

Novedades sobre Arte de Pesca

A partir del 13 de diciembre 2014 se debe informar sobre el arte de pesca utilizado en pesca extractiva.

ARTE DE PESCA: Método utilizado en la captura y extracción de su medio natural de los peces u otras especies acuáticas como crustáceos, moluscos y otros invertebrados.

¿Qué información nos deben ofrecer sobre los artes de pesca?

Se debe transmitir el arte de pesca utilizado en la pesca extractiva. Estos métodos pueden ser:

Redes de tiro:

Algunos peces capturados con este arte son: platijas, lenguados, sollas.

Redes de arrastre:

Algunos peces capturados con este arte son: bacalao, lenguado, merluza, langostino.

Redes de enmalle:

Algunos peces capturados con este arte son: arenques, pargo, caballa, calamar.

Redes de cerco y redes izadas:

Algunos peces capturados con este arte son: atún, sardina, melva, bonito.

Sedales y anzuelos: palangre

Ejemplos: pez espada, marrajo, merluza, mero.

Rastras:

Algunos moluscos capturados con este arte son: mejillones, ostras, vieiras, almejas.

Nasas y trampas:

Con este arte son capturados diversos crustáceos, como centollo o bogavante y cefalópodos, como el pulpo.

Se puede trasladar información adicional voluntaria. Consulta nuestra guía en www.pescaverde.org

Para más información sobre artes de pesca puedes descargar la guía sobre esta temática de forma gratuita en nuestra web:

www.pescaverde.org

No dudes en descargar la tuya!

Ponemos a tu disposición gran información contrastada por expertos, que te puede ser muy útil.



FEDEPESCA

C/ Fernández de la Hoz 32.
28010, Madrid.

www.fedepesca.org

www.pescaverde.org

¿Qué información debes buscar en la pescadería?



www.pescaverde.org

28336-2014



Con la colaboración de:



Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente.



¿Qué información debes buscar en la pescadería?

¿Por qué es importante la información alimentaria?

Transmitir la información alimentaria al consumidor final es fundamental para que éste pueda conocer el origen de los productos y sus características, y en base a esta información poder optar por una compra responsable.

¿Qué información debe trasladar el pescader@?

Para productos sin envasar o los envasados en el momento de la compra:

Además de:

- Denominación comercial de la especie.
- Nombre científico de la especie.
- Zona de captura o de cría.
- Método de producción.
- Indicación de si el producto ha sido descongelado (excepto para productos que se venden congelados)
- Precio del producto.

A partir del 13 de diciembre también:

- Arte de pesca utilizado en la captura.
- Ingredientes o coadyuvante tecnológico presentes en los alimentos que causen alergias o intolerancias alimentarias. Obligatorio para todos los alimentos.

Existen productos específicos que deben trasladar información adicional. Más información en: www.pescaverde.org

En productos congelados de forma adicional se informará de:

- Precio por Kg de peso neto
- Precio por Kg de peso escurrido
- El porcentaje de glaseado si es igual o inferior al 5%. (agua congelada que recubre el producto para evitar la oxidación y la deshidratación de este).

Modelo de etiqueta para producto fresco que se presenta sin envasar o se envasa a petición del consumidor.

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Subzona: _____ Otra: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
○○,○○ P.V.P. € KILO		

Novedades sobre alérgenos

A partir del 13 de diciembre de 2014 se debe informar sobre los alérgenos en todos los productos alimenticios.

¿Qué es un alérgeno?

Es la sustancia que causa la alergia (polen de plantas, proteínas animales, compuestos químicos, etc.). En personas susceptibles que han estado en contacto previamente con la sustancia puede inducir reacciones alérgicas.

¿Qué alérgenos podemos encontrar en los productos pesqueros?

SULFITOS(E220- E228)

Los Sulfitos son **conservantes** que se utilizan en crustáceos (gambas, langostinos, etc.) para evitar la melanosis (ennegrecimiento de las cabezas).

Tiene una función de **conservación** del producto, y mejora su presentación. Se utilizan en muchos alimentos

Algunas personas son alérgicas al pescado, mariscos y/o moluscos, pero no es necesario indicarlo porque se reconoce por el propio nombre.

¡Pregunta a tu pescadero si algún producto contiene sulfitos!

