XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DO MAR

Xacobeo 21·22

El etiquetado y las certificaciones de la pesca del futuro: cómo hacer partícipe al consumidor en el level playing field

PESCADERÍAS: MARCA DE CALIDAD

VIII Conferencia Internacional ARVI sobre el Futuro de la Pesca

MERCEDES RODRÍGUEZ MOREDA
DX DE PESCA, ACUICULTURA E INNOVACIÓN TECNOLÓXICA
CONSELLERÍA DO MAR
XUNTA DE GALICIA

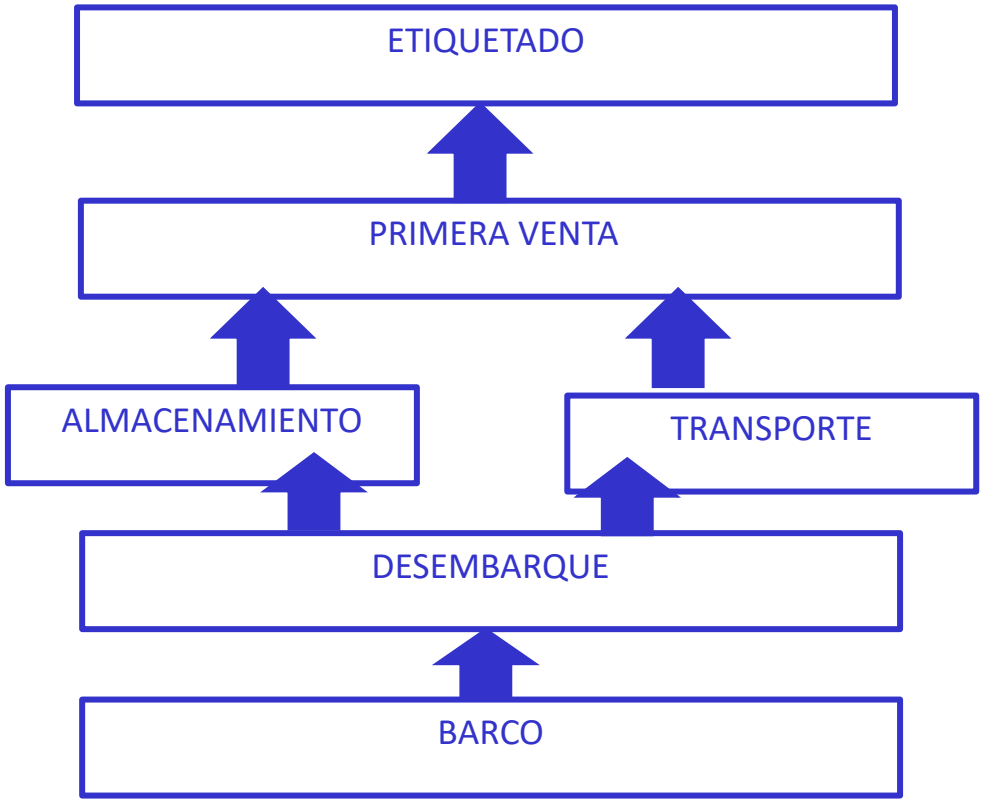
Para el desarrollo de la reforma OCM se desarrollaron medidas coherentes con la reforma de la Política Pesquera Común, de la que es una de sus piedras angulares

fomentar la gestión sostenible de recursos pesqueros a través de un sector económicamente viable con mayores responsabilidades de gestión

Para **alejarse de practicas de producción no sostenibles ,** la nueva OCM propicia entre otros:

1. **Competencias nuevas a organizaciones productores**, cogestión de derechos de acceso y de actividades de producción y comercialización
2. **Medidas de mercado** para mejorar entre otros capacidad de negociación, mejorar predicción de crisis de mercado, promover transparencia del mercado
3. **Incentivos y primas de mercado para practicas sostenibles,** establecimiento de asociaciones a favor de la producción sostenible, certificación ecológica, promoción e información a los consumidores

En el sector pesquero, la **TRAZABILIDAD** no sólo se asocia con la idea de Seguridad Alimentaria, sino también con la de **control y sostenibilidad de los recursos pesqueros,** estableciéndose como herramienta imprescindible para el cumplimiento de las normas de la Política Pesquera Común y un elemento clave para la OCM



Es necesario **identificar todos los productos de la pesca para que puedan ser trazables en todas las fases de las cadenas de producción y comercialización**

En cualquier momento se debe poder reconstruir el historial del producto. Fundamental el intercambio de información entre los diferentes eslabones de la cadena alimentaria.

Existen una **serie de documentos** de obligado cumplimiento a lo largo de toda la cadena de producción del pescado, desde su extracción hasta su venta al por menor, para facilitar este intercambio de información.

AREA PESQUERA DE EXTRACCIÓN

DIARIO DE ABORDO

CENTROS AUTORIZADOS DE DESCARGA

DECLARACIÓN DE DESEMBARQUE

CONTROL DE LOS LOTES EN LONJAS

DOCUMENTO DE TRANSPORTE

OTRAS LONJAS

DECLARACIÓN DE RECOGIDA

PRIMERA VENTA POSPUESTA

SUBASTA EN LONJA

NOTA DE VENTA

COMPRADOR REGISTRADO

MEJILLÓN
Zona de producción

DOCUMENTO DE ORIGEN
pescadegalicia.gal

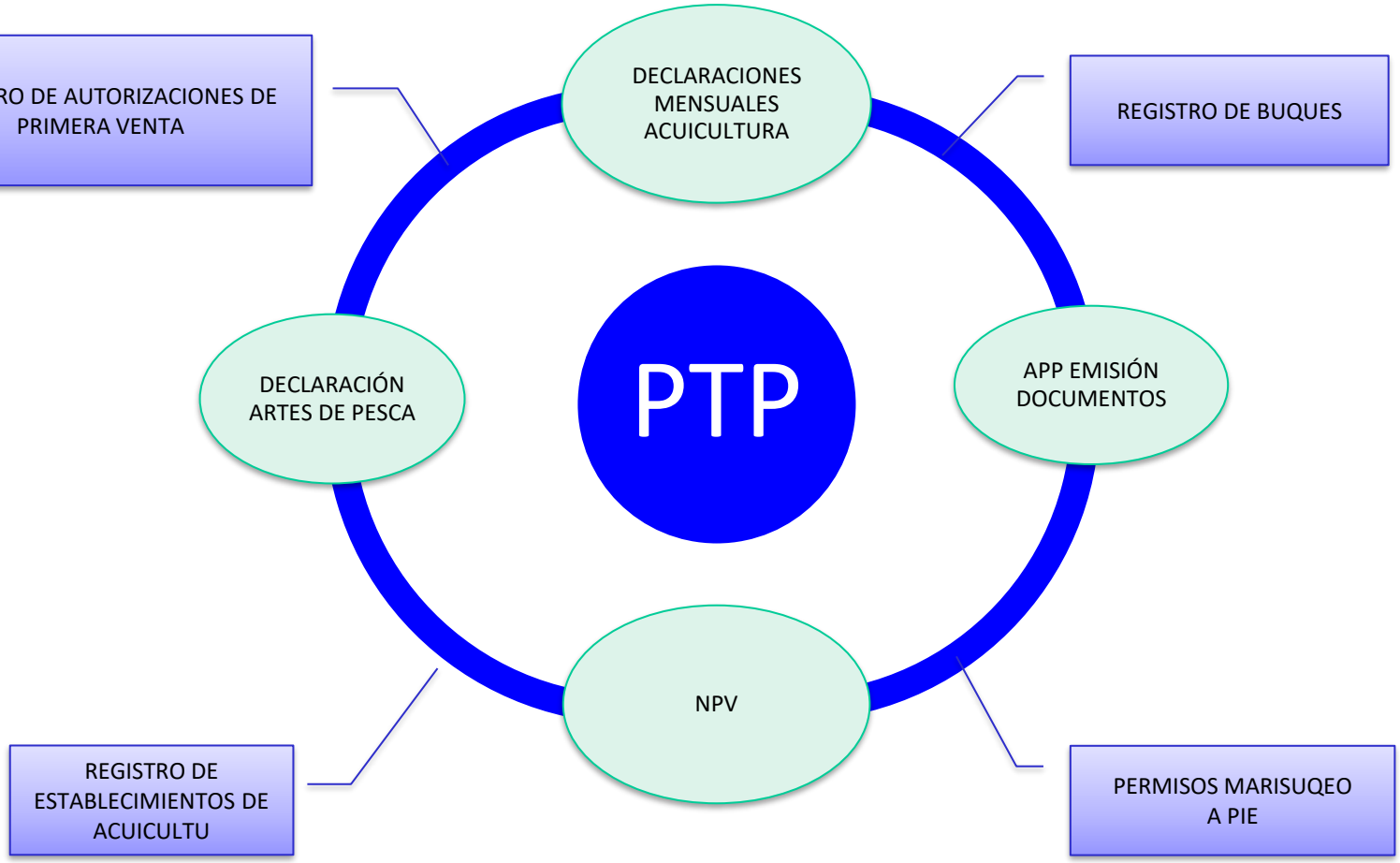
MUELLE DE DESCARGA AUTORIZADO

DOCUMENTO DE REGISTRO
pescadegalicia.gal

Depuradora
Centro de Expedición
Centro de Transformación

Plataforma Tecnológica de la pesca (PTP):

- núcleo de los sistemas de información en el ámbito de la Consellería de Mar. Xunta de Galicia
- Ejemplo de <u>integración de la información</u> procedente de los registros sectoriales, de los documentos de trazabilidad y de otros elementos sectoriales



Artículo 35 OCM: **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR**

a) **denominación comercial** y **nombre científico**

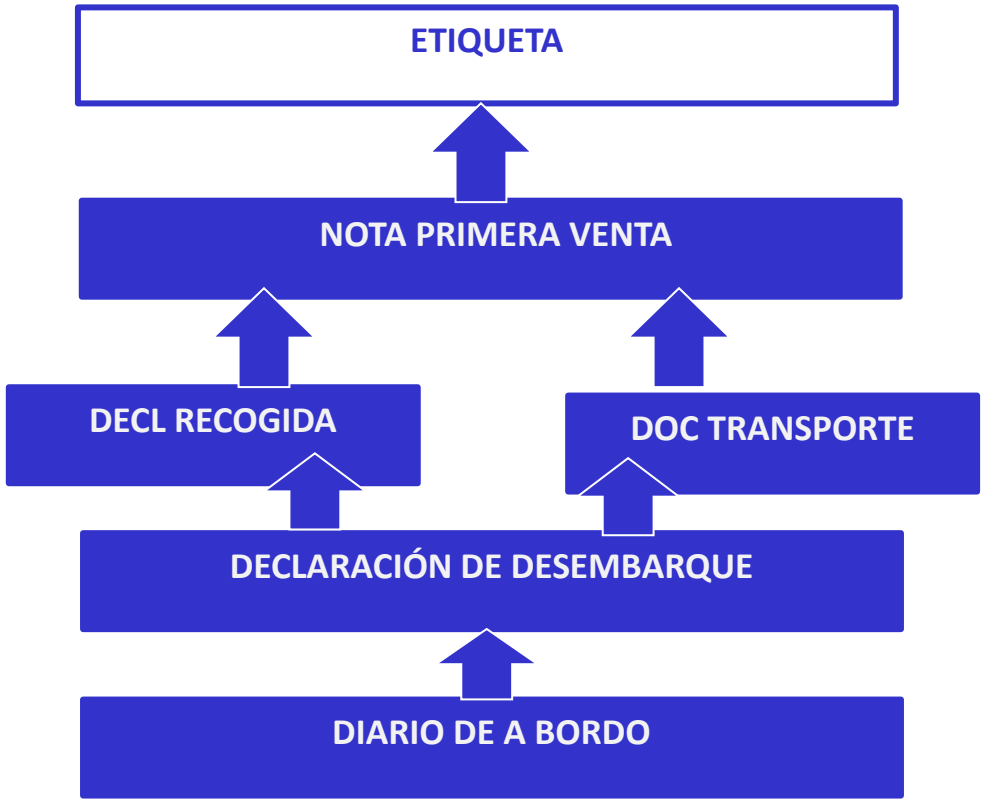
b) el **método de producción**, «… capturado …» o «… capturado en agua dulce …» o «… de cría …»,

c) la **zona de captura** o de cría del producto y la categoría de **arte de pesca** (anexo III)

d) si el producto ha sido descongelado,

e) la fecha de duración mínima, cuando proceda.

INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD
Artículo 58 del Reglamento 1224/2009
Art 58.g INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR



A partir del 13/12/2014, los **requisitos obligatorios de información al consumidor** se aplican **solo a algunos productos del anexo 1 del reglamento 1379/2013**:

- A) Peces vivos (0301), pescado fresco, refrigerado, (0302) pescado congelado, filetes y carnes de pescado (0303 y 0304)
- B) Pescado seco, saldo o en salmuera, ahumado, cocido (0305)
- C) Crustáceos, pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, saldos en salmuera, sin pelar, cocidos en agua o vapor, refrigerados, congelados, secos, saldos o en salmuera (0306)
- E) Algas (12122000).
- **Para los demás productos del anexo 1** (Ej latas de atún) **se aplican las reglas del Reglamento 1169/2011 y las normas de comunes de comercialización (atun, sardinas, algunos pescados)**

Valores que pueden inducir a la decisión de compra

- El precio
- El origen
- La seguridad alimentaria.
- La presentación comercial: presentación y conveniencia.
- El respecto al medio ambiente y a la biodiversidad: la sostenibilidad

... buscando la **orientación** en el mercado

Las empresas e instituciones públicas apuntan a la **comercialización de productos pesqueros** como posible fuente de solución de los problemas que se derivan de las condiciones del sector.

La orientación en el mercado en la industria pesquera busca **aumentar el valor del producto**, diferenciarlo y ofrecerlo a segmentos más rentables y estables del mercado. Son las bases para el desarrollo de una estrategia que permita sostener una posición sólida frente a la competencia.

... el incremento del valor: la **diferenciación**

La diferenciación **busca mejorar las percepciones y las preferencias** del consumidor, destacando sus atributos (intrínsecos o extrínsecos).

Atributos intrínsecos

Son aquellos inherentes al producto por si mesmo y directamente observables por el consumidor: especie, frescura, aspecto, preservación y nivel de procesando (Conveniencia).

Atributos extrínsecos

Corresponden a las propiedades que no son directamente observables: incluyen la seguridad alimentaria, la sostenibilidad modo de producción, origen, benestar animal y condiciones de trabajo (Certificaciones).

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DO MAR

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Xacobeo 21·22

... certificaciones de calidad de la Unión Europea: REGLAMENTO 1151/2012

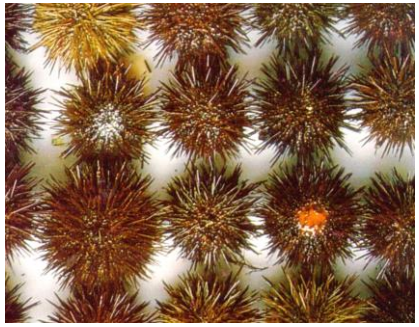
objeto : ayudar a los productores para que informen a los compradores y consumidores de las características y las cualidades de los productos, garantizando así:

a) una competencia leal para los agricultores y productores de productos y alimentos que presenten características y atributos con valor añadido;

b) la accesibilidad de los consumidores a información fiable relativa a tales productos;

c) el respeto de los derechos de propiedad intelectual, y

d) la integridad del mercado interior



... alimentos de calidad diferenciada

Denominación de origen protegida
Designa la denominación de un producto en el que su producción, transformación y elaboración deben realizarse en una zona geográfica determinada y en unas condiciones determinadas.

Indicación Geográfica Protegida
para el producto que mantiene algún vínculo geográfico durante la etapa de producción, transformación o elaboración

Especialidad tradicional garantizada
En la que no se hace referencia geográfica alguna, sino que certifica la especialidad y tiene por objeto destacar la composición y modo de elaboración tradicional de un producto

... denominaciones de calidad no geográficas:

Agricultura Ecológica

Reglamento (CE) 710/2009

Reglamento (CE) 710/2009 de la Comisión de 5 de agosto de 2009 que modifica el Reglamento (CE) 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007, en lo que respecta a la fijación de disposiciones de aplicación para la producción ecológica de animales de la acuicultura y de algas marinas

... denominaciones de calidad no geográficas:

Artesanía Alimentaria

Actividad de elaboración, manipulación y transformación de productos alimentarios que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa vigente, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que, siendo respectuosas con el medio ambiente, garanticen al consumidor un produto final individualizado, de calidad y con características diferenciales, obtenidos gracias a pequeñas produciones controladas por la intervención personal del artesano.

... marca de calidad creada y registrada por la Xunta de Galicia

pescadeRías
¿de onde se non?

Ley 2/2005, do 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

Orden de 7 de febrero de 2008 por la que se crea y regula el uso de la marca «pescadeRías, ¿de onde se non?»

... ¿por qué surge?

- Por la necesidad de reforzar y aumentar la competitividad de los productos de la pesca y el marisqueo procedentes de la pesca artesanal
- Para defender y proteger el producto "de calidad"
- Diferenciación de nuestros productos en el mercado con el objetivo de diferenciarlo del foráneo

... ¿cual es su objectivo?

- Su objetivo es promover e impulsar los productos de la pesca y el marisqueo procedentes de las capturas de la flota artesanal.

... requisitos del producto

- Productos de la pesca y el marisqueo frescos o preparados extraídos de la plataforma continental, por lla flota gallega que sale y entra diariamente a puerto.
- Que sean productos capturados con las denominadas “artes menores” cuya selectividad es muy alta.
- Queda excluída la acuicultura y los productos de la pesca procedentes de augas dulces.

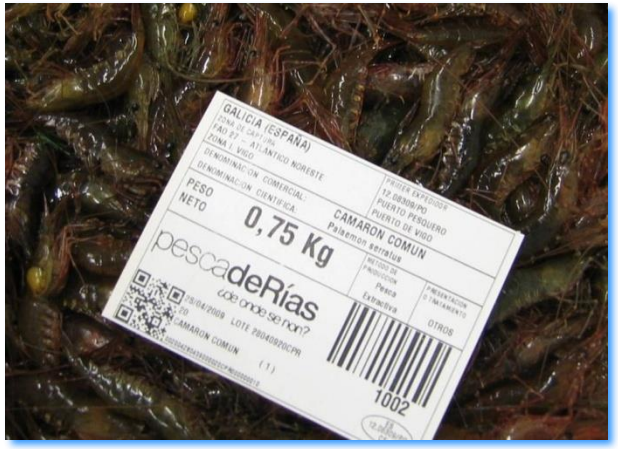
XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DO MAR

... requisitos de la diferenciación

Frescura:
Capturados, como máximo, 24h antes a la 1º venta.
Certificar un nivel de frescura Extra en la 1ª venta.
No emplear ningún tipo de conservante químico, ni aditivo artificial.
Manipulado conforme a la legislación sanitaria.

Origen:
Que proceda de la pesca artesanal.

Sostenibilidad:
Los productos deben cumplir con todos los requisitos legales (modalidades de pesca, licencias de captura, períodos y zonas de veda, tallas mínimas, etc)



… la etiqueta

GALICIA (ESPAÑA)
ZONA DE CAPTURA
FAO Nº 27 – ATLÁNTICO NORESTE
ZONA I. VIGO (ILLAS CIES)

PRIMEIRO EXPEDIDOR
12.06132/C
ALFEREZ BARREIRO
COF. DE BAIONA

DENOMINACION COMERCIAL: ROBALIZA
DENOMINACION CIENTIFICA: Dicentrarchus labrax

PESO NETO 8,50 Kg

METODO DE PRODUCION: Pesca Extractiva

PRESENTACION OU TRATAMIENTO: C/C

pescadeRías
¿de onde se non?

31/03/2009 LOTE 5001BBS
5001 – BARCO 1
ROBALIZA (1)
0010013103090050018BS00000100001

100001

ES 12.06132/C CE

Requisitos de los productos

pescadeRías
¿de onde se non?

- Capturados, como máximo, **24h antes a la 1ª venta**
- Capturados con **modalidades selectivas** de pesca
- Certificar un nivel de **frescura Extra** en 1ª venta
- No emplear ningún tipo de conservante químico, ni aditivo artificial
- **Queda excluída la acuicultura** y los productos de la pesca procedentes de aguas dulces (excepto especies eurihalinas)

Certificación pescadeRías ¿de onde se non? por grupos biológicos

- Moluscos: bivalvos, cefalópodos y gasterópodos
- Peces
- Crustáceos
- Equinodermos
- Algas
- Antozoos
- Especies eurihalina

QUIEN PUEDE SER USUARIO DE LA MARCA

pescadeRías
¿de onde se non?

- Lonjas
- Depuradoras
- Distribuidores de peces y mariscos
- Cetáreas
- Empresas transformadoras de productos pesqueros

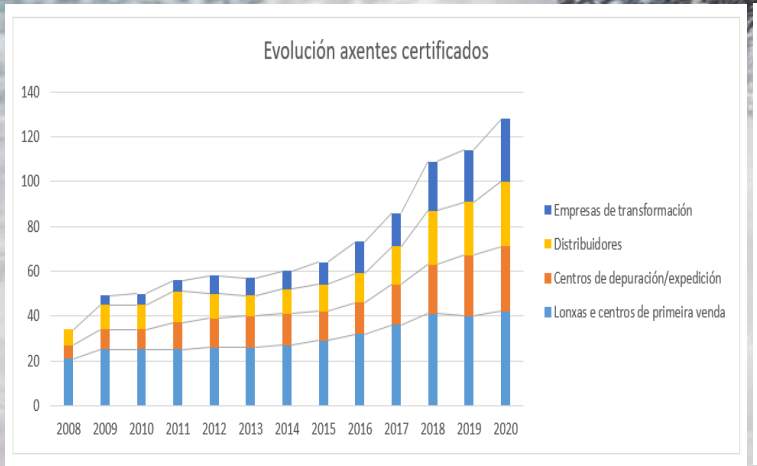
2020

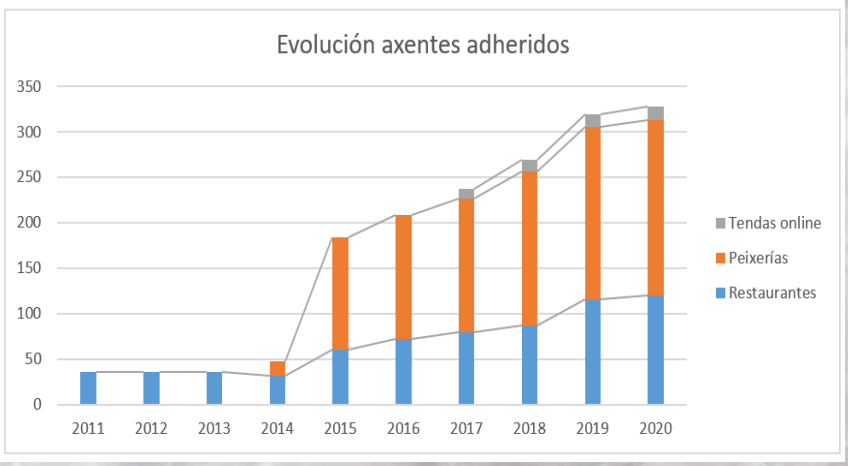
Entidades certificadas

128

Entidades adheridas

328





PROYECTOS

pescadeRías
¿de onde se non?

Etiquetado

Etiquetado: Trazabilidad para el consumidor

Indique el código de traza para poder obtener la traza completa

Código trazabilidad: 00100606071703006 4SQR00000002249 Buscar

Detalles traza: Lura

Agente Primera Venta: Confraría de Pescadores "San Antonio" de Cambados

Proveedor: Fernandez Costa,ramon

Peso: 3,00 kg

Código FAO: SQR

Especie: Lura

Nombre científico: Loligo vulgaris

Axentes trazados: 1

Fecha expedición	Código de traza	Peso	Expedidor	Cliente	Provincia	Municipio
06/07/2017 09:00	00100606071703006 4SQR00000002249	3,00 kg	Confraría de Pescadores "San Antonio" de Cambados	sin especificar	Pontevedra	Cambados

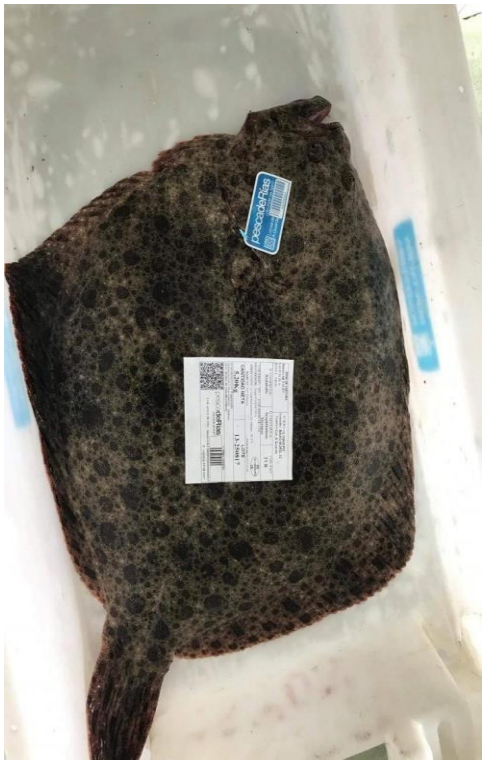
Etiquetado individual

Portonovo

Cambados

Etiquetado

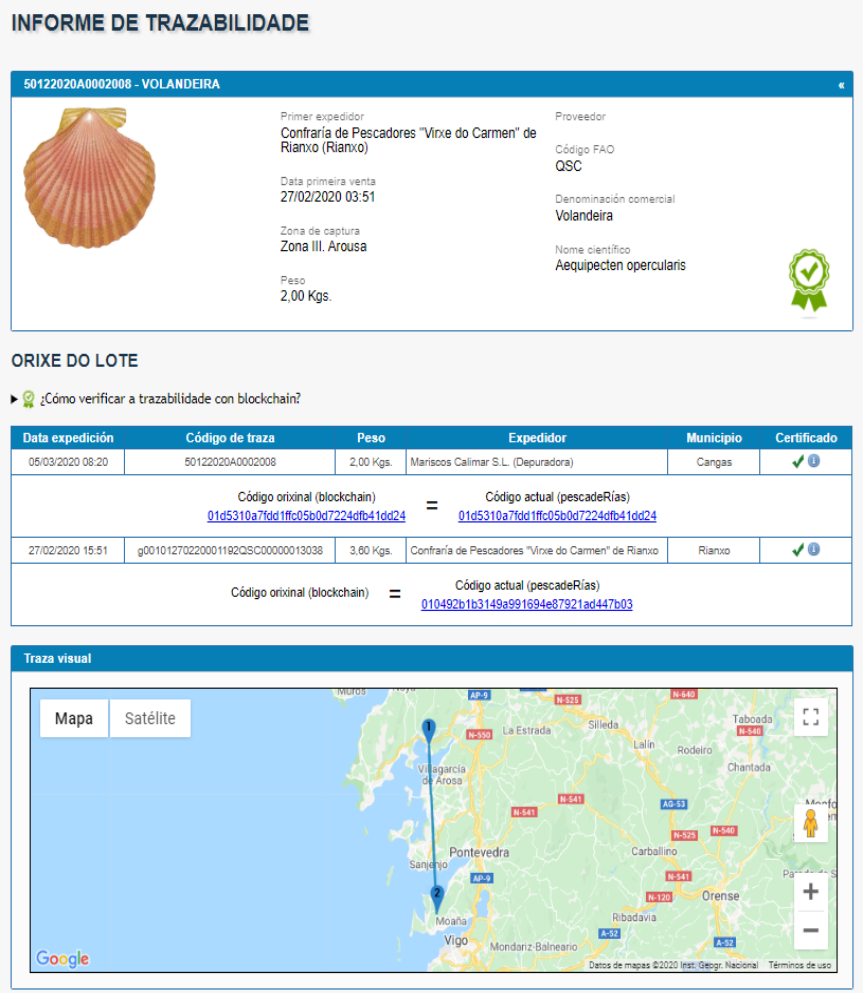
Baiona



A Guarda

Implantación de la tecnología blockchain

Este sistema introduce la certificación de toda la información de trazabilidad del producto, desde el origen al consumidor final. Cualquier usuario de Pescaderías, de onde se non? dipone de un informe completo de trazabilidad que puede encontrar en cualquiera etiqueta del producto. El informe presenta las características del producto, fecha y zona de captura, peso,... Y la traza de todos los agentes de la marca por el que pasó el lote (producto). Al lado de cada uno de estos intercambios se verifica contra la información registrada en la cadena de bloques, para garantizar su integridad, mostrándose una marca (check) verde en cada comprobación, así como indicaciones para verificar la trazabilidad con blockchain



INFORME DE TRAZABILIDADE

50122020A0002008 - VOLANDEIRA

Primer expedidor
Confraría de Pescadores "Virxe do Carmen" de Rianxo (Rianxo)

Data primeira venta
27/02/2020 03:51

Zona de captura
Zona III. Arousa

Peso
2,00 Kgs.

Proveedor

Código FAO
QSC

Denominación comercial
Volandeira

Nome científico
Aequipecten opercularis

ORIXE DO LOTE

¿Cómo verificar a trazabilidade con blockchain?

Data expedición	Código de traza	Peso	Expedidor	Municipio	Certificado
05/03/2020 08:20	50122020A0002008	2,00 Kgs.	Mariscos Calimar S.L. (Depuradora)	Cangas	✓
Código orixinal (blockchain) 01d5310a7fdd1ffc05b0d7224dfb41dd24 = Código actual (pescadeRías) 01d5310a7fdd1ffc05b0d7224dfb41dd24					
27/02/2020 15:51	g001012702200011192QSC00000013038	3,60 Kgs.	Confraría de Pescadores "Virxe do Carmen" de Rianxo	Rianxo	✓
Código orixinal (blockchain) = Código actual (pescadeRías) 010492b1b3149a991694e87921ad447b03					

Traza visual

Integración de pescaderías en el proyecto Pescaenverde-USC

Pescaenverde es una ecoetiqueta desarrollada por la Universidad de Santiago de Compostela-USC que aporta información al consumidor sobre el impacto que los productos pesqueros tienen sobre el medioambiente.

Lleva asociado un software que permite calcular la **Huella de Carbono** y **Tasa de Retorno Energética** adaptada a cada tipo de flota y modalidad de pesca, de manera que se pueda transmitir a los consumidores el perfil ambiental de sus productos.

ACTUACIONES DE PROMOCIÓN DE LA MARCA

pescadeRías
¿de onde se non?

Comercio minorista

Formación

Campaña promocional

Centros de Formación en Hostelería

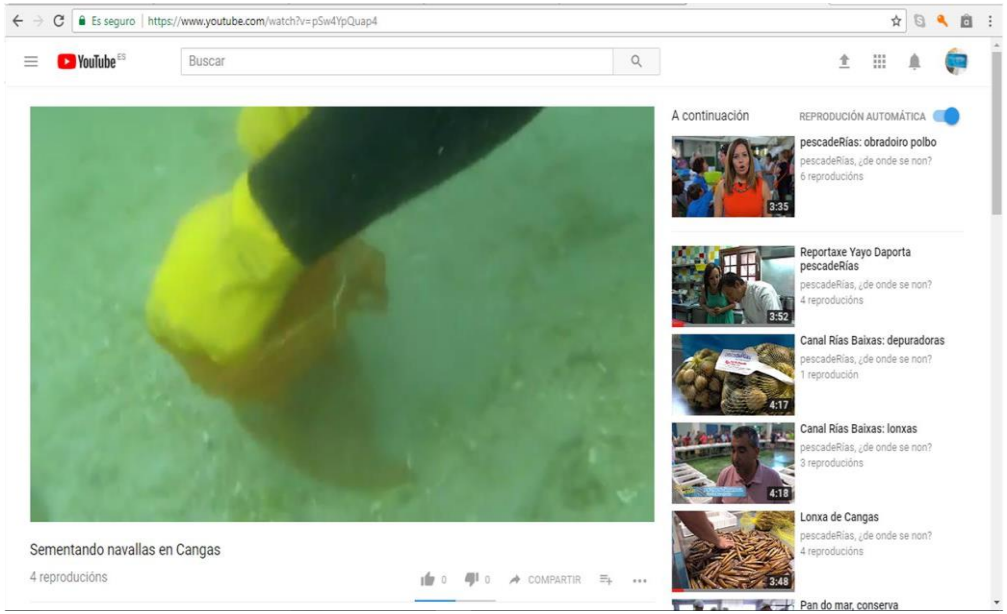
Formación

Promoción en grandes superficies

Acciones de difusión y comunicación

Dinamización en redes sociales

Facebook: cerca de 8000 seguidores



Canal youTube

Página web, boletín y App

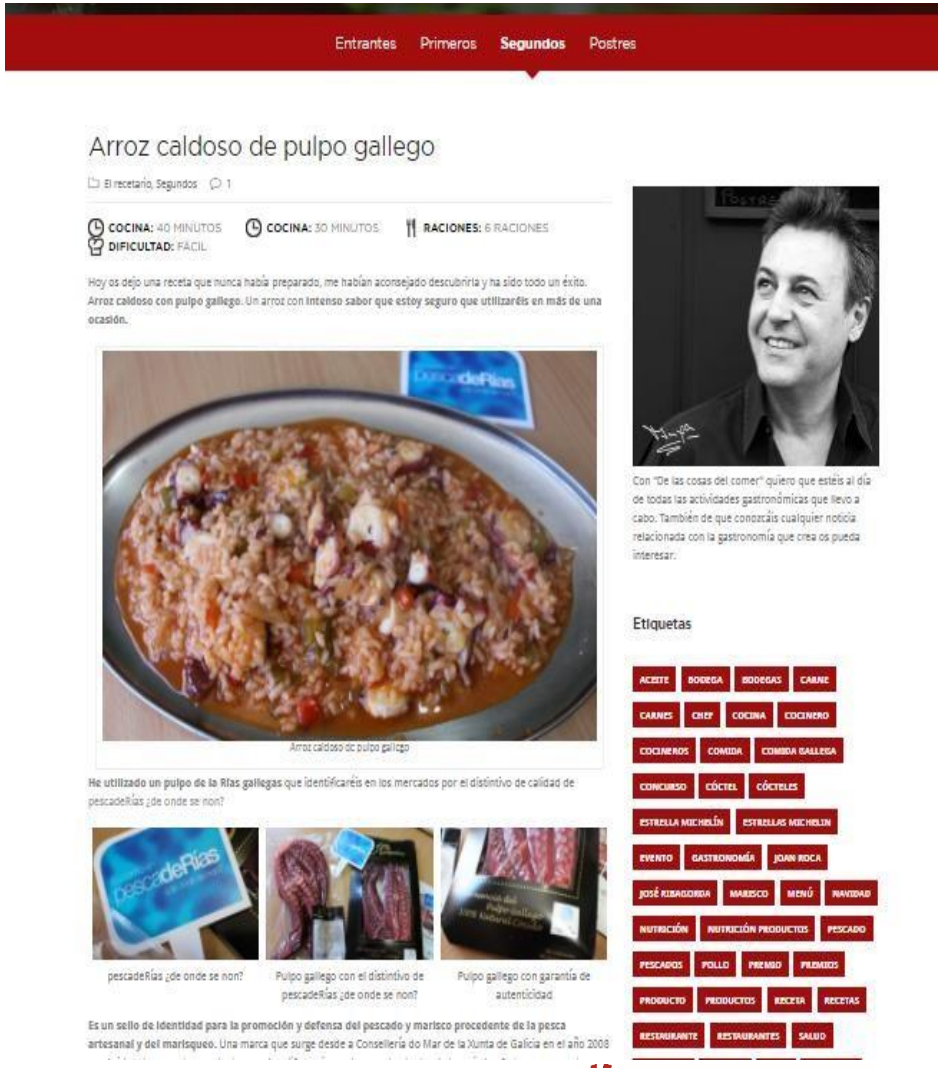
Página web

Boletín mensual

App pescadeRías: en elaboración

Medios

Programa Verán Verán
Canal Rías Baixas



Entrantes Primeros **Segundos** Postres

Arroz caldoso de pulpo gallego

El recetario, Segundos 1

COCINA: 40 MINUTOS **COCINA:** 30 MINUTOS **RACIONES:** 6 RACIONES
DIFICULTAD: FÁCIL

Hoy os dejo una receta que nunca había preparado, me habían aconsejado descubrirla y ha sido todo un éxito. **Arroz caldoso con pulpo gallego.** Un arroz con **intenso sabor que estoy seguro que utilizaréis en más de una ocasión.**

Arroz caldoso de pulpo gallego

He utilizado un pulpo de la Rías gallegas que identificaréis en los mercados por el distintivo de calidad de pescadeRías ¿de onde se non?

pescadeRías ¿de onde se non? | Pulpo gallego con el distintivo de pescadeRías ¿de onde se non? | Pulpo gallego con garantía de autenticidad

Es un sello de identidad para la promoción y defensa del pescado y marisco procedente de la pesca artesanal y del marisqueo. Una marca que surge desde a Consellería do Mar de la Xunta de Galicia en el año 2008

Con "De las cosas del comer" quiero que estéis al día de todas las actividades gastronómicas que llevo a cabo. También de que conozcáis cualquier noticia relacionada con la gastronomía que crea os pueda interesar.

Etiquetas

ACEITE, BODEGA, BODEGAS, CARNE, CARNES, CHEF, COCINA, COCINERO, COCINEROS, COMIDA, COMIDA GALLEGA, CONCURSO, CÓCTEL, CÓCTELES, ESTRELLA MICHELÍN, ESTRELLAS MICHELIN, EVENTO, GASTRONOMÍA, JOAN ROCA, JOSÉ RIBAGORDA, MARISCO, MENÚ, NAVIDAD, NUTRICIÓN, NUTRICIÓN PRODUCTOS, PESCADO, PESCADOS, POLLO, PREMIO, PREMIOS, PRODUCTO, PRODUCTOS, RECETA, RECETAS, RESTAURANTE, RESTAURANTES, SALUD

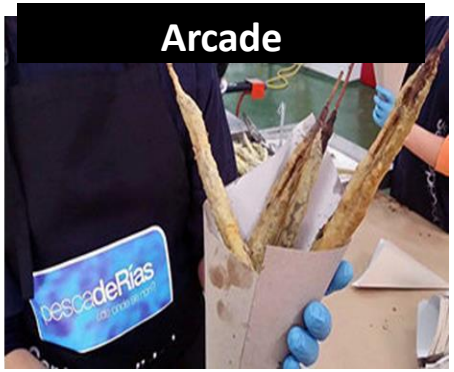
Dinamización de prescriptores

Bloggers

Cata sensorial con produto certificado

Obradoiro de corte Salimat

Fiestas de exaltación del producto



Acciones informativas a consumidores

Semanas do Mar de Ourense

Merienda marinera-Festival Mar de Mares

Festa do polbo de Bueu

Gastroexperiencias y ferias profesionales

Galician Gourmet Extravaganza

Fórum Gastronómico Barcelona

Gastroexperiencias y ferias profesionales

Galician Cinema & Food Festival

Gastroexperiencias y ferias profesionales

Conxemar

Salón Gourmets Madrid

Agolada

MUCHAS GRACIAS