

## Zona de captura o de cria

### Si el producte ha estat capturat al mar (pesca extractiva):

• Si prové de les zones FAO: **Atlàntic nord-est o Mediterrani i mar Negre** cal indicar la subzona i un nom comú entenedor o un pictograma:

**Ex. 1:**  
Mar Mediterrani occidental (o oest)  
Mar català

**Ex. 2:**  
Mar Mediterrani occidental (o oest)

• Si prové de **la resta de mars i oceans**, només cal indicar el nom de la zona FAO:

**Ex:**  
Pacífic sud-oest

### Si el producte ha estat capturat en aigua dolça (pesca extractiva):

• Nom del riu o llac i del país

### Si el producte és de cria (aquicultura):

• El país de producció

### Zones de captura al mar: Zones FAO

#### Atlàntic nord-est Subzones

- Mar de Barentsz
- Mar de Noruega, Spitzberg i illa dels Ossos
- Skagerrak, Kattegat, Sound, mar de Belt i mar Bàltic; el Sound i el Belt junts també són coneguts amb el nom de Zona de transició
- Mar del Nord
- Fons d'Islàndia i de les Fèroe
- Rockall, costa nord-est d'Escòcia i Irlanda del Nord; la costa nord-est d'Escòcia i Irlanda del Nord s'anomenen també oest d'Escòcia
- Mar d'Irlanda, oest d'Irlanda, Porcupine Bank, Manxa oriental i occidental, Canal de Bristol, Celtic Sea - nord i sud, i sud-oest d'Irlanda - est i oest
- Golf de Biscaia
- Aigües portugueses
- Banc de les Açores
- Nord de les Açores
- Est de Groenlàndia

#### Mediterrani i mar Negre Subzones

- Mediterrani occidental o Mediterrani oest
- Mediterrani oriental o Mediterrani est
- Mar Negre

#### Atlàntic nord-oest

#### Atlàntic oest central

#### Atlàntic est central

#### Atlàntic sud-oest

#### Atlàntic sud-est

#### Atlàntic antàrtic

#### Oceà Índic oest

#### Oceà Índic est

#### Oceà Índic antàrtic i sud-est

#### Pacífic nord-oest

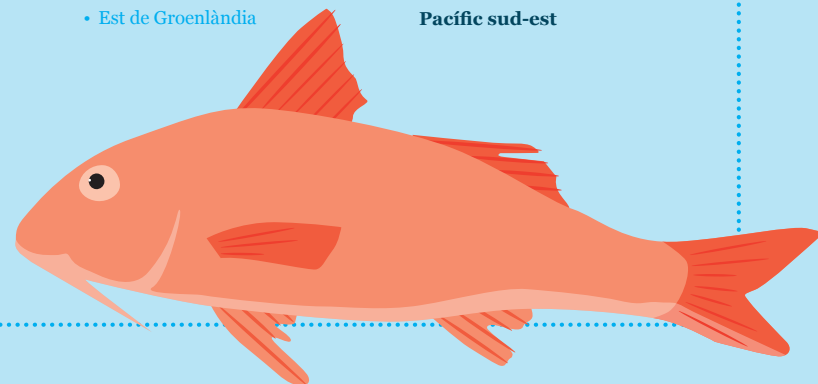
#### Pacífic nord-est

#### Pacífic oest central

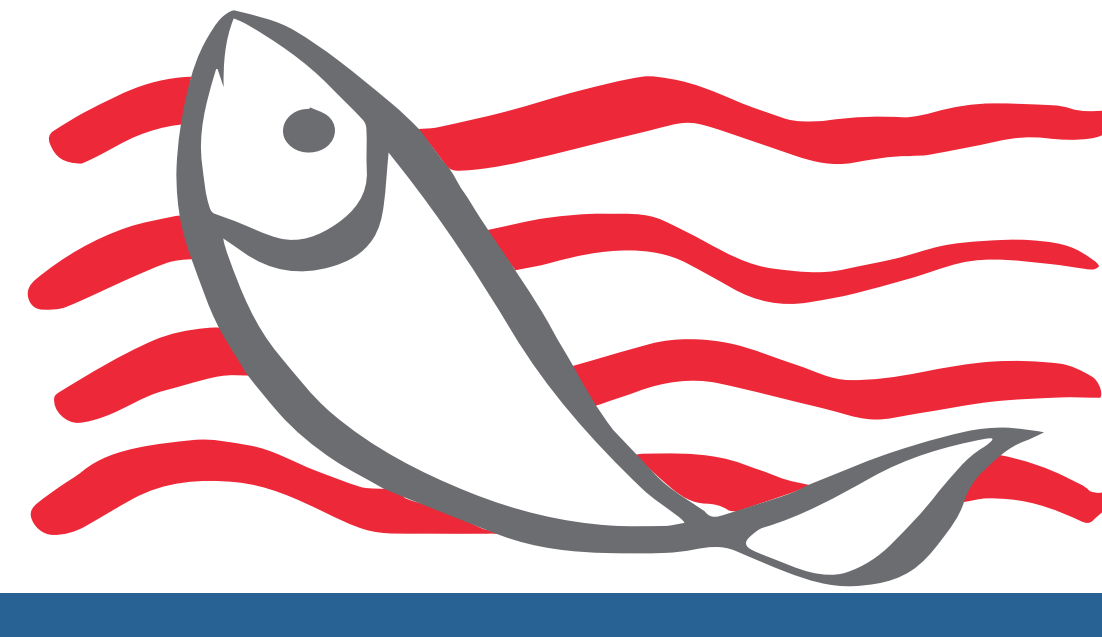
#### Pacífic est central

#### Pacífic sud-oest

#### Pacífic sud-est



## Peix de la llotja



agricultura.gencat.cat

Amb la col·laboració de:



## Etiqueta correctament els teus productes, dóna valor a la teva peixateria

POP BOQUER / PULPO <i>Eledone cirratu</i>	
CADUP / CATIFO	CAPTURA
MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALA	14 €/KG

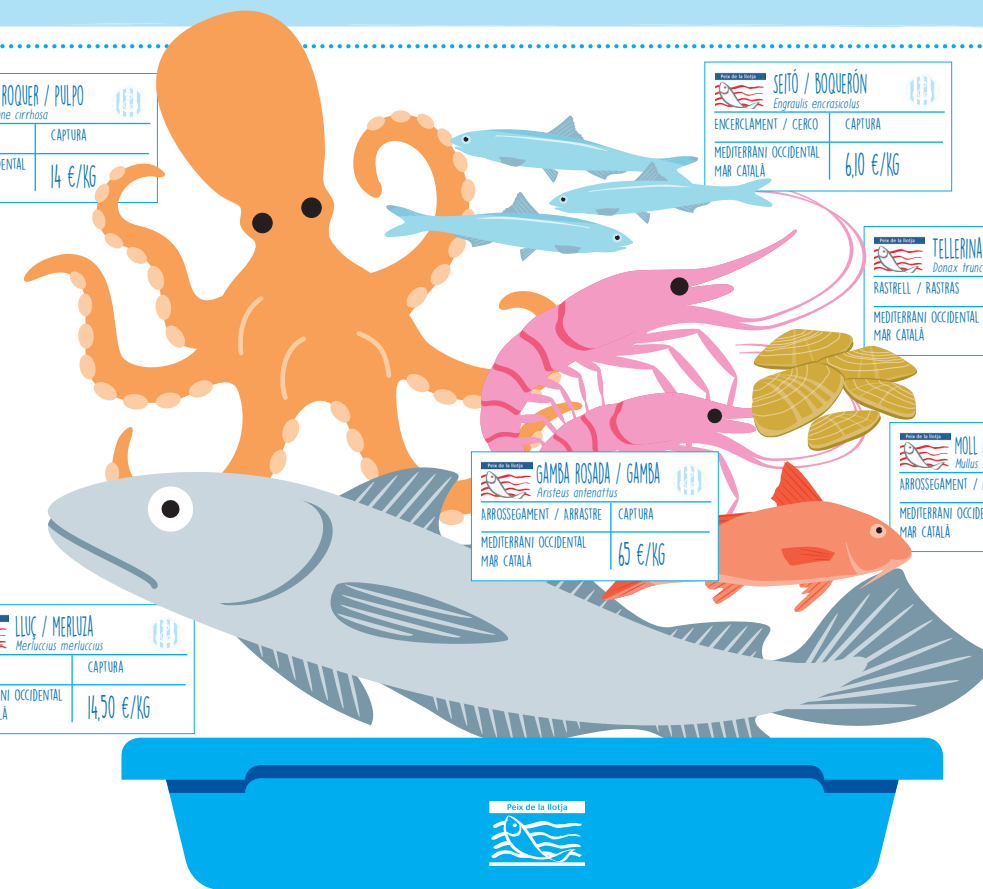
SETÍ / BOQUERÓN <i>Egagropus encrasicolus</i>	
ENCERCLAMENT / CERCO	CAPTURA
MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALA	6,10 €/KG

TELLERINA / COQUINA <i>Donax tranculus</i>	
RASTRELL / RASTRAS	CAPTURA
MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALA	19,50 €/KG

GAMBA ROSADA / GAMBA <i>Aristeus antennatus</i>	
ARROSEGAMENT / ARRASTRE	CAPTURA
MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALA	65 €/KG

MOLL BOQUER / SALMONETE <i>Mullus surmuletus</i>	
ARROSEGAMENT / ARRASTRE	CAPTURA
MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALA	17,80 €/KG

LLUÇ / MERLUZA <i>Merluccius merluccius</i>	
PALLANGRE	CAPTURA
MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALA	14,50 €/KG



# Peix fresc i etiquetat

Els productes de la pesca i de l'aqüicultura s'han de vendre al consumidor final degudament etiquetats, amb la informació que per normativa és obligatòria.

## Informació obligatòria en l'etiqueta:

- 1 Nom comercial i nom científic**
- 2 Zona de captura o de cria**
- 3 Art de pesca (pesca extractiva)**
  - Encerclament
  - Arrossegament
  - Palangre
  - Tresmall
  - Gàbies / Rastell
  - Sonsera
- 4 Mètode de producció**
  - Capturat (pesca extractiva)
  - Capturat en aigua dolça (pesca continental)
  - Cria (aquicultura)
- 5 Preu de venda al públic**
- 6 Indiqueu si el producte ha estat descongelat**

## Informació voluntària:

- Data de captura o de recollida
- Nom del vaixell
- Port de desembarcament
- Tècniques i pràctiques de producció

## Informació sobre els al·lèrgens (p. ex. sulfits):

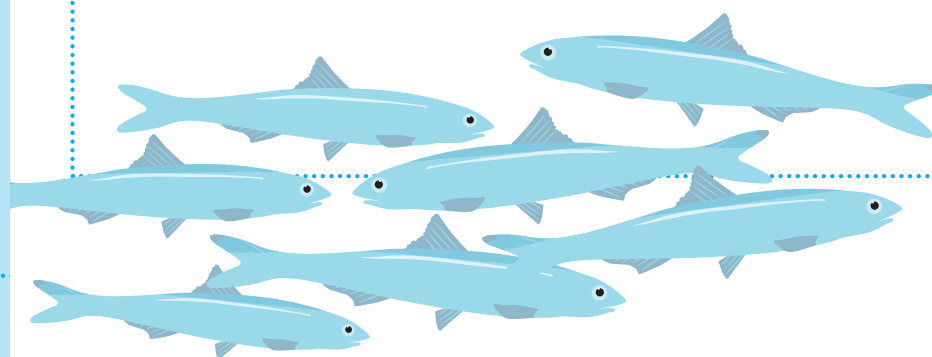
- Aquesta informació es pot facilitar oralment en els productes sense envasar

Normativa aplicable: Reglament (UE) núm. 1379/2013 del Parlament Europeu i del Consell d'11 de desembre de 2013, pel qual s'estableix l'organització comuna de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura, es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1184/2006 i (CE) núm. 1224/2009 del Consell i es deroga el Reglament (CE) núm. 104/2000 del Consell (DO L 354 de 28.12.2013). Annex II Reglament (UE) 1160/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor.

# Peix de la llotja, garantia de proximitat

Per garantir la traçabilitat, el producte pesquer desembarcat als ports de Catalunya està identificat amb l'etiqueta de la llotja on se'n fa la primera venda. Aquesta etiqueta conté la informació obligatòria per al consumidor final, a més de la informació pròpia de la traçabilitat.

Per complir les obligacions d'informació al consumidor, les peixateries poden utilitzar i exposar a la seva parada les etiquetes de les llotges afegint-hi el preu. El peix de la llotja té un gran valor tant per la seva qualitat com per la seva frescor. És un producte de proximitat que es comercialitza el mateix dia de la captura.



## L'etiqueta de les llotges catalanes identifica el producte pesquer de proximitat

			<b>Llotja:</b> Lonja <b>Adreça:</b> Direcció		
<b>Codi FAO:</b> <b>Nom comercial:</b> 1 Nombre comercial <b>Nom científic:</b> Nombre científic		<b>Zona de captura:</b> 2 MAR MEDITERRANI OCCIDENTAL MAR CATALÀ			
<b>Pes (kg):</b> Peso (kg)	<b>Data de captura:</b> Fecha de captura	<b>Mètode de producció:</b> 4 Método de producción CAPTURAT			
<b>Art de pesca:</b> 3		<b>Nom del vaixell / Matrícula / Foli</b> Nombre del buque / Matrícula / Folio			
<b>LOT</b>					

