

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

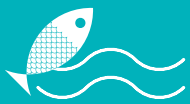


**Diputació  
Barcelona**

#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
 <b>SEITÓ</b> Engraulis encrasicolus		<b>10 € / kg</b>
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>
<b>Subzona:</b> Mediterrani occidental <b>Altres:</b> mar català	<b>Descongelat:</b> <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.

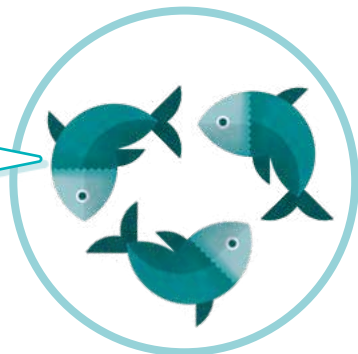
Opcionalment, s'hi poden afegir altres dades, com ara el port o llotja on s'ha desembarcat el peix o la data de captura.

## 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:...».

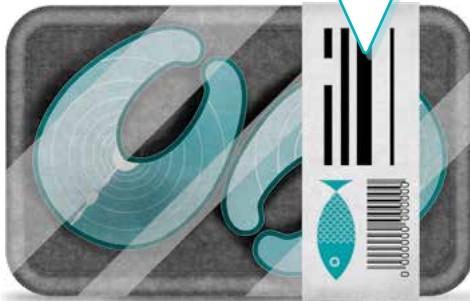
**Condicions especials de conservació**, si en calen.

### 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

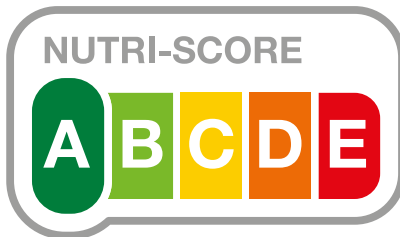
- La informació ha de figurar a l'envàs o a l'etiqueta que hi estigui subjectada.
- Si l'aliment ha estat envasat pel comerç al detall, algunes de les dades es poden facilitar en un rètol a prop del producte.
- Als webs de venda en línia hi ha d'haver totes les informacions llevat de la data de caducitat,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

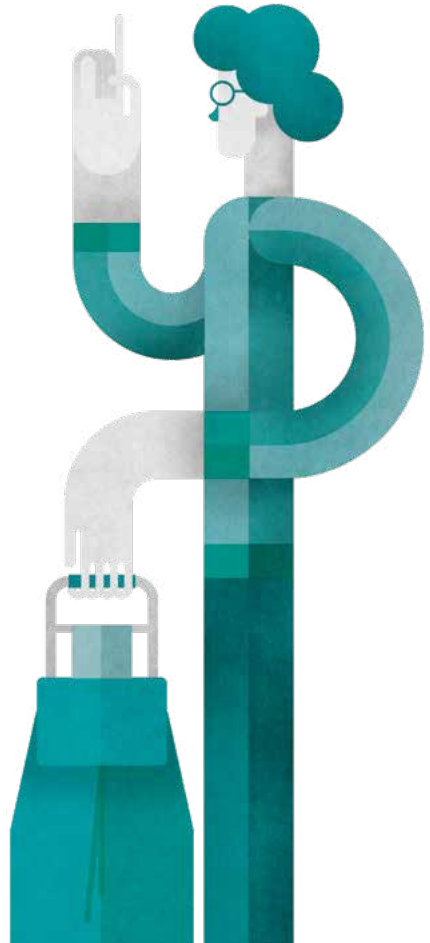


**Marine Stewardship Council** és una organització internacional sense ànim de lucre que gestiona un estàndard de pesca sostenible i un programa de certificació. Una pesquera es considera sostenible si s'explota a un ritme proper al rendiment màxim sostenible i es gestiona de manera efectiva per garantir-ne 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

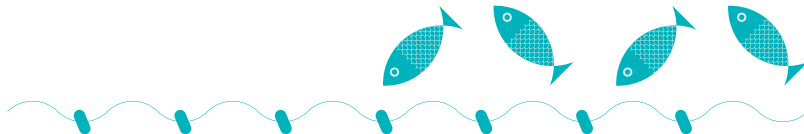
## AL CONGELADOR

- 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, vigilat 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](http://www.diba.cat/consum)