

PRESENTACIONES PRODUCTOS PESCA		
Código alfa-3	Presentación	Descripción
CBF	Bacalao salado (escalado)	HEA con piel, espina dorsal y cola
CLA	Pinzas	Pinzas sueltas
DWT	Código CICAA	Sin agallas, sin vísceras, parcialmente descabezado y sin aletas
FIL	Fileteado	HEA + GUT + TLD + sin espina; cada pescado genera dos filetes no unidos entre sí
FIS	Fileteado sin piel	FIL + SKI; cada pescado genera dos filetes no unidos entre sí
FSB	Fileteado con piel y espinas	Fileteado con piel y espinas
FSP	Fileteado sin piel y con espinas dorsales	Fileteado con supresión de la piel y con espinas dorsales
GHT	Eviscerado, descabezado y sin cola	GUH + TLD
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
HET	Descabezado y sin cola	Sin cabeza ni cola
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	Hígado suelto
OTH	Otros	Otras presentaciones
ROE	Huevas	Huevas sueltas
SAD	Salado en seco	Descabezado con piel, espina dorsal, cola y salado en seco
SAL	Salado ligeramente húmedo	CBF + salado
SGH	Salado, eviscerado y descabezado	GUH + salado
SGT	Salado eviscerado	GUT+ salado
SKI	Sin piel	Sin piel
SUR	Surimi	Surimi
TAL	Cola	Colas sueltas
TLD	Sin cola	Sin cola
TNG	Lengua	Lengua sola
TUB	Tubo solo	Solo el tubo (calamar)
WHL	Entero	Sin transformación
WNG	Aletas	Aletas sueltas