



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

PESCAVERDE: INFORMAR PARA MEJORAR LA CONFIANZA.

M^a LUISA ÁLVAREZ BLANCO

DIRECTORA ADJUNTA DE FEDEPESCA

MADRID, 27 DE MARZO DE 2015

¿Qué es Fedepesca?



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

- ☀ FEDEPESCA es la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados Frescos y Congelados.
- ☀ Más de 36 años de historia. Fedepesca se creó en el año 1978 para coordinar las actuaciones de las Asociaciones Provinciales en orden a representar como un único colectivo los intereses generales y comunes del sector.
- ☀ En el momento actual en Fedepesca representamos a un colectivo de 7.200 empresas en España actualmente existentes.



FEDEPESCA EN CIFRAS



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

- 7.200 PUNTOS DE VENTA.
- 30.000 EMPLEOS.
- 4.500 MILLONES DE EUROS DE FACTURACIÓN.
- 40% DE CUOTA DE MERCADO.
- RED DE COMERCIALIZACIÓN ÚNICA EN EL MUNDO.
- CONSUMO ANUAL DE PESCADO 36 KILOS.
- 13% DEL VALOR DE LA CESTA DE LA COMPRA.

**CERCANÍA, SERVICIO Y
ALTA PROFESIONALIDAD**





Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados

Con la colaboración de:



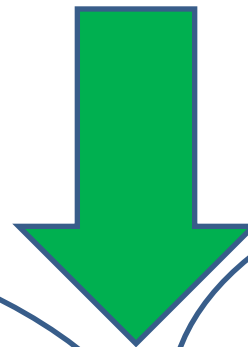


FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

13 DE DICIEMBRE 2014

**¡¡¡¡¡DOS RETOS PARA NUESTRO SECTOR EN
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL EN
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA!!!!!!!!!!**



REGLAMENTO 1379/2013 sobre la
ORGANIZACIÓN COMÚN DE
MERCADOS EN EL SECTOR DE LOS
PRODUCTOS DE LA PESCA Y
ACUICULTURA OCM

**ARTES DE PESCA Y ZONA DE
CAPTURA**

**REGLAMENTO
1169/2011** sobre
información alimentaria
facilitada al consumidor
ALÉRGENOS

¿ QUÉ ENCONTRAMOS EN PESCAVERDE?



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

EJE1: POLÍTICA PESQUERA COMÚN EUROPEA Y SOSTENIBILIDAD

EL PESCADO QUE SE
CONSUME EN
ESPAÑA ES
SOSTENIBLE

GUÍAS, FOLLETOS,
CARTELES Y
VIDEOS

ARTES DE PESCA

Tipos y clasificación
Calidad /precio
Regulación y control

Eje 2: INFORMACIÓN ALIMENTARIA

- Trazabilidad
- Novedades a partir del 13 de diciembre 2014
- Modelos de etiqueta
- Información sobre alérgenos
- Información voluntaria



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

SOSTENIBILIDAD

- Una de las amenazas a las que se enfrenta la comercialización de los productos pesqueros es el cuestionamiento de la sostenibilidad pesquera
- El consumidor desconoce que las acciones llevadas a cabo por el sector de la pesca y la acuicultura se hacen bajo una estricta normativa.

El pescado capturado y comercializado legalmente es, por definición, sostenible.



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

¿ SON SOSTENIBLES NUESTROS PESCADOS?

SI

- Gracias a la Política Pesquera Común
- Existen cuotas máximas de pesca basadas en informes científicos
- Tallas mínimas
- Zonas de acceso prohibido y periodos de veda temporales
- Regulación de los artes de pesca
- Control tecnológico pesquero
- Imposibilidad de aumentar la flota pesquera
- Zonas marinas protegidas

Recuperación
del atún rojo

Merluza del
norte

Anchoa del
cantábrico



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

POLÍTICA PESQUERA COMÚN

Política Pesquera Común (PPC)

Las poblaciones de peces pueden soportar un esfuerzo de pesca razonable, pero hay que gestionarlos de la mejor manera posible.

La pesca y la acuicultura, además de constituir una fuente de alimentación saludable y placentera, son actividades que crean puestos de trabajo indispensables en las zonas costeras. Sin embargo estas actividades deben regularse mediante la cooperación internacional con el fin de permitir una renovación continua de las poblaciones y la protección de los ecosistemas marinos, haciendo de ellas, actividades sostenibles desde el punto de vista ambiental, económico y social.

Para una gestión responsable y sostenible de la pesca deben tomarse decisiones que se sustenten en una base científica sólida y en una gestión a largo plazo. Las decisiones sobre la asignación de totales admisibles de capturas (TAC) y cuotas de pesca se basan en dictámenes científicos; cada vez se conocen mejor las diversas poblaciones de peces que se capturan, lo que permite adaptar la pesca al estado de la población.

OBJETIVOS DE LA PPC EUROPEA

- 1- Garantizar la subsistencia del medio marino mediante una pesca y una acuicultura sostenible, alcanzando el rendimiento

Un sistema de gestión de la pesca es beneficioso para todos porque:

Protege la reproducción de las poblaciones para mantener un alto rendimiento a largo plazo.

Sienta las bases de una industria rentable.

Reparte equitativamente las posibilidades de pesca.

¿Son sostenibles los productos de la pesca?

Gracias a la estricta normativa y gestión europea, todo el pescado que se captura en la Unión Europea es sostenible por definición.

¿Qué son las cuotas de pesca?

Los totales admisibles de capturas (TAC) o posibilidades de pesca son límites de capturas (en toneladas o m³) que se establecen para la mayoría de las poblaciones de peces de interés comercial. Estas cuotas están basadas en dictámenes científicos que los evalúan. Los TAC se reparten entre los países de la UE en forma de cuotas nacionales, y éstas pueden intercambiarse cuotas entre sí.

Medidas técnicas que regulan la pesca

- Medidas que regulan las características de los artes de pesca en cuanto a su diseño, tales como la regulación del tamaño de malla.

• Medidas que regulan el funcionamiento del arte, tales como límites máximos sobre los tipos de arte que pueden usarse y durante cuánto tiempo y los tipos de redes que deben emplearse.

• Medidas que regulan la conservación, tales como las zonas de veda temporales.



¿Qué son los planes plurianuales?

Casi todas las poblaciones y caladeros importantes se gestionan mediante planes plurianuales, que establecen el objetivo de la gestión de la población en términos de mortalidad por pesca y tamaño de la misma.

¿Qué tecnologías se utilizan en el control de la pesca?

- Sistema electrónico de registro y notificación o diario electrónico de abordaje.
- Sistema de localización de buques por satélite.
- Sistema de identificación automática.

Control de la flota pesquera

Cada país de la UE tiene establecido un tope de capacidad de la flota, por lo que sólo pueden añadirse nuevos buques pesqueros si la flota ha eliminado previamente la misma capacidad. Con este sistema la flota europea no puede crecer evitando así la sobreexplotación y favoreciendo la sostenibilidad de la actividad.

¿Puede un barco pescar lo que quiera cuando quiera?

La pesca es un sector muy regulado y controlado, la gestión de esta actividad estipula cuándo se puede pescar, qué especies se pueden capturar y cómo hay que hacerlo, y todo ello se hace en base a datos científicos.

Zonas marinas protegidas

La normativa europea y la española protegen zonas marinas de particular importancia o singularidad biológica, cuya conservación se ve amenazada por actividades de origen humano. En estas áreas la actividad pesquera se ve prohibida total o parcialmente para no interferir en la conservación de estas zonas.

¿Sabías que...?

- Europa es el 5º productor mundial de productos acuáticos, con un 4.4% del total de la producción obtenida.
- España es el principal productor de pescado de la UE, ocupando el puesto 22 de producción del mundo. Además ocupa la primera posición en generación de empleo pesquero, así como dispone de la flota más importante de la UE en términos de capacidad.
- Los planes plurianuales han permitido la recuperación de la merluza del norte y del atún rojo.
- La anchoa del cantábrico también se ha recuperado gracias a la gestión de las administraciones, para la que la UE impuso una moratoria en 2005 hasta 2010.
- La flota de cerco ha instalado en un mayor nº de barcos sondas de calibre para evitar pescar bancos de peces de talla no reglamentaria, ya que estiman las tallas de los peces antes de proceder a la pesca.
- España es uno de los países europeos más ricos en términos de biodiversidad marina. Cuenta con 8.000 km de costa, y ha marcado recientemente un hito en la conservación del mar, declarando 39 nuevas ZEPA (zonas de especial protección para las aves) a través de un proyecto pionero: LIFE+ Indemares.

100.000 FOLLETOS

Guía técnica sobre Política Pesquera Común Europea y Sostenibilidad.



Reporte elaborado por el Fondo Europeo de Pesca 2004 - 2007 y la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados

GUIA ON-LINE



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

¿ CONOCÉMOS LOS ARTES DE PESCA?

- **TODOS LOS ARTES DE PESCA LEGALES, SON SOSTENIBLES.**

Se regula dónde y cómo se puede pescar, el tamaño de la luz de malla y cada arte de pesca esta diseñado para las especies que capturan.

- **¿ INFLUYE EL ARTE DE PESCA EN EL PRECIO DEL PRODUCTO?**

Una merluza capturada con pincho, que se captura una a una y se desembarca diariamente, posee una calidad superior y por lo tanto puede tener un precio mas elevado.



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

GUIA ON -LINE

Guía técnica sobre Artes de Pesca



Las artes de pesca legales son sostenibles

Calidad Precio y Arte de Pesca

La calidad y el precio de los productos pesqueros vienen determinados por diferentes factores. Algunos de estos factores son: el tipo de flota (altura o bajura) o el arte de pesca con el que se haya capturado el producto en cuestión.

El tipo de flota influye en el precio del producto. El mismo producto capturado por pesca de bajura que pesca y vuela en el día suele tener un precio superior a ese mismo producto pescado por flota de altura que tarda más tiempo en desembarcar. Esta diferencia se verá reflejada en el precio que marcan los productos en nuestras pescaderías

El arte de pesca es otro elemento que influye en el precio. Cierta es que hay especies que pueden ser capturadas por varios artes de pesca, como por ejemplo la merluza.

Una merluza capturada con un arte de pesca que se captura una a una y se desembarca diariamente, posee una calidad superior y por lo tanto tendrá un precio más elevado.

100.000
FOLLETOS

Principales Arte de Pesca

Palangre:

Consiste en una línea principal paralela al fondo a la que se amarran muchos ramales con anzuelos cebados con carnaza que atraen a los peces por el olor del cebo. Es una pesca muy selectiva.



Especies que captura: pez espada, atún, marrajo, palometa, mero, etc.

Arrastre de fondo:

Son artes de tipo activo, que trabajan remolcados por una o dos embarcaciones. Consiste en un gran saco de malla con forma de embudo que avanza por el fondo tirado por el barco.



Especies que captura: platija, lenguado, merluza, bacalao, vieiras, almejas, gambas, cigalas, etc.

Cercos:

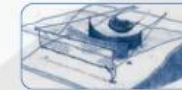
Consiste en desplegar una red formando un semicírculo que cercará al banco de peces que es atraído mediante los focos del bote lucero. La embarcación principal se llama traíña que será la que cierra el semicírculo atrapando los peces.



Especies que captura: jurel, caballa, sardina, boquerón, atún, meiva, etc.

Chinchorro:

Consiste en cercar un banco de peces con una pared de red que se dispone paralela a la costa y cuya luz de malla es tan pequeña que las especies objetivo quedan atrapadas pero no enredadas. Ambos extremos de la red tienen cables de arrastre largos.



Especies que captura: variedad de peces costeros y pelágicos como el sargo o palometa.

Red de enmalle o agallera:

Aparejo vertical que se dispone entre dos aguas o en el fondo, en la que los peces quedan atrapados en la luz de malla por las agallas.



Especies que captura: bacalao, lenguado, roncador, pargo, atún, caballa, salmón, calamar, etc.

Trasmallo: alio:

Es el arte de red fijo de enmalle más tradicional, que está formado por tres paños de red superpuestos en las que los peces se enredan al intentar atravesarlas.



Especies que captura: moluscos (sepia y pulpo), crustáceos (bogavante, langosta, cangrejo, centollo...), peces (raya, anguila, morena, mero, salmónete, etc.).

Trampas:

Son Métodos de pesca pasivos basados en un entramado de redes o compartimentos donde los peces pueden entrar pero no salir. Las nasas son recipientes que se estrechan en forma de embudos donde quedan atrapadas las presas, y las almadras están compuestas por un armazón de cables con flotadores en la superficie y fijado al fondo con anclas que permiten la verticalidad de las redes que cuelgan de los cables.



Especies que captura: nasas: pulpo, centollo, bogavante, nécora, langosta, etc. Almadras: atún rojo principalmente

Curricán, líneas y anzuelos:

Los peces son atraídos al anzuelo por estímulos visuales, sea carnada natural o más comúnmente en la forma de imitaciones artificiales de organismos de presas como señuelos, anzuelos de cucharas, lombrices, etc. Se usa un sedal con uno o varios anzuelos en el extremo y se espera a que el pez lo muerda para capturarlo.



Especies que captura: caballa, atún, meiva, salmón, lubina, calamar, etc.

LOS ARTES DE PESCA NO SON BUENOS NI MALOS, todos pueden ser sostenibles siempre que cumplan con la normativa pesquera, donde se regula desde cómo, dónde y cuándo se pueden usar hasta el tamaño de luz de malla. Cada arte de pesca está diseñado para las especies que captura.



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

DISPONIBLE EN

www.pescaverde.org

Guía sobre trazabilidad e información alimentaria facilitada al consumidor final en productos **Pesqueros y Acuícolas**



Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 – 2013
y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura,
Alimentación y Medio Ambiente.

Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca. Consulta todos los
materiales y descarga nuestras guías técnicas en www.pescaverde.org



Con la colaboración de:



	Página
1. INTRODUCCIÓN	8
2. DIFERENCIA ENTRE TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL	9
3. TRAZABILIDAD	11
3.1 Requisitos de trazabilidad	11
3.2 ¿Por qué debemos aplicar un sistema de trazabilidad?	12
3.3 ¿Cómo cumplimos con la trazabilidad?	12
3.4 Información de trazabilidad	14
3.5 ¿Cómo transmitir la información a partir de 2015?	17
3.6 ¿Qué documentación tengo que tener?	18
• Control de proveedores	18
• Control de clientes	18
• Documentos comerciales	19
• Registro de trazabilidad	19
3.7 ¿Cómo se hace el parte de trazabilidad?	19
4. INFORMACIÓN A FACILITAR AL CONSUMIDOR FINAL	21
4.1 ¿Por qué es importante la información de los productos de la pesca y la acuicultura?	21
4.2 ¿Qué es un producto envasado y un producto NO envasado?	22
4.3 Información obligatoria en los distintos productos de la pesca y acuicultura	22
• Información alimentaria de productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador.	22
• Información alimentaria de productos pesqueros congelados que se presenten sin envasar o se envasen a petición del comprador.	24
• Información alimentaria de productos de la pesca que se presenten envasados	25
4.4 ¿Sabemos qué significa cada apartado de la información alimentaria?	27
5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	36
5.1 Preguntas que puede plantearse el consumidor acerca de los alérgenos	36
5.2 ¿Cómo podemos informar al consumidor final acerca de los alérgenos presentes en la pescadería?	39
6. INFORMACIÓN VOLUNTARIA ADICIONAL	42
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	43



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

ZONAS DE CAPTURA

- Atlántico Noroeste
 - Atlántico Centro Oeste
 - Atlántico Centro Este
 - Atlántico Suroeste
 - Atlántico Sureste
 - Océano Índico
 - Océano Pacífico
- Otra: _____
- Mar Mediterráneo y Mar negro
 - Atlántico Noreste
- Subzona/División: _____
- Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO

CAPTURADO EN
AGUA DULCE

DE CRÍA

ARTES DE PESCA

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de enmalle y similares
- Redes de cerco y redes izadas
- Sedales y anzuelos
- Rastras
- Nasas y trampas
- Otras: _____

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)



_____,____ P.V.P. € KILO



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

¿Qué información debes buscar en la pescadería?

¿Por qué es importante la información alimentaria?

Transmitir la información alimentaria al consumidor final es fundamental para que éste pueda conocer el origen de los productos y sus características, y en base a esta información poder optar por una compra responsable.

¿Qué información debe trasladar el pescader@?

Para productos sin envasar o los envasados en el momento de la compra:

Además de:

- Denominación comercial de la especie.
- Nombre científico de la especie.
- Zona de captura o de cría.
- Método de producción.
- Indicación de si el producto ha sido descongelado (excepto para productos que se venden congelados)
- Precio del producto.

A partir del 13 de diciembre también:

- Arte de pesca utilizado en la captura.
- Ingredientes o coadyuvante tecnológico presentes en los alimentos que causen alergias o intolerancias alimentarias. Obligatorio para todos los alimentos.

Existen productos específicos que deben trasladar información adicional. Más información en: www.pescaverde.org

En productos congelados de forma adicional se informará de:

- Precio por Kg de peso neto
- Precio por Kg de peso escurrido
- El porcentaje de glaseado si es igual o inferior al 5%. (agua congelada que recubre el producto para evitar la oxidación y la deshidratación de este).

Modelo de etiqueta para producto fresco que se presenta sin envasar o se envasa a petición del consumidor.

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar Negro <input type="checkbox"/> Caribeño Indio <input type="checkbox"/> Caribeño Pacífico Submarino: Otro:	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CEFREDO <input type="checkbox"/> CONGELADO DE MASA DULCE <input type="checkbox"/> DE MASA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de arrastre y alfileres <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes lizas <input type="checkbox"/> Redales y arrastres <input type="checkbox"/> Trucos <input type="checkbox"/> Nasas y trapos <input type="checkbox"/> Otros:
PAÍS DE ORIGEN <input type="checkbox"/> ESPAÑA	Nombre comercial (Nombre científico) 000,000 P.V.P. € KILO	

Novedades sobre alérgenos

A partir del 13 de diciembre de 2014 se debe informar sobre los alérgenos en todos los productos alimenticios.

¿Qué es un alérgeno?

Es la sustancia que causa la alergia (polen de plantas, proteínas animales, compuestos químicos, etc.). En personas susceptibles que han estado en contacto previamente con la sustancia puede inducir reacciones alérgicas.

¿Qué alérgenos podemos encontrar en los productos pesqueros?

SULFITOS (E220- E228)

Los Sulfitos son **conservantes** que se utilizan en crustáceos (gambas, langostinos, etc.) para evitar la melanosis (ennegrecimiento de las cabezas).

Tiene una función de **conservación** del producto, y mejora su presentación. Se utilizan en muchos alimentos

Algunas personas son alérgicas al pescado, mariscos y/o moluscos, pero no es necesario indicarlo porque se reconoce por el propio nombre.

¿Pregunta a tu pescadería si algún...

100.000 FOLLETOS Y
ON-LINE



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

CARTELES INFORMATIVOS PARA LAS PESCADERÍAS

10.000
CARTELES

Consulte al profesional de Venta si existen
alérgenos presentes en los productos que se
Venden en este establecimiento

Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca 2007 - 2013
y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Con la colaboración de:     



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

VÍDEOS





FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

JORNADAS INFORMATIVAS



MURCIA



CORUÑA



AVILÉS



SEVILLA



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

DESCARGA NUESTRAS GUÍAS EN:

www.pescaverde.org



Guía Información Alimentaria

La adaptación de la información al consumidor a las nuevas exigencias constituye un reto, especialmente en cuanto a denominación de las zonas de captura y la información sobre artes de pesca utilizadas.

Descarga la guía en el formulario lateral.



Guía técnica sobre Artes de Pesca

La capacidad de captura de las flotas es el producto del esfuerzo de pesca y la eficiencia combinada de los artes de pesca y de la embarcación pesquera. Es por tanto, que el modo utilizado para la captura del pescado es crucial en la ordenación pesquera y muy

Descargar Guía

Introduzca sus datos para descargar la guía

Descargar Guía



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

VÍDEOS

ZONAS DE CAPTURA

- Atlántico Suramericano
- Atlántico Europeo
- Atlántico Centro Occidental
- Atlántico Centro Oriental
- Atlántico Occidental
- Atlántico Occidental y Meridional
- Atlántico Oriental
- Chileño Austral
- Chileño Austral
- Otros: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

- IMPRESADO
- CAPTURADO EN MASA DULCE
- EN ORO

ARTES DE PESCA

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de arrastre y desbarbado
- Redes de cerco y redes boqueras
- Anclas y arrastres
- Puercos
- Mosas y trawlers
- Otros: _____

MASA DE AGUA DULCE
MÁS DE 100.000.000

ANIL DE PESCA

15 (max)

Merluza fileteada
(*Merluccius merluccius*)

00,000 BVP. € KILO

1:15 / 4:15

MUCHAS Y GRACIAS

¡Y RECUERDA!

**CONSUMIR PESCADO
4 VECES POR SEMANA**



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

luisaalvarez@fedepesca.org

91.319.70.47

C/Fernández de la Hoz 32 Madrid