

ORGANITZACIÓ DE PRODUCTORS PESQUERS DE MALLORCA

OPP58 - OPMALLORCAMAR

Contramoll Mollet, 3 – 5

07012 – Palma de Mallorca

Illes Balears

Especificaciones técnicas de los

PRODUCTOS PESQUEROS DE OPMALLORCAMAR

para el uso de la marca colectiva

“Millor quin” el millor peix i marisc d’aquí

El reglamento de uso de la Marca Colectiva *“Millor quin” el millor peix y marisc d’aquí* establece en su Artículo 9 que las especificaciones técnicas de los productos pesqueros que podrán ser identificados por la Marca colectiva definirán como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Denominación
- b) Descripción del método de producción
- c) Descripción de las características del producto
- d) Envasado y etiquetado
- e) Sistema de control y registros
- f) Procedimiento frente a incumplimientos

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas de los productos amparados por la Marca Colectiva *“Millor quin” el millor peix y marisc d’aquí*

a.- Denominación

La Marca colectiva *“Millor quin” el millor peix i marisc d’aquí* se aplicará a los productos pesqueros frescos capturados en aguas circundantes a la isla de Mallorca ANEXO I, que cumplan con la normativa vigente relativa a productos pesqueros y a la comercialización de los mismos y que, además se ajusten a las especificaciones técnicas que se describen en el presente pliego.

b.- Descripción del método de producción extractiva

Los productos pesqueros amparados por la Marca, deberán cumplir las condiciones de producción que a continuación se detallan:

- Desarrollo de prácticas de pesca sostenible
- Respeto de las vedas reguladas por la normativa vigente y de las vedas voluntarias establecidas por la OPP
- Respeto de las medidas de reducción del esfuerzo pesquero de acuerdo con la normativa vigente y con las medidas adoptadas por la OPP
- Reducción del impacto de la actividad en el medio marino: eliminación de descartes, tratamiento de residuos, etc.
- Lucha contra el cambio climático: eficiencia energética

b.1) Preparación del barco

Con carácter previo al ejercicio de la actividad extractiva, los armadores deben cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables a las embarcaciones y al desarrollo de la actividad pesquera. Los armadores deberán tener identificados documentalmente todos los requisitos legales aplicables a su/s embarcación/es y a su actividad. Disponer de los permisos y licencias establecidos por la legislación. Atender las inspecciones y registros necesarios que aseguren el cumplimiento de los requisitos legales y de las normas específicas de este Reglamento.

Requisitos de los buques pesqueros:

- Ser socio de OPmallorcamar
- No podrán tener sanciones de pesca pendientes de liquidar o no haber presentado recurso.
- No podrán haber sido sancionados por infracción grave en los últimos 2 años.
- No podrán haber sido sancionados por infracción muy grave en los últimos 5 años.
- Acreditarán el cumplimiento de la primera venta mediante certificado de su Punto de Primera Venta autorizado habitual.
- Cumplirán todos los requisitos higiénico-sanitarios obligatorios de conformidad con la normativa vigente específica en la materia. Todas las superficies del barco y recipientes que puedan estar en contacto con el pescado se mantendrán siempre limpias antes y después de las faenas.
- Respetar el Manual de Buenas Prácticas entregado por la OPP MallorcaMar
- Cumplimentarán el diario electrónico de a bordo

b.2) Captura de los productos pesqueros:

Método de captura: las especies habrán sido capturadas mediante métodos tradicionales y en aguas circundantes a la isla de Mallorca. Desde que la embarcación termina las labores de pesca hasta que se produce la descarga en cámara frigorífica de su Cofradía, vehículo refrigerado o contenedor refrigerado o lonja, no transcurrirán más de 12 horas. Las faenas de pesca se llevarán a cabo en los caladeros cercanos y tradicionales de la flota, entorno a la isla de Mallorca.

Acondicionamiento y manipulación a bordo: Durante las faenas de pesca se adoptarán las medidas necesarias para limitar el tiempo de pesca, para ello se realizará la maniobra de recogida de los artes y aparejos rápidamente. Una vez el pescado esté a bordo y de forma inmediata, será introducido en hielo, garantizando así una calidad máxima. El hielo deberá proceder de una fábrica que cuente con Registro General Sanitario.

El pescado se introducirá en envases de plástico o de porex, genérico de Opmallorcamar, para su transporte a puerto, además se cubrirá con hielo en la cantidad suficiente para su mantenimiento, refrigeración y protección.

La manipulación del producto a bordo será la mínima, realizándose con cuidado y rapidez, evitando provocarle daños físicos, y con el fin de disminuir la temperatura del producto hasta alcanzar los 0° a 4° C \pm 1° C medidos a su llegada a puerto. Las prácticas de manipulación serán las adecuadas para mantener un producto de la máxima calidad y fresca. El producto se almacenará en condiciones que permitan el mantenimiento óptimo de la temperatura adecuada hasta su llegada a puerto.

No se permitirá la congelación y descongelación de producto certificado, siendo el destino directo la lonja de Palma de Mallorca y puntos de primera venta autorizados.

Limpieza e higiene a bordo: El personal encargado de la manipulación a bordo deberá disponer de la formación adecuada en materia de higiene y manipulación de los alimentos acorde con su puesto de trabajo. La tripulación tendrá en cuenta las normas de higiene personal, los materiales se mantendrán en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Finalizadas las tareas de pesca y regresando a puerto o una vez en el puerto, se procederá a la limpieza de todas aquellas zonas del barco, así como los utensilios y equipos que hayan estado en contacto con las capturas. En ningún caso se utilizarán productos de limpieza en la zona destinada al almacenamiento de la captura cuando esta se encuentre a bordo.

Artes de pesca: Las especies acogidas a esta Marca colectiva, serán capturadas mediante las modalidades tradicionales de arrastre, palangre de fondo, palangre de superficie, cerco y artes menores.

b.3) Descarga de los productos pesqueros en Cofradías o Lonja: las capturas serán descargadas y transportadas inmediatamente a un punto de primera venta, Cofradía o instalaciones autorizadas dentro de la misma isla, no pudiendo pasar más de 12 horas desde la pesca hasta su llegada a las cámaras frigoríficas, cumpliendo en todo

momento la normativa higiénico-sanitaria desde la descarga hasta el traslado en vehículo o contenedor isotérmico. Se cumplirá el Decreto de Primera Venta y Trazabilidad. El pescado o marisco se tiene que comercializar en un máximo de 36 horas después de la descarga. El pescado o marisco que tenga más de 36 horas deberá traerse a la lonja identificado con una etiqueta roja de 20 cm X 20 cm.

Requisitos generales

Las instalaciones de los distintos usuarios deberán cumplir con las autorizaciones, licencias o permisos que les sean de aplicación según las disposiciones vigentes que regulan y afectan a su actividad.

Para ello cada usuario deberá:

- tener identificados todos los requisitos legales aplicables a sus instalaciones y a su actividad
- disponer de los permisos y licencias establecidos por la legislación
- atender los registros y auditorías que aseguren el cumplimiento de las normas específicas de este reglamento

El usuario deberá garantizar el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria en especial la referida a la adecuación de las prácticas del personal en la manipulación de productos, la adecuación de las condiciones ambientales de manipulación: temperatura, limpieza, desinfección, tratamiento de residuos y la adecuación de las instalaciones y equipos empleados.

El producto certificado por la Marca “Millor Quin” *el millor peix i marisc d’aquí* se deberá mantener a una temperatura entre los 0º a 4º C \pm 1º C desde su captura y en las sucesivas etapas de primera venta, expedición y comercialización.

El usuario debe asegurar que se establecen todos los documentos, registros y datos para la gestión de la seguridad, legalidad y calidad del producto certificado y que se controlan de forma efectiva.

El usuario deberá tener un sistema para la gestión de las reclamaciones sobre producto certificado por parte de sus clientes.

El usuario debe tener un sistema que le permita trazar e identificar los productos inequívocamente desde su origen hasta su expedición de acorde con lo establecido en el Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

El usuario debe asegurar que los empleados son formados e instruidos adecuadamente, de acuerdo con sus funciones, en las actividades relacionadas específicamente con el producto certificado por la Marca “Millor quin”.

El usuario debe cumplir los requisitos específicos recogidos en las especificaciones técnicas del presente reglamento para cada uno de los agentes de la cadena: embarcaciones, lonja, comercializadores/distribución, restauración.

b.4) Requisitos específicos de la lonja: el titular de la lonja tiene que cumplir los siguientes requisitos básicos para el uso de Marca:

- tener en funcionamiento un sistema informatizado de subasta. El producto en subasta solamente es manipulado por personal especializado de la lonja y en un punto de control específico para los productos con marca Millor Quin, donde se realiza la inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos del presente reglamento.
- sistema de etiquetado automático en el que consta toda la información definida para el producto certificado.
- garantizar el cumplimiento de la normativa vigente sobre denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España, en cuanto a la información contenida en la etiqueta que acompaña al producto certificado
- tener actualizado y operativo un censo de embarcaciones acogidas a la Marca y un censo de los compradores
- no se permite la congelación y descongelación del producto certificado
- el producto certificado se mantiene a una temperatura de 0° a 4° C \pm 1° C
- los recipientes en los que se conserve el producto certificado con hielo, separado del producto con film plástico, deberán ser impermeables y garantizar el drenaje para evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos
- el tiempo máximo transcurrido desde la primera venta hasta la salida del producto certificado de la lonja no será superior a 4 horas.

b.5) Requisitos específicos distribuidores/comercializadores:

- comercializadores, mayoristas y distribuidores pueden hacer uso de la imagen de la Marca en envases, medios de transporte o cualquier otro soporte informativo que permita diferenciar y reconocer el producto acogido a la Marca, previa aprobación del Comité técnico de la Marca.
- deben mantener la documentación que acompaña al producto adquirido, que asegure que el producto certificado comercializado cumple con los requisitos del presente reglamento. Dicha documentación debe estar a disposición ante cualquier solicitud del cliente final.

b.6) Requisitos específicos detallistas:

- los puntos de venta al consumidor pueden hacer uso de la imagen de la Marca en cartelería, la tablilla o el soporte utilizado a efectos de información al consumidor, o mediante cualquier otro elemento que permita al consumidor final diferenciar y reconocer el producto acogido a la Marca, previa aprobación del Comité técnico de la Marca.

- deben mantener la documentación que acompaña al producto adquirido, que asegure que el producto certificado comercializado cumple con los requisitos del presente reglamento. Dicha documentación debe estar a disposición ante cualquier solicitud del cliente final.

b.7) Requisitos específicos restauración:

- los centros de restauración pueden hacer uso de la imagen de la Marca en cartelería y cartas de menú previa aprobación del Comité Técnico de la Marca.

- deben mantener la documentación que acompaña al producto adquirido, que asegure que el producto certificado comercializado cumple con los requisitos del presente reglamento. Dicha documentación debe estar a disposición ante cualquier solicitud del cliente final.

c.- Descripción de las características del producto etiquetado

c.1) Podrán obtener la Marca colectiva ejemplares frescos de las especies incluidas en el Anexo I que respondan a baremos de clasificación de frescura EXTRA, en función de los criterios establecidos por el reglamento CE 2406/96 del Consejo, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

c.2) Características organolépticas y físicas del pescado amparado por la Marca.

- a) Aspecto general limpio, suave al tacto, piel húmeda y brillante, libre de malformaciones externas apreciables a simple vista.
- b) La piel del pescado fresco debe tener sus escamas firmes (no se deben desprender fácilmente).
- c) El pescado fresco tiene olor a mar.
- d) Agallas: de color vivo y limpio, rojo vivo o rosa, según la especie, suaves y resbaladizas al tacto. Libres de mucosidades y sin olores molestos.

- e) Ojos: limpios, brillantes y salientes, con córnea transparente y libre de mucosidad.
- f) Carne: de textura firme y elástica, fuertemente adherida a las espinas. Pared abdominal íntegra y firme, de color blanco o con ligera tonalidad azulada.
- g) Vísceras: íntegras, separadas, brillantes y húmedas.
- h) El peritoneo de los pescados frescos se mantiene adherido al cuerpo, no se desprende ni se rompe fácilmente.

c.3) Características organolépticas y físicas del marisco fresco amparado por la Marca

- a) Presentación limpia e íntegra de todo el producto
- b) Cabeza fuerte y bien adherida a la cola
- c) Los ojos y antenas de los crustáceos deben estar brillantes y tersos y el color de su caparazón uniforme y natural, según la especie
- d) Textura firme y crujiente.
 - e) Los cefalópodos presentarán una pigmentación muy acuosa, piel lisa e intacta, aspecto suave y su carne firme y elástica. Además, sus tentáculos estarán unidos al manto
 - e) Olor fresco, marino

d.- Envasado y etiquetado.

d.1) Clasificación, manipulación y envasado del pescado sacrificado.

- Los pescados deberán introducirse en cajas o recipientes perforados de forma ordenada con lámina de plástico perforada y cobertura de hielo.
- Todas las instalaciones, equipos y materiales utilizados en este proceso se mantendrán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias para lo cual, después de su utilización, se procederá a su limpieza y desinfección. La limpieza debe de realizarse conforme a la normativa vigente.
- Los residuos derivados de la manipulación y envasado, procedentes tanto del pescado como de los recipientes, equipos y materiales, se tratarán conforme a la normativa vigente.
- No se empleará ningún tipo de conservante químico ni aditivo artificial, salvo en la gamba y el escamarlá, quedando reflejado en la etiqueta de trazabilidad y primera venta.

d.2) Etiquetado

- Las etiquetas habrán de cumplir la reglamentación vigente en materia de etiquetado.
- Las etiquetas serán suministradas por OPmallorcamar, en los puntos de primera venta autorizados y por las distintas cofradías de pescadores, e irán numeradas correlativamente. Las cofradías están obligadas a informar a la organización de productores sobre la embarcación de procedencia, arte de pesca, etc. Los colores de los crotales/etiquetas serán los específicos por cada especie y talla. ANEXO II
- Los productos pesqueros que, cumpliendo con los requisitos de calidad y frescura establecidos por las especificaciones técnicas, por su reducida talla no puedan ser identificados individualmente se distinguirán por una etiqueta en la que además de la información reglamentaria se incluirá el logotipo de la marca. Esta etiqueta se emitirá e incorporará en el envase tras la primera venta.

e.- Sistema de control y registros

e.1) Control: Con el objeto de transmitir al consumidor una imagen y una garantía de óptima calidad de la Marca, se llevará a cabo un sistema de control que afectará a las fases de producción, manipulación y expedición que incluirán las siguientes acciones:

1. Visitas de inspección.
2. Visitas de toma de muestras.
3. Análisis de las muestras.
4. Interpretación de resultados.

1) Visitas de inspección: A instalaciones de producción. En estas visitas se comprobará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en las instalaciones y que están detalladas en el presente documento de Especificaciones Técnicas. Los responsables de estos trabajos serán delegados por OPmallorcamar y el Consejo de Administración. En este sentido, se entienden como instalaciones de producción, las embarcaciones de los armadores y asociados que descarguen habitualmente sus capturas en cofradías, muelles o puertos de descarga autorizados.

2) Visitas de toma de muestras: En estas visitas se tomarán las muestras necesarias para garantizar el cumplimiento óptimo de calidad establecida por la Marca colectiva. Estas visitas pueden coincidir con las de inspección.

3) Análisis de muestras: De acuerdo con lo que establezca la Comisión Técnica del Consejo de Administración.

4) Interpretación de resultados y aplicación de las medidas correctoras: El Comité Técnico estudiará los informes emitidos por los inspectores delegados por Opmallorcamar en sus visitas a los distintos operadores y los resultados analíticos. Emitirá trimestralmente y por escrito un informe y la propuesta de medidas correctoras en el caso de detectarse irregularidades según la gravedad de las mismas, pudiendo provocar cuantas visitas de inspección se estimen pertinentes hasta su subsanación. El Comité Técnico y el Consejo de Administración adoptarán las medidas correctoras que estimen oportunas.

e.2) Registros: El órgano de control elaborará e implementará los registros en relación con la Marca colectiva para los productos pesqueros que a continuación se detallan:

- Registro de armadores de pesca autorizados para el uso de la Marca.
- Registro de las etiquetas entregadas y utilizadas por los usuarios de la Marca.
- Registro de No Conformidades detectadas en los procesos de control.

f.- Procedimiento frente a incumplimientos (Clasificación de infracciones y sanciones)

Las infracciones por los usuarios de la Marca, del Reglamento de Uso de la misma, serán sancionadas con arreglo a la siguiente clasificación: infracciones leves, graves y muy graves.

Son infracciones leves, las infracciones del Reglamento de Uso que no tengan la consideración de infracciones graves o muy graves, así como las siguientes:

- a) Incumplimiento en el método de extracción.
- b) Presentación deficiente del pescado o marisco.
- c) Etiquetado/marchamo de calidad incorrecto.
- d) Incorrecto uso de la publicidad de la Marca.
- e) Los actos aislados de un usuario que, sin constituir un incumplimiento del Reglamento, puedan considerarse como susceptibles de causar un daño a la Marca.

Son infracciones graves, las infracciones del Reglamento de Uso que causen un daño a la Marca y que no tengan la consideración de infracciones muy graves y, en especial, las siguientes:

- a) Etiquetar y/o marcar con la Marca, pescados cuyas características no ampara la Marca.

- b) No atender las observaciones del Comité Técnico de la Marca relativas al producto amparado por la Marca.
- c) Acumular tres o más sanciones por infracciones leves en el plazo de doce meses consecutivos.

Tendrán la consideración de infracciones muy graves, los actos y conductas contrarios al Reglamento que consisten en:

- a) Haber sido sancionado con dos o más faltas graves dentro de un período de doce meses consecutivos.
- b) Obstaculizar la actuación de los órganos de control de la Marca.
- c) Haber sido sancionado por la autoridad competente por no respetar la normativa sectorial vigente y no haberlo comunicado al órgano de control, mientras ostenta la Marca.
- d) Haber sido sancionado por infracción contra la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria, defensa de consumidor o producción agroalimentaria.
- e) El incumplimiento de las sanciones.

Las infracciones al Reglamento de Uso de la Marca serán sancionadas con arreglo a la siguiente escala:

- a) Infracciones leves: Apercibimiento.
- b) Infracciones graves: 1 mes saliendo último en el turno de subasta.
- c) Infracciones muy graves: 3 meses saliendo último en el turno de subasta.

El expediente sancionador se iniciará de oficio por la Comisión Técnica o por petición justificada de una tercera parte.

ANEXO I

Especies comercializadas por la OPP MallorcaMar

Cod.FAO	Especie	Den. Latin
GAR	AGULLA	Belone belone
ANE	ALADROC	Engraulis encrasicolus
SAA	ALATXA	Sardinella aurita
MKU	ANFÓS Bord	Mycteroperca rubra
EPK	ANFOS Llis	Epinephelus costae
GPD	ANFOS	Epinephelus marginatus
WEX	ARANYA	Trachinus spp
PJC	ARNES	Peristedion cataphractum
ALB	BACORA/ATUN BCO	Thunnus alalunga
LTA	BACORETA	Euthynnus alletteratus
SBR	BESUG/BESUGO	Pagellus bogaraveo
SBA	BESUG/BESUGO	Pagellus acarne
BOG	BOGA	Boops boops
BON	BONITOL/BONITO	Sarda sarda
LDB	BRUIXA	Lepidorhombus boscii
DYL	BURRO/ASE	Dactylopterus volitans
EDE	CABOTI	Pseudaphya Ferreri
SQR	CALAMAR	Loligo vulgaris
BRB	CANTERA	Spondyliosoma cantharus
RSE	CAP ROIG	Scorpaena scrofa
POD	CAPELLA	Trisopterus minutus
MUE	CARACOLA/CORNET	Murex spp
MAZ	CAVALLA/BISOS	Scomber spp
RJO	CAVEC	Raja oxyrinchus
YLL	CIGALA Mallorq.	Scyllarides latus
HFT	COHOMBRO DE MAR	Holothuria tubulosa
COE	CONGRE	Conger conger
MGR	CORBINA	Argyrosomus regius
BOY	CORNET DE PUES	Bolinus brandaris
CRB	CRANC BLAU	Callinectes sapidus
GER	CRANC Gros	Chaceon spp
CRS	CRANC Petit	Portunus spp
KCX	CRANCA DE FONTS	Lithodidae

KCX	CRANCA DE FONTS	Lithodidae
DEC	DENTOL	Dentex dentex
ZGC	ENFU	Gymnammodytes cicerelus
URM	ERIÇÓ DE ROCA	Paracentrotus lividus
NEP	ESCAMARLA	Nephrops norvegicus
CBM	ESCORBALL	Sciaena umbra
BBS	ESCORPORA	Scorpaena porcus
JCR	ESPARDENYA	Stichopus regalis
ANN	ESPARRALL	Diplodus annularis
YRS	ESPET	Sphyræna sphyraena
RJM	FERRASSA	Raja montagui
MTS	GALERA	Squilla mantis
JOD	GALL S.PEDRO	Zeus faber
PDZ	GAMBA PANXUDA	Plesionika spp
ARA	GAMBA ROJA	Aristeus antennatus
PDZ	GAMBUSI	Plesionika spp
SYC	GATO	Scylliorhinus canicula
SYT	GATVAIRE	Scylliorhinus stellaris
SSH	GBA. CARABINERO	Plesiopenaeus edwardsianus
DPS	GBA.BLANCA	Parapenaeus longirostris
EHI	GERRET FABIOL	Centracanthus Cirrus
SPC	GERRET	Spicara smaris
LBE	GRIMALDO/BOGAV.	Homarus gammarus
POA	JAPUTA	Brama brama
FIM	JONQUILLO	Aphia minuta
TGS	LANGOSTINO	Penaeus kerathurus
SKJ	LISTADO	Katsuwonus pelamis
PSL	LLAGOSTA BLANCA	Palinurus mauritanicus
SLO	LLAGOSTA ROJA	Palinurus elephas
DOL	LLAMPUGA	Coryphaena hippurus
MUL	LLISSA	Mugilidae
BSS	LLOP	Dicentrarchus labrax
HKE	LLUS	Merluccius merluccius
SSB	MABRE	Lithognathus mormyrus
WHB	MAIRE	Micromesistius poutassou
BLT	MELVA	Auxis rochei
MSP	MERLIN	Tetrapturus belone
SHO	MOIXINA	Galeus melastomus
ATB	MOIXO	Atherina boyeri

MUT	MOLL BLANC	Mullus barbatus
MUR	MOLL VERMELL	Mullus surmuletus
GFB	MOLLERA	Phycis blennoides
MMH	MORENA	Muraena Helena
FIN	MORRALLA	Osteichthyes
SHR	MORRUDAS	Diplodus puntazzo
SMD	MUSSOLA	Mustelus mustelus
SHL	NEGRET/NEGRITO	Etmopterus spp
SBS	OBLADA	Oblada melanura
SBG	ORADA	Sparus aurata
GUU	ORIOLA Grossa	Chelidonichthys lucerna
GUR	ORIOLA Petita	Aspitrigla cuculus
NOW	ORTIGA DE MAR	Anemonia sulcata
PAC	PAGELL	Pagellus erythrinus
RPG	PAGUERA	Pagrus pagrus
LEE	PALOMINA	Lichia amia
NAU	PAMPOL	Naucrates ductor
WRF	PAMPOL RASCAS	Polyprion americanus
OUB	PEDAÇ	Bothus Podas
SWO	PEIX ESPASA	Xiphias gladius
SOL	PELAIA	Solea solea
MKG	PELUDA	Microchirus Variegatus
ARY	POLIDO/ULL VERD	Argentina sphyraena
EOI	POP BLANC	Eledone cirrhosa
OCC	POP	Octopus vulgaris
SQE	POTA/ALUDA	Todarodes sagittatus
QUB	QUISSONA	Squalus blainville
GUN	RAFEL	Trigla lyra
XYN	RAOR	Xyrichtys novacula
MON	RAP	Lophius piscatorius
UUC	RATA	Uranoscopus scaber
SKA	RATJADA	Raja spp
COB	REIG	Umbrina cirrosa
HPR	RELOTGE	Hoplostethus mediterraneus
TUR	REMOL/RODABALLO	Psetta maxima
BLU	SABOGA	Pomatomus saltatrix
SLM	SALPA	Sarpa salpa
SWA	SARD	Diplodus sargus
PIL	SARDINA	Sardina pilchardus
CBR	SERRA	Serranus cabrilla
BRF	SERRA IMP.	Helicolenus dactylopterus

CTC	SIPIA	Sepia officinalis
AMB	SIRVIOLA	Seriola dumerili
JAX	SORELL	Trachurus spp
TRG	SURER	Balistes carolinensis
BSH	TINTORERA	Prionace glauca
BFT	TONYINA/ATUN	Thunnus thynnus
WRV	TORD	Labrus viridis
GUP	ULLAS	Centrophorus granulosus
SRK	VAQUES/VACAS	Serranus scriba
CTB	VARIADA	Diplodus vulgaris
DPX	VARIAT	Perciformes
AMB	VERDEROL	Seriola dumerili
EFJ	XERNA	Epinephelus caninus
BPI	XUCLA	Spicara maena

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS “MILLOR QUIN “EL MILLOR PEIX I MARISC D'AQUÍ
PARÁMETROS DE GARANTÍA Y CALIDAD DE LAS ESPECIES**

<u>PECES ETIQUETADOS</u>	<u>PESCADO AZUL Y CEFALÓPODOS</u>	<u>MARISCO ETIQUETADO</u>	<u>GAMBAS Y CIGALAS</u>
DÉNTOL/DENTÓN Etiqueta NEGRA + de 0'800 gr. por pieza	ALADROC/BOQUERÓN Máx. 9 kg/caja Grande: - de 69 piezas/kg. Mediano: de 70 a 90 piezas/kg. Pequeño: de 91 a 110 piezas/kg.	LLAGOSTA/LANGOSTA ROJA Etiqueta AMARILLA Talla mín.: 9 cm. de cefalotórax Pesca desde 01/04 hasta 31/08	GAMBA ROJA EXTRA Menos de 33 piezas por kg. Máximo de 4 kg/caja
GALL/PEZ DE SAN PEDRO Etiqueta ROJA + de 0'700 gr. por pieza	SARDINA Grande: - de 40 piezas/kg. Pequeña: de 41 a 55 piezas/kg. Máximo de 9 kg/caja	LLAGOSTA BLANCA/LANGOSTA BLANCA Etiqueta AMARILLA Talla mín.: 9 cm. de cefalotórax Pesca desde 01/06 hasta 30/11	GAMBA ROJA GRANDE De 34 a 44 piezas/kg. Máximo de 4 kg/caja
CAP ROIG/CABRACHO Etiqueta VERDE + de 0'600 gr. por pieza	POP/PULPO Grande: + de 1'5 kg/pieza Mediano: entre 0'800 y 1'5 kg/pieza Pequeño: - de 0'800 gr/pieza Máximo de 9Kg/caja	GRIMALDO/BOGAVANTE Etiqueta genérica BLANCA Talla 105 mm cefalotórax o 300 mm long. total Pesca desde 01/06 hasta 31/08	GAMBA ROJA MEDIANA De 45 a 55 piezas/kg. Máximo de 4 kg/caja
PÁGUERA/PARGO Etiqueta AZUL + de 0'700 gr. por pieza	SIPIA/SEPIA Grande: + de 0'800 gr por pieza Mediana: de 0'500 a 0'800 gr. por pieza Pequeña: - de 0'500 gr. por pieza	CIGALA MALLOR./CIGARRA DE MAR Etiqueta genérica BLANCA Talla mín.: 73 mm. de cefalotórax Pesca desde 01/07 hasta 31/03	GAMBA ROJA PEQUEÑA De 56 a 70 piezas/kg. Máximo de 4 kg/caja
ANFOS/MERO CHERNA PAMPOL RASCÁS Etiqueta genérica BLANCA Talla mín.: + de 45 cm	CALAMAR Grande: + de 0'500 gr. por pieza Mediano: de 0'300 a 0'500 gr por pieza Pequeño: de 0'100 a 0'300 gr por pieza	TODAS LAS PIEZAS DEBERÁN IR ETIQUETADAS CORRECTAMENTE Y EN CAJAS DE POREX DE Opmallorcamar TARADAS A 200 gr CADA UNA.	ESCAMARLÁ EXTRA/CIGALA EXTRA De 8 a 12 piezas/kg. Máximo de 4 kg/caja
SIRVIOLA/PEZ LIMÓN Etiqueta genérica BLANCA + de 2'00 kg/pieza	ALATXA/ALACHA Grande: 30 piezas/kg. Mediana: de 31 a 60 piezas/kg. Pequeña: desde 61 piezas/kg. Máximo de 9 kg/caja	LAS CAJAS DEBERÁN LLEVAR EN LOS LATERALES CORTOS, EL NÚMERO DE LA EMBARCACIÓN Y NÚMERO DE LAS PIEZAS, PROCURANDO NO MEZCLAR GRANDES CON PEQUEÑAS.	ESCAMARLÁ GROS/CIGALA GRANDE De 13 a 25 piezas/kg. Máximo de 4 kg/caja
ORADA/DORADA Etiqueta genérica BLANCA Talla mín.: + de 1'00 kg/pieza	LUDA/POTA Máximo de 9 kg/caja	LAS PIEZAS ROTAS, CON PATAS ROTAS Y/O SEPARADAS DEL CUERPO, SE COMERCIALIZARÁN COMO MUERTAS.	ESCAMARLÁ MITJÁ/CIGALA MEDIANA De 26 a 40 piezas/kg. Máximo de 4 kg/caja

BESUC/BESUGO Etiqueta genérica BLANCA Talla mín.: + de 0'700 gr/pieza	GERRET/CAMEL Máximo de 9 kg/caja	LAS PIEZAS MUERTAS, ROTAS O DESNUCADAS, SE PONDRÁN EN UNA CAJA APARTE DE LAS VIVAS, IRÁN ETIQUETADAS Y LA CAJA ESTARÁ MARCADA COMO PIEZAS MUERTAS.	ESCAMARLÁ PETIT/CIGALA PEQUEÑA De 41 a 60 piezas/kg. + de 60 piezas/kg (cigalita) Máximo de 4 kg/caja
TONYINA VERMELLA/ATÚN ROJO Etiqueta genérica BLANCA Talla mín.: 115 cm, Peso mín.: 30 kg/pieza	RATJADA/RAYA - FERRASSA - CÁVEC Se presentarán evisceradas y limpias, nunca agujereadas o "puadas". - 1'5 kg. se considera pequeña. + 1'6 kg. se considera grande. De más de 3 kg., máx. 2 piezas/caja.		CARABINERO/CHORIZO Grande: hasta 35 piezas/kg. Mediano: de 36 a 50 piezas/kg. Pequeño: de 51 piezas en adelante Máximo de 4 kg/caja
PEIX ESPASA/PEZ ESPADA Etiqueta genérica BLANCA Talla mín.: 100 cm. Peso mín.: 11'4 kg entero o 10'2 evisc.			GAMBA BLANCA/GAMBA BLANCA Grande: hasta 50 piezas/kg. Pequeña: de 51 piezas en adelante Máximo de 4 kg/caja

<p style="text-align: center;"><u>CARACTERÍSTICAS PESCADO FRESCO</u></p> OJOS: TRANSPARENTES PIEL: ENTERA Y BRILLANTE ESCAMAS: BRILLANTES Y FUERTES AGALLAS: ROJAS O ROSADAS TEXTURA: FIRME, FUERTE Y DURA	TODO EL PESCADO Y MARISCO ROTO, PELADO, MORDIDO, CON LAS AGALLAS BLANCUZCAS, DEFORMES O TORCIDOS, AGUJEREADOS, ETC., SE PRESENTARÁN DENTRO DE CAJAS CON UNA TARJETA DE COLOR ROJO DE 20 X 20 CM.	<p style="text-align: center;"><u>PARÁMETROS DE CALIDAD EN MARISCO FRESCO</u></p> SU TEXTURA SERÁ FIRME Y CRUJIENTE. LA CABEZA FUERTE Y BIEN ADHERIDA A LA COLA. PRESENTACIÓN LIMPIA E ÍNTEGRA DE TODO EL PRODUCTO.
--	---	---

