



ESTUDIO DE VIABILIDAD DE LA DONACIÓN Y ENVÍO DE PRODUCTOS PESQUEROS A CENTROS DE RECUPERACIÓN DE ANIMALES MARINOS EN ESPAÑA

PUBLICACIÓN DE:

FEDEPESCA, Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados.

COORDINACIÓN DEL PROYECTO:

Maria Luisa Álvarez Blanco

Silvia Gil Chumillas

AUTOR:

Equipo de FEDEPESCA

Este Proyecto está desarrollado por FEDEPESCA y cuenta con la colaboración de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del Programa pleamar cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

"Las opiniones y documentación aportadas en esta publicación son de exclusiva responsabilidad del autor o autores de los mismos, y no reflejan necesariamente los puntos de vista de las entidades que apoyan económicamente el proyecto".

ÍNDICE

1. PRÓLOGO	1
2. INTRODUCCIÓN	2
3. LOGÍSTICA	3
4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	6
5. TRAZABILIDAD	12
6. CONCLUSIONES	17
ANEXO:.....	19
➤ IDENTIFICACIÓN DE LOS CENTROS DE RECUPERACIÓN DE ANIMALES MARINOS EN ESPAÑA:	19

1. PRÓLOGO

Este estudio de viabilidad de la donación y envío de productos pesqueros a centros de recuperación de animales marinos en España, pretende recoger cualquier aspecto que pueda verse implicado en la donación de productos pesqueros en buen estado pero que por cuestiones de mercado no se liberen a venta o bien porque la empresa donante quiere colaborar altruistamente en la alimentación de los animales marinos en recuperación en los centros organizados en torno al fin.

El estudio entra en el marco del Proyecto Fishmongers 4 Sealife, liderado por FEDEPESCA, la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados, y que cuenta con la colaboración de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del Programa Pleamar cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

El Proyecto plantea varios objetivos entre los que destaca el fomento de la sensibilización sobre la importancia de la protección y recuperación de la biodiversidad marina, la promoción de la conservación y el aprovechamiento de recursos biológicos, así como la evaluación de la viabilidad de iniciativas de aprovechamiento relacionadas con centros de recuperación de especies marinas.

El estudio resultante del Proyecto resultará fundamental para que esta actividad de donación pueda continuar su camino e incluso ser replicada por otras entidades.

2. INTRODUCCIÓN

Gracias al proyecto Fishmongers 4 Sealife se ha podido realizar un estudio de viabilidad relacionado con la posibilidad de que el sector minorista de productos pesqueros y otras empresas de la cadena pesquera donen aquel producto que está en buen estado a centros que se dediquen a la rehabilitación y recuperación de animales marinos. De esta forma se mejora el aprovechamiento de los recursos que de otra forma terminarían siendo desperdiciados, y, asimismo, protegiendo y recuperando la biodiversidad marina y apoyando la conservación del entorno marino.

Se pretende realizar un análisis de todos los aspectos que se ven implicados en la donación de producto pesquero para ser reaprovechado en la alimentación de animales marinos en centros de recuperación.

Para ello, se estudiarán todos los aspectos de la recogida de productos pesqueros que por el funcionamiento del mercado no se vayan a comercializar (nunca en mal estado), por parte principalmente del sector minorista de pescado. Se considerará la adhesión de otros sectores pesqueros al proyecto. Se realizará una experiencia piloto y de esta forma se puedan analizar con una experiencia real y difusión de este proyecto. **La donación de producto para esta experiencia piloto provendrá de empresas alimentarias, mientras que FEDEPESCA sólo actuará en la intermediación, asesoramiento en seguridad alimentaria, coordinación con el centro colaborador CRAM y gestión del envío.**

Se pretende mejorar la eficiencia de la cadena pesquera en general y del sector detallista en particular, ya que, si estos productos se desecharan, con ellos se desaprovecharían también los recursos invertidos en su captura/producción. También busca que las empresas del comercio de productos pesqueros colaboren altruistamente con la donación de estos alimentos para animales en recuperación, apoyando así la labor de protección de la biodiversidad marina.

3. LOGÍSTICA

La gestión logística del proyecto gira en torno al envío de productos donados a la Fundación CRAM, en el Prat de Llobregat (Barcelona), entidad colaboradora en el proyecto Fishmongers 4 Sealife. Aunque esto sea un supuesto real, en este documento se describirán todos los aspectos relacionados con la logística para que las donaciones puedan ser replicables por otras entidades.

La Fundación CRAM es una entidad privada sin ánimo de lucro dedicada a la protección del medio marino y de las especies que lo habitan, que dispone de un centro de recuperación y un equipo técnico y humano preparado especialmente para la asistencia a especies marinas.

Los coordinadores del piloto de donación en la Fundación CRAM son Elsa Jiménez, Directora de la Fundación CRAM, y Guillem Figueras, Jefe de operaciones de la Fundación CRAM.

Los elementos donados son productos pesqueros, que son altamente perecederos. Por esto, para garantizar una calidad suficiente se tienen que aplicar unas medidas adecuadas de conservación. Para realizar la conservación, embalaje y transporte a su lugar de destino en unas condiciones higiénicas adecuadas se desarrolla un análisis de sus factores y agentes necesarios.

La **congelación** es una de las mejores formas de conservación de los productos de la pesca, ya que detiene por completo la actividad microbiológica y algunos procesos de degradación naturales. La **congelación** permite disponer del producto en condiciones estables durante el mayor tiempo posible y además facilita un mejor manejo durante el transporte. El proceso de congelación se debe realizar en cámaras de congelación. Para que esta congelación sea eficiente debe ser rápida y en equipos que sean capaces de provocar un descenso de temperatura rápido y sostenido.



El exudado de los productos de la pesca y la acuicultura puede suponer un problema, comprometiendo la inocuidad del producto si no se emplea un material de envasado adecuado. Junto a esto es importante señalar que el envase utilizado debe mantener la temperatura del producto sin que sufra aumentos de la misma. Teniendo estos aspectos en cuenta, uno de los materiales que mejor se ajusta a estas necesidades y permite una conservación y mantenimiento adecuada de los alimentos son los plásticos, siendo en concreto las bolsas de plástico de uso alimentario de 40 x 50 cm el material empleado. La dimensión de estas bolsas puede variar en función de las necesidades de cada empresa. Es importante que estas bolsas estén correctamente cerradas y precintadas para evitar que el producto entre en contacto con otros materiales o desprenda exudados. Con el empleo de estos envases plásticos se aseguran unas condiciones de almacenamiento adecuadas desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, pero para aportar mayor estabilidad y además mejorar la ergonomía de los envases, facilitar el transporte, apilamiento de envases y mejorar la resistencia y así evitar magulladuras de los alimentos se almacenaron en cajas de cartón de 50 x 45 x 40 cm, resistentes a pesos superiores de 8 kg. Las dimensiones de estas cajas de cartón también pueden variar en función de las necesidades de cada operador.

Por último, para el transporte de las donaciones es preciso disponer de equipos que mantengan el producto congelado durante todo el proceso a una temperatura estable de congelación (-18°C). Para la realización de esta actividad es necesario contratar una empresa de distribución, con camiones congeladores que garanticen una monitorización de la temperatura de los alimentos para que lleguen en las condiciones adecuadas.



4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

A continuación, se pasan a describir los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria específicos para alimentación humana, pero aplicados para la donación de productos pesqueros a centros de recuperación de animales marinos.

El REGLAMENTO (UE) 2021/382 DE LA COMISIÓN de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria, se recoge lo siguiente:

Los operadores de empresa alimentaria podrán redistribuir alimentos con fines de donación de alimentos siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

1. Los operadores de empresa alimentaria comprobarán sistemáticamente que los alimentos que estén bajo su responsabilidad **no sean nocivos para la salud y sean aptos para el consumo** de conformidad con el artículo 14, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo. Si la comprobación realizada es satisfactoria, los operadores de empresa alimentaria podrán redistribuir los alimentos de conformidad con el punto 2:
 - En el caso de los alimentos a los que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) nº 1169/2011, antes del vencimiento de dicha fecha;
 - En el caso de alimentos a los que se aplique una fecha de duración mínima de conformidad con el artículo 2, apartado 2, letra r), del Reglamento (UE) nº1169/2011, hasta esa fecha y después de ella, o



- En el caso de alimentos para los que no se requiera una fecha de duración mínima de conformidad con el punto 1, letra d), del anexo X del Reglamento (UE) nº 1169/2011, en cualquier momento indicado.
2. **Los operadores de empresa alimentaria que manipulen los alimentos mencionados en el punto 1 evaluarán si los alimentos no son nocivos para la salud y son aptos para el consumo humano teniendo en cuenta, como mínimo, lo siguiente:**
- La **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final,
 - La **integridad del envase**, cuando proceda,
 - Las **condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte**, incluidos los requisitos aplicables en materia de temperatura,
 - La **fecha de congelación** de conformidad con el anexo II, sección IV, punto 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, cuando proceda,
 - Las **condiciones organolépticas**,
 - La **garantía de trazabilidad** de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) nº 931/2011 de la Comisión, en el caso de los productos de origen animal.

A parte de esto no existe una normativa legal específica que regule los actos de donación de alimentos, aunque sí que se puede encontrar una serie de directrices elaboradas por la Comisión Europea sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos, aunque no se hace diferenciación entre animales y humanos.

La donación es una forma de comercialización y, por esa razón, tanto la empresa donadora como la entidad que recibe los alimentos están sujetas a las normas generales sobre seguridad e higiene alimentarias, conforme al Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

El Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos, establece que se ha de crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). El Reglamento prevé que, como procedimiento de autocontrol, se pueda utilizar una guía de prácticas correctas de higiene que haya sido elaborada por el sector y que haya sido declarada como idónea por la autoridad competente.

Esta guía trata de los requisitos higiénicos, de la trazabilidad y de la información al consumidor final que las empresas donadoras y las entidades que reciben los alimentos han de cumplir para donar los alimentos con las máximas garantías de seguridad.

Este documento sirve como estudio de las prácticas correctas de higiene para las entidades sociales al mismo tiempo que permite que las empresas donadoras incluyan la donación en sus sistemas de autocontrol.

EL DONADOR

Los establecimientos generan producto que por razones de mercado no se puede comercializar, de la misma forma también pueden surgir excedentes alimentarios por diversas razones: defectos en los envases o de una parte del producto, fecha de consumo a punto de expirar, sobreproducción o sobrepedido. El primer paso que debe llevar a cabo el establecimiento es el de reducir el desperdicio de alimentos. Si, a pesar de todo, no consigue reducir el excedente por completo, puede donar los alimentos sobrantes a una entidad de acción social, con las mismas garantías sanitarias que los alimentos destinados a la venta.



Antes de decidir si un alimento se puede donar es necesario comprobar que:

1. La fecha de caducidad no está superada.

2. El envase está íntegro y no presenta escapes (si se trata de productos secos como la harina, la fruta y las legumbres secas, se pueden donar envases en los que se haya reparado una pequeña fuga, por ejemplo, con cinta adhesiva).
3. El alimento ha estado conservado correctamente a la temperatura que indica la etiqueta del envase o a la temperatura reglada si se trata de alimentos que se pueden comercializar sin envasar:

≤-18 °C	Alimentos congelados
≤4 °C	Carne fresca (cerdo, ternera y cordero)
≤7 °C	Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24h
≤8 °C	Comidas calientes
≥65 °C	Carne de pollo, pescado y comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a las 24 h

Es necesario asegurarse de que los alimentos que se donan:

1. **Se guardan a la temperatura requerida** para su conservación correcta en un lugar separado del resto de alimentos y debidamente identificados.
2. **Se transportan rápida e higiénicamente a la temperatura adecuada.**
3. **Van acompañados de un albarán o documento de seguimiento** en el que constan, como mínimo, los datos siguientes: nombre y dirección del donador, tipo de alimento, cantidad, nombre y dirección del distribuidor, y nombre y dirección del centro receptor.

CENTROS DE RECUPERACIÓN O ENTIDAD QUE RECIBE EL ALIMENTO:

Las entidades sociales que distribuyen los alimentos han de planificar la distribución conforme a sus equipos e instalaciones. Antes de aceptar ningún alimento, es necesario asegurarse de que:

1. El establecimiento donador dispone de unas buenas instalaciones y condiciones higiénicas.
2. El alimento ha estado conservado correctamente a la temperatura que indica la etiqueta del envase o a la temperatura reglada si se trata de alimentos que se pueden comercializar sin envasar.
3. Se dispone de un espacio adecuado para manipular, conservar y distribuir los alimentos que se reciban (no se deben aceptar alimentos frescos, como por ejemplo la carne, si no se pueden conservar en frío o no se pueden manipular en condiciones higiénicas).
4. Se podrá distribuir toda la cantidad que se ha aceptado.
5. Los alimentos donados están en buen estado y, en el caso de alimentos envasados, con la fecha de caducidad no superada.
6. Se podrán distribuir los alimentos perecederos antes de que se deterioren o de que se supere la fecha de caducidad.
7. El donador anexa un albarán de entrega, que ha de acompañar al alimento hasta las instalaciones y que servirá para el control de trazabilidad.
8. El transporte de los productos refrigerados y congelados se realiza a la temperatura requerida y conservando la integridad de los envases y embalajes.



Una vez aceptados los alimentos, es necesario asegurarse de que:

1. Cuando el transporte llega a las instalaciones, se comprueba que la temperatura de los alimentos no supera los valores requeridos.
2. Una vez en el almacén:
 - ✓ Todos los productos están bien identificados (origen, fecha de consumo, nombre, etc.).

- ✓ No hay ningún producto con la fecha de caducidad sobrepasada.
 - ✓ Los alimentos con más rotación se encuentran en lugares de fácil acceso.
 - ✓ Se mantiene una rotación de las existencias para garantizar que el alimento que entra antes sea el primero que sale.
 - ✓ Los productos más pesados o difíciles de manipular están situados en la parte baja de los estantes.
 - ✓ Los productos en polvo y los líquidos están situados en los estantes inferiores (así, en caso de accidente, se limita el alcance de la contaminación).
 - ✓ Los alimentos refrigerados y congelados se guardan rápidamente en las cámaras de refrigeración para mantener el frío.
 - ✓ Entre las filas de productos se deja un espacio para que el frío circule entre los estantes o pilas de productos.
 - ✓ Los alimentos se ordenan por tipos, especialmente en el caso de los congelados.
 - ✓ Se comprueba diariamente la temperatura de los locales refrigerados y de congelación.
 - ✓ Los pedidos de productos refrigerados se realizan en un local refrigerado o que se limita el tiempo para evitar que los productos pierdan frío.
 - ✓ Los locales y equipos se mantienen limpios, desinfectados y se efectúa un buen mantenimiento.
3. Si en algún momento la temperatura de la cámara de refrigeración supera en 3°C la temperatura requerida, se comprueba la temperatura en el centro del producto. Si esta supera en 3 °C la temperatura requerida legalmente, el alimento no es apto para donar. Si no es superior a 3 °C, se ha de distribuir el alimento el mismo día.
 4. Si se distribuyen comidas calientes, los equipos e instalaciones pueden mantener una temperatura de ≥ 65 °C hasta el momento de servirlas.
 5. Los voluntarios que colaboran en la distribución de alimentos reciben la formación y capacitación necesarias para garantizar una manipulación higiénica de los alimentos.

5. TRAZABILIDAD

La trazabilidad se basa en un conjunto de medidas destinadas a garantizar el seguimiento de la información relativa a un alimento, desde la donación hasta la recepción por parte del beneficiario.

La trazabilidad permite investigar las causas que hacen que un alimento sea considerado conforme o no conforme, localizarlo a lo largo de la cadena de distribución y retirarlo si fuera necesario.

¿Cómo cumplimos con la trazabilidad?

En este caso se deberá documentar la trazabilidad hacia delante, mediante documentos de venta (facturas o documentos de acompañamiento) que nos permitan identificar a quién hemos vendido el producto además de a quién se lo hemos comprado. Se traspasará toda la información de trazabilidad.

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

Trazabilidad hacia atrás:

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

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

Trazabilidad interna:

Está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de las pescaderías. Las pescaderías deben identificar los productos dentro de los almacenes. Esta información es especialmente importante cuando los productos se dividan, cambien o mezclen, por

lo que se deberá tener identificado en los almacenes dichos lotes nuevos y disponer de la información referente a la trazabilidad hacia atrás de los mismos, es decir, de los lotes iniciales que forman un nuevo lote.

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

Trazabilidad hacia delante:

Consiste en registrar tanto los datos de los productos que vende la empresa como los del cliente al que se lo entregan.

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

Información de trazabilidad

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

En caso del minorista que recibe producto del mayorista, este debe facilitarle la información que estará disponible en todas las etapas de producción, tratamiento y distribución, desde la captura hasta la fase de venta al por menor. Todos los productos comercializados deberán estar adecuadamente identificados de forma que se garantice la trazabilidad de cada lote. El lote debe realizarse a más tardar en la primera venta del producto.

El pescadero tiene la responsabilidad de reclamar al proveedor toda la información necesaria para trazar el producto.

Requisitos de información relativos a cada lote de productos:

- a) **El número de identificación de cada lote:** cada operador determinará el sistema de loteado y lo tendrá descrito en el sistema de trazabilidad. El producto debe llevar el número de lote de forma que se pueda vincular con el resto de información.
- b) **El número de identificación externa y el nombre del buque pesquero o nombre de la unidad de producción acuícola:** Números y letras de la matrícula en el casco del buque, nombre con el que está registrado el buque, nombre de la unidad de producción acuícola (titular de la explotación y código de registro de explotación ganadera, REGA).
- c) **El código 3 – alfa de la FAO de cada especie:** Código establecido por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- d) **La fecha de las capturas o la fecha de producción:** Podrá indicarse por cada día de captura o bien, mediante el período comprendido entre el primer día de captura y el último día de captura. Ejemplo: dd/mm/aa (primer día de captura) dd/mm/aa (último día de captura)
- e) **Las cantidades de cada especie** en kilogramos, expresadas en peso neto o, cuando proceda, en número de ejemplares.
- f) **El nombre y la dirección de los proveedores:** Es obligatorio que los operadores identifiquen al proveedor o proveedores inmediatos y, excepto cuando sean consumidores finales, al destinatario o destinatarios inmediatos de los productos de la pesca y la acuicultura (restauración).
- g) **Denominación comercial:** Listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España).
- h) **Nombre científico:** Listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (Resolución de 31 de marzo de 2014, 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).

- i) **Zona de captura o de cría del producto:** En el caso de productos de la pesca capturados en el mar, hay que indicar la zona de pesca de la FAO. En el caso de las zonas 27 (Atlántico Noreste) y zona 37 (Mar Mediterráneo y Mar Negro). En cuanto a los productos de pesca capturados en agua dulce, la mención de la masa de agua de origen del Estado miembro o del tercer país de procedencia del producto. Referente a los productos de acuicultura, la mención del Estado miembro o del tercer país en el que el producto haya alcanzado más de la mitad de su peso final, haya permanecido más de la mitad del período de cría o, en el caso de los mariscos, haya estado seis meses como mínimo en fase de cría o de cultivos finales.
- j) **Método de producción:** Modo de obtención de los productos de la pesca y de la acuicultura que se indica con las siguientes palabras: Para pesca extractiva (mar u océano): “**CAPTURADO**”; pescado en aguas dulces: “**CAPTURADO EN AGUA DULCE**” y acuicultura: “**DE CRÍA**”.
- k) **Indicación si el producto ha sido descongelado.** Si el producto ha sido descongelado, se debe indicar la palabra “descongelado”. No tendrá que figurar la palabra “descongelado” en caso de que hayan sido congelados previamente por motivos sanitarios o porque se les vaya a aplicar tratamientos como el ahumado, salazón, cocción, conservación en salmuera, secado o una combinación de ellos, entre otros casos.
- l) **Fecha de expedición:** Fecha en la que el proveedor de salida al producto de la pesca o acuicultura hacia el destino.
- m) **Fecha de congelación** (para productos congelados envasados).
- n) **Información sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento 1169/2011** o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alérgicas o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea una forma modificada. (En el anexo I se incluye el listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias recogido

en el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor).

- o) **Categoría de arte de pesca** utilizado en caso de pesca extractiva.
- p) **Fecha de caducidad o consumo preferente**, cuando proceda.

Todos los productos adquiridos en el establecimiento deberán ser contrastados mediante las facturas o albaranes de compra y esta documentación deberá ser archivada por la empresa para ser puesta a disposición de la inspección sanitaria y realizar retiradas específicas y precisas de productos si fuera necesario.

Actualmente la información de trazabilidad de los productos se facilita generalmente a través de un documento comercial vinculado al producto. Bien es cierto, que desde el año 2015 estos métodos de identificación debían haberse ido sustituyendo por medios electrónicos como un código, código de barras, un microprocesador electrónico o un dispositivo o sistemas de marcado similares. Pero a día de hoy, sigue siendo un gran reto para la cadena pesquera y confiamos en que la innovación tecnológica nos ayude a adaptarnos.

¿Cuánto tiempo guardo la información?

- Para los productos sin una vida útil especificada, 5 años.
- Para los productos con una vida útil superior a 5 años, conservaremos la información durante la vida útil más 6 meses.
- Para los productos muy perecederos (pescado fresco) 6 meses siguientes a la fecha de entrega.

6. CONCLUSIONES

La donación de productos alimenticios debe contemplar el análisis de peligros propio de la empresa y, de ser posible, determinar los peligros derivados de esta actividad, teniendo en cuenta la legislación que rige la donación de productos.

Las donaciones se tienen que realizar en condiciones de seguridad, cumpliendo en todo momento la legislación de seguridad alimentaria.

Es por ello que se recogen las siguientes conclusiones:

- Actualmente no existe ninguna legislación vigente en España destinada a la regulación de la donación de productos alimentarios para consumo animal, existiendo únicamente la regulación de la donación de alimentos para consumo humano. Es por ello que este documento se ha planteado desde la legislación sobre donaciones para consumo humano.
- Asimismo, existe un vacío en la legislación para la donación de producto alimentario por parte de empresas no alimentarias como Organizaciones o Asociaciones representantes del sector alimentario, aunque esta donación se haga en condiciones de seguridad. Este vacío reduce las posibilidades de donación, a pesar de que se cuente con las medidas adecuadas para ello.
- Para una correcta donación que garantice la seguridad alimentaria en todo momento es necesario conocer el recorrido del producto a través de la cadena de producción hasta el receptor de la donación, es por ello que se ha de recoger todo el proceso de trazabilidad entre cada eslabón.
- Para los establecimientos minoristas de alimentación que participan en la donación de alimentos se recomienda una serie de prerequisitos adicionales.
 - Control de vida útil.
 - Manipulación de los alimentos donados.
 - Evaluación para la donación de alimentos, incluida la evaluación de la vida útil restante.
 - Congelación de los alimentos destinados a la donación.

- Congelar y envasar los alimentos antes de que superen su fecha de caducidad o pérdida de inocuidad, extenderá su vida útil y permitirá su redistribución de forma segura.
- Se ha de tener en cuenta las instalaciones de la entidad que recibe el producto, así como las características del producto a donar, y la logística de transporte.
- Es recomendable la elaboración de un documento de exoneración de responsabilidad en el que se especifique la intención con la que se destina el producto alimentario por parte de la empresa donadora, en el que el donador no se responsabiliza del uso del producto donado más allá del propósito de la acción.
- Los requisitos establecidos por la legislación para la donación de producto para consumo humano, así como los aspectos no recogidos en la normativa española dificultan la donación de productos y por tanto el reaprovechamiento de recursos que de otra forma pueden convertirse en desperdicio alimentario.

ANEXO:

➤ IDENTIFICACIÓN DE LOS CENTROS DE RECUPERACIÓN DE ANIMALES MARINOS EN ESPAÑA:

- **CRAM (Centro de Recuperación de Animales Marinos)**
Paseo de la Playa 28-30. C.P. 08820
El Prat de Llobregat (Barcelona)
Teléfono: 937 524 581
- **CREMA (Centro de Recuperación de Especies Marinas Amenazadas) de Málaga**
Avda. Manuel Agustín de Heredia, 35
Málaga
Teléfono: 952 229 287 // 689 772 335
- **Centre de Recuperació de Fauna Marina de la Fundación Marineland**
C/ Garcilaso de la Vega, 8 C.P. 07181
Calvià, Mallorca
Teléfono: 971 675 125 // 650 965 704
Mail: gfernandez@aspro-ocio.es
- **Centro de Estudios y Conservación de Animales Marinos (CECAM)**
Avenida Juan Carlos I (Dársena Deportiva), SN C.P.: 51001
Ceuta
Teléfono: 639 102 331
Mail: cecamceuta@gmail.com
- **CEMMA (Coordinadora para el Estudio de Mamíferos Marinos)**
Tomás Mirabel, 90 C.P.: 36340
Nigran (Pontevedra)
Teléfono: 686 98 90 08
Mail: cemma@arrakis.es
- **CEGMA del Estrecho**
Dársena del Saladillo s/n. C.P.: 11207
Algeciras (Cádiz)
Teléfono: 956 673 835 // 697 958 785
Mail: mcarroyo@agenciamedioambienteagua.es
- **CREA - CEGMA del Odiel**
Carretera Dique Juan Carlos I, km 3. C.P.: 21071
Huelva
Teléfono: 671 569 081
Mail: crea.cegma.marismasdodelodiel@juntadeandalucia.es

- **CRF del Instituto de Inv. Marinas Mas de les tortugues**
Ctra. Magdalena al Desert Km. 8 C.P.: 12560
Benicàssim Castellón
Teléfono: 964 760 727
- **Ambar Elkartea**
Ondarreta Ibilbidea, 2, C.P.:48620
Plentzia, Bizkaia
Teléfono: 656 71 96 86
E-mail: info@ambarelkartea.org
- **CEPESMA (Departamento de Organismos y Sistemas de la Universidad de Oviedo)**
Parque de la vida, La Mata S/N, C.P.: 33700
Luarca, Asturias
Teléfono: 689 570 708
- **Museo Marítimo del Cantábrico y del Centro Oceanográfico de Santander (IEO)**
Promontorio San Martín s/n C.P.: 39004
Santander
Teléfono: 942 275 033.
Mail: orestes.cendrero@st.ieo.es
- **Asociación de Naturalistas del Sureste (ANSE)**
Plaza Pintor José María Parraga, 11. Bajo, 30002
Murcia
Teléfono: 968 966 407
- **Instituto José Cavanilles de Biodiversidad y Biología Evolutiva (ICBIBE)**
Parque Científico - Entrada lateral, Carrer del Catedràtic José Beltrán
Martinez, 2, C.P.: 46980
Paterna, Valencia
Teléfono: 963 543 652
Mail: iu.cavanilles@uv.es
- **Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tarifa (CRFS)**
Carretera del Centro km 7, s/n. C.P.: 35017
Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 351 970
Mail: pcalabuig@telefonica.net
- **Sociedad para el estudio de cetáceos en el archipiélago canario (SECAC)**
Casa de los Arroyos, Av. Coll, 3 C.P.: 35500
Arrecife, Las Palmas
Teléfono: 928 607 101
Mail: secaclanzarote@gmail.com

- **Palma de Mallorca Aquarium**

C/Manuela de los Herreros, 21 C.P.: 07610
Palma de Mallorca
Teléfono: 971 746 104
Mail: info@fundacionpalmaaquarium.org

- **EQUINAC**

Almería
Teléfono: 690 012 760
Mail: equinacasociación@gmail.com

