Alérxenos	Na lista de ingredientes debe incluírse a referencia de posibles alérxenos dun xeito claro.
Prezo do produto	Debe vir indicado o prezo final do produto.
Requisitos específicos da etiquetaxe dos produtos envasados	· Lista e cantidade dos distintos ingredientes. · Cantidade neta. · Condicións de conservación e utilización. · Datos da empresa comercializadora. · País de orixe. · Modo de emprego. · Información nutricional. · Envasado en atmosfera protectora. · Data de conxelación. · Auga engadida. · Proteínas engadidas de orixe animal diferente. · Elaborado a partir de pezas de pescado. · Marca de identificación. · Data de embalaxe.

Aprendo na casa...

Podes identificar na seguinte etiqueta cal é a información que falta?

Pargo (Pagrus pagrus)

Zona de captura:
Mar Mediterráneo FAO 37

Porto de desembarque:
Denia

Método de produción:
Capturado

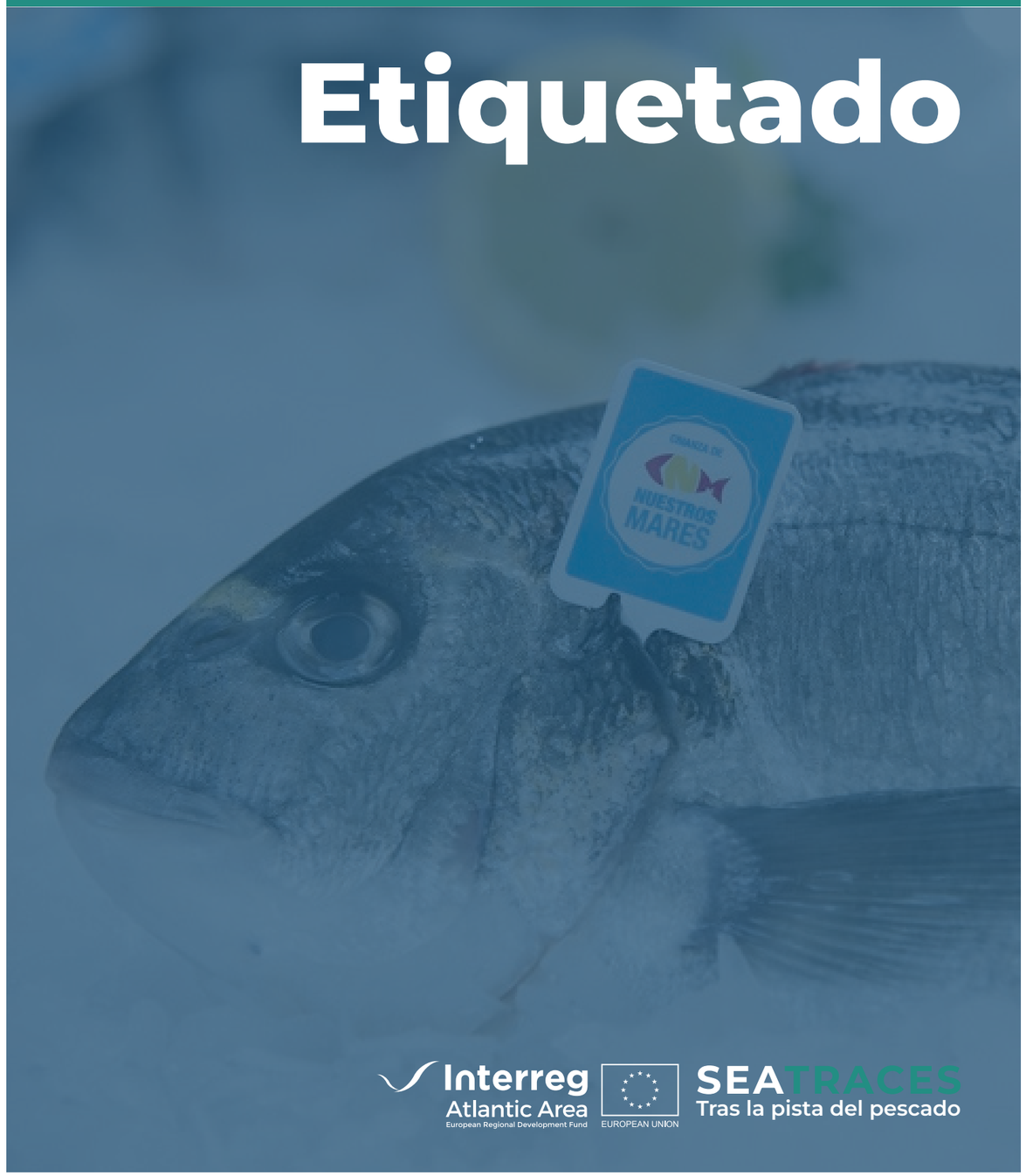
Categorías de arte de pesca:
Redes de enmalle

Solución

01 - Prezo
02 - Subzona FAO

U3

Etiquetado



Interreg Atlantic Area
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION
SEATRACES
Tras la pista del pescado

U3

As etiquetas no pescado e o seu uso

As etiquetas proporcionan información de interese sobre os peixes e mariscos aos consumidores e consumidoras. Ter esta información facilita a toma de decisións dos consumidores, como saber de que especie se trata, onde se pescou ou criou, ou se foi procesado ou non.

Existen unha serie de normas de obrigado cumprimento para todos os países membros da Unión Europea dende o ano 2014 que indican a información que debe conter a etiqueta en función da súa procedencia (acuicultura ou pesca extractiva) e da súa presentación comercial (sen envasar ou envasado e fresco ou desconxelado).

Exemplo de etiqueta para produto sen transformar e transformado (salazóns, afumados, fariña, po, ect...).

Etiquetado correcto dun peixe

Denominación comercial e nome científico da especie

Cada país da Unión Europea elabora unha listaxe oficial coa denominación comercial e o nome científico. A denominación comercial varía en función da zona onde nos atopemos, polo que ao incluír as dúas denominacións evitamos equivocacións.

Zona de captura ou de cría

En función de se o produto procede de pesca marítima, pesca en auga doce ou acuicultura debe indicarse a seguinte información:

- Pesca marítima: zona FAO ou subdivisión de orixe da pesca
- Pesca en auga doce: nome da masa de auga e o país de orixe da pesca
- Acuicultura: país de produción

Método de produción

Débese indicar o método de produción sinalando se é capturado, capturado en auga doce ou de cría.

Indicación de produto desconxelado

Se o produto foi conxelado antes da súa venda debe estar indicado na etiqueta, excepto se son ingredientes do produto acabado; se foron conxelados por motivos sanitarios; se foron desconxelados antes de sometelos a procesos de salazón, cocción, escabechado ou secado; ou se a súa conxelación forma parte do proceso técnico de produción.

Arte de pesca

Cando os produtos proceden de pesca marítima ou pesca en auga doce hai que indicar a arte de pesca empregada para a súa captura, segundo algunha das categorías seguintes:

- Redes de tiro
- Redes de cerco e redes izadas
- Redes de arrastre
- Sedela e anzol
- Redes de enmalle e similares
- Rastras
- Nasas e trampas

Data de duración mínima e data de caducidade

En función de se o produto se presenta envasado ou non debe incluírse a data de consumo preferente ou a data de caducidade. No caso de moluscos bivalvos vivos debe poñerse a indicación de animal vivo no momento da venda.