

L'ETIQUETATGE DE **PEIX, MARISC** I ALTRES **PRODUCTES DEL MAR** GARANTIA DE SEGURETAT

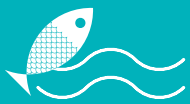


**Diputació
Barcelona**

#DibaOberta

RETOLACIÓ EN LA VENDA A GRANEL

A LES PEIXATERIES HI HA D'HAVER UN RÈTOL PER A CADA ESPÈCIE DE PEIX AMB LA INFORMACIÓ SEGÜENT

Denominació del producte		Preu per quilogram
 SEITÓ Engraulis encrasicolus		10 € / kg
Zona de captura	Art de pesca	Mètode de producció
<input checked="" type="checkbox"/> Mar Mediterrani i mar Negra <input type="checkbox"/> Atlàntic nord-est <input type="checkbox"/> Atlàntic nord-oest <input type="checkbox"/> Atlàntic centre est <input type="checkbox"/> Atlàntic centre oest <input type="checkbox"/> Atlàntic sud-est <input type="checkbox"/> Atlàntic sud-oest <input type="checkbox"/> Ocea Índic <input type="checkbox"/> Ocea Pacífic	<input checked="" type="checkbox"/> Encerclament <input type="checkbox"/> Arrossegament <input type="checkbox"/> Palangre <input type="checkbox"/> Tresmall <input type="checkbox"/> Gàbies / Rastell <input type="checkbox"/> Sonsera	<input checked="" type="checkbox"/> Capturat <input type="checkbox"/> Capturat en aigua dolça <i>Massa d'aigua dolça, país d'origen</i>
Subzona: Mediterrani occidental Altres: mar català	Descongelat: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cria <i>País d'origen</i>

S'ha de marcar per al peix d'aparença fresca que prèviament hagi estat congelat per motius no sanitaris.

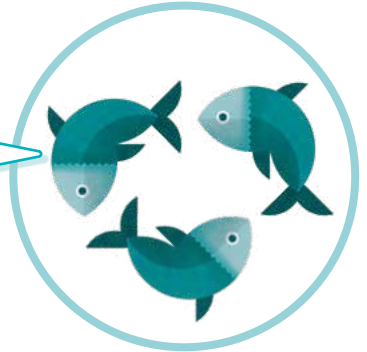
Opcionalment, s'hi poden afegir altres dades, com ara el port o llotja on s'ha desembarcat el peix o la data de captura.

ARTS DE PESCA



L'ENCERCLAMENT TAMBÉ ES POT ANOMENAR CÈRCOL, LLUM O TERANYINA.

LES ARTS DE PESCA MENOR (GÀBIES I RASTELL, NANSSES/CADUP/ CARGOLERES, SONSERA, TRESMALL) SÓN LES MÉS SELECTIVES I, PER TANT, LES QUE RESPECTEN MÉS LA VIDA AL MEDI AQUÀTIC.



Pel que fa a **al·lèrgies**, hi ha espècies de peix i de marisc que en poden causar, però els rètols no ho han d'indicar, perquè les persones afectades ho poden deduir a partir de la identificació mateixa dels productes. Els crustacis (gambes, llagostins...) poden estar tractats amb sulfits, una família de conservants (E221-E228) que impedeix que els caps dels animals es tornin negres, que també poden causar al·lèrgies. Consulteu la presència d'aquests productes a la vostra peixateria.

ETIQUETATGE DELS ALIMENTS ENVASATS

DENOMINACIÓ, PROCEDÈNCIA I PREU

Tractaments que hagi rebut el producte:

- Transformació (per exemple, «rodanxes de lluç» o «gambes pelades»).
- Congelat, amb la data de congelació.
- Amb proteïnes afegides.
- Amb aigua afegida.
- Envasat en atmosfera protectora.
- Elaborat a partir de peces de peix.

Ingredients: Només als envasos amb més d'un aliment.

Al·lèrgens

Quantitat neta en unitats de pes o en nombre d'unitats.

«Consumir preferentment abans de...». Si el producte és molt perible, s'ha de substituir per «Data de caducitat:...».

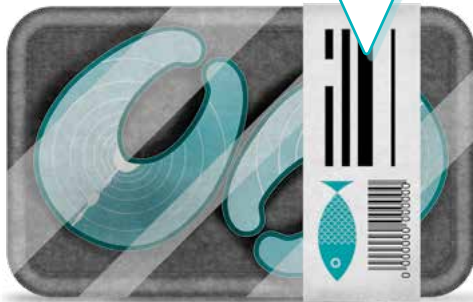
Condicions especials de conservació, si en calen.

Número de lot

Nom o raó social i adreça de l'empresa expenedora o del comerç al detall, si és qui ha envasat el producte per ser venut als seus establiments.

UBICACIÓ DE LES INFORMACIONS

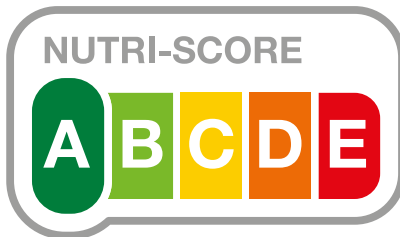
- La informació ha de figurar a l'envàs o a l'etiqueta que hi estigui subjectada.
- Si l'aliment ha estat envasat pel comerç al detall, algunes de les dades es poden facilitar en un rètol a prop del producte.
- Als webs de venda en línia hi ha d'haver totes les informacions llevat de la data de caducitat, i totes han de constar en l'etiquetatge de l'aliment en lliurar-lo.



Aquesta normativa d'etiquetatge no és aplicable als productes pesquers en conserva, els plats preparats i altres aliments elaborats amb el peix com a ingredient primari.

SEMÀFOR NUTRICIONAL

Aquest etiquetatge, anomenat Nutriscore, consisteix en un gràfic de cinc colors amb tonalitats graduals que van del verd al vermell, a l'estil d'un semàfor. A cada producte se li assigna un valor en funció del contingut de sucres, greixos saturats, sal, calories, fibra i proteïnes. Les tonalitats verdes identifiquen els productes més saludables, i les vermelles, les d'inferior qualitat nutricional. Només s'aplica a productes processats amb més d'un ingredient.



DISTINTIUS D'ORIGEN I DE QUALITAT

SEGELLS DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

La normativa de producció, elaboració, etiquetatge i control dels aliments ecològics és d'àmbit europeu. Per al cas dels productes de l'aqüicultura, els trets principals són:

- El disseny de les instal·lacions, l'alimentació, el nombre de peixos i la qualitat de l'aigua seran els adequats per a les necessitats pròpies dels animals i per mantenir-ne la salut. Es minimitzarà el recurs a medicaments.
- El pinso per a peixos i crustacis ha de ser de producció ecològica.
- Les zones de cria o recol·lecció de les algues han de tenir una alta qualitat ecològica i sanitària. Periòdicament s'hi aportaran algues joves salvatges. No s'hi poden usar fertilitzants.



Opcionalment, el **segell europeu** pot anar acompanyat del segell del **Consell Regulador Autòmic**. Aquests consells són de caràcter públic i s'encarreguen d'auditar els productors.

SEGELL MSC



Marine Stewardship Council és una organització internacional sense ànim de lucre que gestiona un estàndard de pesca sostenible i un programa de certificació. Una pesqueria es considera sostenible si s'explota a un ritme proper al rendiment màxim sostenible i es gestiona de manera efectiva per garantir-ne la sostenibilitat. Les empreses interessades a certificar-se escullen i paguen les auditories independents. MSC no percep ingressos per les auditories ni per les certificacions. Només en percep dels productors, que posen el segell als productes que arriben al consumidor.



MARCA Q DE QUALITAT

S'atorga a aliments amb unes característiques diferencials fixades per un reglament específic. El distintiu és atorgat per certificadores privades.



PAUTES DE CONSERVACIÓ

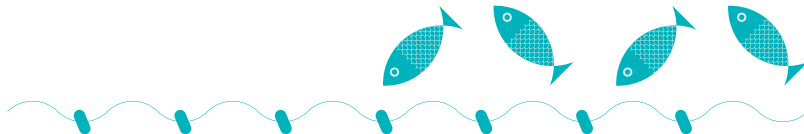
AL CONGELADOR

- Permet conservar el peix durant períodes llargs. El marisc no perd qualitat en ser congelat, alguns peixos en poden perdre.
- S'ha de posar en carmanyoles o bosses homologades, vigilant que no quedi en contacte amb altres aliments ja congelats.
- Per prevenir l'anisakiosi, cal congelar a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durant 24 hores el peix que ens vulguem menjar cru o adobat sense cuinar.
- Si en comprem de congelat, transportem-lo fins a casa en bosses isotèrmiques i posem-lo al congelador de seguida. A l'hora de descongelar-lo, convé fer-ho a poc a poc i dins la nevera.



A LA NEVERA

- Posem-lo al calaix, o zona $0\text{ }^{\circ}\text{C}$, de la nevera, on hi ha la humitat idònia per conservar el peix. Si no en tenim, posem-lo a la part inferior de la nevera.
- S'aconsella retirar les vísceres del peix, perquè tenen una càrrega microbiana més elevada.
- És convenient guardar-lo en un recipient de la mida justa, per minimitzar l'aire a dintre.
- Per prolongar-ne la conservació més enllà de dos dies, podem envasar-lo al buit.



**Diputació
Barcelona** | Àrea d'Atenció
a les Persones

Servei de Suport a les Polítiques de Consum

Recinte Mundet

Edifici Serradell Trabal, 2a planta

Passeig de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel.: 934 022 143 · Fax: 934 029 193

s.suportpolc@diba.cat

www.diba.cat/consum