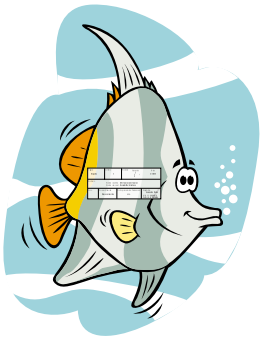
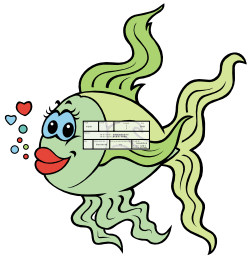
Ventajas de la etiqueta:

- Identificación de las especies sin ningún tipo de dudas.
- Los consumidores podremos valorar el producto objetivamente.
- La etiqueta nos garantiza el origen del producto que vamos a adquirir.
- Los agentes comerciales se corresponsabilizan de la calidad del producto en las diferentes fases del proceso.
- Los productos etiquetados permiten hacer una compra CON GARANTÍA.

La etiqueta beneficia a todos:

La aplicación de esta norma beneficia a todos los que intervienen en el proceso de comercialización del pescado fresco, desde los productores hasta el consumidor final. De esta manera, el marinero diferencia su producto de otros foráneos, los comerciantes disponen de un producto normalizado y los consumidores tienen una garantía de lo que están comprando.





DIRECCIÓN GENERAL DE CONSUMO
JUNTA ARBITRAL DE CONSUMO
DE ARAGÓN

Tel.: 976 714 000
Fax: 976 715 609

SERVICIOS PROVINCIALES
DEL DEPARTAMENTO DE SALUD,
CONSUMO Y SERIVCIOS SOCIALES

HUESCA
San Jorge, 65
Tel.: 974 211 600

TERUEL
Joaquín Aznar, 22, 4ª planta
Tel.: 978 603 300

ZARAGOZA
Avda. Cesáreo Alierta, 9-11
Tel.: 976 714 000 / 976 715 243

www.aragob.es/consumo

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
900 12 13 14

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Salud, Consumo y Servicios Sociales

¿Qué exigir?

Etiquetado de los productos de la pesca

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Salud, Consumo y Servicios Sociales

Por un consumo responsable

Hacer un consumo responsable de pescado quiere decir rehusar especies en veda o inmaduros, exigir calidad y frescura para consumir con satisfacción. Dado que es obligatorio el etiquetado de los productos de pesca (frescos, refrigerados o cocidos), el consumidor podrá estar informado del tipo de pescado que está comprando así como de su grado de frescura y de su origen.

Ello supone importantes cambios en la cadena de comercialización del pescado, cambios que afectan a los pescadores, comercializadores y especialmente a los consumidores que tendrán en la etiqueta los criterios para efectuar un consumo responsable de pescado.

Los productos del mar, frescos, refrigerados o cocidos deberán estar identificados en todo momento, bien con una etiqueta, bien, si no es perfectamente visible, con una tablilla en donde figuren datos como calibre y frescura (solamente para algunas especies), origen, nombre comercial, forma de obtención y forma de presentación y tratamiento.

La etiqueta, que tendrá un tamaño mínimo de 9,5 x 4 cm, deberá acompañar a los productos de la pesca (frescos, refrigerados o cocidos) en todo el proceso de comercialización y en ella figurarán una serie de características que garantizarán su calidad.

Características de etiqueta:

Origen:

Permite diferenciar el pescado capturado por nuestros pescadores de los foráneos.

Calibre:

Del 1 al 5, según las especies, el calibre normaliza el tamaño de los ejemplares que van en la caja (el 1 corresponde a los tamaños más grandes).

Frescura:

La frescura determina el grado de conservación de las cualidades originarias del pescado. Existen 3 categorías: Extra, A y B. Se determinará por primera vez para la primera venta. Junto a la categoría de frescura ha de estar reflejada la fecha de su calificación.

Origen:	Calibre:	Frescura: Categoría	Fecha
España	**1**	E A B <	**2/10/02**
Producto: Nombre científico: ***Merluccius merluccius*** Nombre comercial: **Pescadilla / Merluza**			

Peso:	Forma obtención:	Modo presentación/Tratamiento:	Expedidor:
	Pesca extractiva	**evs.**	**Lonxa do Porto** N.º R.S.I.: **12345/C** Enderezo: **A Coruña**

Producto:

Dado que los nombres comerciales de un pescado pueden ser diferentes dentro del mismo país, e incluso de una región, se añade a estos el nombre científico que es invariable en todo el mundo. De esta manera se evitarán engaños como en el caso de las merluzas de "Senegal" o las de "Angola".

Peso:

Sólo es obligatorio que conste para los productos envasados.

Obtención:

Se deberá diferenciar entre "pesca extractiva" o "acuicultura".

Modo de presentación:

Se deberá indicar la manera de preparación o tratamiento de cocción, en el caso de que éste se haga, existiendo abreviaturas para las más comunes:

Evs: Eviscerado
C/c: con cabeza
S/c: sin cabeza
Fl: fileteado
cc.: cocido

Expedidor:

En este apartado deberá indicarse quién realizó la primera venta. Además del nombre se hará constar el número de registro sanitario o su dirección.