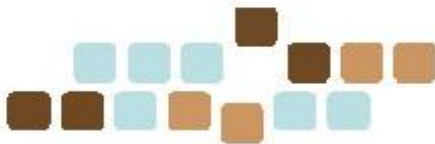


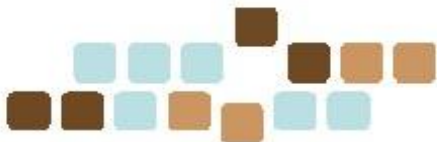


GESTIÓN DE ACTIVIDADES PESQUERAS (Nivel 1)



Índice de Contenidos

0.INTRODUCCIÓN A LA COMPETENCIA DEFINIDA COMO GESTIÓN DE ACTIVIDADES PESQUERAS	2
1. ¿CUÁLES SON LOS TÉRMINOS QUE HAY QUE CONOCER?	4
2. LA PESCA EN ESPAÑA	5
2.1. Principales tipos de buques pesqueros españoles:	7
2.2. Tipos de pesca:	10
2.3. Principales artes de pesca:	10
3. INSTALACIONES PARA RECEPCIÓN Y DESPACHO DE PRODUCTOS PESQUEROS	16
3.1 La lonja del puerto:	16
3.2. La subasta en la lonja:	20
3.3. Planes Generales de Higiene (PGH):	20
3.4. Plan APPCC:	22
3.5. Manipulación de la Mercancía:	22
3.6. Cadena de frío:	23
3.7. Trazabilidad del producto:	25
4. LOS AGENTES DEL SECTOR PESQUERO	28
4.1. Cofradías de pescadores:	28
4.2. Federación Nacional de Cofradías de Pescadores:	28
4.3. Asociación de Armadores:	29
4.4. Asociación de Productores:	29
5. RELACIÓN DE LA AUTORIDAD PORTUARIA Y LA LONJA	30
6. BIBLIOGRAFÍA	31



0. INTRODUCCIÓN A LA COMPETENCIA DEFINIDA COMO GESTIÓN DE ACTIVIDADES PESQUERAS

- *Definición de la competencia.*

Conjunto de conocimientos sobre los servicios, instalaciones, procedimientos y normativa relacionados con las operaciones pesqueras, así como de los usuarios que intervienen en el proceso.

- *Conocimientos definidos para esta competencia.*

1. Conocer el vocabulario asociado a la actividad pesquera (lonja, subasta, buque pesquero, etc.).
2. Identificar las instalaciones destinadas a la recepción y despacho de productos pesqueros.

- *Objetivos de aprendizaje. ¿Qué capacidades vas a alcanzar una vez estudiado el contenido del manual?*

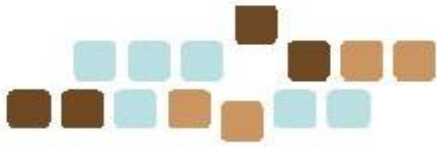
1. Podrás distinguir las características básicas de las instalaciones destinadas a los productos pesqueros y su mantenimiento.
2. Identificarás los documentos relacionados con el sector.

- *Resumen de los contenidos del manual.*

En este manual encontrarás los conocimientos elementales relacionados con la gestión de actividades pesqueras.

En primer término definiremos los conceptos básicos asociados a la actividad pesquera. Podrás aprender qué es una lonja, una subasta, un buque pesquero, etc.

En segundo lugar hablaremos de la pesca en España, haciendo un pequeño resumen de lo que tenemos más allá del cantil del muelle.



Después entraremos en el muelle y describiremos un poco la Lonja Pesquera y los agentes que forman el sector pesquero.

Terminaremos definiendo la relación actual existente entre las lonjas y las Autoridades Portuarias.



1. ¿CUÁLES SON LOS TÉRMINOS QUE HAY QUE CONOCER?

Barco pesquero: Un barco pesquero es todo buque equipado o utilizado con fines comerciales para la captura de peces o de otros recursos vivos del mar.

Pescador: Persona que pesca por oficio o por afición. Para este caso nos centraremos en los pescadores de oficio.

Armador: Persona o empresa que arma o dota un barco para su explotación comercial.

Artes de pesca: Cada una de las modalidades de pesca encaminadas a la captura de una o unas especies específicas.

Acuicultura: Es la modalidad de cultivo (marino) que comprende las acciones y labores apropiadas para la reproducción o crecimiento de alguna o varias especies de la fauna o flora marina. Se denomina piscifactoría a la instalación dedicada a la cría de peces.

Lonja: Es un edificio o recinto donde se realizan transacciones comerciales entre productores, distribuidores y comerciantes, aunque en la actualidad se asocia sobre todo a productos de la agricultura, ganadería y pesca.

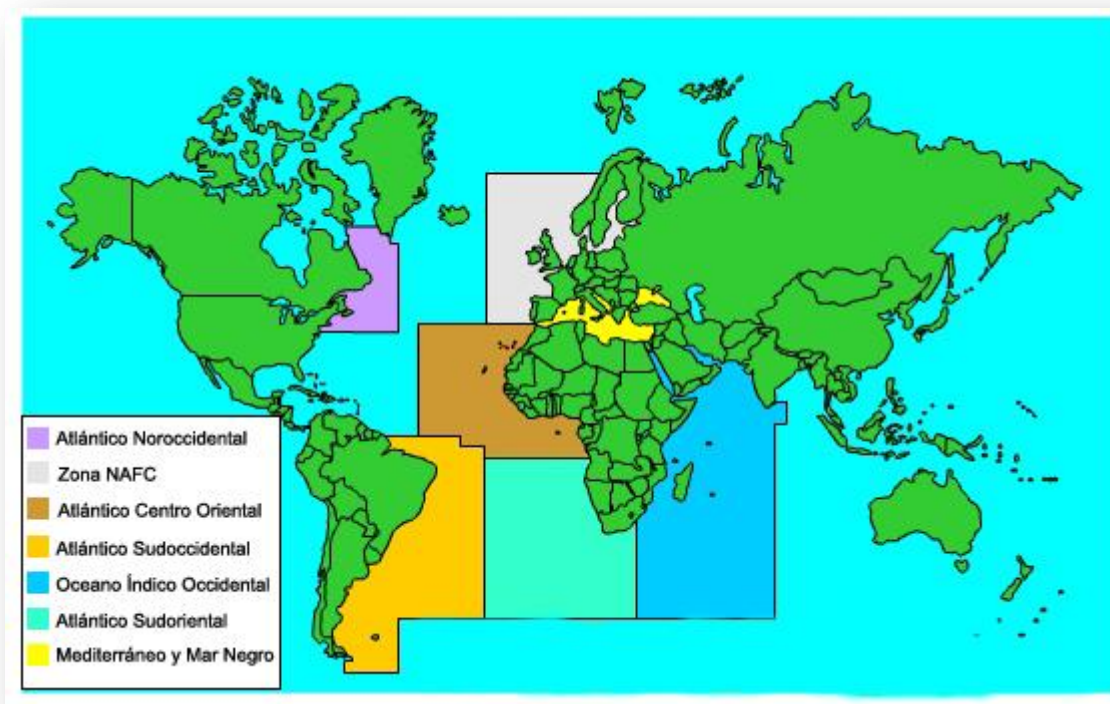
Subasta: Una subasta es un proceso mediante el cual un artículo se vende al mejor postor, es decir, al que ofrezca una cantidad más alta.

Autoliquidación: Declaración, cuantificación y pago del importe de un tributo, realizados por el sujeto pasivo de este, normalmente mediante impresos oficiales. En nuestro caso el pago por parte de los suministradores de pescado y lonja a la Autoridad Portuaria.



2. LA PESCA EN ESPAÑA

España es un país costero con una longitud de litoral de 7879 km. y una Plataforma Continental, desde los 0 a 200 m., de más de 100.000 km². Aún así, tiene un área nacional explotable para las pesquerías de 862.459 km², si contamos con la Zona Económica Exclusiva (ZEE) y la Zona de Protección Pesquera en el Mar Mediterráneo.



A continuación podemos ver reflejado en el plano las zonas de pesca para España:

Gracias a este enclave geográfico siempre ha disfrutado de grandes posibilidades de desarrollo en este sector y desde la antigüedad la pesca ha sido una aportación muy importante tanto para la alimentación de la población costera como para el comercio.



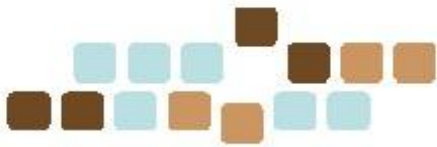
Hasta hace relativamente pocos años España presumía de poseer la flota pesquera más importante de Europa y estar entre las mejores del mundo. Hoy en día el sector pesquero está en declive a causa del agotamiento de los caladeros.

La gestión de la Pesca en España se rige por la normativa básica contenida en la **ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado**, que establece el marco y los principios generales del régimen jurídico de la actividad pesquera y del sector económico y productivo de la pesca, aplicable al conjunto de actividades íntimamente relacionadas que configuran el sector pesquero.

En el año 2012 se computaron un total de **10.116 buques pesqueros en toda España**, cifra que sigue menguando año tras año.

COMUNIDAD	Año 2012	
	Nº Buques	Arqueo (GT)
GALICIA	4.843	164.484
ASTURIAS	304	7.208
CANTABRIA	139	8.503
PAÍS VASCO	227	78.450
CATALUÑA	897	23.039
C. VALENCIANA	611	18.357
ISLAS BALEARES	393	3.766
ANDALUCÍA	1.604	44.575
MURCIA	210	3.321
CEUTA	30	11.075
MELILLA	0	0
ISLAS CANARIAS	858	22.018
TOTAL ESPAÑA	10.116	384.796

Datos del Censo de Flota Pesquera Operativa a 31 de Diciembre de 2012



Estos más de 10.000 buques pesqueros capturan **cada año una media de 850.000 toneladas** de alimento procedente del mar. Por lo que a pesar del declive del sector pesquero sigue siendo el principal medio de vida para más de 160.000 personas en nuestro país según datos de la Confederación Española de Pesca (Cepesca), la patronal que aglutina a la mayor parte de la industria. La media de consumo de pescado en España es de 42 kg. por persona al año, muy por encima de la media europea (25 kg).

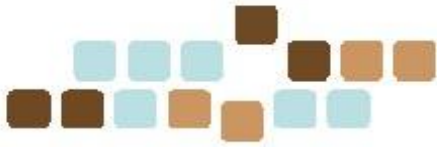
2.1. Principales tipos de buques pesqueros españoles:

Los barcos son diseñados atendiendo al uso que se va a realizar con ellos. Así nos encontramos:

Atuneros: Se trata de los barcos pesqueros más grandes que existen. Su única actividad es la pesca del atún, mediante redes de cerco.



BARCO ATUNERO DE CERCO (Foto: FACEBOOK/TUNASEINERS)



Arrastreros: Son buques un poco más pequeños que los anteriores pero poseen una gran potencia para arrastrar una gran red.

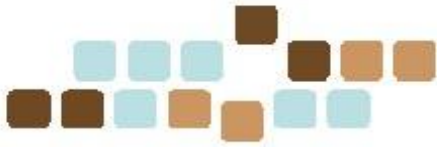


ARRASTRERO DE MANUEL NORES

Palangreros: Son buques especializados en la pesca mediante palangre llegando a soltar líneas de 50 km. de largo.



PALANGRERO "TULY"



Cerqueros: Estos barcos son más pequeños y manejables puesto que tienen que soltar la red y maniobrar para formar un cerco. Es similar al bonitero y puede ser usado para este arte. Algunos cerqueros trabajan con volantas y son llamados “volanteros”.

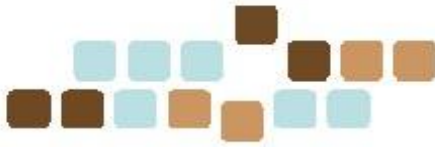


BARCO CERQUERO

Pesqueros de bajura: Los más pequeños y trabajan cerca a la costa. Son polivalentes al arte de pesca: redes, palangres,...



PESQUERO BAJURA

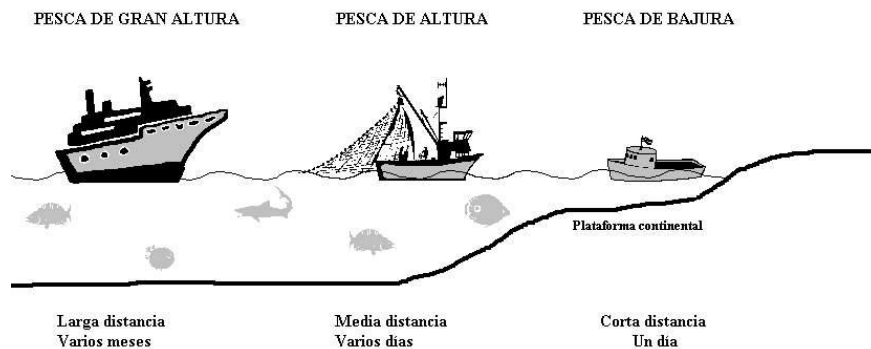


2.2. Tipos de pesca:

Pesca de bajura: Se trata de aquella realizada por empresas que realizan una pesca artesanal del día en la que predominan artes como el palangre, redes de arrastre, trasmallo, el marisqueo a flote y la utilización de nasas. Salen y vuelven todos los días.

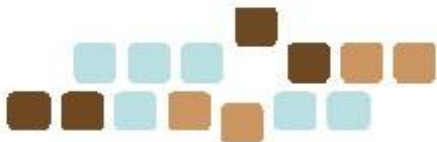
Pesca de altura: Consiste en un tipo de pesca industrial y con un radio de acción mayor de las 60 millas, pero dentro de la zona comprendida entre los paralelos 60° N y 0° y entre los meridianos 10° E y 20° W.

Pesca de gran altura: Son barcos que pueden acceder a cualquier parte del mundo y tienen suficiente capacidad para mantener a la tripulación y guardar las capturas durante el largo periodo de viaje.

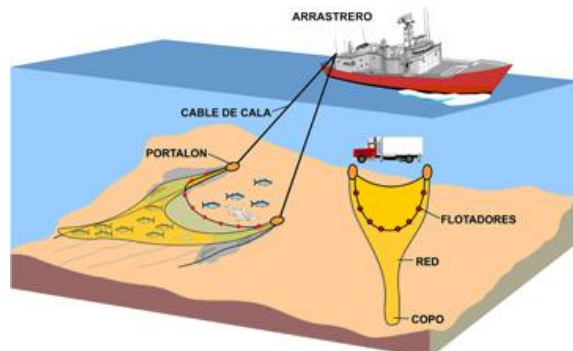


2.3. Principales artes de pesca:

Pesca de arrastre: Consiste fundamentalmente en una red en forma de calcetín que se remolca desde la embarcación manteniéndola abierta. Para mantenerla abierta durante la pesca existen unas piezas metálicas o de madera denominadas puertas que, ofreciendo resistencia al agua, se mantienen separadas. La parte superior de la

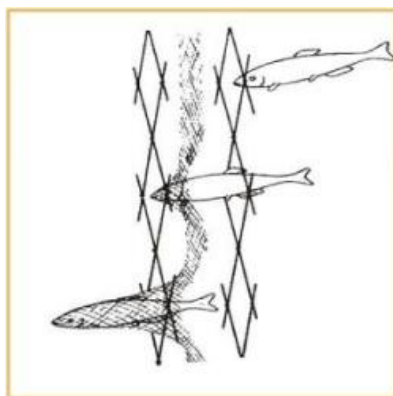


red lleva flotadores y en la inferior va lastrada. Es un arte de pesca poco selectiva, es decir, captura todo tipo de organismos vivos que después hay de desechar.

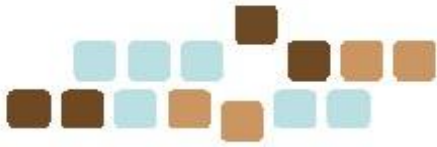


PESCA DE ARRASTRE (Foto WEB OCENA)

Pesca al trasmallo: Es un arte de pesca que combina tres ruedas superpuestas con mallas de distintas dimensiones, de modo que el pez puede pasar su cabeza pero no logre sacarla de allí cuando trata de retroceder, pues queda atrapado por la superficie sobresaliente de sus agallas. Los trasmallos son colocados verticalmente, sin arrastre, lastrando la parte baja de la red en el fondo del mar y en la parte superior se colocan flotadores. Así la malla forma una pared desde el fondo hasta la superficie capturando todo lo que sea superior al tamaño de la malla. Es poco selectiva y también se deben desechar otros organismos capturados.



PESCA AL TRASMALLO

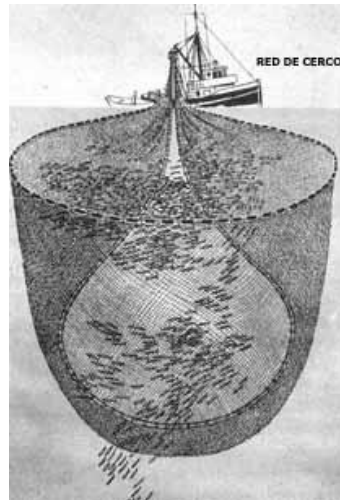
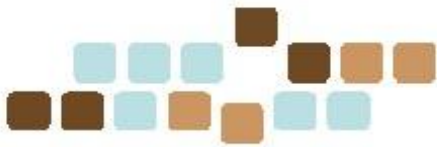


La Almadraba: Redes verticales que forman un laberinto kilométrico donde los atunes terminan atrapados. Una vez cerrada la red principal se procede a levantar la red y a ir jalando los atunes mediante “bicheros” hacia los buques.



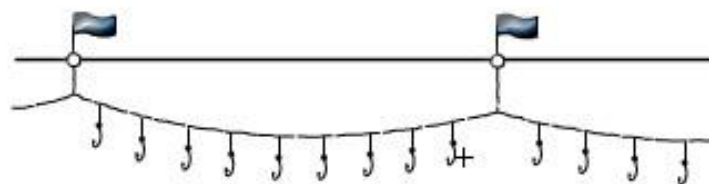
ALMADRABA

Pesca de cerco: Un arte de cerco se reduce a un gran paño de red de forma rectangular, cuyas dimensiones varían entre 250 y 1000 m. de longitud y alrededor de 40 m. de profundidad. En la parte superior de la red se dispone de un número adecuado de flotadores que la mantienen en posición vertical. En la parte inferior va lastrada y pasa un cabo llamado “jareta” que se encarga de cerrar la red. Este arte de pesca se utiliza para capturar grandes cardúmenes de peces que nadan en banco.



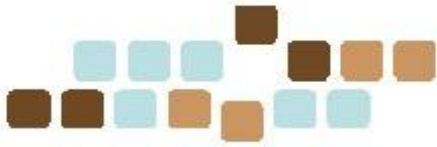
RED DE CERCO

Pesca con palangre: La línea principal del palangre consiste en una larga línea (de hasta 50 km) donde se calan anzuelos cada x metros. Tras la suelta del palangre se espera un tiempo prudencial para pasar a recoger la línea. Es la pesca más selectiva puesto que según los tipos de anzuelos, distancia y cebo se persigue un tipo concreto de captura.



EJEMPLO DE PALANGRE

Pesca de marisqueo: Nos referimos al marisqueo desde buque pesquero donde se arrastran rastrillos de cadenas sobre aguas poco profundas para capturar animales invertebrados marinos como cañadillas, almejas,...

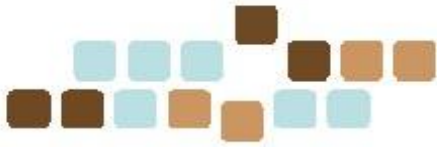


RASTRAS DESDE EMBARCACIÓN

Pesca de saltillo: Es la variedad de pesca practicada en el Cantábrico consistente en pescar a caña los bonitos, con cebo vivo y sin muerte en el anzuelo. Primero capturan al cerco el cebo (sardinas, bogas, jureles,..) y los guardan en un vivero durante unos días. En ese tiempo localizan los bonitos y los pescan con caña uno a uno.



PESCA DE SALTILLO



Pesca con trampas: En este tipo de pesca podemos encontrar trampas para peces, langostas, cangrejos, pulpos,...Se lanzan al agua las trampas convenientemente cebadas y señalizadas con boyas, y se espera el tiempo oportuno para cada especie. Una vez acabado el tiempo se recogen las capturas.



NASAS



3. INSTALACIONES PARA RECEPCIÓN Y DESPACHO DE PRODUCTOS PESQUEROS

3.1 La lonja del puerto:

Es el lugar donde se recibe la pesca, se efectúa la exposición y primera venta de los productos pesqueros frescos, así como donde se preparan, refrigeran, congelan o depositan productos pesqueros para la misma finalidad.

Todo el pescado fresco ha de realizar su primera venta en una lonja autorizada por la Comunidad Autónoma donde se circunscriba, a través de las Consejerías de Pesca encargadas del sector, como se recoge en Real Decreto 1822/2009, de 27 de noviembre, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

No obstante, las Comunidades Autónomas podrán autorizar centros para la primera venta, como son los centros de expedición de moluscos y depuradoras, ubicados en el recinto portuario o fuera del mismo, sin perjuicio, en su caso, de las competencias de la Autoridad Portuaria sobre la ubicación de dichos centros. Asimismo podrán establecerse reglamentariamente excepciones de la venta en lonja para capturas realizadas con determinadas modalidades de pesca. No se permite la venta de productos provenientes de la pesca no profesional.



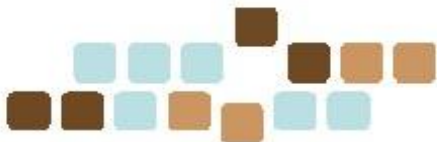
Documento tipo de declaración de pesca desembarcada:

EMPRESA LONJA PESQUERA DE PUERTO PESQUERO, S/N	PROVEEDOR
---	------------------

LISTA DE COMPRAS Página 1

FECHA	ESPECIE	TAMAÑO	VALE	LOTE	E.	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	CLIENTE
11/09/2013	38-RASCACIO	1	5001	5.005		7.30KG			
	117-SALMONETE DE ROCA	1	5001	5.007		0.70KG			
	117-SALMONETE DE ROCA	2	5001	5.006		1.30KG			
SUBTOTAL SALMONETE DE ROCA ...						2,00			
TOTAL PROVEEDOR:						9,30			

Los productos pesqueros frescos que hayan de ser objeto de su primera venta a través de una lonja de un puerto distinto al de desembarque, así como los congelados o transformados a bordo que hayan de ser transportados antes de producirse su primera venta, deberán ir acompañados, desde su salida del recinto portuario hasta que se produzca su primera venta, de la documentación que se establezca reglamentariamente, entre la que constará, en todo caso, las cantidades transportadas de cada especie, el origen del envío y el lugar de destino de los productos.



Documento de Transporte*

Número		Transporte Anterior (si existe) Matrícula + N°	
Fecha	Pto. Carga	Lugar Destino	

Datos del Transportista

Nombre			
NIF / CIF		Dirección	
C.Postal	Municipio		Provincia
Matrícula del vehículo			

Datos del Propietario de la Pesca Transportada

Nombre			
NIF / CIF		Dirección	
C.Postal	Municipio		Provincia
Código del buque		Nombre Buque	
Marca Externa del Buque(Matrícula - Folio)			

Datos de la Pesca Transportada

Cód. FAO	Nombre Comercial	Nombre Científico	Peso (Kg.)

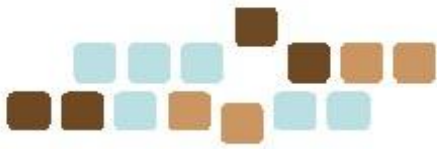
Firma Propietario

Firma Transportista

Sello Lonja

Las lonjas, al ser centros de manipulación de alimentos, deben tener implantados los Planes Generales de Higiene y el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

Las lonjas deben estar situadas en los puertos en los que se desembarquen productos pesqueros. Las salas de exposición dispondrán de paredes y pavimento fáciles de limpiar, y contarán con un dispositivo de evacuación de aguas residuales.



Las zonas de exposición para la venta de los productos pesqueros dispondrán de una iluminación adecuada para facilitar el examen de dichos productos.

En las zonas donde se expongan o almacenen los productos estará prohibido escupir, fumar, beber o comer. Igualmente la entrada de todo vehículo que emita gases nocivos para la calidad de los productos pesqueros (se deben utilizar vehículos eléctricos como carretillas, elevadoras,...). Se limpiará y desinfectará la sala de exposición de los productos pesqueros después de cada venta.

En estas instalaciones de recepción y despacho de productos pesqueros se encuentran de un lado los pescadores y armadores, que suministran la pesca, y de otro los compradores (mayoristas o minoristas) que pagan un precio en subasta para su compra.



LONJA PUERTO GARRUCHA EN ALMERÍA



3.2. La subasta en la lonja:

Las subastas en las lonjas suelen ser a la baja o de corrida (a la holandesa), en la que se parte de un precio elevado de salida y se van “cantando” precios descendentes hasta que un comprador para la subasta y acepta el precio que se acaba de “cantar”.

Las subastas más conocidas (a la inglesa) comienzan por un precio mínimo que establece el vendedor y los licitadores irán aumentando sus ofertas hasta que gana el que oferte la mayor cantidad dentro de un tiempo limitado.

Existen otros tipos de subastas como las subastas a precio cerrado donde se ofrece una cantidad sin conocer el resto de ofertas.

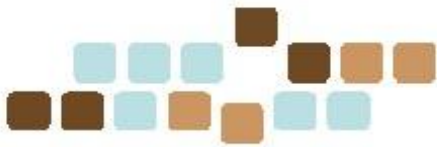
Actualmente las lonjas de toda España se están modernizando y la subasta (a la baja) se realiza de forma electrónica donde los precios ya no se cantan, sino que aparecen reflejados en una pantalla y cuando un comprador quiere parar la subasta acciona el mando a distancia que posee.

Esto evita discusiones y quedan reflejados todos los datos de la mercancía y el comprador.

3.3. Planes Generales de Higiene (PGH):

Las lonjas deben cumplir con una estricta normativa sanitaria como el resto de centros de procesado de alimentos. Para ello deben elaborar, cumplir y hacer cumplir los siguientes planes:

- Control del agua para consumo humano: garantizar que el agua que se utiliza en la lonja no afecta a la salubridad de los productos pesqueros, según lo dispuesto en el RD 140/2003 de 21 de febrero,



por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

- Plan de limpieza y desinfección (L+D): asegurar que el estado de la limpieza y desinfección de los locales, equipos y útiles de la lonja, previenen de cualquier posibilidad de contaminación a los productos pesqueros comercializados.
- Control de plagas (D+D): evitar cualquier tipo de plaga en la lonja
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos: garantizar que las instalaciones y equipos usados en la lonja se mantienen en un estado apropiado para el uso al que son destinados, a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos.
- Mantenimiento de la cadena de frío: garantizar la inocuidad y seguridad de los productos pesqueros durante el paso por la lonja. Se garantizará mediante un control de mantenimiento de la cadena de frío en todas las fases o etapas por las que transcurren a través de la lonja, a fin de reducir eficazmente en ellos la multiplicación de microorganismos patógenos, la formación de toxinas y su descomposición.
- Plan de trazabilidad de los productos pesqueros: garantizar la posibilidad de seguir el rastro de los productos pesqueros a través de todas las etapas de su producción y distribución.
- Plan de formación de manipuladores: garantizar que todos los manipuladores de alimentos disponen de una formación adecuada en higiene y seguridad de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos.
- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano: evitar que los residuos o subproductos generados por la empresa, que no se destinen a consumo humano, produzcan contaminaciones cruzadas, u otras



contaminaciones que afecten a la inocuidad en la cadena alimentaria.

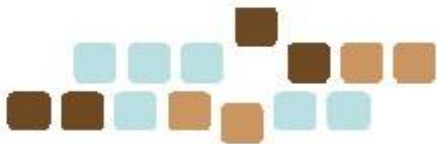
- Plan de especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores: asegurar que los suministros no añadan peligros significativos que se incorporen a los productos pesqueros.

3.4. Plan APPCC:

El sistema de Autocontrol, basado en la metodología de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), que trata de implantar toda empresa alimentaria, debe garantizar la seguridad de los productos que se comercializan desde la lonja. El APPCC aborda los peligros que puedan sucederse en estas instalaciones mediante la anticipación y la prevención.

3.5. Manipulación de la Mercancía:

- Para la realización de la descarga de los productos pesqueros no se emplearán herramientas ni se efectuarán manipulaciones que puedan dañar a las partes comestibles de los productos pesqueros.
- El producto expuesto para la venta no se sumergirá en agua u otro líquido.
- El personal encargado de manipular los productos cumplirá con las normas relativas a los manipuladores de alimentos (RD 109/2010).
- El producto no estará en contacto directo con el suelo sino que estará aislado del mismo y se expondrá sobre una paleta de plástico, en caja de plástico u otro aislante conveniente.
- Durante la exposición y venta:



- Los productos deben estar clasificados, tipificados y etiquetados tal y como está especificado en el RD 121/2004.
- La exposición se realizará de tal forma que se pueda acceder y examinar todos los productos de la pesca expuestos para su venta. Se formarán por ejemplo, pasillos para circular fácilmente entre las cajas.

3.6. Cadena de frío:

Para su correcta conservación, los productos frescos de la pesca se mantendrán a una temperatura comprendida entre 0° y 4° C a lo largo de toda la cadena de suministro.

Para ello se recomienda que cada parte implicada en los procesos de distribución cumpla con los siguientes requisitos:

- Barco: en los barcos sin cámara refrigeradas se empleará hielo o cualquier otro sistema que mantenga el producto a la temperatura indicada. El hielo deberá estar alejado de cualquier fuente contaminante.
- Lonja: la exposición será en salas refrigeradas y el pescado se mantendrá como máximo a 4° C. Si la refrigeración de la sala no es suficiente se mantendrá cubierto con hielo.
- Compradores: tanto en el transporte como en la descarga y en la exposición deberán mantener la misma refrigeración y cuidado sanitario de la mercancía. Si hay que manipular o filetear el pescado se realizará en salas donde la temperatura no exceda de 12 °C.

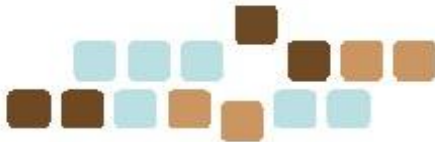


Para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación y asegurar el mantenimiento de la cadena de frío:

- Se minimizarán las manipulaciones. Por ello, se recomienda evitar el cambio de envase del producto, siempre que el proceso logístico lo permita.
- Se tendrá especial cuidado en no llenar las cajas en exceso de forma que no se aplaste el pescado con la colocación de la caja superior.
- El agua de lavado del pescado, en los procesos realizados en tierra, deberá tener la misma temperatura con un refrigerador o agua mezclada con hielo.
- En caso de almacenarse las mercancías, las instalaciones estarán dotadas de cámaras refrigeradas a una temperatura máxima de 4°C
- Todas las operaciones de agrupación o clasificación de los envíos, se realizarán en salas refrigeradas a una temperatura ambiente máxima de 12°C.

El hielo que entre en contacto con estos productos se elaborará con agua potable o con agua del mar limpia.

Las empresas dedicadas a la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación o venta de los productos del mar, definirá sistemas de controles adecuados de acuerdo con los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) tal como queda reflejado en el RD 3484/2000 y RD 640/2006.



3.7. Trazabilidad del producto:

Desde que el producto pesquero llega a la lonja debe estar perfectamente identificado. Para ello se dispone del Documento de Trazabilidad y las etiquetas identificativas.

De acuerdo con artículo 3 del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

DOCUMENTO DE TRAZABILIDAD

Documento N°:

LONJA DE
PUERTO PESQUERO, S/N

Fecha:

Comprador:

PDOS
MUELLE PESQUERO

Método de producción: PESCA EXTRACTIVA

Especie	Zona de captura	1º Venta		Etq.		Trazabilidad
		Cajas	Kg.	Cajas	Kg.	
RASCACIO <i>Scorpaena porcus</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	7,30			00113110910500505005
SALMONETE DE ROCA <i>Mullus surmuletus</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	1,30			00113110910500605006
SALMONETE DE ROCA <i>Mullus surmuletus</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	0,70			00113110910500705007
SALMONETE DE FANGO <i>Mullus barbatus</i>	MEDITERRÁNEO	3,00	13,00			00113110910500805008-05010
RUBIOS <i>Triglidae</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	1,00			00113110910501205012
MERLUZA <i>Merluccius merluccius</i>	MEDITERRÁNEO	2,00	6,10			00113110910501305013-05014
SALMONETE DE ROCA <i>Mullus surmuletus</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	2,10			00113110910501505015
CABALLA DEL SUR <i>Scoramber colias</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	5,90			00113110910501605016
ALIGOTE- BESUGO BLANCO <i>Pagellus acarne</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	3,90			00113110910501705017
ALIGOTE- BESUGO BLANCO <i>Pagellus acarne</i>	MEDITERRÁNEO	2,00	11,80			00113110910501805018-05019
CHOCO <i>Sepia officinalis</i>	MEDITERRÁNEO	1,00	1,20			00113110910501105011

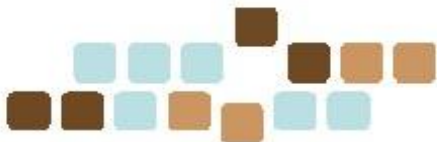
Total Cajas 1º Venta: 15

Total Cajas Etq. En Venta: 15

Total Cajas Etq. Post-Venta: 0

TOTAL CAJAS TRANSPORTE: 15

Firma y Sello

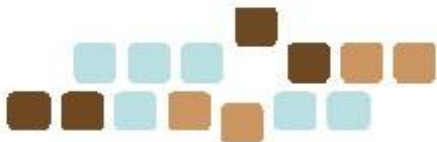


El fin del etiquetado es que durante su transporte como una vez puesto a la venta podamos conocer exactamente los datos de esa mercancía. Para ello los productos frescos de la pesca deben estar sujetos a lo que dispone el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Este Real Decreto tiene por objeto establecer la normativa básica referente a la clasificación y etiquetado de los productos de la pesca, el marisqueo y la acuicultura, vivos, frescos, refrigerados o cocidos, teniendo en cuenta las categorías de calibre y de frescura a que se refiere el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros, y el Reglamento (CE) n.º 2065/2001 del Consejo, de 22 de octubre de 2001, relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

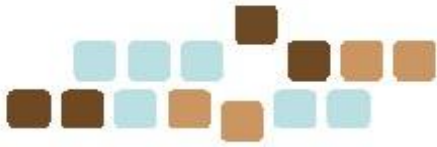
En los lugares de venta a granel se informará al consumidor final con una etiqueta, tablilla o cartel de tal forma que pueda identificar las características del producto, conteniendo como mínimo las siguientes especificaciones:

- Denominación comercial de la especie (1). Vienen establecidas por la Resolución de 28 de mayo de 2012, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
- Denominación científica (2). Se identifican en la misma resolución anterior.



- Método de producción (3). Podrá ser: Pesca extractiva o pescado; Pescado en aguas dulces; Criado o acuicultura; Marisqueo.
- Zona de captura o de cría (4). Para productos con origen en la pesca extractiva se identifican con referencia a las Zonas de pesca delimitadas por la FAO. Para productos pescados en aguas dulces y para productos de cría, se indicará el Estado de la Unión Europea o País en el que se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo
- Modelo de presentación y o tratamiento (5). Se indicará la presentación del producto por su descripción completa o mediante la abreviatura correspondiente, con arreglo a lo siguiente: Eviscerado ó evs; Con cabeza ó c/c; Sin cabeza ó s/c; Fileteado ó fl; Cocido ó cc; Descongelado; Otros.





4. LOS AGENTES DEL SECTOR PESQUERO

4.1. Cofradías de pescadores:

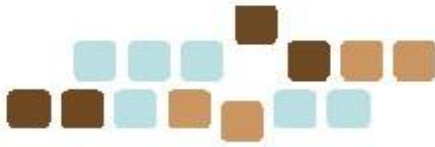
Los **pescadores** y **armadores** pueden formar parte de las **Cofradías de Pescadores** que son las corporaciones de derecho público, sin ánimo de lucro, representativas de intereses económicos, que actúan como órganos de consulta y colaboración de las administraciones competentes en materia de pesca marítima y de ordenación del sector pesquero.

Las funciones son:

- Actuar como órganos de consulta de la Administraciones públicas competentes y ejercer las funciones que les encomienden la Administración General del Estado y las Comunidades Autónomas, en el ámbito de sus respectivas competencias.
- Prestar servicios a sus miembros y representar y defender sus intereses
- Administrar los recursos propios de su patrimonio.

4.2. Federación Nacional de Cofradías de Pescadores:

Existirá una **Federación Nacional de Cofradías de Pescadores** en la que podrán integrarse las Cofradías de Pescadores, así como sus Federaciones.

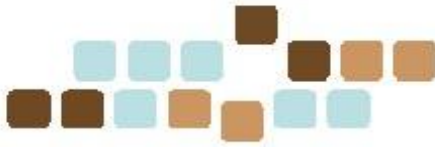


4.3. Asociación de Armadores:

Los armadores podrán asociarse y formar las **Asociaciones de Armadores** para representar sus intereses particulares no vinculados a las Cofradías.

4.4. Asociación de Productores:

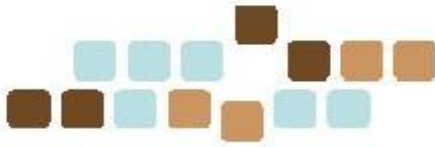
Por otro lado se recogen las **Organizaciones de Productores**, que son entidades reconocidas oficialmente, constituidas a iniciativa de los productores con el fin de garantizar el ejercicio racional de la pesca y la mejora de las condiciones de venta de su producción.



5. RELACIÓN DE LA AUTORIDAD PORTUARIA Y LA LONJA

Según el Real Decreto Legislativo 2/2011 de 5 de septiembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, en su art. 86 dice que las lonjas, construidas o no por particulares, deberán estar concesionadas mediante concurso público.

De esta forma la concesionaria pasará informes puntuales sobre las descargas de pesca y cualquier otro dato que la Autoridad Portuaria disponga para proceder a la facturación correspondiente o cualquier otra acción que la Administración estime oportuna. A uno de estos informes es a lo que denominamos Autoliquidación. Tanto los barcos pesqueros como las lonjas deben pasar información detallada de las descargas realizadas abonando la parte correspondiente a la Autoridad Portuaria.



6. BIBLIOGRAFÍA

- AECOC: “Recomendaciones AECOC para la logística RAL-Distribución de los productos del mar” Publicaciones AECOC, 2004
- SANTOS RODRÍGUEZ, L. Y NÚÑEZ BASÁÑEZ, J.: “Fundamentos de pesca”. Fondo Editorial de Ingeniería Naval. Colegio Oficial de Ingenieros Navales, 1994.
- <http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/la-pesca-en-espana/>
- <http://www.greenpeace.org/espana/Global/espana/report/oceanos/100430.pdf>
- Imágenes de: <http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/la-pesca-en-espana/fondopes/fondo-de-imagenes/fondo.asp>



MINISTERIO
DE FOMENTO

Puertos del Estado

