

El Etiquetado en los Productos de la Pesca Frescos



Ejemplo de Etiquetado



Contenido de la Etiqueta

El contenido del etiquetado, que ha de servir de información al consumidor final será expuesto en los lugares de venta con la etiqueta o en una tablilla o cartel de tal forma que se puedan identificar las características del producto, contenido, como mínimo las siguientes especificaciones:

1 • **DENOMINACIÓN** Comercial de la Especie.

2 • **Nombre de la zona de Captura o de Cría: ZONA CAPTURA**

- Atlántico Noreste
- Atlántico Suroeste
- Atlántico Sureste
- Mar Mediterráneo
- Océano Pacífico
- Otros

En el caso de los productos pescados en aguas dulces y para los productos cultivados, se indicará el Estado miembro o el tercer país donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo.

3 • **MÉTODO DE PRODUCCIÓN**

- Pesca extractiva o pescado
- Criado o acuicultura
- Pescado en aguas dulces
- Marisqueo

4 • **Modelo de Presentación y/o Tratamiento: PRESENTACIÓN**

Se indicará cuál es la preparación del producto, de manera completa o mediante abreviatura

- Eviscerado: evs
- Sin cabeza: s/c
- Fileteado: fl
- Cocido: cc
- Descongelado
- Otros
- Con Cabeza: c/c

¿Por qué el Pescado es Saludable?

- El pescado es un alimento esencial de la **DIETA MEDITERRÁNEA**, ejemplo de alimentación equilibrada **protectora de nuestra salud y bienestar**.
- El pescado **tiene proteínas de excelente calidad** y contiene **sales minerales** indispensables para el organismo.
- Los productos de la pesca son también una **buena fuente de vitaminas**.
- Los pescados de mar y de agua dulce son una **buena fuente de hierro**, muy **especialmente los pescados de carnes oscuras**: sardina, caballa y atún.
- El pescado contiene una excelente grasa que aporta **omega 3**, que **influye sobre el control del colesterol**, reduce la presión arterial y nos protege frente a las enfermedades cardiovasculares.

Por tanto:

- Es muy **importante fomentar el consumo de productos pesqueros en los niños y jóvenes para que tengan una dieta equilibrada**.
- El pescado **es muy digestivo y de valor calórico moderado**, ligero y muy indicado para cualquier edad.
- Los productos de la pesca admiten cualquier técnica de cocina y su tiempo de cocción es muy breve. Con poco esfuerzo podemos ofrecer a nuestros hijos alimentos sanos y sabrosos.
- Los pescaderos tradicionales tienen fama mundial por su habilidad en el tratamiento de los productos a la hora de presentarlos, cortarlos y prepararlos a gusto del consumidor.
- Una pescadería tradicional es un establecimiento altamente especializado con grandes profesionales a su servicio, que le prepararán el producto a su gusto y listo para cocinar.
- El pescado es un alimento que tiene una **excelente relación calidad, precio y valor nutritivo**.
- **Consuma pescado de tres a cuatro veces por semana**, alternando variedades grasas y magras, pescado fresco, congelado, en aceite, en salazón, etc. Su salud se lo agradecerá.

**CONSERVAR LA DIETA MEDITERRÁNEA ES NUESTRA RESPONSABILIDAD:
ENTRE TODOS TENEMOS LA OBLIGACIÓN DE MANTENERLA Y CONCIENCIAMOS
DE LAS VENTAJAS QUE NOS PUEDE PROCURAR, TRANSMITIÉNDOSELAS A NUESTROS HIJOS.**





FEDEPESCA
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE
ASOCIACIONES PROVINCIALES DE
EMPRESARIOS DETALLISTAS DE
PESCADOS



U.E.



IFOP

PESCADERÍAS TRADICIONALES ESPECIALIZADAS

Pescaderías de calidad

