

# El Pescado de Etiqueta

# El Pescado de Etiqueta

PONGA CALIDAD EN SU MESA

# El Pescado de Etiqueta

## Pescado congelado.

La etiqueta, cartel o tablilla que acompañe a estos productos debe incluir la información siguiente:

### ZONA DE PROCEDENCIA O DE CRÍA:

Nos indica la zona geográfica del océano o mar donde han sido capturados los pescados, o la zona de cría para los productos procedentes de acuicultura.

### DENOMINACIÓN COMERCIAL:

Nos permite identificar fácilmente la especie del pescado. Las denominaciones empleadas son las oficialmente recogidas en la legislación vigente. En los productos congelados envasados deberá incluirse la denominación científica de la especie.

### MODO DE PRESENTACIÓN:

Informa sobre la forma de presentación o el tratamiento del producto:

- Eviscerado
- Con cabeza: c/c
- Sin cabeza: s/c
- Fileteado: FI
- Con Piel
- Sin Piel
- Otros

### P.V.P. NETO ESCURRIDO:

Para productos congelados sin envasar.

### PORCENTAJE DE GLASEADO:

No obligatorio cuando sea inferior al 5%.

## PESCADO CONGELADO

Zona de procedencia o cría

MAR CANTÁBRICO

Denominación comercial

JUREL

Método de producción

PESCA EXTRACTIVA

Presentación

C/C

%Glaseado

7%

P.V.P KILO

P.V.P NETO ESCURRIDO

### MÉTODO DE PRODUCCIÓN:

Informa sobre el método de obtención del producto:

- Pescado o pesca extractiva
- Pescado en aguas dulces
- Criado o acuicultura
- Marisqueo



# El Pescado de Etiqueta



Dirección General de Ordenación e Inspección

Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid  
www.madrid.org



## Pescado de etiqueta, garantía de calidad.

La etiqueta debe acompañar a los productos de la pesca durante todo su proceso de comercialización.

### ¿Por qué debemos exigir el etiquetado del pescado?

- La etiqueta aumenta la seguridad, calidad y confianza de nuestra compra.
  - Obtenemos información sobre el origen del pescado que vamos a consumir.
  - Podemos identificar la especie de pescado.
- La etiqueta proporciona una garantía al pescado que estamos consumiendo. ¡Exige garantía!



## Pescado envasado.

En el envase debemos encontrar los siguientes datos:

Nombre comercial y científico:	
Nombre zona captura o cría:	Método Producción:
Fechas: Envasado:	Método Presentación:
Fecha Caducidad:	
Precio: Precio/Kg:	Expedidor:
Lote:	Cantidad neta:

## Pescado fresco.

El cartel o tablilla que encontramos en la pescadería debe de incluir la información que a continuación se detalla:

### ZONA DE PROCEDENCIA O DE CRÍA:

Nos indica la zona geográfica del océano o mar donde han sido capturados los pescados, o la zona de cría para los productos procedentes de acuicultura.



### DENOMINACIÓN COMERCIAL:

Podemos identificar fácilmente la especie del pescado. Las denominaciones empleadas son las comúnmente utilizadas y recogidas en la legislación vigente.

### MÉTODO DE PRODUCCIÓN:

Informa sobre el método de obtención del producto:

- Pescado o pesca extractiva
- Pescado en aguas dulces
- Criado o acuicultura
- Marisqueo

### MODO DE PRESENTACIÓN:

Informa sobre la forma de presentación o el tratamiento del producto:

- Eviscerado
- Con cabeza: c/c
- Sin cabeza: s/c
- Fileteado: FI
- Cocido
- Descongelado
- Otros

Si el pescado es descongelado ha de especificarse esta circunstancia en el modo de presentación, puesto que estos productos no pueden congelarse de nuevo.

