



Requisitos de Etiquetado de Mariscos

REQUISITOS DE LA ETIQUETA DEL COSECHADOR

Conforme a lo establecido en la [Regla 5L-1.007 del Código Administrativo de Florida \(F.A.C.\)](#), cada cosechador comercial de mariscos deberá colocar, al momento del empaque final, una etiqueta de tamaño mínimo (2 5/8 pulgadas x 5 1/4 pulgadas) en cada contenedor de marisco en concha. En el caso de cosechadores comerciales, esto deberá hacerse en el agua, dentro de cada zona de cosecha. La etiqueta del cosechador deberá incluir información legible, impermeable e indeleble, en el orden específico siguiente:

- 1) Número de la Licencia de Productos Marinos (SPL) del cosechador o del Certificado de Registro de Acuicultura (AQ#);
- 2) Fecha de cosecha;
- 3) Hora de cosecha (registrada como el momento en que se retira del agua el primer marisco de esa bolsa específica);
- 4) Hora de refrigeración (si aplica);
- 5) Nombre del área legal de cosecha (p. ej., código de cuatro dígitos);
- 6) Área específica de cosecha (p. ej., número de concesión);
- 7) Nombre común del marisco y cantidad de marisco;
- 8) La siguiente leyenda, en MAYÚSCULAS y en negritas: “ESTA ETIQUETA DEBE PERMANECER ADHERIDA HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTÉ VACÍO O SE VUELVA A ETIQUETAR; DESPUÉS, DEBERÁ CONSERVARSE EN ARCHIVO POR 90 DÍAS”;
- 9) Opción de enfriamiento (si se utiliza), ya sea enfriamiento a bordo o enfriamiento rápido para ostiones cosechados durante los meses de mayo a octubre ([Regla 5L-1.008\(11\), \(12\), F.A.C.](#));
- 10) Si el marisco con concha excede los requisitos (ver la [última página](#)), en el subapartado Regla 5L-1.008(9), (11-13), F.A.C., la etiqueta del recolector comercial deberá identificarse como marisco con concha de uso restringido con la leyenda impresa “SOLO PARA DESCONCHAR EN UNA INSTALACIÓN CERTIFICADA” o “SOLO PARA PROCESAMIENTO POSTCOSECHA” en negritas, tamaño 14 puntos, y la etiqueta deberá ser de color verde (ver ejemplo a la derecha). En ningún momento se deberán etiquetar los contenedores de mariscos con una etiqueta verde y una etiqueta blanca a la vez.

Ejemplo de etiqueta de recolector de mariscos

HARVESTER TAG			
Cooling option (circle one):	Traditional	Rapid Cool	On-Board Cool
HARVESTER SPL # OR AQ #:			
DATE OF HARVEST:	TIME OF HARVEST:		
TIME OF REFRIGERATION, IF APPLICABLE:			
LEGAL HARVEST AREA NAME OR #:	(4 Digit Code)		
SPECIFIC HARVEST LOCATION NAME OR #:	(Aquaculture Lease #)		
TYPE OF SHELLFISH:	QUANTITY OF SHELLFISH:		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.			

Ejemplo de etiqueta de recolector de uso restringido

HARVESTER TAG			
Cooling option (circle one):	Traditional	Rapid Cool	On-Board Cool
HARVESTER SPL # OR AQ #:			
DATE OF HARVEST:	TIME OF HARVEST:		
TIME OF REFRIGERATION, IF APPLICABLE:			
LEGAL HARVEST AREA NAME OR #:	(4 Digit Code)		
SPECIFIC HARVEST LOCATION NAME OR #:	(Aquaculture Lease #)		
TYPE OF SHELLFISH:	QUANTITY OF SHELLFISH:		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.			
FOR SHUCKING ONLY BY A CERTIFIED FACILITY OR POST HARVEST PROCESSING ONLY			

REQUISITOS DE ETIQUETADO POR LOTE PARA ACUACULTURA

Se permite el etiquetado por lote para acuicultores que operen con un Certificado de Registro de Acuicultura vigente. A los recolectores de poblaciones silvestres no se les permite usar etiquetas por lote. La etiqueta por lote, con la información requerida a continuación, deberá llenarse y colocarse antes de salir del área de cosecha de mariscos.

- 1) La leyenda: “**TODOS LOS CONTENEDORES DE MARISCOS EN ESTE LOTE TIENEN LA MISMA FECHA Y ÁREA DE COSECHA**”;
- 2) AQ# del recolector;
- 3) Fecha de cosecha;
- 4) Hora de cosecha;
- 5) Nombre del área legal de cosecha (p. ej., código de cuatro dígitos);
- 6) Área específica de cosecha (p. ej., número de concesión o parcela);
- 7) Número de unidades o peso/volumen estimado de unidades en este contenedor del lote;
- 8) Identificación de la opción de enfriamiento, si se utiliza para ostiones cosechados durante los meses de mayo a octubre;
- 9) Nombre de la planta procesadora de mariscos certificada a la que se consignó el producto;
- 10) Para marisco con concha que exceda los requisitos de entrega (ver la [última página](#)), [Regla 5L-1.008\(9\), \(11-13\), F.A.C.](#), la etiqueta por lote de acuicultura deberá identificarse como marisco con concha de uso restringido con la leyenda impresa “SOLO PARA DESCONCHAR EN UNA INSTALACIÓN CERTIFICADA” o “SOLO PARA PROCESAMIENTO POSTCOSECHA” en negritas, tamaño 14 puntos, y la etiqueta deberá ser de color verde. En ningún momento se deberán etiquetar los contenedores de mariscos con una etiqueta verde y una etiqueta blanca a la vez.

Ejemplo de etiqueta por lote para acuicultura

BULK AQUACULTURE TAG			
ALL SHELLFISH CONTAINERS IN THIS LOT HAVE THE SAME DATE AND AREA OF HARVEST			
Cooling option (circle one):	Traditional	Rapid Cool	On-Board Cool
HARVESTER AQ #:			
DATE OF HARVEST:	TIME OF HARVEST:		
TIME OF REFRIGERATION, IF APPLICABLE:			
LEGAL HARVEST AREA NAME OR #:	(4 Digit Code)		
SPECIFIC HARVEST LOCATION NAME OR #:	(Aquaculture Lease #)		
TYPE OF SHELLFISH:	QUANTITY OF SHELLFISH:		
Product consigned to certified shellfish processor #:			
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.			



Ostiones en canastas etiquetadas



REQUISITOS DE ETIQUETADO PARA INSTALACIONES CERTIFICADAS DE PROCESAMIENTO DE MARISCOS

Conforme a lo establecido en la [Regla 5L-1.007, F.A.C.](#), cada instalación certificada de procesamiento de mariscos deberá colocar, al momento del empaque final, una etiqueta de tamaño mínimo (25/8 pulg x 5 1/4 pulg) en cada contenedor de moluscos en concha. Si una instalación certificada de procesamiento de mariscos también es la cosechadora, la etiqueta de la instalación certificada puede usarse como etiqueta de cosecha, siempre que incluya toda la información que normalmente lleva una etiqueta de cosechador y la etiqueta de la instalación certificada. La etiqueta de la instalación certificada de procesamiento de mariscos deberá incluir información legible, impermeable e indeleble, organizada en el siguiente orden:

Las etiquetas deben incluir lo siguiente:

- 1) Nombre y domicilio de la instalación certificada de procesamiento de mariscos;
- 2) Número de certificación de la instalación certificada de procesamiento de mariscos.
- 3) Número de licencia de Mayorista de Mariscos de Agua Salada (WD#) o número del Certificado de Registro de Acuicultura (AQ#)
- 4) Número de certificación del embarcador original (si aplica);
- 5) Fecha de cosecha;
- 6) Identificación del área de cosecha; (en Florida, las áreas de cosecha usan el código de cuatro dígitos);
- 7) Tipo de marisco (p. ej., nombre común);
- 8) Cantidad de marisco;
- 9) Todas las etiquetas de ostión provenientes de plantas procesadoras de mariscos certificadas en Florida deben mostrar de forma clara y permanente las palabras “Sell By”, seguidas de la fecha en que la planta procesadora certificada determine que el producto llegará al final de su vida útil. La fecha de “Sell By” deberá incluir mes, día y año en formato numérico.
- 10) Las siguientes leyendas en MAYÚSCULAS y en negritas: **“ESTA ETIQUETA DEBE PERMANECER PEGADA HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTÉ VACÍO Y DESPUÉS CONSERVARSE EN ARCHIVO, EN ORDEN CRONOLÓGICO, DURANTE 90 DÍAS.”** y **“MINORISTA: FECHA EN QUE SE VENDIÓ O SE SIRVIÓ EL ÚLTIMO MARISCO DE ESTE CONTENEDOR _____.”**;

11) Si el marisco en concha excede los requisitos ([ver la última página](#)), en la subsección [Regla 5L-1.008 \(5\), \(7-8\), F.A.C.](#), la etiqueta del procesador de marisco en concha deberá identificarse como marisco en concha de uso restringido con la leyenda impresa **“SOLO PARA DESCONCHAR EN UNA INSTALACIÓN CERTIFICADA”** o **“SOLO PARA PROCESAMIENTO POSTCOSECHA.”** en negritas, con letra de 14 puntos, y la etiqueta deberá ser de color verde.

12) Los contenedores de marisco en concha y marisco desconchado deberán llevar las siguientes leyendas: “Información al consumidor: Existe un riesgo asociado con consumir mariscos crudos. Si tiene una enfermedad crónica del hígado, estómago o sangre, o presenta trastornos del sistema inmunológico, tiene mayor riesgo de enfermarse gravemente por consumir mariscos crudos y debe comerlos bien cocidos. Si no está seguro de su riesgo, consulte a un médico.” y “Manténgase refrigerado”.

En ningún momento se deberán etiquetar los contenedores de mariscos con una etiqueta verde y una etiqueta blanca a la vez.

Ejemplo de etiqueta de una planta procesadora de mariscos certificada

KEEP REFRIGERATED	Name of Certified Shellfish Processing Facility	
	Address	
	Address	
	Phone # (---) -----	
	Facility Cert. # FL XXXX SS	WD or AQ # XXXXXX
	ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. (IF OTHER THAN ABOVE): _____	
	HARVEST DATE: _____	
	HARVEST AREA: _____	
	TYPE OF SHELLFISH: _____	
	QUANTITY OF SHELLFISH: _____	
SELL BY: _____		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.		
RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER SOLD OR SERVED _____		

○	CONSUMER INFORMATION:
	There is a risk associated with consuming raw shellfish. If you have chronic illness of the liver, stomach or blood or have immune disorders, you are at greater risk of serious illness from raw shellfish and should eat shellfish fully cooked. If unsure of your risk, consult a physician. <i>(back of tag)</i>

Ejemplo de etiqueta de uso restringido de una planta procesadora de mariscos certificada

KEEP REFRIGERATED	Name of Firm	
	Address	
	Address	
	Phone # (---) -----	
	Facility Cert. # FL XXXX SS	WD or AQ # XXXXXX
	ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. (IF OTHER THAN ABOVE): _____	
	HARVEST DATE: _____	
	HARVEST AREA, NAME, OR #: _____	
	TYPE OF SHELLFISH: _____	
	QUANTITY OF SHELLFISH: _____	
SELL BY: _____		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.		
FOR SHUCKING ONLY BY A CERTIFIED FACILITY OR POST HARVEST PROCESSING ONLY		



Ostiones en bolsas etiquetadas



REQUISITOS DE ETIQUETADO PARA LOTES A GRANEL EN PLANTAS CERTIFICADAS DE PROCESAMIENTO DE MARISCOS

En operaciones de cosecha acuícola, es común que una planta certificada de procesamiento de mariscos use etiquetado a granel mientras se lava y empaca, durante la depuración, el almacenamiento en húmedo, la preparación y el transporte intrastatal de mariscos. Esto se permite hasta el empaque final, únicamente cuando el contenedor del lote (p. ej., tarima) contiene mariscos cosechados **el mismo día, en la misma zona de cosecha**, y está etiquetado con lo siguiente:

- 1) Nombre y dirección del establecimiento procesador certificado de moluscos;
- 2) Número de certificación del establecimiento procesador certificado de moluscos;
- 3) Número de certificación del expedidor original, si aplica;
- 4) Fecha de cosecha;
- 5) Identificación del área de cosecha; para áreas de cosecha de Florida, use el código de cuatro dígitos;
- 6) Tipo de molusco (p. ej., nombre común);
- 7) Número de unidades en el contenedor del lote;
- 8) Todas las etiquetas de ostión de titulares de certificado de Florida deben mostrar de forma clara y permanente las palabras “Sell By” seguidas de una fecha, determinada por el procesador, en la que el producto llegará al final de su vida útil. La fecha de “sell by” deberá incluir mes, día y año en formato numérico, y la notificación al consumidor;
- 9) Las siguientes leyendas en MAYÚSCULAS y en negritas: **“ESTA ETIQUETA DEBE PERMANECER ADHERIDA HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTÉ VACÍO Y, DESPUÉS, CONSERVARSE EN ARCHIVO, EN ORDEN CRONOLÓGICO, DURANTE 90 DÍAS”**
- 10) **“TODOS LOS CONTENEDORES DE MOLUSCOS DE ESTE LOTE TIENEN LA MISMA FECHA Y ÁREA DE COSECHA”**.
- 11) Para molusco en concha que exceda los requisitos de entrega (consulte la [última página](#)), [Regla 5L-1.008\(9\)](#), [\(11-13\), F.A.C.](#), la etiqueta a granel del establecimiento procesador certificado de moluscos deberá identificarse como molusco en concha de uso restringido, con la leyenda impresa **“SOLO PARA DESCONCHAR EN UN ESTABLECIMIENTO CERTIFICADO”** o **“SOLO PARA PROCESAMIENTO POSTCOSECHA”** en negritas, con tamaño de letra de 14 puntos, y la etiqueta deberá ser de color verde.

BULK CERTIFIED SHELLFISH PROCESSING FACILITY TAG

Firm Name
Firm Location
WD or AQ #XXXXXX

Facility Cert #

ALL SHELLFISH CONTAINERS IN THIS LOT HAVE THE SAME DATE AND AREA OF HARVEST

Original Shipper's Cert. #: _____

Harvest Date _____ Legal Harvest Area # _____ Lease or Parcel # _____

Type of Shellfish _____ Number of Units in this lot _____

Sell By: _____

THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY
OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS

Ejemplo de etiqueta para un establecimiento certificado procesador de moluscos, para lotes a granel

En ningún momento se deben etiquetar los contenedores de moluscos con una etiqueta verde y una etiqueta blanca a la vez.

Refrigeration Requirements for Shellfish to a Certified Shellfish Processing Facility

(Shellfish must be delivered the same day as harvest and immediately placed under refrigeration at 45°F or less)

Oysters

Clams

(Times listed in the table are when oysters must be placed in a cooler at a certified shellfish processing facility)

Month	Traditional Cooling ¹	Rapid Cooling ²	On-board Cooling ³	Restricted Use Only ⁴ (Green Tag)	Delivery to processor (same day of harvest)
November	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p.m.
December	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p.m.
January	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p.m.
February	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p.m.
March	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	5:00 p.m.	10:00 p.m.
April	11:00 a.m.	1:00 p.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	12 Hours
May	Not permitted	11:00 a.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	12 Hours
June	Not permitted	11:00 a.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	10 Hours
July	Not permitted	11:00 a.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	10 Hours
August	Not permitted	11:00 a.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	10 Hours
September	Not permitted	11:00 a.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	10 Hours
October	11:00 a.m.	1:00 p.m.	3:00 p.m.	4:00 p.m.	12 Hours

Refer to FWC regulations for current bag limits and resource protection seasonal closures.

1 - Traditional Cooling - Oysters must be in the cooler of a certified shellfish processing facility by time specified the day of harvest and cooled down to 55°F or less in 8 hours.

2 - Rapid Cooling - Oysters must be in the cooler of a certified shellfish processing facility by time specified the day of harvest and cooled down to 55°F or less in 2 hours.

3 - On-board Cooling - Oysters cooled on the harvesting vessel must use an approved method validated by the Division of Aquaculture. Oysters must be cooled down to 55°F or less and in the cooler of a certified shellfish processing facility no later than 3:00 pm.

4 - Restricted Use (green tag) - Oysters that do not meet the Rapid Cool or On-Board Cooling requirements must be tagged for shucking only by a certified shellfish processing facility or for Post-Harvest Processing (PHP) only.



Tabla tomada de: FDACS-P-00278 Rev.10/25

Florida Department of Agriculture and Consumer Services