

# ESTUDI SOBRE L'ETIQUETATGE DEL PEIX ALS MERCATS DE CATALUNYA

Realitzat per la  
Unió de Consumidors de Catalunya-UCC

- 2004 -



**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix*

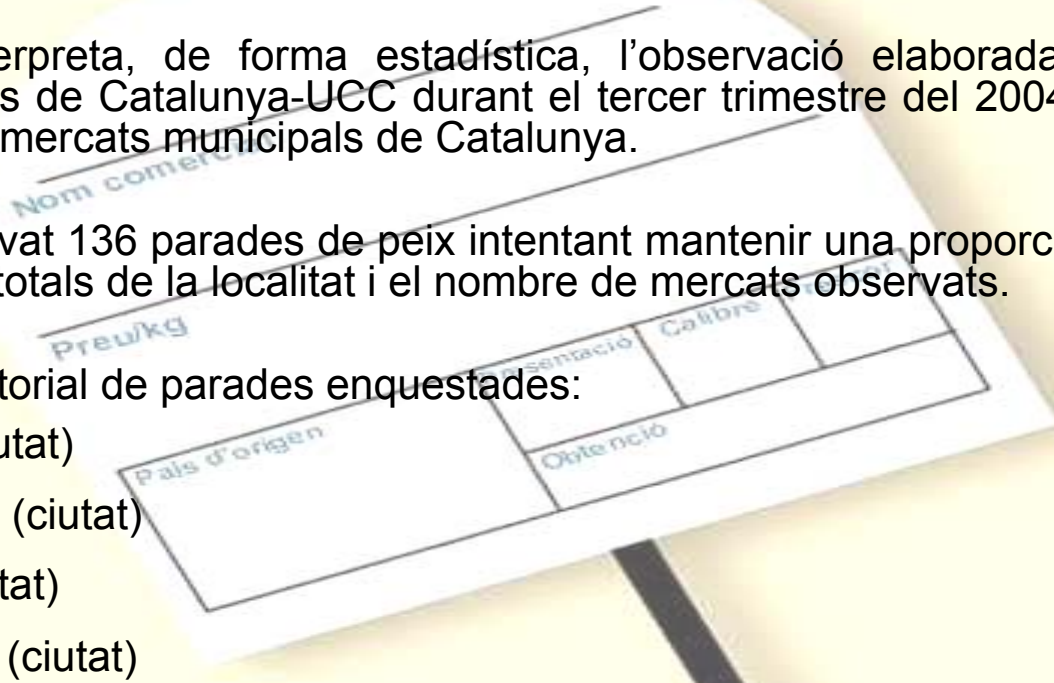
## *Presentació*

**PRESENTACIÓ**

Nom comercial		
Preu/kg		
Pais d'origen	Presentació	Calibre
	Obtenció	Esacor

- Amb aquest estudi, la Unió de Consumidors de Catalunya-UCC vol fer una aproximació a el nivell de compliment de les peixateries dels mercats municipals catalans pel que respecta a l'etiquetatge dels productes, la seva conservació, la higiene de les parades i les garanties que s'ofereixen als consumidors.
- L'estudi interpreta, de forma estadística, l'observació elaborada per la Unió de Consumidors de Catalunya-UCC durant el tercer trimestre del 2004 a les peixateries de diversos mercats municipals de Catalunya.
- S'han observat 136 parades de peix intentant mantenir una proporció entre el nombre de mercats totals de la localitat i el nombre de mercats observats.
- Relació territorial de parades enquestades:
 

Girona (ciutat)	25 parades
Tarragona (ciutat)	25 parades
Lleida (ciutat)	3 parades
Barcelona (ciutat)	58 parades
Barcelonès nord (Badalona)	25 parades



- L'observació consta de quatre punts per tal d'estudiar:

### 1.- L'etiquetatge del peix:

- **La peixateria ha etiquetat adequadament el peix?**

Per tal de complir la normativa estatal que obliga a identificar tots els productes frescos de la pesca i l'aqüicultura, la Direcció General de Pesca i Afers Marítics de la Generalitat de Catalunya ha creat un nou sistema d'etiquetatge estàndard. Aquest etiquetatge té caràcter obligatori i pretén garantir la qualitat del peix comercialitzat.

A la peixateria, el rètol ha d'informar sobre:

- El nom comercial del producte
- El país d'origen
- La frescor, dividida en tres categories: Extra (E), A o B
- El calibre, essent 1 els peixos més grossos i 5 els més petits
- La forma d'obtenció, és a dir, pesca o aquicultura
- La presentació, que identifica la forma de preparació del producte

En l'observació s'han tingut en compte tres possibilitats:

1. **TOT** el peix de la parada està adequadament etiquetat, és a dir, amb el retòl de la Generalitat de Catalunya.
2. **ALGUN** dels productes té el retòl estàndard tot i que d'altres productes de la mateixa parada no estan etiquetats o no utilitzen l'etiqueta normalitzada.
3. **CAP** dels productes a la venda està etiquetat amb el sistema estàndard.

### 2- La conservació del peix a la parada:

Per tal de garantir als usuaris una qualitat adequada dels productes que adquireixen, les peixateries ha de seguir unes pautes de conservació:

- ***Els productes estan coberts amb gel***
- ***S'utilitzen fulles***
- ***La superfície està adequadament inclinada***
- ***S'elimina de forma correcta l'aigua***

### 3.- La conservació del peix trossejat:

- ***Està aïllat evitant el contacte directe amb el gel***

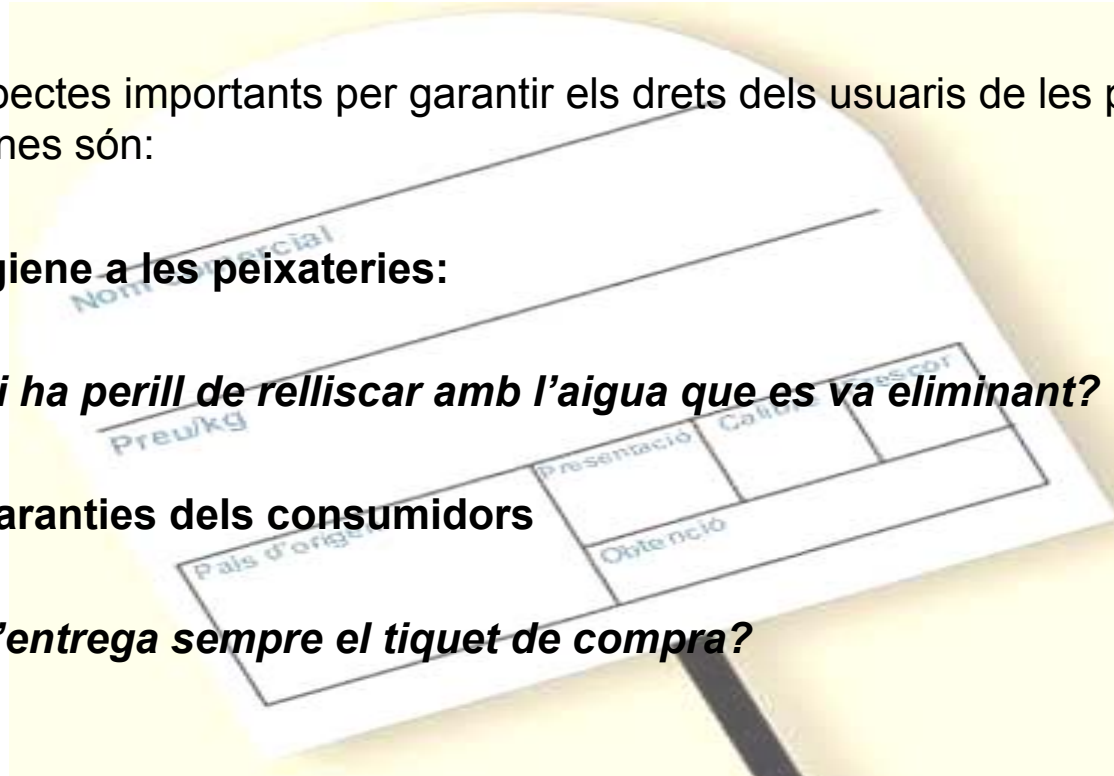
Altres aspectes importants per garantir els drets dels usuaris de les peixateries catalanes són:

#### 4.- La higiene a les peixateries:

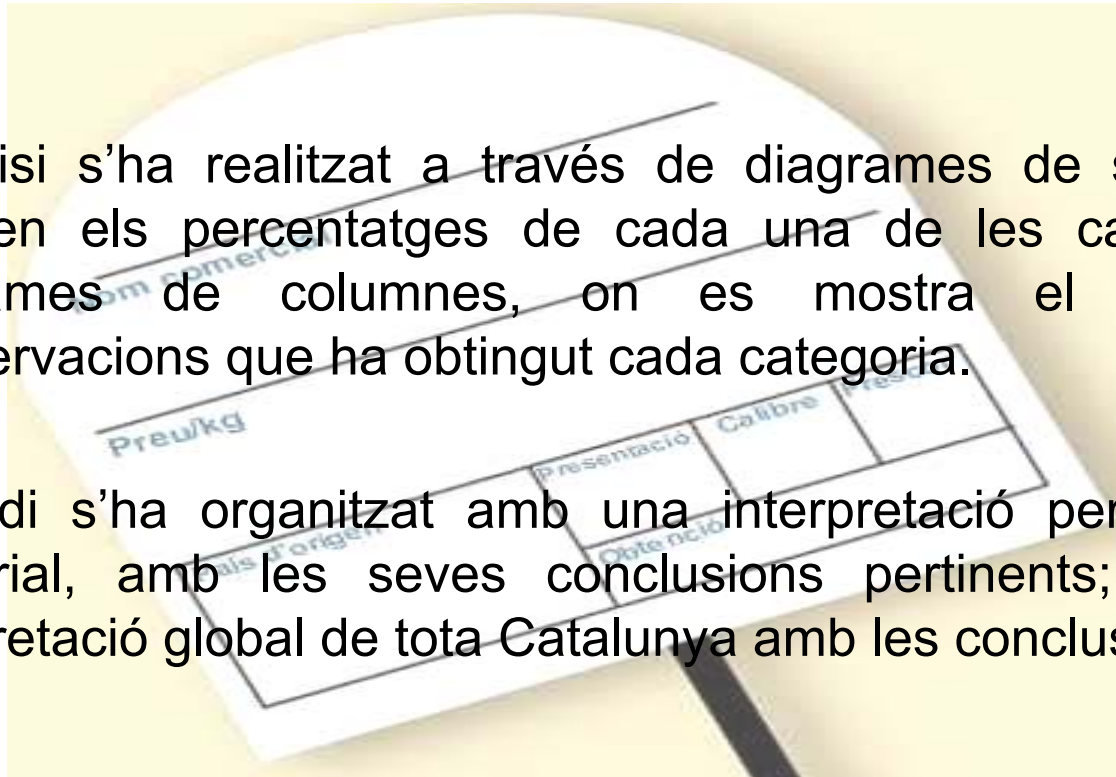
- *Hi ha perill de relliscar amb l'aigua que es va eliminant?*

#### 5.- Les garanties dels consumidors

- *S'entrega sempre el tiquet de compra?*



- L'anàlisi s'ha realitzat a través de diagrames de sectors, on es mostren els percentatges de cada una de les categories, i de diagrames de columnes, on es mostra el nombre total d'observacions que ha obtingut cada categoria.
- L'estudi s'ha organitzat amb una interpretació per a cada nucli territorial, amb les seves conclusions pertinents; i una última interpretació global de tota Catalunya amb les conclusions finals.





**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix*

*Girona*



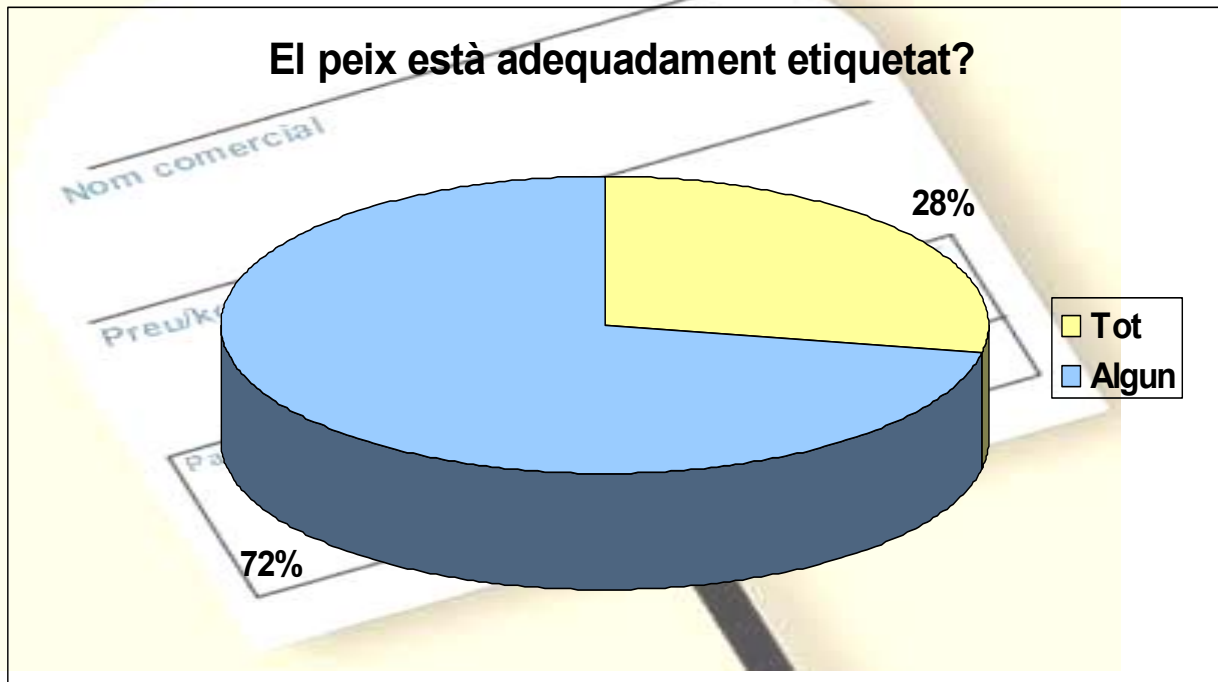


**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix*

*Girona*



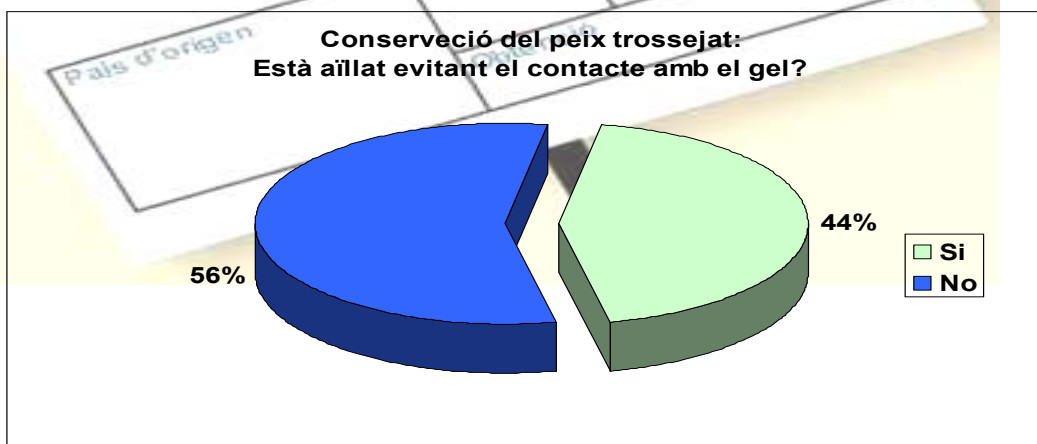
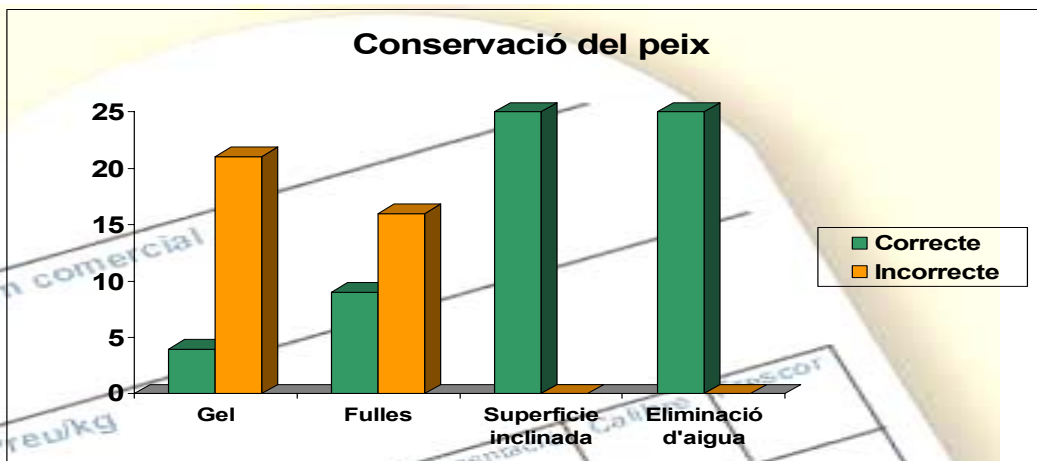


**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# Estudi de l'etiquetatge del peix

Girona



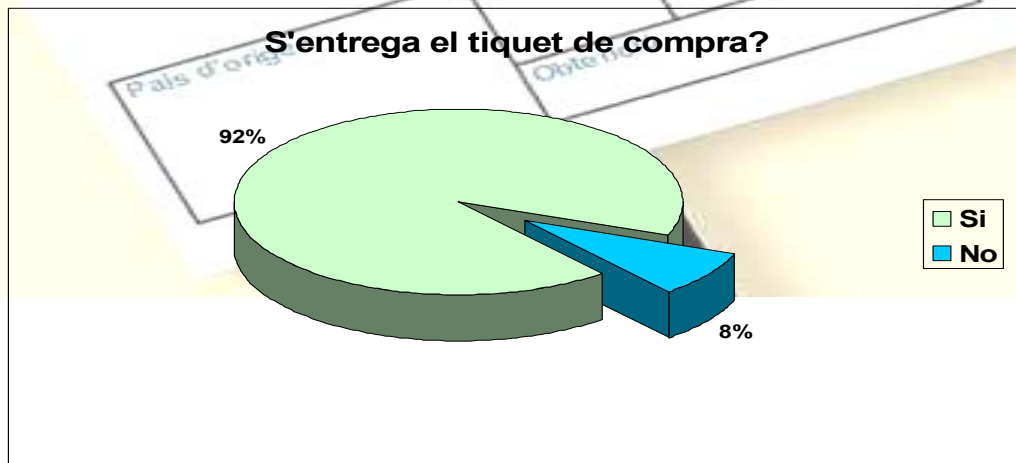
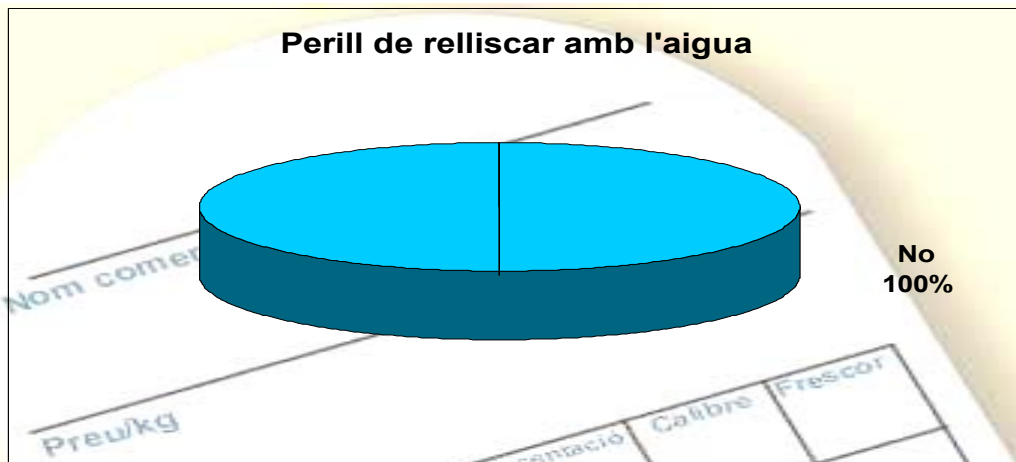


**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

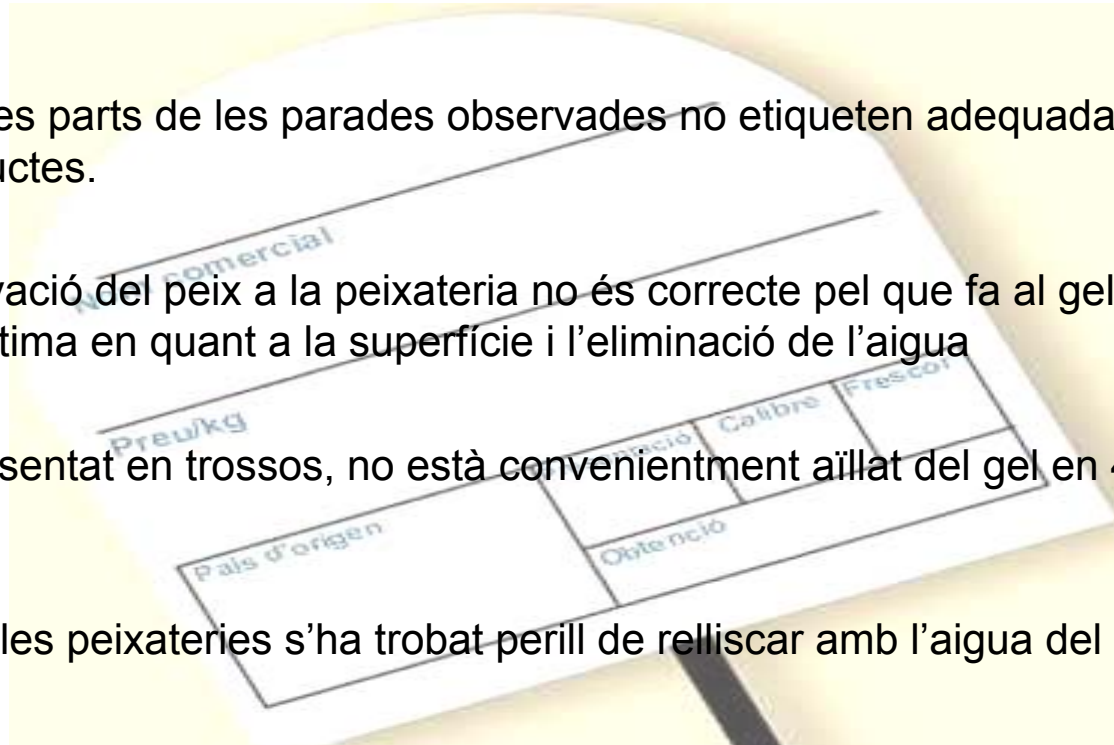
# Estudi de l'etiquetatge del peix

Girona



## CONCLUSIONS

- Tres quartes parts de les parades observades no etiqueten adequadament tots els seus productes.
- La conservació del peix a la peixateria no és correcte pel que fa al gel i les fulles, però és òptima en quant a la superfície i l'eliminació de l'aigua
- El peix presentat en trossos, no està convenientment aïllat del gel en 4 de cada 10 casos.
- En cap de les peixateries s'ha trobat perill de relliscar amb l'aigua del terra.
- L'entrega del tiquet es fa efectiva en un 92% en totes les peixateries estudiades.





**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix* *Tarragona*





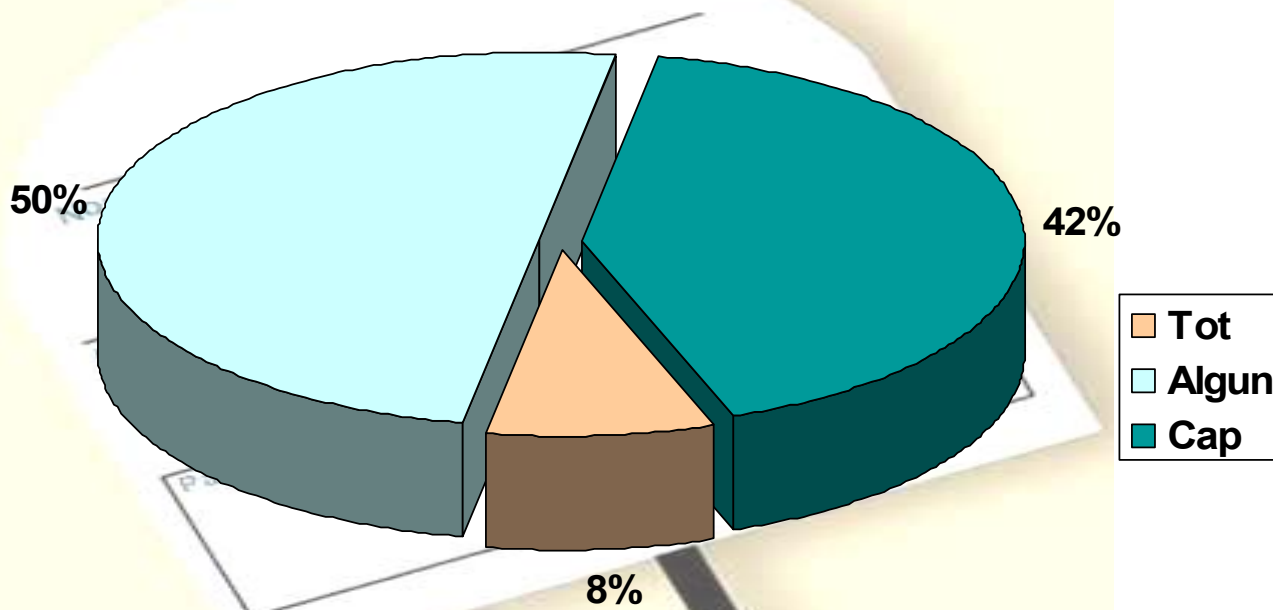
**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix*

*Tarragona*

**El peix té l'etiquetatge de la peixateria?**

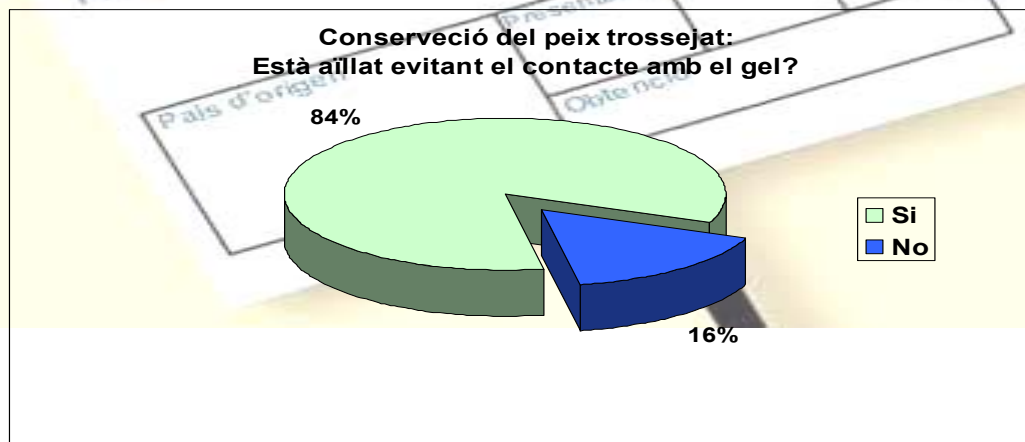
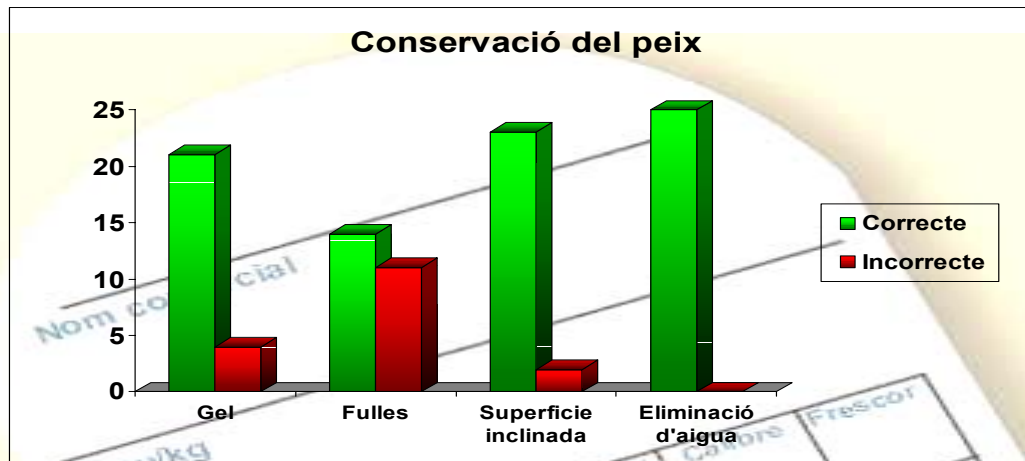




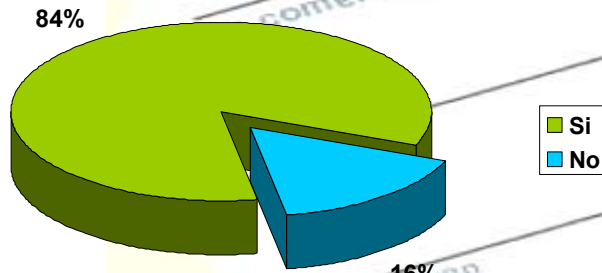
**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

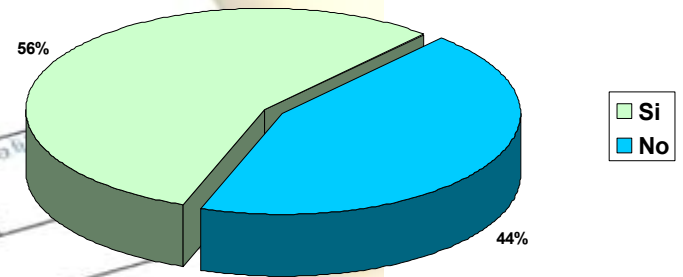
# Estudi de l'etiquetatge del peix Tarragona



**Perill de rellicar amb l'aigua**

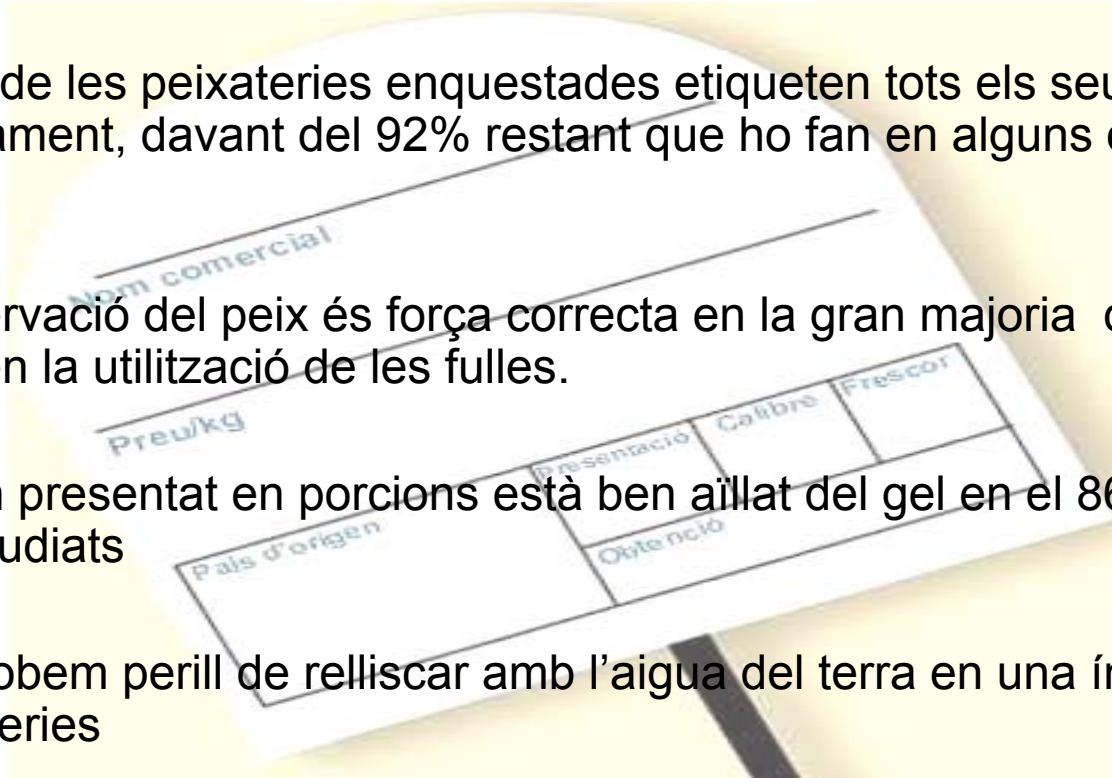


**S'entrega el tiquet de compra?**



## CONCLUSIONS

- Només 2 de les peixateries enquestades etiqueten tots els seus productes adequadament, davant del 92% restant que ho fan en alguns o en cap dels casos
- La conservació del peix és força correcta en la gran majoria dels casos, excepte en la utilització de les fulles.
- El peix en presentat en porcions està ben aïllat del gel en el 86% dels casos estudiats
- Només trobem perill de relliscar amb l'aigua del terra en una ínfima part de les peixateries
- L'entrega del tiquet de compra només es fa a la meitat dels establiments



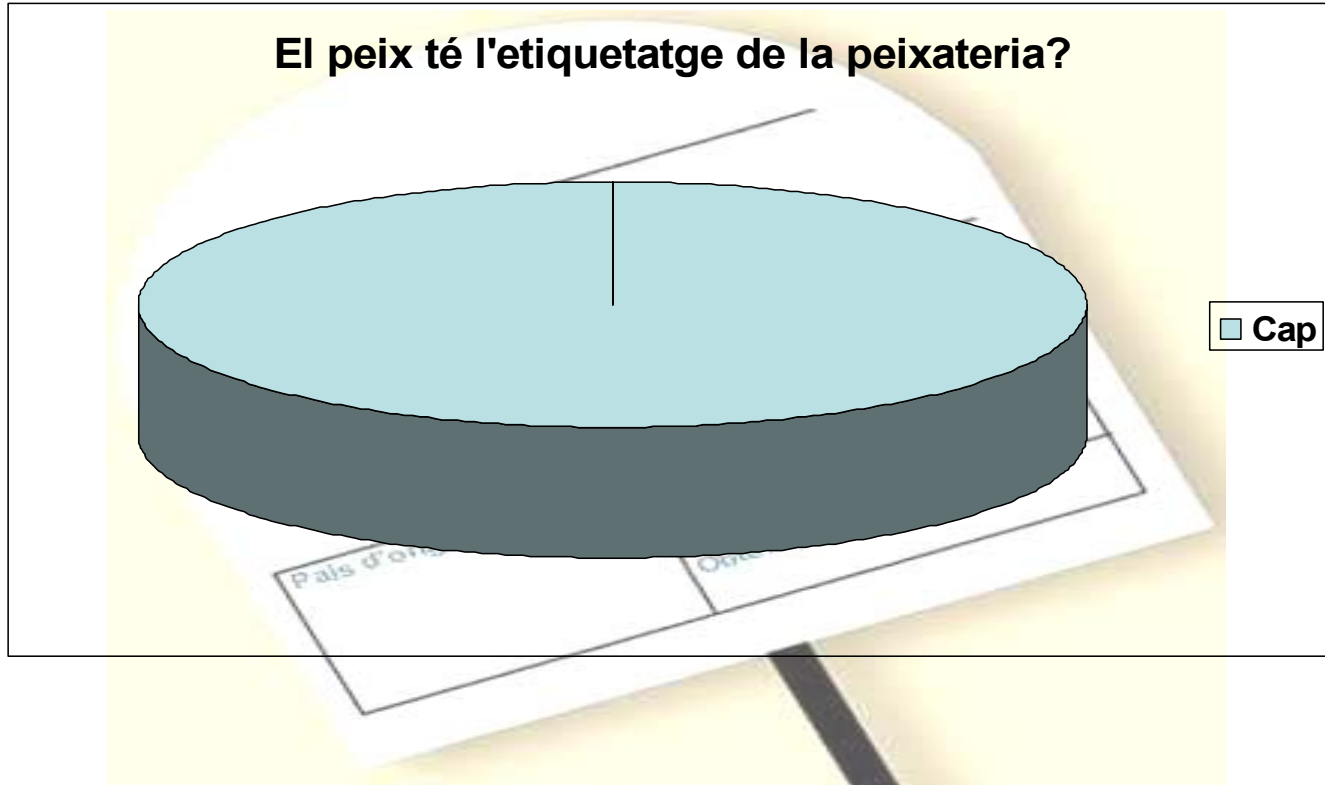


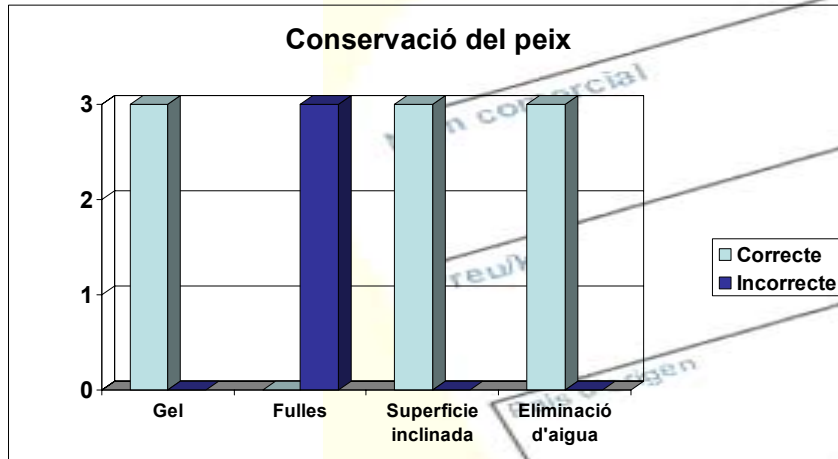
**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix* *Lleida*







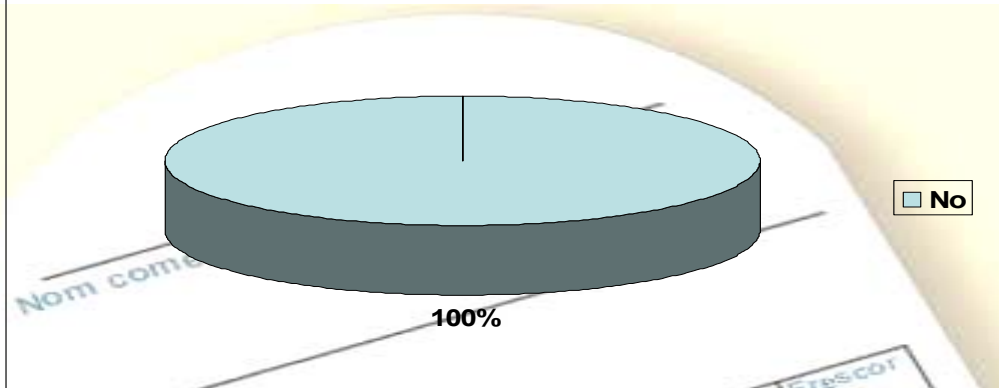


**UCC**

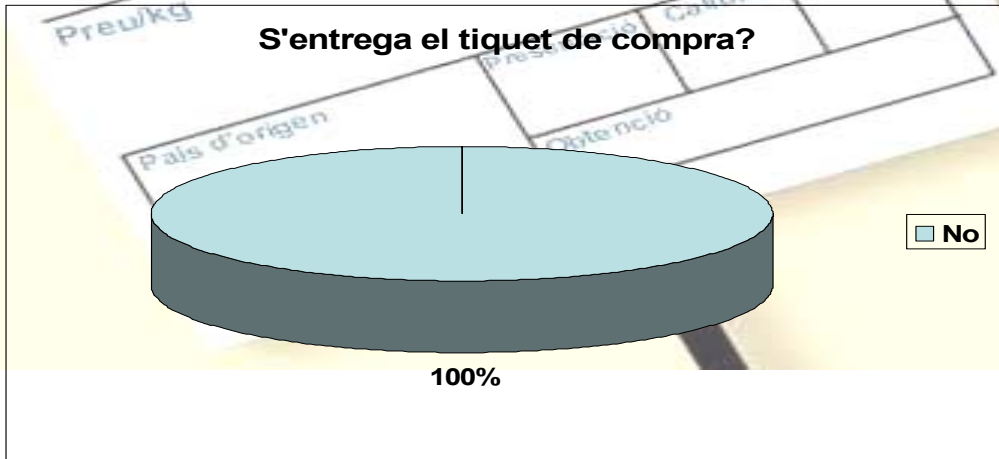
Unió de Consumidors  
de Catalunya

# Estudi de l'etiquetatge del peix Lleida

## Perill de rrelliscar amb l'aigua

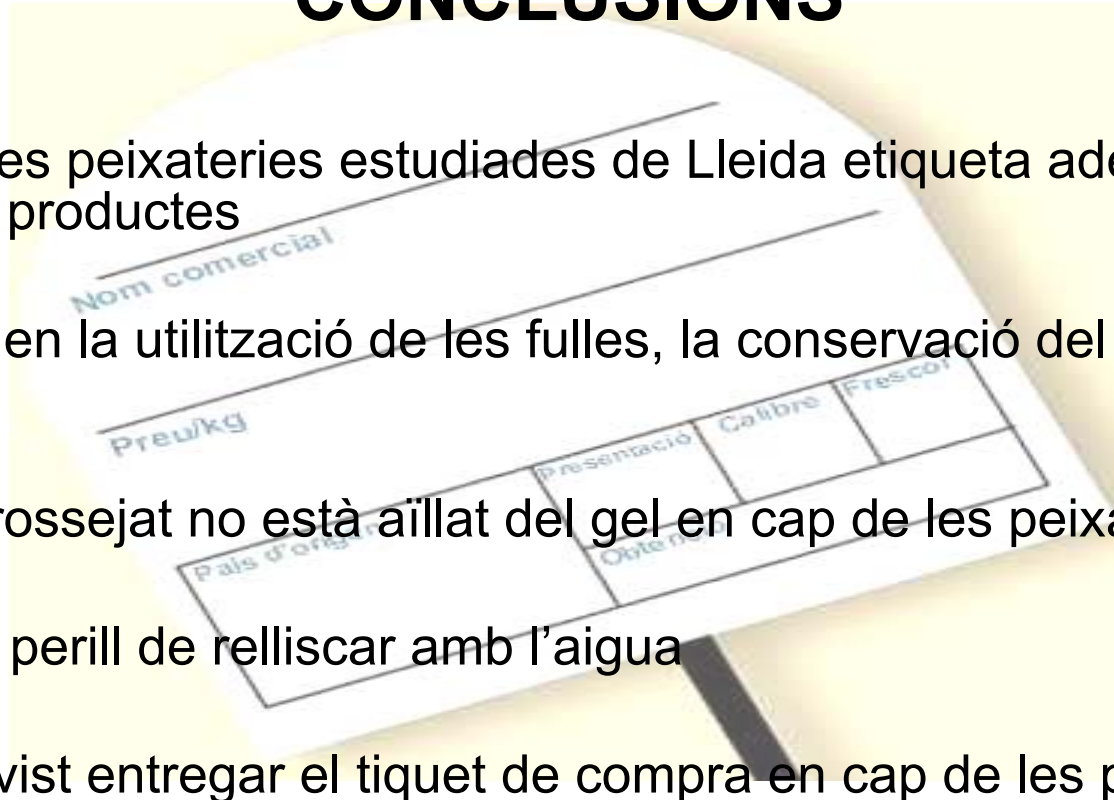


## S'entrega el tiquet de compra?



## CONCLUSIONS

- Cap de les peixateries estudiades de Lleida etiqueta adequadament els seus productes
- Excepte en la utilització de les fulles, la conservació del peix és correcte
- El peix trossejat no està aïllat del gel en cap de les peixateries
- No hi ha perill de relliscar amb l'aigua
- No s'ha vist entregar el tiquet de compra en cap de les parades estudiades



# BARCELONA (CIUTAT)



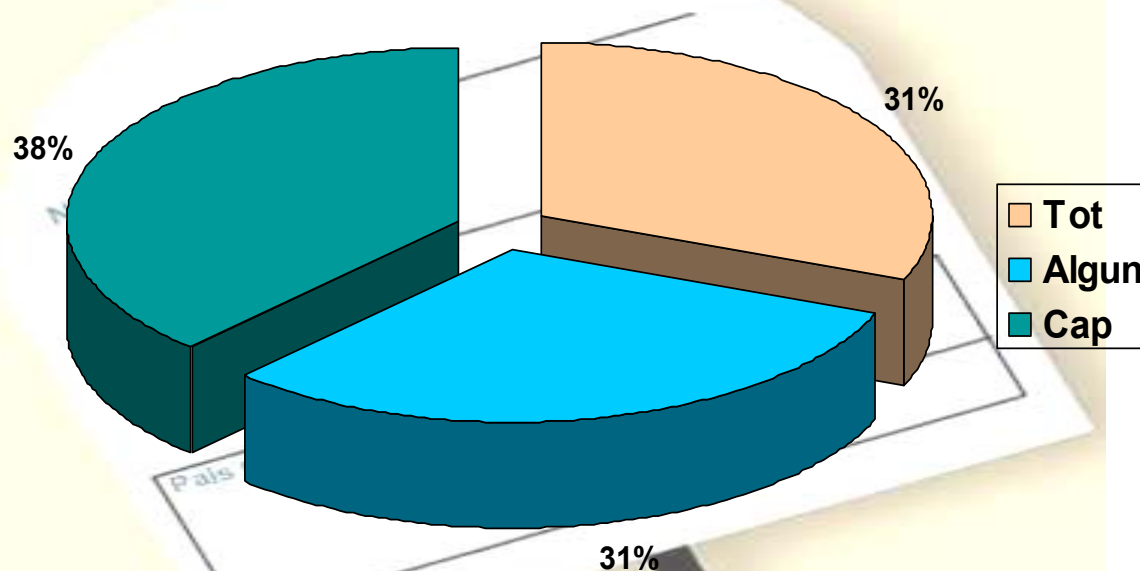


**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# *Estudi de l'etiquetatge del peix* *Barcelona*

## El peix té l'etiquetatge de la peixateria?

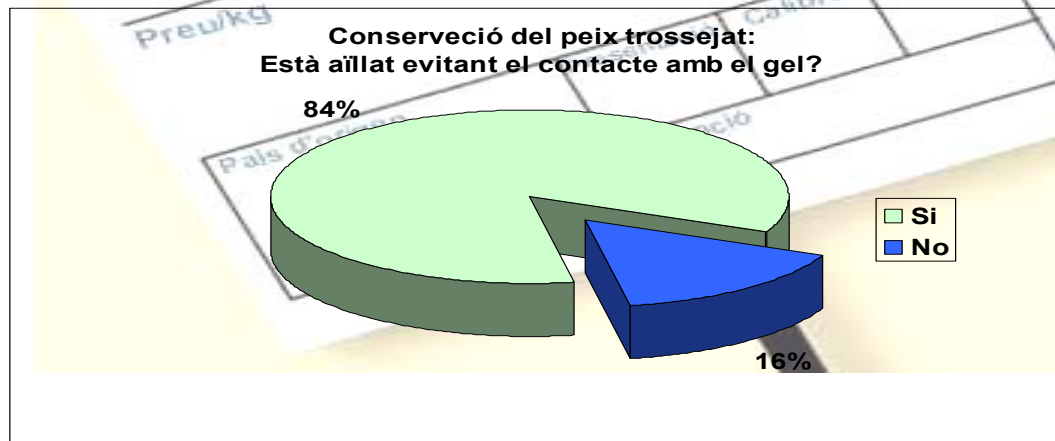
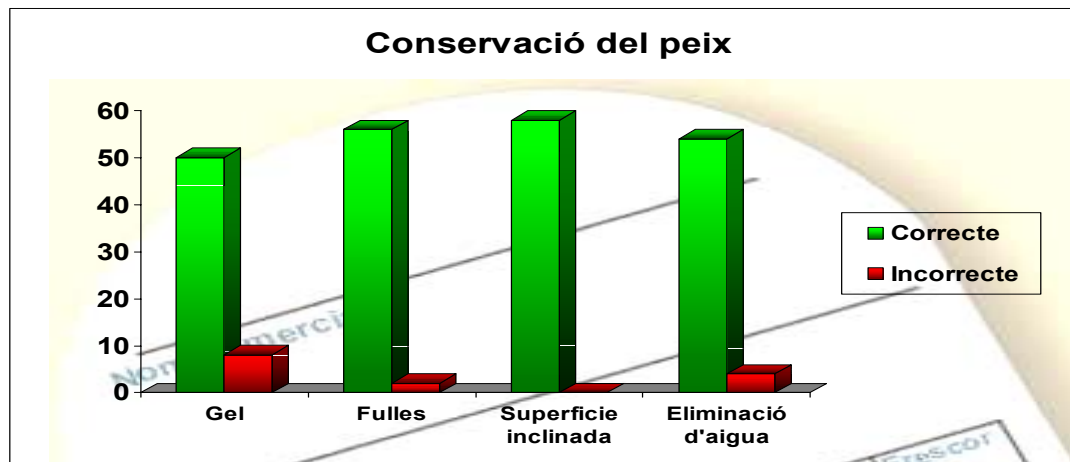




**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# Estudi de l'etiquetatge del peix Barcelona

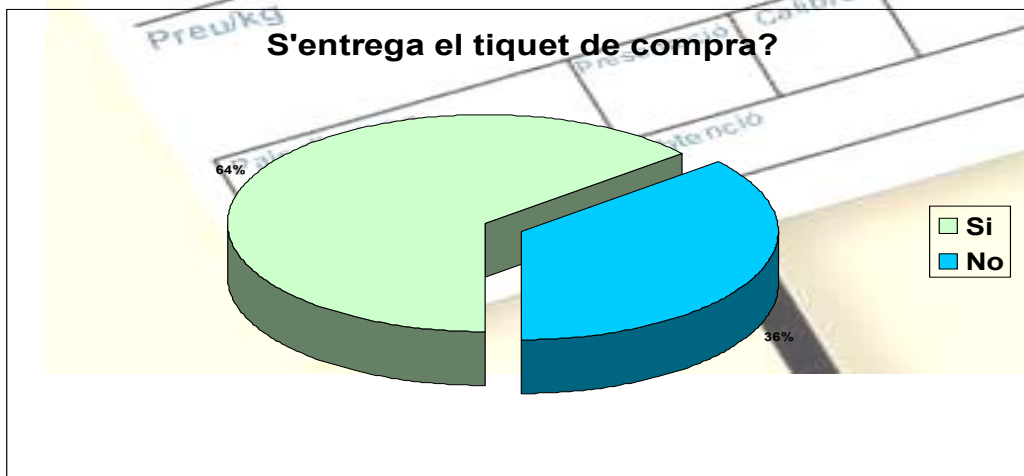
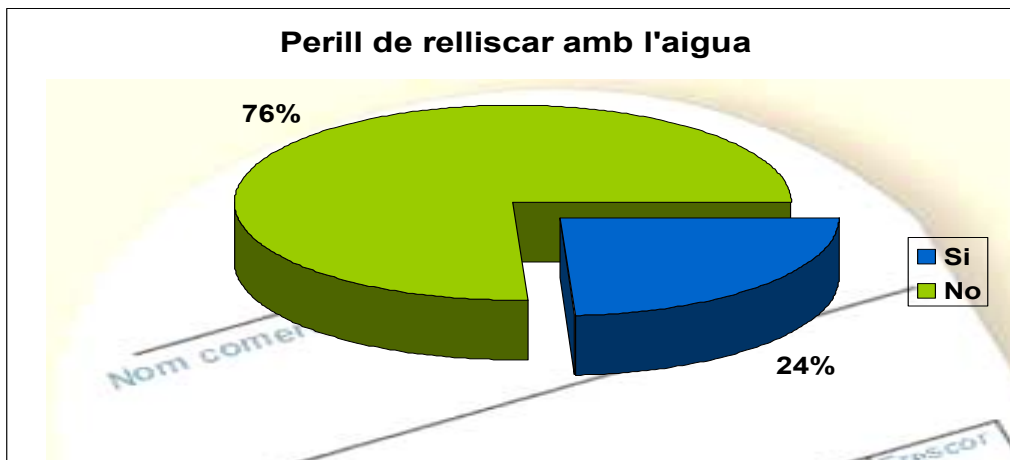




**UCC**

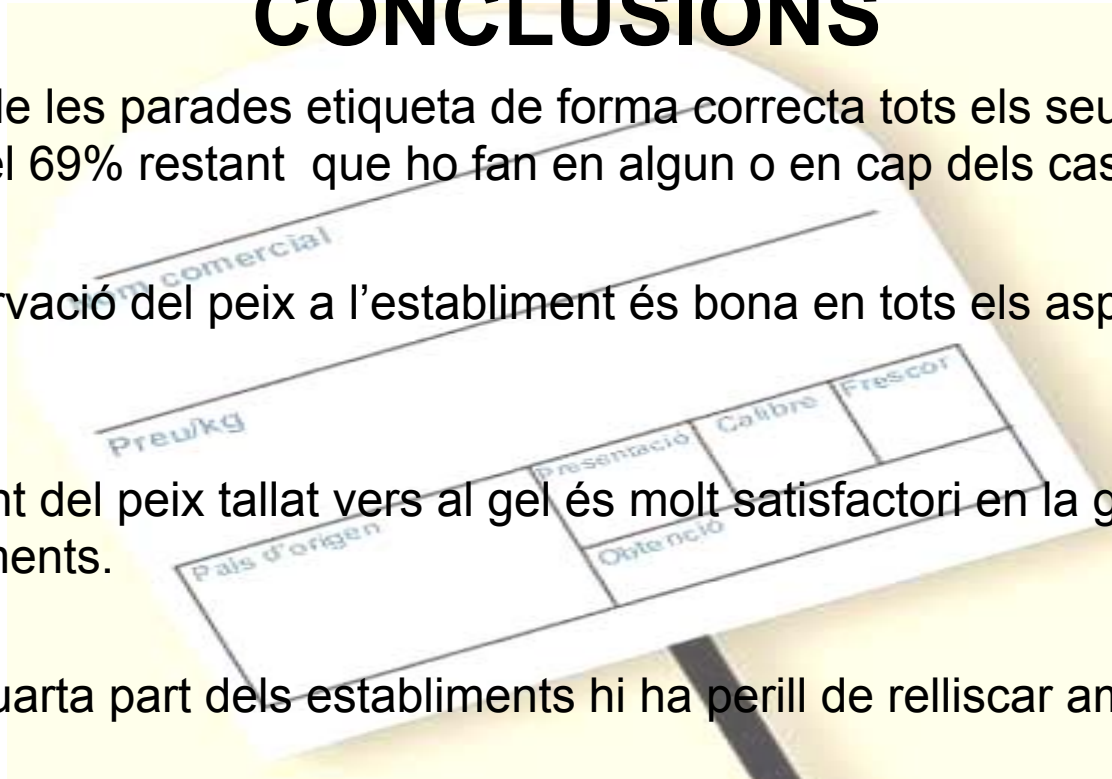
Unió de Consumidors  
de Catalunya

# Estudi de l'etiquetatge del peix Barcelona



## CONCLUSIONS

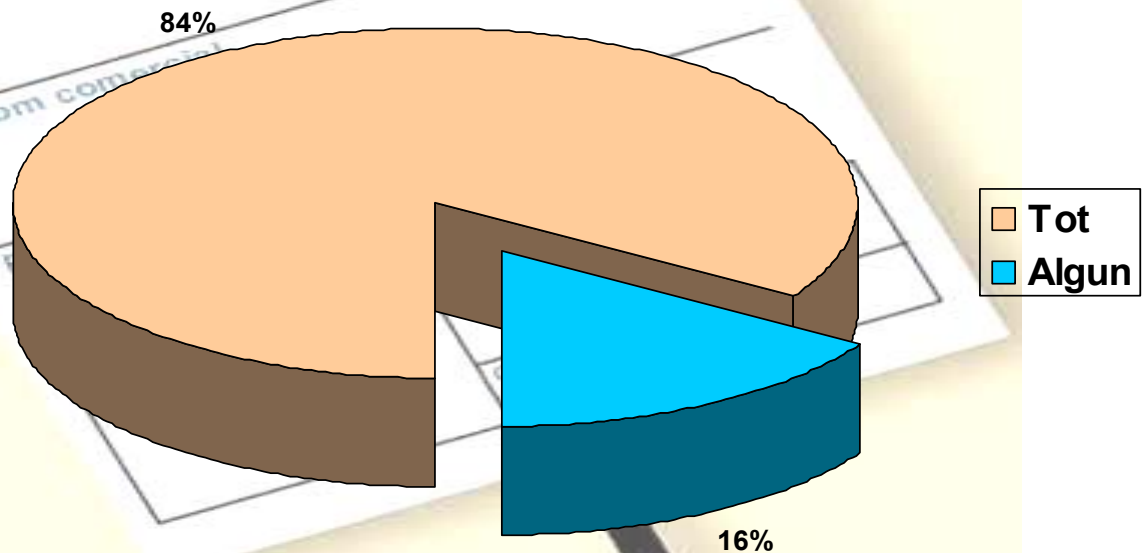
- Un 31% de les parades etiqueta de forma correcta tots els seus productes, envers del 69% restant que ho fan en algun o en cap dels casos.
- La conservació del peix a l'establiment és bona en tots els aspectes estudiats.
- L'aïllament del peix tallat vers al gel és molt satisfactori en la gran majoria d'establiments.
- En una quarta part dels establiments hi ha perill de relliscar amb l'aigua del terra.
- Un 64% dels peixaters entreguen el tiquet de compra

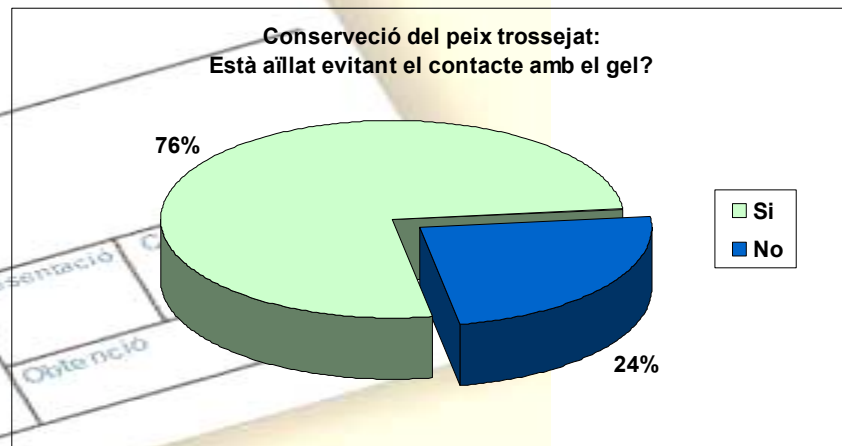
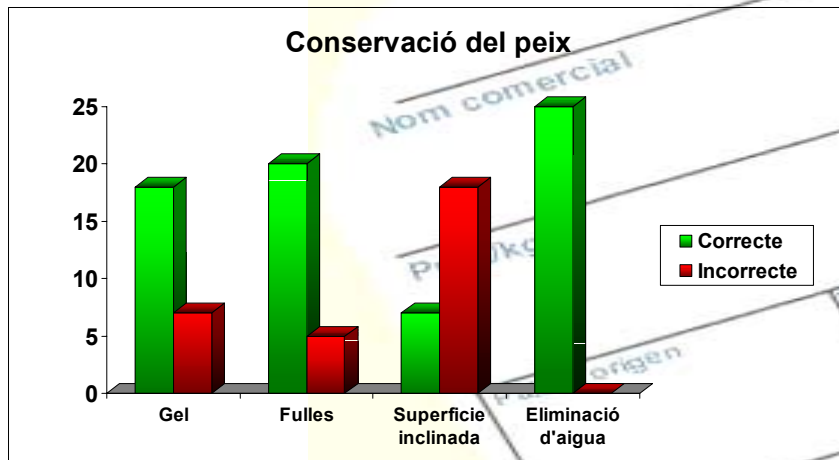


**BARCELONÈS NORD**



### El peix té l'etiquetatge de la peixateria?





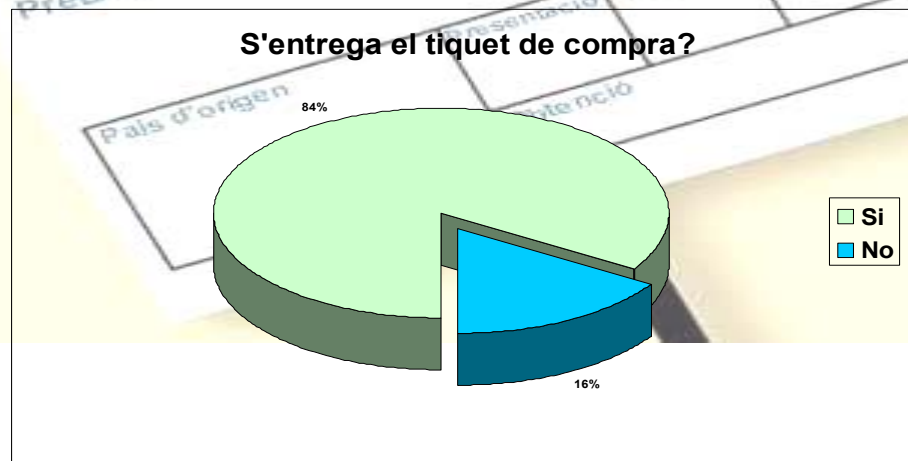
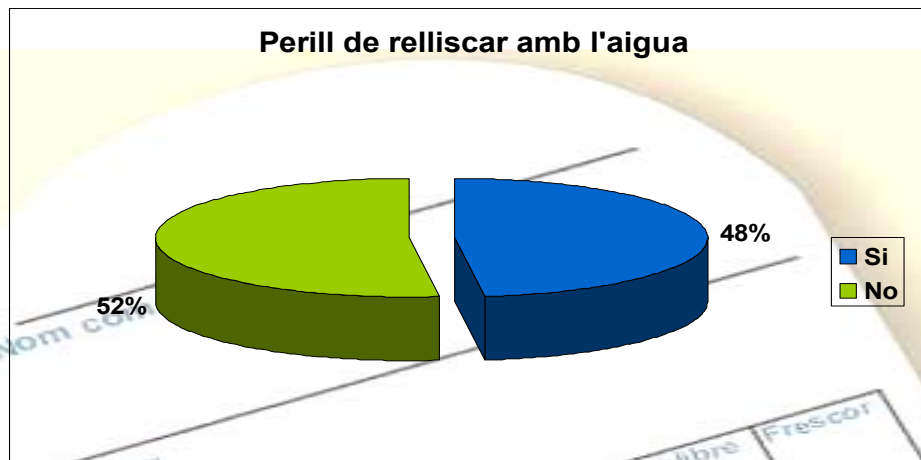


**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

# Estudi de l'etiquetatge del peix

## Barcelonès nord



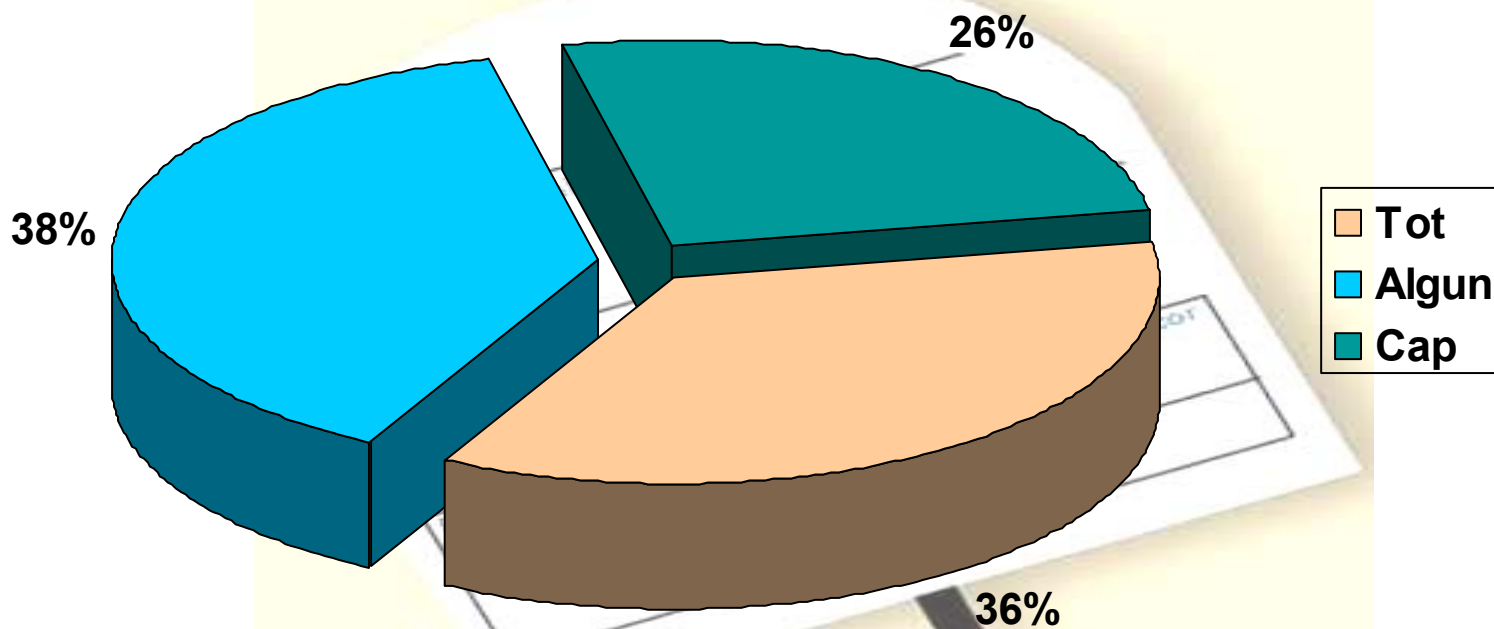
## CONCLUSIONS

- El resultat de l'etiquetatge del peix en aquesta comarca é molt encoratjador, ja que un 84% de les parades etiqueten adequadament els seus productes.
- La conservació del peix és prou bona en quant al gel i l'eliminació de l'aigua, tot i que es troben deficiències en la superfície inclinada i en menor mesura, en les fulles.
- L'aïllament del peix del gel és satisfactori en 3 de cada 4 establiments.
- Trobem perill de relliscades amb l'aigua del terra en la meitat dels establiments
- En quasi tots els establiments entreguen el tiquet de compra als consumidors

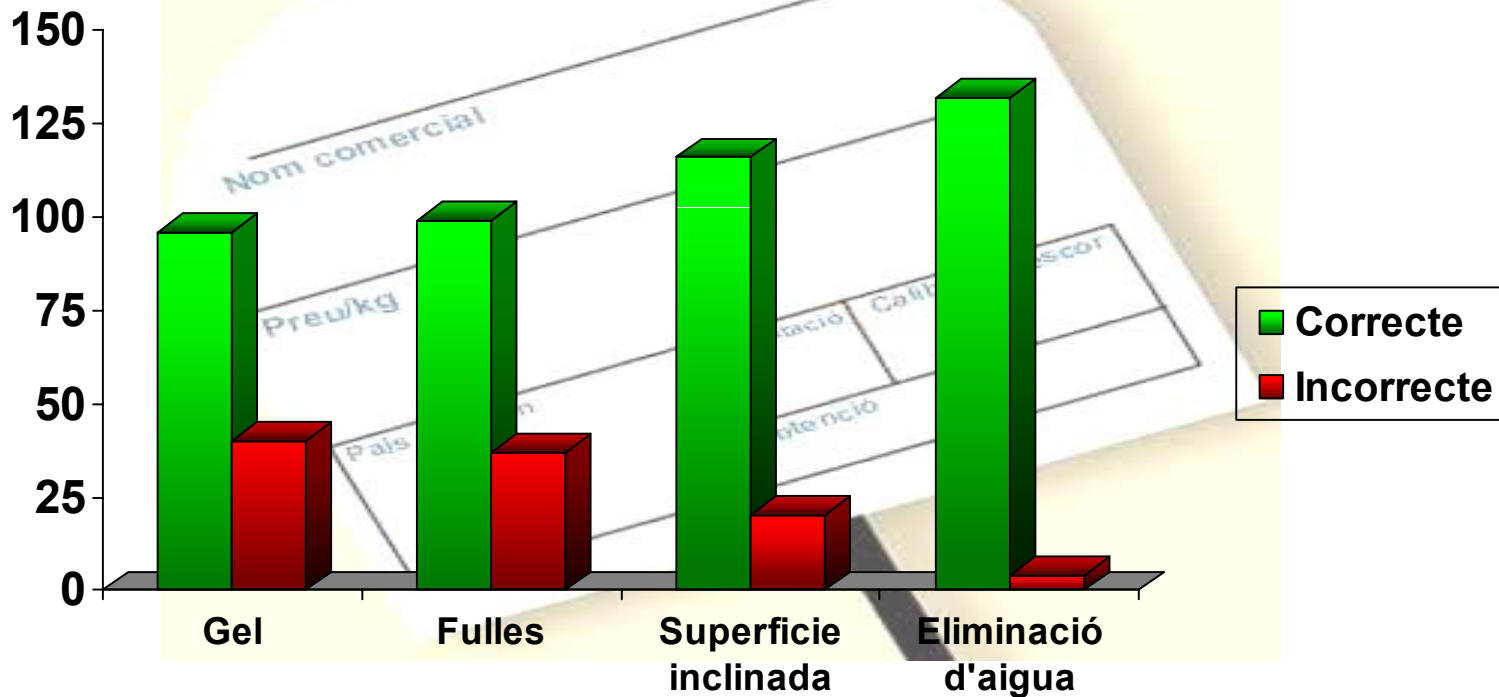
# COMPARATIVA GLOBAL



### El peix té l'etiquetatge de la peixateria?

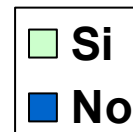
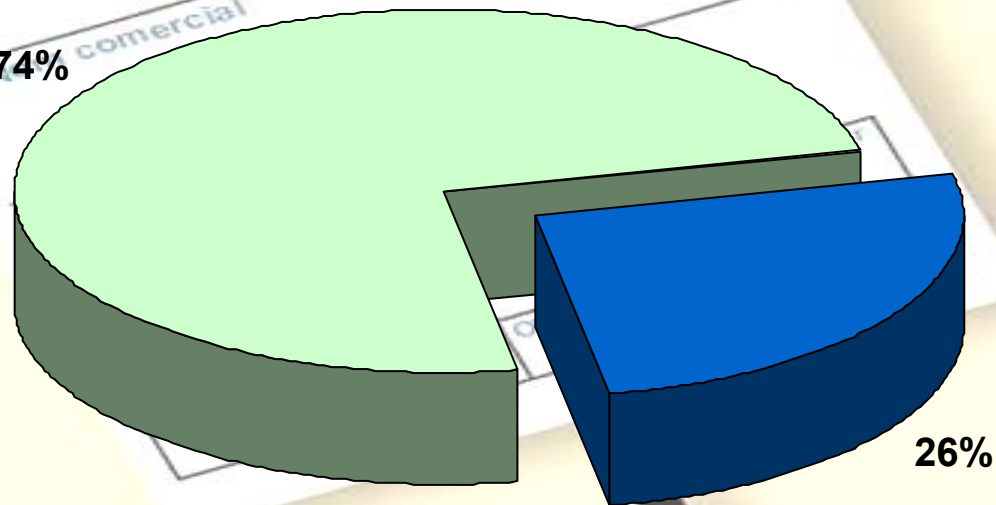


### Conservació del peix



**Conservació del peix trossejat:  
Està aïllat evitant el contacte amb el gel?**

74% comercial





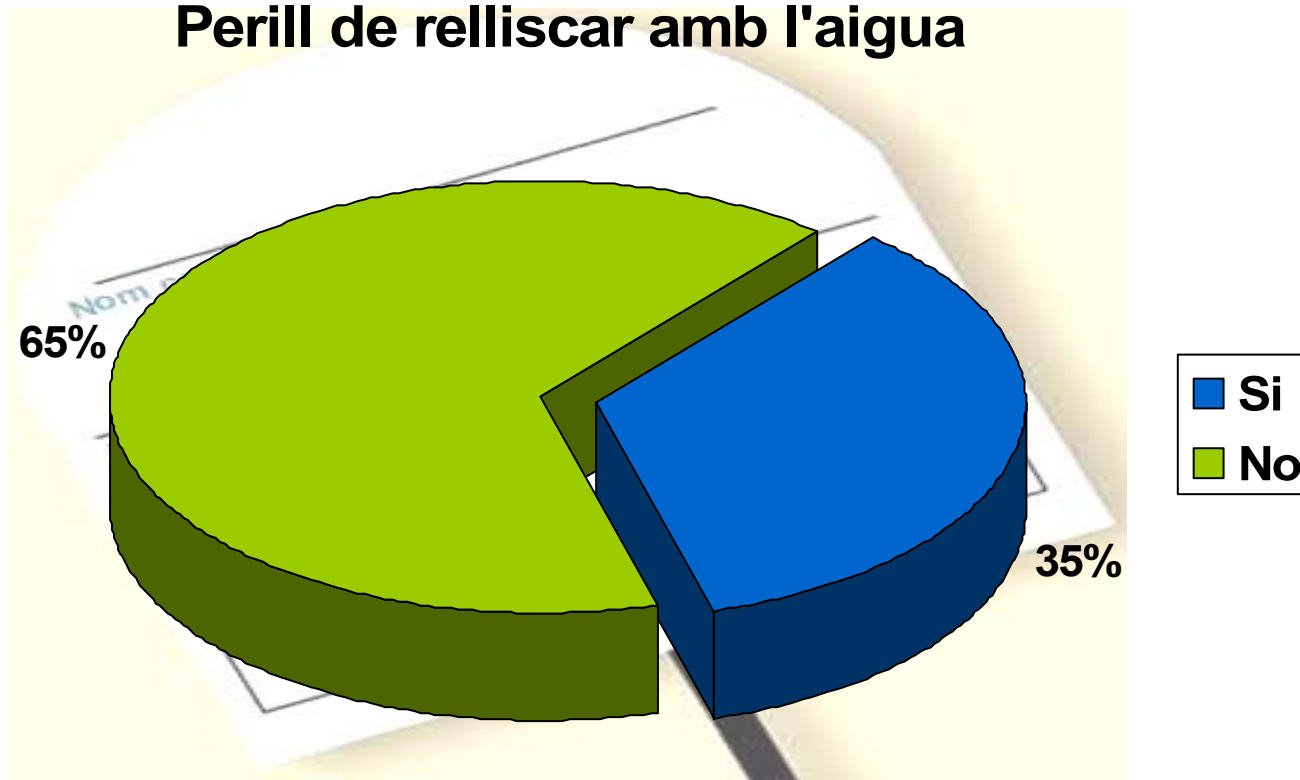
**UCC**

Unió de Consumidors  
de Catalunya

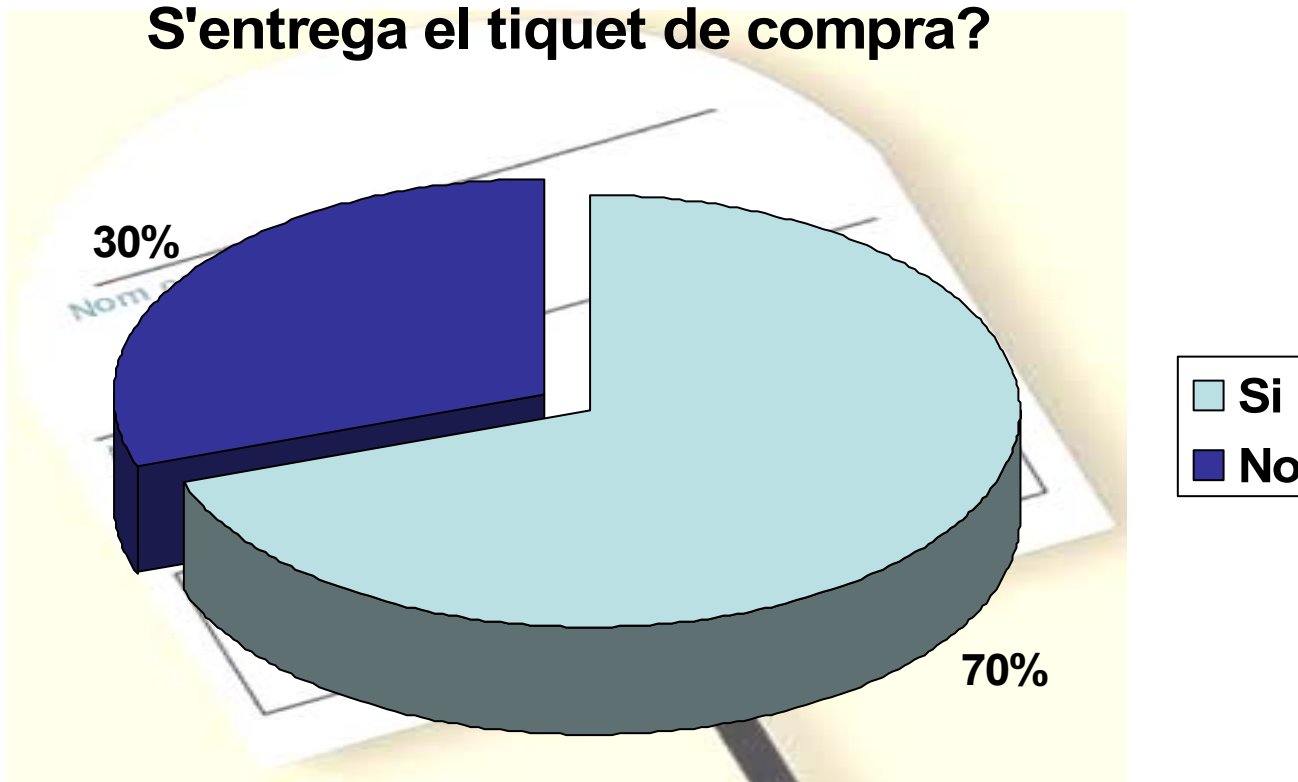
# Estudi de l'etiquetatge del peix

Comparativa global

## Perill de relliscar amb l'aigua



**S'entrega el tiquet de compra?**



## **CONCLUSIONS**

A partir de l'estudi elaborat per la Unió de Consumidors de Catalunya-UCC durant el tercer trimestre del 2004, tenint en compte que ha estat aplicat sobre una mostra significativa de 136 parades de peix de diferents mercats de Catalunya, podem observar que encara hi ha una gran mancança en la correcta aplicació de l'etiquetatge dels productes a la venda, de la que es dedueix que calen mesures concretes per alertar als responsables competents dels mercats catalans per tal que facin un seguiment directe sobre aquesta problemàtica. Pel que fa a la conservació, la higiene i les garanties dels consumidors, tres de quatre parades tenen uns resultats idonis.

- Només un 36% dels establiments tenen un etiquetat correcte dels seus productes, tenint en compte que que resultat es veu beneficiosament augmentat gràcies als bons resultats obtinguts als mercats de badalona.
- La conservació del peix a l'establiment és bona en la major part dels casos
- Tres de cada 4 peixateries s'aïlla adequadament el peix en porcions del gel
- El perill de relliscades a causa de l'aigua del terra de l'establiment el trobem a 1 de cada 3 establiments
- En un 70% dels casos, els venedors entreguen el tiquet de compra als clients