

A rellenar por el Establecimiento de Primera Venta				
Código lonja		Año		N.º transporte (4 dígitos)



Gobierno de Canarias  
 Consejería de Agricultura,  
 Ganadería, Pesca y Aguas  
 Dirección General de Pesca

N.º Documento Transporte	
--------------------------	--

## DOCUMENTO DE TRANSPORTE

Fecha de carga	Lugar de carga	N.º Declaración de recogida	N.º Documento de transporte anterior
Nombre Destino		Dirección Destino	
TRANSPORTISTA			
Nombre	Matrícula del vehículo	NIF/CIF	Dirección

CONSIGNATARIO/S DE LA PESCA TRANSPORTADA (EN SU CASO)			
Nombre / apellidos y dirección		NIF/CIF	

UNIDAD DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA					
BUQUE		Nombre			
Matrícula y folio	Arte de pesca <sup>(1)</sup>	Armador /Capitán			
Código de marea (buques de eslora >= 10m)		Puerto / lugar desembarque		Código puerto	
Fecha desembarque / descarga		Método producción*		Zona captura	

(\*): Pesca o marisqueo en aguas marinas: **Capturado**; acuicultura: **De cría**; algas y argazos: **Recolección**.

N.º lote	Cód. Alfa-3 FAO	Nombre científico	Denominación comercial	Fecha captura	Peso (kg) o n.º ejemplares/kg	n.º Presentación <sup>(2)</sup>	Calibre <sup>(3)</sup>	Frescura <sup>(3)</sup>

- Art. 10 del R.D. 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros (boe nº149, 23 de junio de 2015).

- El establecimiento autorizado o lugar del desembarque, cumplimentará y entregará al transportista el documento de transporte. En caso de que el desembarque o descarga no se realice en puerto, el transportista será el responsable de cumplimentar el documento de transporte, que deberá entregarlo en el establecimiento autorizado más cercano, en virtud art. 6 de la Orden de 4 de junio de 2002.

(<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
			SGH	Salado, eviscerado y descabezado	GUH+ salado
			SGT	Salado eviscerado	GUT+ salado
CBF	Bacalao salado (escalado)	HEA con piel, espina dorsal y cola	SKI	Sin piel	Sin piel
CLA	Pinzas	Pinzas sueltas	SUR	Surimi	Surimi
DWT	Código CICAA	Sin agallas, sin vísceras, parcialmente descabezado y sin aletas	TAL	Cola	Colas sueltas
FIL	Fileteado	HEA+GUT+TLD+sin espina; cada pescado genera dos filetes no unidos entre sí	TLD	Sin cola	Sin cola
FIS	Fileteado sin piel	FIL+SKI; cada pescado genera dos filetes no unidos entre sí	TNG	Lengua	Solo la lengua; en presentaciones colectivas, utilícese el código TNG-C
FSB	Fileteado con piel y espinas	Fileteado con piel y espinas	TUB	Tubo solo	Sólo el tubo (calamar)
FSP	Fileteado sin piel y con espinas dorsales	Fileteado con supresión de la piel y con espinas dorsales	WHL	Entero	Sin transformación
GHT	Eviscerado, descabezado y sin cola	GUH+TLD	WNG	Aletas	Solo aletas
GUG	Eviscerado y sin branquias	Sin vísceras ni branquias			
GUH	Eviscerado y descabezado	Sin vísceras ni cabeza			
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 ( <sup>1</sup> )			
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, rapas, boga, congrio, lisas, rayas, lenguados, pez cinto, sable negro, salmonetes, chopa 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).