

El reto de la trazabilidad y el etiquetado de los productos de la pesca en Europa:



PROYECTO

Labelfish®

The logo graphic for Labelfish, featuring a stylized blue fish silhouette with a white grid pattern on its body, positioned between two blue wavy lines.

Amaya Velasco

Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo
(IIM-CSIC)

El reto de la trazabilidad y el etiquetado de los productos de la pesca en Europa: Proyecto Labelfish



- Introducción
 - El proyecto Labelfish
 - Los socios
- Análisis de la **legislación** vigente en materia de trazabilidad y etiquetado
- Percepción de los **consumidores**
- Estandarización de los **métodos** de control
- Estudio del **etiquetado** en países europeos
- **Control oficial** del etiquetado

Introducción



• El proyecto

- Red atlántica de control de la trazabilidad genética y el etiquetado de productos pesqueros
- Análisis del etiquetado y la trazabilidad
- Estandarización de métodos de control
- Percepción de los consumidores



Introducción

• Los socios



Análisis de la legislación vigente en materia de trazabilidad y etiquetado

- Cadena de valor **compleja**
- Enlatados, procesados y comida para mascotas: **No** es obligatorio el **nombre científico**, el **método de producción** ni la **zona de captura**.
- **No hay metodologías de referencia** en la legislación europea para el control de la trazabilidad y el etiquetado.
- En las legislaciones nacionales **no hay métodos de muestreo** en los puntos de venta al consumidor.



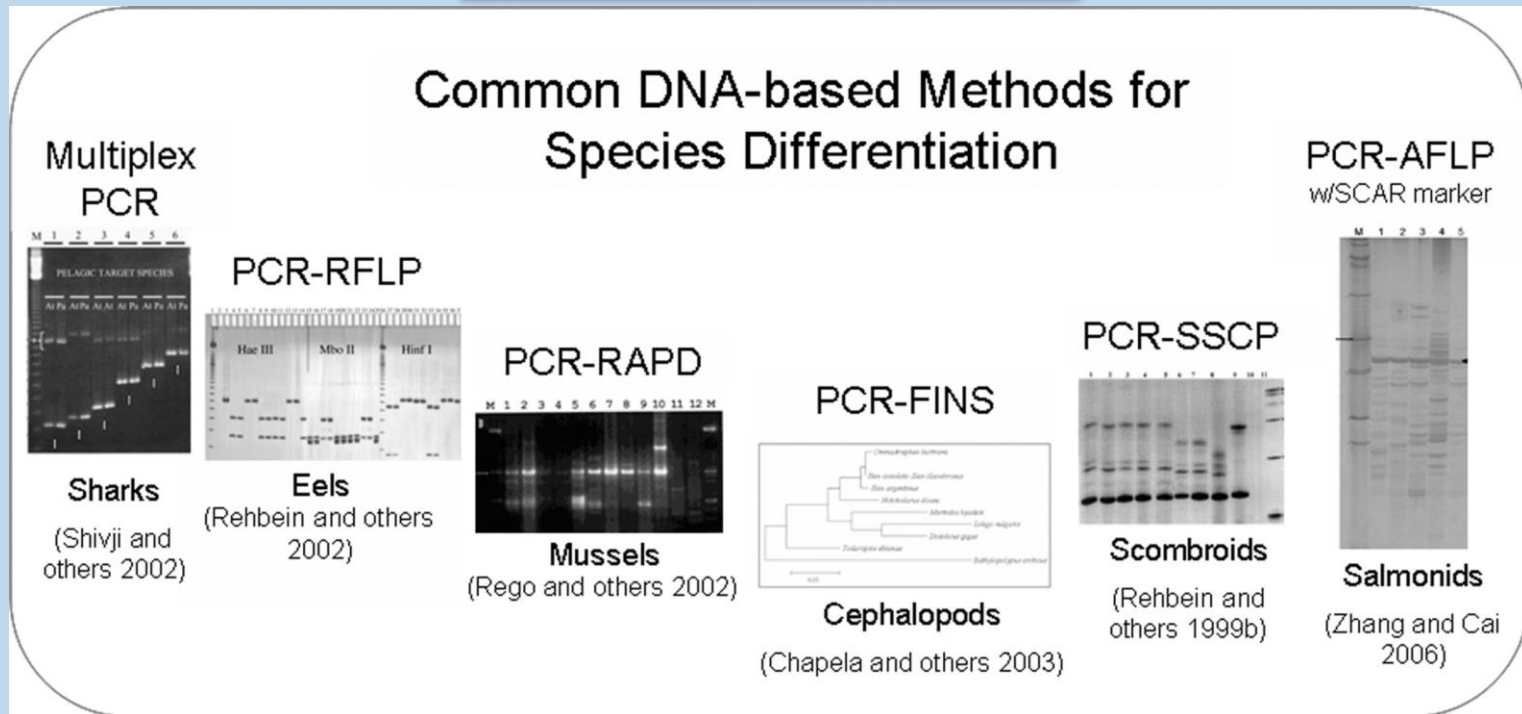
Percepción de los consumidores en cuanto a trazabilidad

- La mayoría de los encuestados no entienden el término “Trazabilidad”
- Beneficios percibidos de la trazabilidad:
 - Todos los países: **seguridad, calidad y origen**
 - Reino Unido: manejo de **crisis** alimentarias
 - Nuevos atributos: **ingredientes, sostenibilidad**
- Disposición a pagar un mayor precio:
 - España y Portugal: No
 - Francia, Alemania y Reino Unido: Sí
- Etiqueta preferida: Toda la información

Estandarización de los métodos de control

- Estudio de las técnicas de control utilizadas

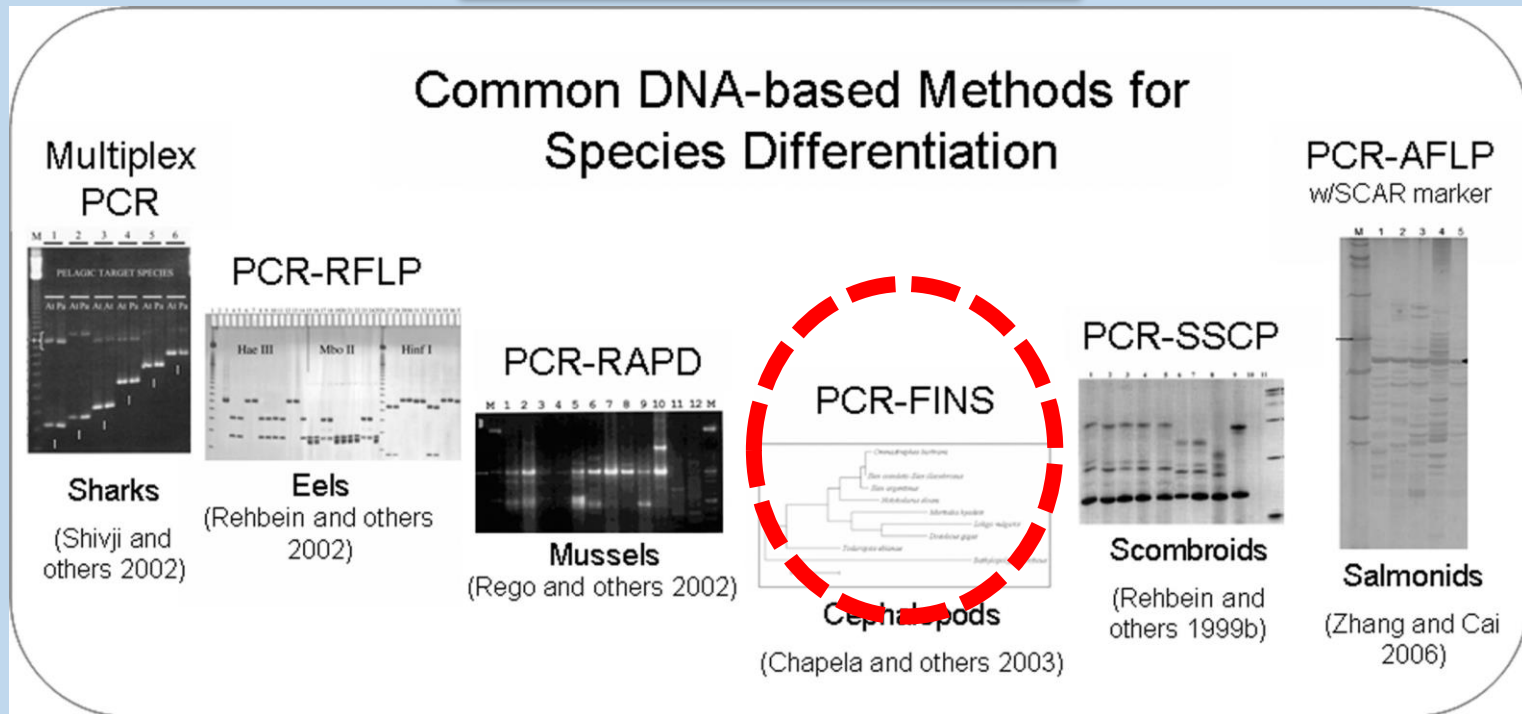
45 laboratorios



Estandarización de los métodos de control

- Estudio de las técnicas de control utilizadas

45 laboratorios



Estandarización de los métodos de control

• Propuesta de Labelfish:



**STANDARD OPERATING PROCEDURE FOR THE GENETIC
IDENTIFICATION OF FISH SPECIES USING DNA BARCODING
(MITOCHONDRIAL CYTOCHROME-C-OXIDASE I SEQUENCING)**

Prepared by the Labelfish Consortium



- Preciso en la mayoría de especies
- Robusto y reproducible
- Fácil de implementar

Estudio del etiquetado en países europeos

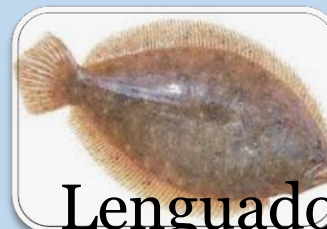
○ Especies



Bacalao



Atún



Lenguado



Rape



Anchoa



Merluza



Eglefino

○ Tipo de producto



Fresco



Congelado



Salado



Enlatado

Estudio del etiquetado en países europeos

○ Ciudades muestreadas

**Número total
de muestras:
1562**

United Kingdom (651)

Cardiff
Glasgow
Manchester
Plymouth

Spain (267)

Bilbao
Madrid
Santiago de Compostela
Vigo

Ireland (180)

Cork
Dublin

Portugal (178)

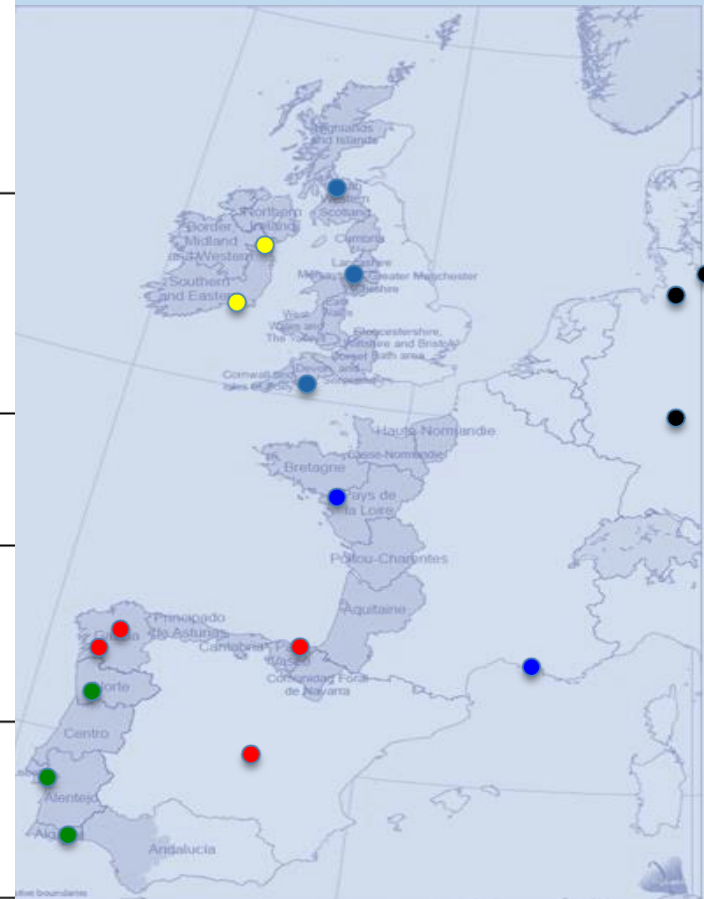
Faro
Lisbon
Porto

France (146)

Boulogne sur Mer
Marseille
Nantes

Germany (144)

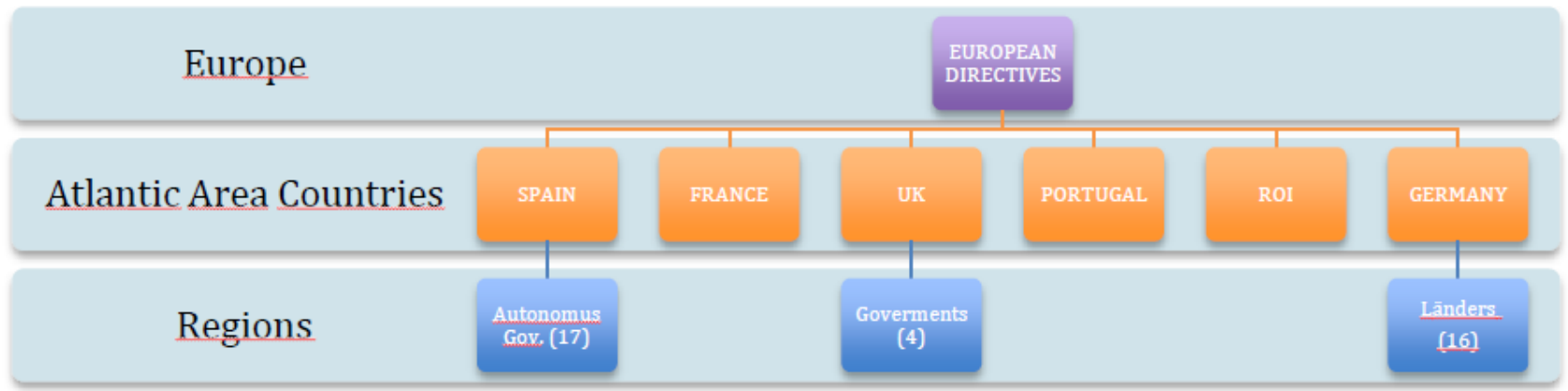
Berlin
Frankfurt
Hamburg



Estudio del etiquetado en países europeos

- El nivel global de mal etiquetado es relativamente **bajo: 4,9%**
- Nivel de sustitución: Más alto **España**, más bajo **Francia**.
- Las especies más sustituidas fueron la **anchoa** (15,5%), seguida de la merluza(11%).
- El **atún** fresco y congelado está mal etiquetado más frecuentemente que el enlatado.
- El producto en el que se encontraron menos sustituciones: **Bacalao** fresco/congelado.

Control oficial de etiquetado en Europa



- Fragmentado y desigualmente distribuido
- Sólo accesibles los datos de puntos de venta al consumidor
- Número de muestras de pescado bajo
- Limitación de recursos



www.labelfish.eu
carmen@iim.csic.es
amayavelasco@iim.csic.es

