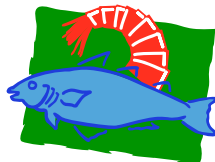


PEIX



El peix, per la seva quantitat de proteïnes, ferro, calci i minerals, és una font molt important de la nostra alimentació. Per aquest motiu es recomana consumir-ne en totes les edats i dietes, i com que és de fàcil digestió és especialment recomanable per a gent gran i infants. Però aquesta font s'està esgotant de forma alarmant i entre tots l'hem de protegir. Com? Practicant un consum responsable.

Etiquetatge

Com a consumidors hem d'exigir sempre que els productes estiguin degudament identificats, és una forma per assegurar la qualitat i la higiene del producte, per això als llocs de venda al públic, cada producte ha d'anar identificat mitjançant un rètol en el qual s'especifiqui:






- País d'origen
- Calibre (mida)
- Frescor
- Nom comercial
- Forma d'obtenció
- Forma de presentació

Peix immadur

Si es pesquen peixos que no s'han pogut reproduir (peix immadur), l'any següent el nombre de peixos que podran ser pescats serà inferior, i així, any rera any, fins que s'arribi a l'exhauriment de les espècies més comunes com són el lluç, el seitó, la sardina..... etc.

El consum de peix immadur és una pràctica no permesa, i tots hi estem implicats, tant el que en pesca, com el que en comercialitza, com el que en consumeix. Per tant, com a consumidors, diguem **NO AL PEIX IMMADUR**.

Mínims permesos :

	<u>Lluç</u>	<u>20 cms</u>	
	<u>Llenguado</u>	<u>20 cms.</u>	
	<u>Sardina</u>	<u>11 cms.</u>	
	<u>Anxova</u>	<u>9 cms.</u>	
	<u>Moll</u>	<u>11 cms.</u>	
	<u>Seitó</u>	<u>9 cms.</u>	