



# EL PESCADO

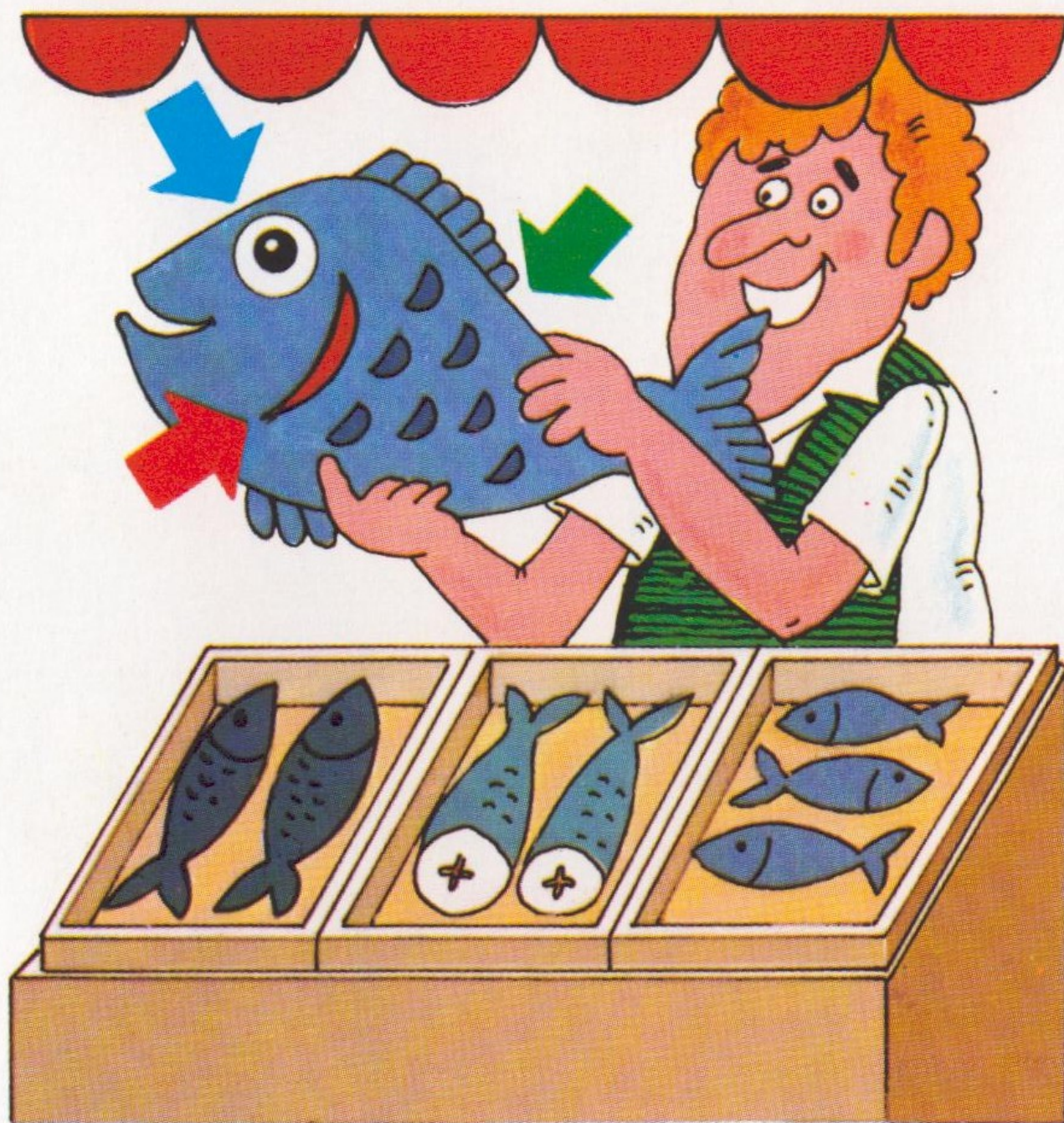


INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO

LEGISLACION. Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto (B.O.E. del 22), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

## PESCADO FRESCO

- Debe ponerse a la venta sobre superficies inclinadas para facilitar la eliminación del agua procedente de la fusión del hielo.



- No debe recibir directamente los rayos del sol.
- Debe mantenerse por debajo de los 7° C.
- Debe tener: los ojos brillantes y no hundidos. Las agallas color rojo fuerte y sus laminillas separadas, largas y alineadas. La «carne» dura y consistente.
- Está prohibida: la venta ambulante, salvo en municipios que carezcan de establecimientos fijos, y la utilización de recipientes recuperables de madera.

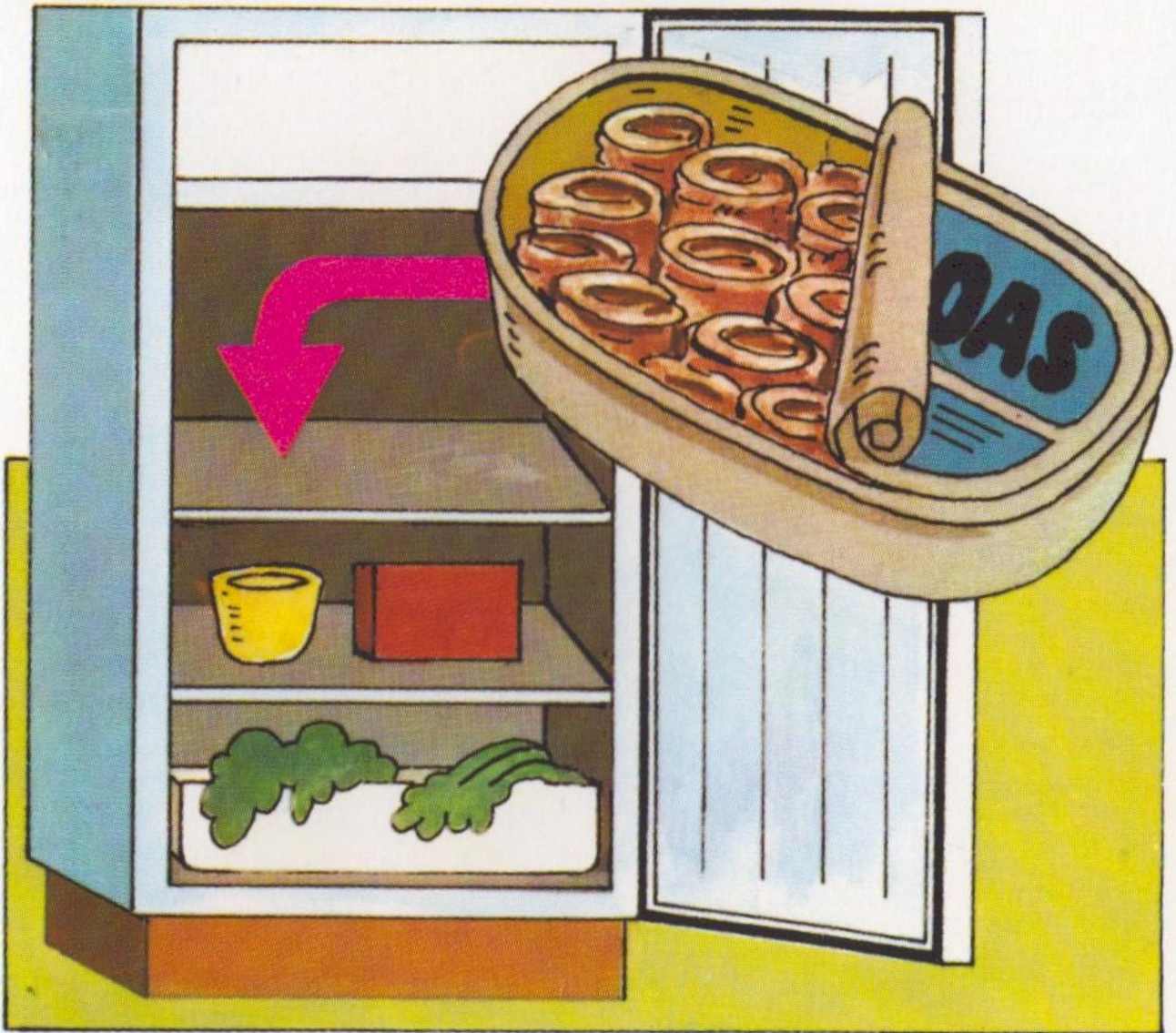
## PESCADO CONGELADO



- Al corte presentará aspecto compacto.
- Está prohibida su venta como fresco una vez descongelado.
- Está prohibida la recongelación.

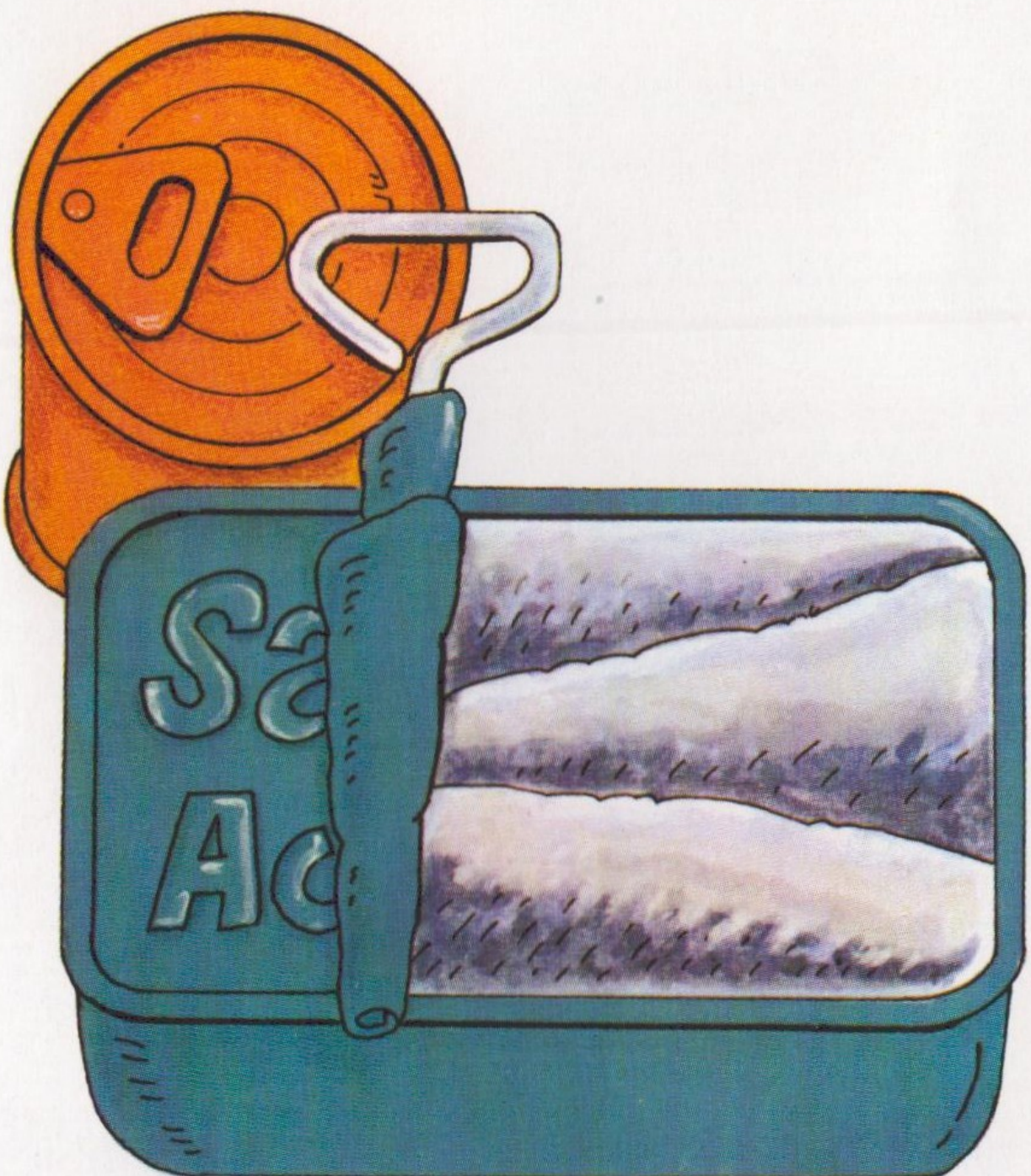
## SEMICONSERVAS

Los productos en semiconserva han sido sometidos a un procedimiento adecuado para mantenerlos aptos para el consumo durante un tiempo limitado. Entre las más conocidas se encuentran las anchoas en aceite



## CONSERVAS.

Son de mucha mayor duración que las semiconservas. Ejemplos típicos son las sardinas o atún en aceite.

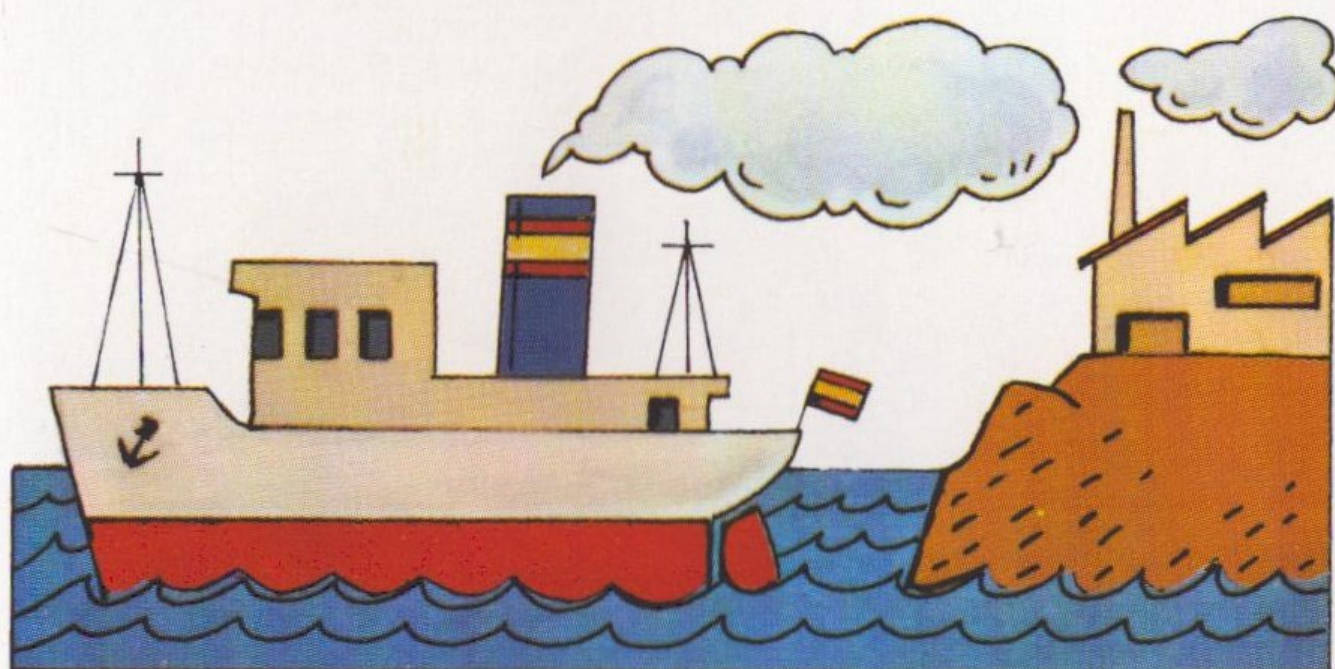


## ETIQUETADO

**Denominación del producto.** Indicando el nombre de la especie.

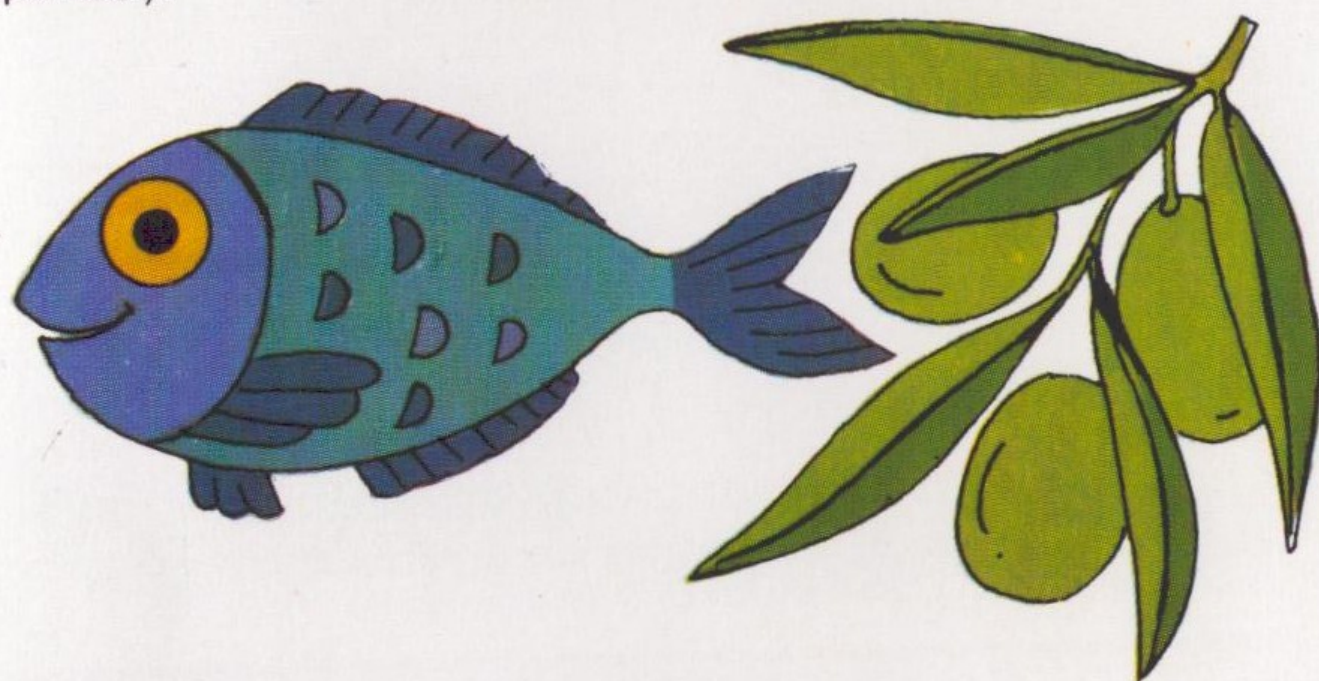
Está prohibido el uso de expresiones como asalmonado, similar, sucedáneo, etc.

Para el pescado congelado, deberá indicarse si ha sido congelado en alta mar o en tierra.



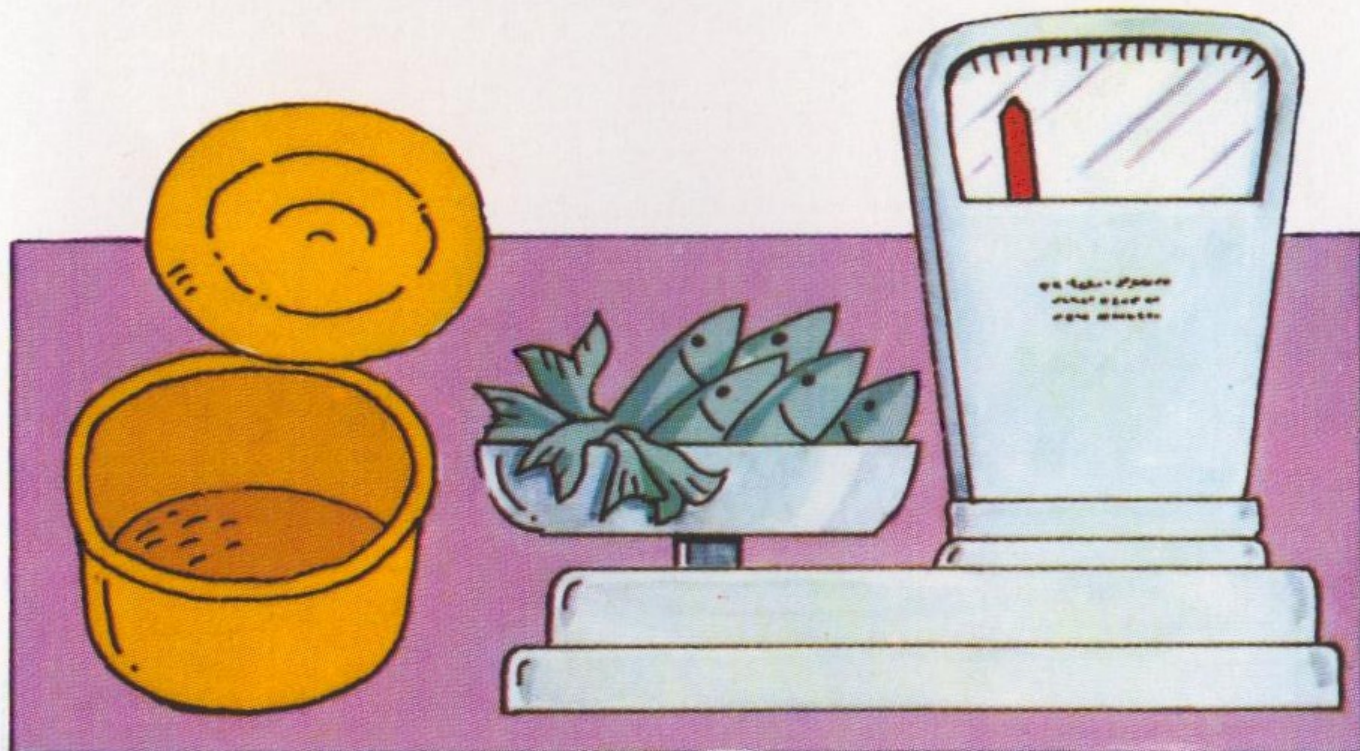
## Lista de ingredientes

En las semiconservas y conservas en aceite, deberá indicarse la clase de aceite que se ha utilizado, mediante las expresiones: «En aceite de oliva», «En aceite vegetal» (uno o varios) o «En aceite de semillas de...» (el que corresponda).



## Contenido neto

En las conservas y semiconservas, se indicará el peso del pescado escurrido, además del peso neto.

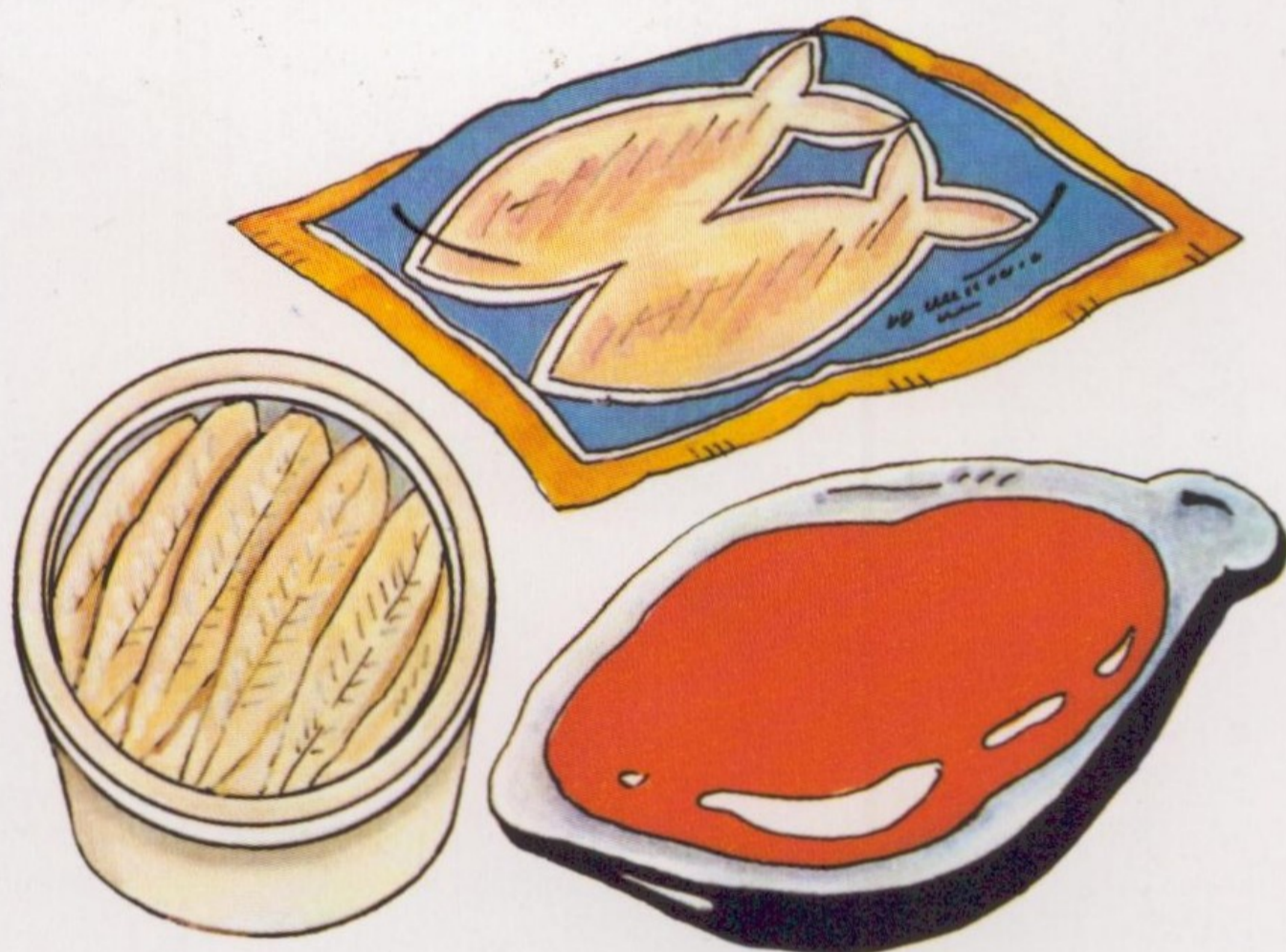


## Marcado de fechas

Ahumados, boquerones y mejillones en vinagre y moluscos para consumir en crudo, deberán llevar fecha de caducidad, indicando día y mes.

### FECHA DE CADUCIDAD

Indicando DIA y MES



En las semiconservas y conservas en aceite, se consignará la fecha de consumo preferente, detallando mes y año en las primeras y año en las conservas.

### FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

MES y AÑO

|

AÑO



## Instrucciones para la conservación

Ahumados, boquerones en vinagre y similares, entre 0 y 5° C.

Semiconservas en aceite, entre 5 y 12° C.

Pescado congelado, entre -9 y -18° C, según especies.

## Identificación de la empresa

Además del nombre o razón social, se indicará su domicilio y número de Registro Sanitario.



**INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO**

Paseo del Prado, 18-20. 28071 Madrid

**MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO**