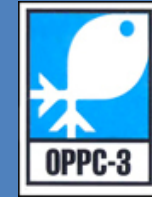


# GUÍA ESTÁNDARES TÉCNICOS

ATLÁNTICO SUDOCCIDENTAL

# ATLÁNTICO SUDOCCIDENTAL

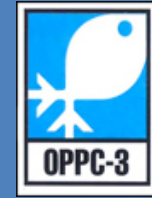


Esta guía corresponde a las especies capturadas por la flota integrante de la OPPC-3 que faenan en aguas del océano Atlántico Sudoccidental.

Este caladero comprende las aguas jurisdiccionales de Malvinas, así como las aguas internacionales que se encuentran fuera de las 200 millas de la costa Argentina y fuera de las 150 millas de la costa de Malvinas.







El objetivo de esta guía consiste en exponer una serie de estándares de denominaciones comerciales y tallas para las especies y subproductos de la flota integrante de la OPPC-3. Estos estándares se establecen en base a criterios técnicos rigurosos, consiguiendo así establecer una terminología única e inequívoca que facilite las transacciones comerciales, operaciones de elaboración, implantación de medidas de trazabilidad y, en último término, facilitar la información al consumidor.

La terminología utilizada para la elaboración de los estándares ha sido sacada del Reglamento de Ejecución (UE) nº 404/2011 de la Comisión.

A continuación se procede a explicar las abreviaturas utilizadas en las denominaciones comerciales propuestas a modo de estándares técnicos. También se expone la estructura de cada una de las fichas, identificando cada una de las partes que aparecen en dichas fichas.

# ATLÁNTICO SUDOCCIDENTAL



## Formato elaboraciones

Código	Descripción	Código	Descripción
<b>WHL</b>	Entero	<b>WNG</b>	Aletas
<b>GUH</b>	Descabezado y eviscerado	<b>HEA</b>	Cabezas
<b>GHT</b>	Descabezado, eviscerado y sin cola	<b>COCOCHAS</b>	Cocochas
<b>GHT SKI</b>	Descabezado, eviscerado, sin cola ni piel	<b>TAL</b>	Colas
<b>GHT SKI/R</b>	Descabezado, eviscerado, sin cola ni piel y recortado	<b>COLLARES</b>	Collares
<b>FIL</b>	Filete sin espinas	<b>LVR</b>	Hígado
<b>FIS</b>	Filete sin piel ni espinas	<b>ROE</b>	Huevas
<b>FIS/D</b>	Filete sin piel ni espinas y desgrasado	<b>REJOS</b>	Tentáculos
<b>ALAS</b>	Alas	<b>STICK</b>	Stick
<b>ALAS SKI</b>	Alas sin piel	<b>TUB</b>	Tubo
<b>ALAS SKI/R</b>	Alas sin piel recortadas	<b>VAINA</b>	Vaina

# ATLÁNTICO SUDOCCIDENTAL



## Tipo de corte

Código	Descripción
JAP	Corte recto o japonés
CO	Corte oblicuo
CR	Corte circular
CV	Corte en V

## Embalaje

Código	Descripción
SOL	Cajas con solapas o tipo americano
T/F	Cajas con tapa y fondo
FIL	Cajas especiales filetes
ARM	Cajas especial armarios
BOL	Bolsas
ARP	Arpilleras

## Presentación

Código	Descripción
ENV	Cada pieza envuelta en un film protector
INT	Las piezas se colocan interfoliadas
LAM	Las piezas se colocan entre láminas
BLK	Las piezas forman un bloque sin separaciones

## Sistema de congelación

Código	Descripción
ARM	Congelado en armario por contacto
TUN	Congelado en túnel por aire forzado



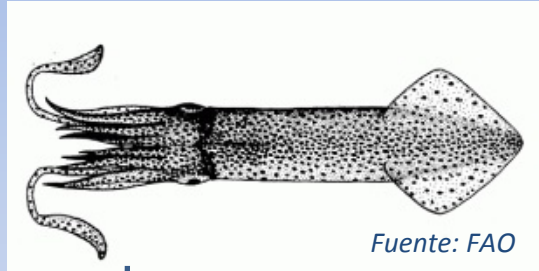
Nombre comercial

# Calamar patagónico

*Loligo gahi/Loligo patagonica (SQP)*

Código  
FAO

Nombre científico

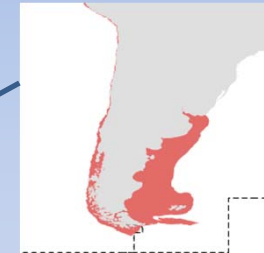


Fuente: FAO

Imagen de la especie

Zona de distribución:

Distribución geográfica  
de la especie



Fuente: FAO

Denominación  
comercial propuesta

Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Calamar patagónico	SQP	WHL	0	>26cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	1	23-26cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	2	20-23cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	3	16-20cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	4L	14-16cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	4	12-14cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	5	9-12cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	6	<9cm

Rangos de pesos y  
tamaños por categoría

Categorías de  
clasificación de las  
elaboraciones



# Merluza argentina

## *Merluccius hubbsi* (HKP)

Denominación comercial					Denominación comercial					Denominación comercial				
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	Rangos de tamaño	Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	Rangos de tamaño	Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	Rangos de tamaño
Merluza argentina	HKP	GHT	00	< 150g	Merluza argentina	HKP	FIL	3	130-160g	Merluza argentina	HKP	FIS/D	3	130-160g
Merluza argentina	HKP	GHT	0	150-200g	Merluza argentina	HKP	FIL	4	160-200g	Merluza argentina	HKP	FIS/D	4	160-200g
Merluza argentina	HKP	GHT	1X	250-350g	Merluza argentina	HKP	FIL	5	> 200g	Merluza argentina	HKP	FIS/D	5	> 200g
Merluza argentina	HKP	GHT	1	350-500g	Merluza argentina	HKP	FIS	0	< 70g	Merluza argentina	HKP	ALAS		
Merluza argentina	HKP	GHT	2	500-800g	Merluza argentina	HKP	FIS	1	70-100g	Merluza argentina	HKP	COCOCHAS		
Merluza argentina	HKP	GHT	3	800-1200g	Merluza argentina	HKP	FIS	2	100-130g	Merluza argentina	HKP	ROE		
Merluza argentina	HKP	GHT	3L	1200-1500g	Merluza argentina	HKP	FIS	3	130-160g	Merluza argentina	HKP	STICK		
Merluza argentina	HKP	GHT	4	1500-2000g	Merluza argentina	HKP	FIS	4	160-200g					
Merluza argentina	HKP	GHT	5	> 2000g	Merluza argentina	HKP	FIS	5	> 200g					
Merluza argentina	HKP	FIL	0	< 70g	Merluza argentina	HKP	FIS/D	0	< 70g					
Merluza argentina	HKP	FIL	1	70-100g	Merluza argentina	HKP	FIS/D	1	70-100g					
Merluza argentina	HKP	FIL	2	100-130g	Merluza argentina	HKP	FIS/D	2	100-130g					



Fuente: Fishbase

Zona de distribución:



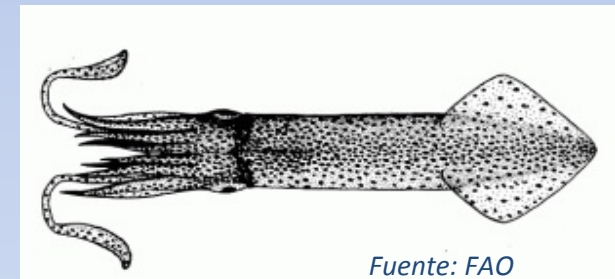
Fuente: Fishbase



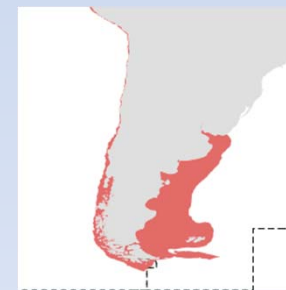
# Calamar patagónico

*Loligo gahi/Loligo patagonica (SQP)*

Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Calamar patagónico	SQP	WHL	0	>26cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	1	23-26cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	2	20-23cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	3	16-20cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	4L	14-16cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	4	12-14cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	5	9-12cm
Calamar patagónico	SQP	WHL	6	<9cm



## Zona de distribución:



Fuente: FAO

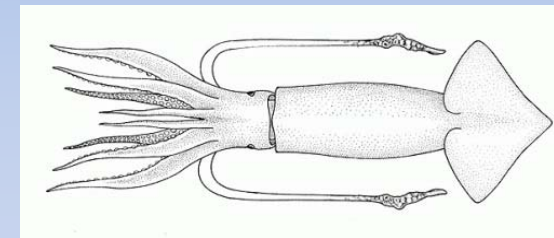




# Pota argentina

## *Illex argentinus*(SQA)

Denominación comercial				Rangos de tamaño	Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños		Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Pota argentina	SQA	WHL	0	<18cm	Pota argentina	SQA	VAINA	4	26-30cm
Pota argentina	SQA	WHL	1	18-22cm	Pota argentina	SQA	VAINA	5	>30cm
Pota argentina	SQA	WHL	2	22-26cm	Pota argentina	SQA	TUB	1	<18cm
Pota argentina	SQA	WHL	3	26-30cm	Pota argentina	SQA	TUB	2	18-22cm
Pota argentina	SQA	WHL	4	>30cm	Pota argentina	SQA	TUB	3	>22cm
Pota argentina	SQA	VAINA	1	<18cm	Pota argentina	SQA	ALAS		
Pota argentina	SQA	VAINA	2	18-22cm	Pota argentina	SQA	REJOS		
Pota argentina	SQA	VAINA	3	22-26cm					



Fuente: FAO

### Zona de distribución:

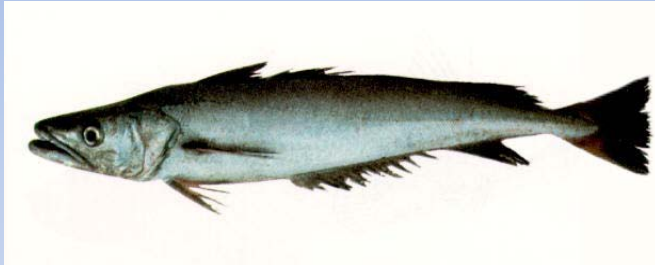


Fuente: FAO



# Merluza austral

## *Merluccius australis* (HKN)



Fuente: Fishbase

### Zona de distribución:



Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño	Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños		Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Merluza austral	HKN	GHT	0	<200g	Merluza austral	HKN	GHT	4	1500-1800g
Merluza austral	HKN	GHT	1X	250-350g	Merluza austral	HKN	GHT	5	2000-2500g
Merluza austral	HKN	GHT	1	350-500g	Merluza austral	HKN	GHT	6	>2500g
Merluza austral	HKN	GHT	2	500-800g	Merluza austral	HKN	ALAS		
Merluza austral	HKN	GHT	3	800-1200g	Merluza austral	HKN	COCOCHAS		
Merluza austral	HKN	GHT	3L	1200-1500g	Merluza austral	HKN	ROE		



# Merluza de cola

## *Macruronus magellanicus (GRM)*



Fuente: Fishbase

### Zona de distribución:



Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño	Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños		Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Merluza de cola	GRM	GHT	0	<300g	Merluza de cola	GRM	FIS	1	70-100g
Merluza de cola	GRM	GHT	1	300-500g	Merluza de cola	GRM	FIS	2	100-130g
Merluza de cola	GRM	GHT	2	500-800g	Merluza de cola	GRM	FIS	3	130-160g
Merluza de cola	GRM	GHT	3	>800g	Merluza de cola	GRM	FIS	4	>160g
Merluza de cola	GRM	FIL	0	< 70g	Merluza de cola	GRM	FIS/D	0	< 70g
Merluza de cola	GRM	FIL	1	70-100g	Merluza de cola	GRM	FIS/D	1	70-100g
Merluza de cola	GRM	FIL	2	100-130g	Merluza de cola	GRM	FIS/D	2	100-130g
Merluza de cola	GRM	FIL	3	130-160g	Merluza de cola	GRM	FIS/D	3	130-160g
Merluza de cola	GRM	FIL	4	>160g	Merluza de cola	GRM	FIS/D	4	>160g
Merluza de cola	GRM	FIS	0	< 70g	Merluza de cola	GRM	STICK		



# Rosada

## *Genypterus blacode(CUS)*

Denominación comercial				Rangos de tamaño	Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños		Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Rosada	CUS	GHT	0	<200g	Rosada	CUS	FIL	1	70-100g
Rosada	CUS	GHT	1X	250-350g	Rosada	CUS	FIL	2	100-130g
Rosada	CUS	GHT	1	350-500g	Rosada	CUS	FIL	3	130-160g
Rosada	CUS	GHT	2	500-800g	Rosada	CUS	FIL	4	>160g
Rosada	CUS	GHT	3	800-1200g	Rosada	CUS	FIS	0	< 70g
Rosada	CUS	GHT	3L	1200-1500g	Rosada	CUS	FIS	1	70-100g
Rosada	CUS	GHT	4	1500-1800g	Rosada	CUS	FIS	2	100-130g
Rosada	CUS	GHT	5	2000-2500g	Rosada	CUS	FIS	3	130-160g
Rosada	CUS	GHT	6	>2500g	Rosada	CUS	FIS	4	>160g
Rosada	CUS	FIL	0	< 70g	Rosada	CUS	HEA		



Fuente: Fishbase

### Zona de distribución:



Fuente: Fishbase



# Marujito

*Patagonotothen ramsayi* (PAT)



Fuente: Fishbase

Zona de distribución:



Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Marujito	PAT	GHT	0	<100g
Marujito	PAT	GHT	1	100-200g
Marujito	PAT	GHT	2	>200g





# Brótola austral

*Salilota australis (SAO)*



Fuente: Fishbase

## Zona de distribución:



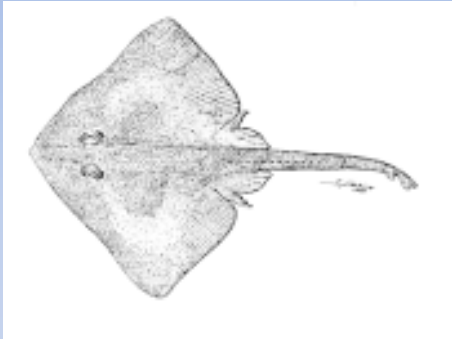
Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Brótola austral	SAO	GHT	0	<300g
Brótola austral	SAO	GHT	1	300-500g
Brótola austral	SAO	GHT	2	500-800g
Brótola austral	SAO	GHT	3	800-1000g
Brótola austral	SAO	GHT	4	1000-1500g
Brótola austral	SAO	GHT	5	>1500g
Brótola austral	SAO	FIL	1	<80g
Brótola austral	SAO	FIL	2	80-120g
Brótola austral	SAO	FIL	3	>120g
Brótola austral	SAO	FIS	1	<80g



# Raya

## *Raja spp (SKA)*



Fuente: FAO

### Zona de distribución:



Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Raya	SKA	ALAS SKI	0	<200g
Raya	SKA	ALAS SKI	1	200-400g
Raya	SKA	ALAS SKI	2	400-800g
Raya	SKA	ALAS SKI	3	>800g
Raya	SKA	ALAS SKI/R	0	<200g
Raya	SKA	ALAS SKI/R	1	200-400g
Raya	SKA	ALAS SKI/R	2	400-800g
Raya	SKA	ALAS SKI/R	3	>800g



# Polaca

*Micromesistius australis (POS)*



Fuente: Fishbase

Zona de distribución:



Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño	Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños		Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Polaca	POS	GHT	0	<300g	Polaca	POS	FIL	3	>200g
Polaca	POS	GHT	1	300-500g	Polaca	POS	FIS	1	<120g
Polaca	POS	GHT	2	500-800g	Polaca	POS	FIS	2	120-200g
Polaca	POS	GHT	3	800-1000g	Polaca	POS	FIS	3	>200g
Polaca	POS	GHT	4	1000-1500g	Polaca	POS	FIS/D	1	<120g
Polaca	POS	GHT	5	>1500g	Polaca	POS	FIS/D	2	120-200g
Polaca	POS	FIL	1	<120g	Polaca	POS	FIS/D	3	>200g
Polaca	POS	FIL	2	120-200g	Polaca	POS	STICK		



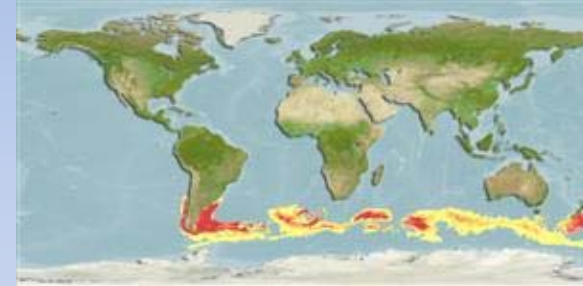
# Róbalo

*Dissostichus eleginoides (TOP)*



Fuente: Fishbase

Zona de distribución:



Fuente: Fishbase

Denominación comercial				Rangos de tamaño
Nombre común	Código FAO	Procesado	Tamaños	
Róbalo	TOP	GHT	0	<300g
Róbalo	TOP	GHT	1	300-500g
Róbalo	TOP	GHT	2	500-800g
Róbalo	TOP	GHT	3	800-1000g
Róbalo	TOP	GHT	4	1000-1500g
Róbalo	TOP	GHT	5	>1500g