



<sup>(1)</sup> **ARTES DE PESCA**, según el anexo III del Reglamento (UE) n.º 1379/2013:

Redes de tiro	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SPR
Redes de arrastre	Redes de arrastre de vara	TBB
	Redes de arrastre de fondo de puertas	OTB
	Redes de arrastre de fondo a la pareja	PTB
	Redes de arrastre pelágico de puertas	OTM
	Redes de arrastre pelágico a la pareja	PTM
	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
Redes de enmalle y similares	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
	Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas	GTN
Redes de cerco y redes izadas	Redes de cerco con jareta	PS
	Lámparos	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
Sedales y anzuelos	Líneas de mano y líneas de caña (manuales)	LHP
	Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas)	LHM
	Palangres de fondo	LLS
	Palangres de deriva	LLD
	Curricanes	LTL
Rastras	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
	Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión	HMD
Nasas y trampas	Nasas (trampas)	FPO

<sup>(2)</sup> **PRESENTACIONES**, según el anexo I cuadro 1, del Reglamento (CE) n.º 404/2011:

Código alfa-3 de presentación del producto	Presentación	Descripción	SAL	Salado ligeramente húmedo	CBF+salado
CBF	Bacalao salado (escalado)	HEA con piel, espina dorsal y cola	SGH	Salado, eviscerado y descabezado	GUH+ salado
CLA	Pinzas	Pinzas sueltas	SGT	Salado eviscerado	GUT+ salado
DWT	Código CICAA	Sin agallas, sin vísceras, parcialmente descabezado y sin aletas	SKI	Sin piel	Sin piel
FIL	Fileteado	HEA+GUT+TLD+sin espina; cada pescado genera dos filetes no unidos entre sí	SUR	Surimi	Surimi
FIS	Fileteado sin piel	FIL+SKI; cada pescado genera dos filetes no unidos entre sí	TAL	Cola	Colas sueltas
FSB	Fileteado con piel y espinas	Fileteado con piel y espinas	TLD	Sin cola	Sin cola
FSP	Fileteado sin piel y con espinas dorsales	Fileteado con supresión de la piel y con espinas dorsales	TNG	Lengua	Solo la lengua; en presentaciones colectivas, utilícese el código TNG-C
GHT	Eviscerado, descabezado y sin cola	GUH+TLD	TUB	Tubo solo	Sólo el tubo (calamar)
GUG	Eviscerado y sin branquias	Sin vísceras ni branquias	WHL	Entero	Sin transformación
GUH	Eviscerado y descabezado	Sin vísceras ni cabeza	WNG	Aletas	Solo aletas
GUL	Eviscerado con hígado	GUT sin quitar el hígado			
GUS	Eviscerado, descabezado y sin piel	GUH+SKI			
GUT	Eviscerado	Sin vísceras			
HEA	Descabezado	Sin cabeza			
JAP	Corte japonés	Corte transversal con eliminación de todas las partes de la cabeza al vientre			
JAT	Corte japonés y sin cola	Corte japonés con supresión de la cola			
LAP	Lappen	Filete doble, HEA, con piel, cola y aletas			
LVR	Hígado	Sólo el hígado; en presentaciones colectivas, utilícese el código LVR-C			
OTH	Otras	Otras presentaciones (1)			
ROE	Huevas	Sólo huevas; en presentaciones colectivas, utilícese el código ROE-C			
SAD	Salado seco	Descabezado con piel, espina dorsal, cola y salado directamente			

<sup>(3)</sup> **CALIBRE Y FRESCURA**: El Reglamento (CE) 2406/96 establece las normas comunes de comercialización para las siguientes especies en fresco, entre otras: atún blanco, atún rojo, patudo, sardina, caballas, jureles, galludo y pintarroja, boquerón, merluza europea, japuta, rapes, boga, congrio, lisas, rayas, lenguados, pez cinto, sable negro, salmonetes, chopo y sepia.

El calibre y la frescura (Extra, A, B y no admitido) se determinarán con arreglo a los anexos I y II del citado Reglamento (CE).

<sup>(4)</sup> **ESTADO DE TRANSFORMACIÓN**: Según el anexo I cuadro 2 del Reglamento (CE) n.º 404/2011. **ALI**= Vivo; **BOI** = Cocido ; **DRI** = Seco ; **FRE** = Fresco ; **FRO** = Congelado ; **SAL** = Salado.