JUNTA DE ANDALUCIA

ANEXO VI PROTOCOLO DE ETIQUETADO DE PESCADO FRESCO (Código 128/19)

 Indique el lugar de origen o procedencia del producto A Producto nacional 			A B C			
					B Producto de otro Estado miembro de la U.E. (indicar cuál) C Producto de país tercero (indicar cuál)	
	<u>sí</u> Cumple	<u>NO</u> CUMPLE				
 El producto expuesto para la venta dispone de marcado, etiquetado, tablones o carteles con la información alimentaria obligatoria (*) (*) El artículo 35.2 del Reglamento UE 1379/2013 establece que para los productos de la pesca y de la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria (preguntas 2-7), podrá facilitarse para la venta al por menor modiente información comparativo acumaratica como tablogas a capitales. 	sc	NC			NP	NA
mediante información comercial, como tablones o carteles 3. En dicha información obligatoria figura la denominación comercial de la especie	sc	NC	NP	NA		
4. En dicha información obligatoria figura el nombre científico	SC	NC	NP	NA		
5. En dicha información obligatoria figura el método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: " capturado" o " capturado en agua dulce" o " de cría"	sc	NC	NP	NA		
6. En dicha información obligatoria figura la zona de captura /cría o subzona o división para las zonas FAO 27 Y 37.	sc	NC	NP	NA		
7. En dicha información obligatoria figura la categoría del arte de la pesca.	sc	NC	NP	NA		
8. Dicha información obligatoria cumple con la obligación de indicar, si fuera el caso, que el producto ha sido descongelado	sc	NC	NP	NA		
9. Figura la información del precio por unidad de medida	SC	NC	NP	NA		
10. La información del precio por unidad de medida es correcta	SC	NC	NP	NA		
MOBILIARIO DE EXPOSICIÓN Y VENTA						
11. Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	sc	NC	NP	NA		
OTRA INFORMACIÓN				•		
12. El vendedor dispone de la documentación acreditativa de la trazabilidad de los productos	sc	NC	NP	NA		
13. No se detectan otras irregularidades	SC	NC				