE) 1224/2009, consolidado a 10/01/2026 · 06b Reglamento (UE) 2023/2842 · 06c Reglamento de Ejecución (UE) 2025/2196
- 07a Reglamento (CE) 218/2009 · 07b Reglamento (CE) 216/2009
- 08a Real Decreto 1082/2025 · 08b Resolución de 27/05/2026 (listado de denominaciones)
- 09a RD 126/2015 · 09b RD 1109/1991 · 09c RD 1808/1991 · 09d RD 1334/1999 · 09e RD 1021/2022 · 09f RD 418/2015 · 09g RD 1521/1984
- 10a Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 · 10b Reglamento de Ejecución (UE) 931/2011
- 11a Guía de bolsillo de la Comisión · 11b Comunicación 2017/C 428/01 (alérgenos) · 11c Comunicación 2017/C 393/05 (QUID) · 11d Comunicación 2018/C 196/01 (preguntas y respuestas) · 11e Comunicación 2020/C 32/01
- 11f y 11g MAPA, Programa Nacional de Control de la Trazabilidad y protocolos (2026)
- 11h y 11i AESAN, Programas de control de etiquetado y alérgenos 2026-2030 · 11j Preguntas y respuestas de la Comisión (2016) · 11k Guía AESAN de alimentos sin envasar · 11l AESAN, marca de identificación
- 12a Decreto andaluz 145/2018 · 12b Orden andaluza de 27/04/2018 · 12c Resolución andaluza de 02/12/2025 · 12d Ley andaluza 1/2002

- 13 ACSA, Guía de prácticas correctas de higiene para los centros de depuración de moluscos (2022)

Anexo C. Palabras que conviene tener claras

- **Colectividad:** restaurantes, comedores, hospitales, empresas de catering... (Reglamento 1169/2011, art. 2.2.d).
- **Transformado:** lo que ha sufrido un cambio sustancial, como la cocción, el ahumado o el marinado (Reglamento 852/2004, art. 2.1.m). Pelar, congelar o filetear **no** es transformar.
- **Altura de la x:** la altura de una «x» minúscula impresa, de la línea base a la línea media (Reglamento 1169/2011, anexo IV).
- **QUID:** indicación del porcentaje de un ingrediente (Reglamento 1169/2011, art. 22).
- **Glaseado:** capa de hielo que protege el congelado. No cuenta en el peso neto.
- **Marca de identificación:** el óvalo con país, número de autorización y «UE» (Reglamento 853/2004, anexo II).
- **Partida 0306 / 1605:** códigos aduaneros que deciden si un crustáceo lleva la información pesquera (0306) o no (1605).