



FORTITUDE FISHING

MERLUZA / HAKE

Merluza del Cabo HGT / <i>Cape Hake HGT</i>	7
Filetes de Merluza del Cabo Con Piel / <i>Skin on Cape Hake Fillets</i>	8
Filetes de Merluza del Cabo Con Piel / <i>Skin on Cape Hake Fillets</i>	9
Filetes de Merluza del Cabo Sin Piel / <i>Skinless Cape Hake Fillets</i>	10
Lomos de Merluza del Cabo Con Piel / <i>Skin on Cape Hake Loins</i>	11
Centros de Merluza del Cabo / <i>Skin on Cape Hake Steaks</i>	12
Ventrescas de Merluza del Cabo / <i>Skin on Cape Hake Bellies</i>	13
Supremas de Merluza del Cabo / <i>Skinless Cape Hake Supremas</i>	14
Embutido de Merluza del Cabo / <i>Cape Hake Sausage</i>	15
Fishblock de Merluza del Cabo / <i>Cape Hake Fishblock</i>	16
Minced Block de Merluza del Cabo / <i>Cape Hake Minced Block</i>	17

RAPE / MONKFISH

Colas de Rape del Cabo Sin Piel HGT / <i>Skinless Cape Monkfish Tails HGT</i>	21
Colas de Rape del Cabo Con Piel HG / <i>Skin on Cape Monkfish Tails HG</i>	22
Mejillas de Rape del Cabo / <i>Cape Monkfish Cheeks</i>	23

ROSADA / KINGKLIP

Rosada del Cabo HGT / <i>Cape Kingklip HGT</i>	27
Filetes de Rosada del Cabo Sin Piel / <i>Skinless Cape Kingklip Fillets</i>	28

PALOMETA / ANGEL FISH

Palometa HGT / <i>Angel Fish HGT</i>	31
Filetes de Palometa Sin Piel / <i>Skinless Angel Fish Fillets</i>	32

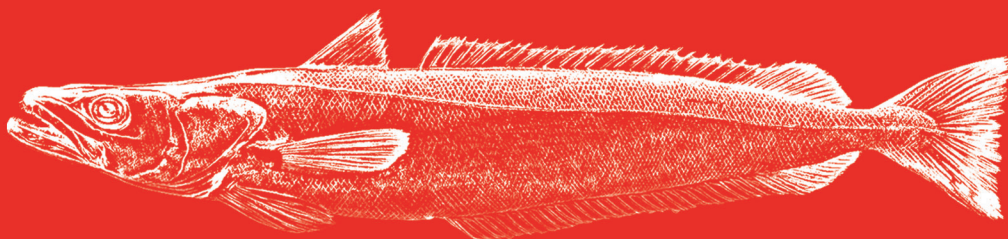
OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

Tubo de Pota / <i>Squid Tubes</i>	35
Lenguado / <i>Sole</i>	36
Sable HGT / <i>Ribbonfish HGT</i>	37
Gallineta / <i>Jacopever</i>	38
Jurel / <i>Horse Mackerel</i>	39
Caballa / <i>Mackerel</i>	40





MERLUZA / HAKE



MERLUZA / HAKE

Merluza del Cabo HGT Cape Hake HGT

Nombre científico / Latin Name

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / Description

Merluza del Cabo sin cabeza, sin vísceras, sin cola / Cape Hake HGT (Headed, Gutted and Tailed)

Congelación / Freezing

Factoría y A bordo / Land frozen and Sea frozen



Codificación Coding	Escandallo Grading	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
M000	40-80 g	Interfoliado / Interleaved	13-15 Kg
M00	80-200 g	Interfoliado / Interleaved	13-15 Kg
M0	200-300 g	Interfoliado / Interleaved	13-15 Kg
M1X	300-450 g	Interfoliado / Interleaved	13-15 Kg
M1	450-600 g	IWP	10-13 Kg
M2	600-900 g	IWP	10-13 Kg
M3C	900-1200 g	IWP	10-13 Kg
M3L	1200-1500 g	IWP	10-13 Kg
M4	1500-2000 g	IWP	10-13 Kg
M5	>2000 g	IWP	10-13 Kg

Zona de captura / Capture zone **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries Ltd 4D



MERLUZA / HAKE

Filetes de Merluza del Cabo Con Piel Skin on Cape Hake Fillets

Nombre científico / Latin Name

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / Description

Filetes de Merluza del Cabo con piel, con pocas espinas o sin espinas / Skin on Cape Hake fillets, PBI or PBO

Congelación / Freezing

A bordo / Sea frozen



Codificación Coding	Escandallo Grading	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
Nº 1	60-100 g	Interfoliado / Interleaved	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 2	100-140 g	Interfoliado / Interleaved	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 3	140-180 g	Interfoliado / Interleaved	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 4	180-220 g	Interfoliado / Interleaved	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)

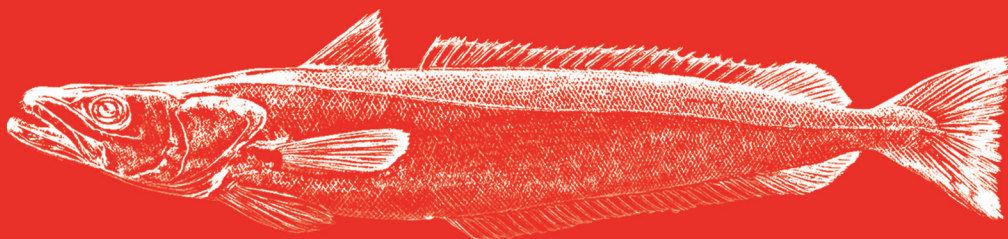
Zona de captura / Capture zone **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U



FORTITUDE FISHING



MERLUZA / HAKE

Filetes de Merluza del Cabo Con Piel Skin on Cape Hake Fillets

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Filetes de Merluza del Cabo con piel y con pocas espinas / *Skin on Cape Hake fillets, PBI*

Congelación / *Freezing*

Factoría / *Land frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 1	60-115 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
Nº 2	115-170 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
Nº 3	170-225 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
Nº 4	225-285 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
Nº 5	285-390 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
Nº 5+	>390 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



MERLUZA / HAKE

Filetes de Merluza del Cabo Sin Piel Skinless Cape Hake Fillets

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Filetes de Merluza del Cabo sin piel, con pocas espinas o sin espinas / *Skinless Cape Hake fillets, PBI or PBO*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 00	<60 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 0	60-90 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 1	90-130 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 2	130-170 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)
Nº 3	170-210 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)

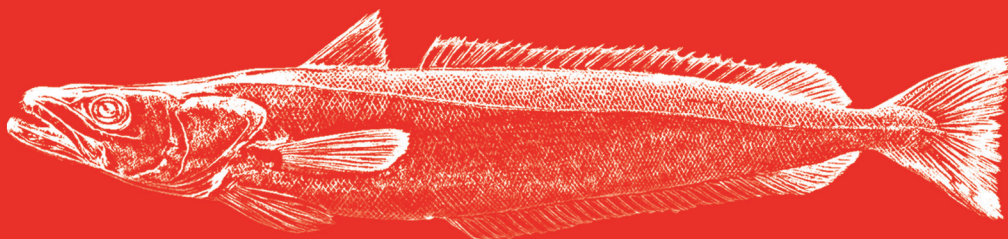
Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U



FORTITUDE FISHING



MERLUZA / HAKE

Lomos de Merluza del Cabo Con Piel Skin on Cape Hake Loins

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Lomos de Merluza del Cabo con piel y sin espinas / *Skin on Cape Hake loins, PBO*

Congelación / *Freezing*

Factoría / *Land frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
M	80-120 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
L	120-160 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
XL	160-200 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



MERLUZA / HAKE

Centros de Merluza del Cabo Skin on Cape Hake Steaks

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Centros de Merluza del Cabo con piel y sin espinas / *Skin on Cape Hake steaks, PBO*

Congelación / *Freezing*

Factoría / *Land frozen*

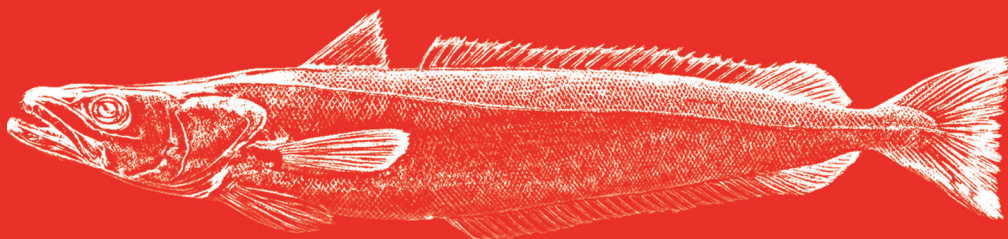


Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
M	80-120 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
L	120-160 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)
XL	160-200 g	IWP	20 Kg (4x5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



MERLUZA / HAKE

Ventrescas de Merluza del Cabo Skin on Cape Hake Bellies

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Ventrescas de Merluza del Cabo con piel y sin espinas / *Skin on Cape Hake bellies, PBO*

Congelación / *Freezing*

Factoría / *Land frozen*



Escandallo
Grading

<50 g

Presentación
Presentation

IWP

Peso neto
Net weight

20 Kg (4x5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



MERLUZA / HAKE

Supremas de Merluza del Cabo Skinless Cape Hake Supremas

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Porciones de merluza formadas a partir de filetes de Merluza del Cabo, sin piel / *Hake portions formed from pieces of skinless Cape Hake fillets*

Congelación / *Freezing*

Factoría / *Land frozen*



Escandallo
Grading

95-105 g

Presentación
Presentation

IWP

Peso neto
Net weight

20 Kg (4x5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



MERLUZA / HAKE

Embutido de Merluza del Cabo Cape Hake Sausage

Nombre científico / *Latin Name*

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / *Description*

Filetes y recortes de filetes de Merluza del Cabo, sin piel y sin espinas / *Skinless Cape Hake fillets and pieces of Hake fillets, PBO*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Escandallo <i>Grading</i>	Unidades por caja <i>Units per carton</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
8-9 cm diámetro / <i>diameter</i>	5	13-14 Kg
6 cm diámetro / <i>diameter</i>	6	10-11 Kg

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U



MERLUZA / HAKE

Fishblock de Merluza del Cabo Cape Hake Fishblock

Nombre científico / Latin Name

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / Description

Filetes de Merluza del Cabo, sin piel, sin espinas; congelados en bloque / *Skinless Cape Hake fillets, PBO; frozen in a block*

Congelación / Freezing

A bordo / *Sea Frozen*



Escandallo Grading

7,5 Kg

Presentación Presentation

2 estuches parafinados dentro de una caja máster
2 waxed inner cartons inside a cardboard master carton

Peso neto Net weight

15 Kg (2 x 7,5 Kg)

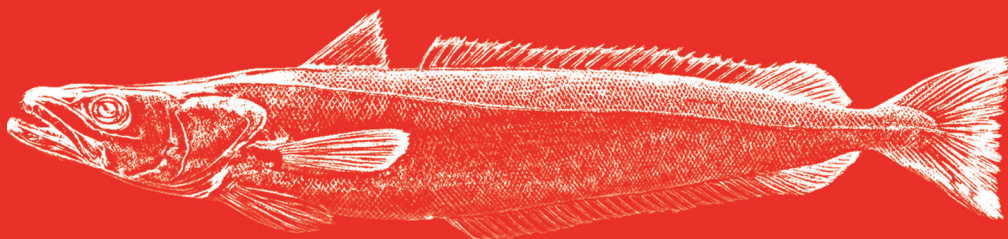
Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U



FORTITUDE FISHING



MERLUZA / HAKE

Minced Block de Merluza del Cabo Cape Hake Minced Block

Nombre científico / Latin Name

Merluccius capensis - paradoxus

Descripción / Description

Filetes y recortes de Merluza del Cabo, triturados, sin piel / *Minced skinless Cape Hake fillets and pieces*

Congelación / Freezing

Factoría / *Land frozen*



Escandallo Grading	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
7,5 Kg	2 estuches parafinados dentro de una caja máster <i>2 waxed inner cartons inside a cardboard master carton</i>	15 Kg (2 x 7,5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D





RAPE / MONKFISH



RAPE / MONKFISH

Colas de Rape del Cabo Sin Piel HGT Skinless Cape Monkfish Tails HGT

Nombre científico / *Latin Name*

Lophius vomerinus

Descripción / *Description*

Colas de Rape del Cabo sin piel, sin cabeza, sin vísceras, sin cola / *Skinless Cape Monkfish Tails HGT (Headed, Gutted and Tailed)*

Congelación / *Freezing*

Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 1	150-300 g	IWP	5 Kg, 12 Kg
Nº 2	300-600 g	IWP	5 Kg, 12 Kg
Nº 3	600-1000 g	IWP	5 Kg, 12 Kg
Nº 4	1000-1500 g	IWP	10-15 Kg
Nº 5	>1500 g	IWP	10-15 Kg

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries Ltd 4D



RAPE / MONKFISH

Colas de Rape del Cabo Con Piel HG Skin on Cape Monkfish Tails HG

Nombre científico / Latin Name

Lophius vomerinus

Descripción / Description

Colas de Rape del Cabo parcialmente peladas, sin cabeza, sin vísceras / Partially peeled Cape Monkfish tails HG (Headed, Gutted)

Congelación / Freezing

A bordo / Sea frozen



Codificación Coding	Escandallo Grading	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
Nº 1	150-300 g	IWP	12 Kg
Nº 2	300-600 g	IWP	12 Kg
Nº 3	600-1000 g	IWP	12 Kg
Nº 4	1000-1500 g	IWP	10-15 Kg

Zona de captura / Capture zone **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Kaume 5U, Tunga 9U



FORTITUDE FISHING



RAPE / MONKFISH

Mejillas de Rape del Cabo Cape Monkfish Cheeks

Nombre científico / *Latin Name*

Lophius vomerinus

Descripción / *Description*

Mejillas de Rape del Cabo recortadas / *Well-shaped Cape Monkfish Cheeks*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



Escandallo
Grading

500 g

Presentación
Presentation

Bloque en tarrina de plástico / *Block in a plastic tray*

Peso neto
Net weight

11 Kg (22x500 g) aprox.

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Kaume 5U, Tunga 9U





ROSADA / KINGKLIP



ROSADA / KINGKLIP

Rosada del Cabo HGT Cape Kingklip HGT

Nombre científico / Latin Name

Genypterus capensis

Descripción / Description

Rosada del Cabo sin cabeza, sin vísceras, sin cola / Cape Kingklip HGT (Headed, Gutted and Tailed)

Congelación / Freezing

Factoría y A bordo / Land frozen and Sea frozen



Codificación Coding	Escandallo Grading	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
Nº 0	<500 g	IWP	12-17 Kg
Nº 1	500-1000 g	IWP	12-17 Kg
Nº 2	1000-1500 g	IWP	12-17 Kg
Nº 3	1500-2000 g	IWP	12-17 Kg
Nº 4	>2000 g	IWP	12-17 Kg

Zona de captura / Capture zone **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries Ltd 4D



ROSADA / KINGKLIP

Filetes de Rosada del Cabo Sin Piel Skinless Cape Kingklip Fillets

Nombre científico / Latin Name

Genypterus capensis

Descripción / Description

Filetes de Rosada del Cabo, sin piel / Skinless Cape Kingklip fillets

Congelación / Freezing

Factoría / Land frozen



Codificación Coding	Escandallo Grading	Presentación Presentation	Peso neto Net weight
Nº 0	< 60 g	IWP	5 kg
Nº 1	60-120 g	IWP	5 kg
Nº 2	100-200 g	INT/IWP	5 kg
Nº 3	200-400g	INT/IWP	5 kg
Nº 4	400-600 g	INT	7 kg
Nº 5	600-800 g	INT	7 kg
Nº 6	800-1200 g	INT	7 kg

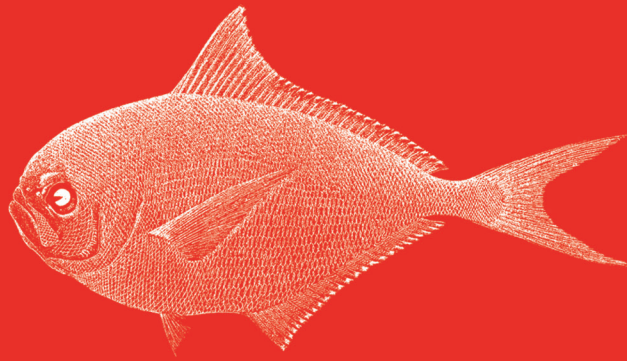
Zona de captura / Capture zone **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



PALOMETA / ANGELFISH



PALOMETA / ANGEL FISH

Palometa HGT Angel Fish HGT

Nombre científico / *Latin Name*

Brama brama

Descripción / *Description*

Palometa sin cabeza, sin vísceras, sin cola y con piel / *Skin on Angel Fish HGT (Headed, Gutted and Tailed)*

Congelación / *Freezing*

A bordo / *Sea frozen*



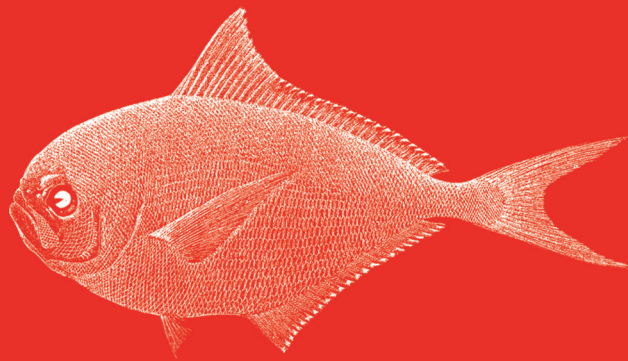
Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
M	<500 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	13-15 Kg
L	500-800 g	IWP	13-15 Kg
XL	>800 g	IWP	13-15 Kg

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U





PALOMETA / ANGEL FISH

Filetes de Palometa Sin Piel Skinless Angel Fish Fillets

Nombre científico / *Latin Name*

Brama brama

Descripción / *Description*

Filetes de Palometa, sin piel y sin espinas / *Skinless Angel Fish fillets, PBO*

Congelación / *Freezing*

Factoría / *Land frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 0	<60 g	IWP - Interfoliado / <i>Interleaved</i>	2x5 Kg
Nº 1	60-115 g	IWP - Interfoliado / <i>Interleaved</i>	2x5 Kg
Nº 2	115-170 g	IWP - Interfoliado / <i>Interleaved</i>	2x5 Kg
Nº 3	170-225 g	IWP - Interfoliado / <i>Interleaved</i>	2x5 Kg
Nº 4	225-280 g	IWP - Interfoliado / <i>Interleaved</i>	2x5 Kg
Nº 5	>280 g	IWP - Interfoliado / <i>Interleaved</i>	2x5 Kg

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

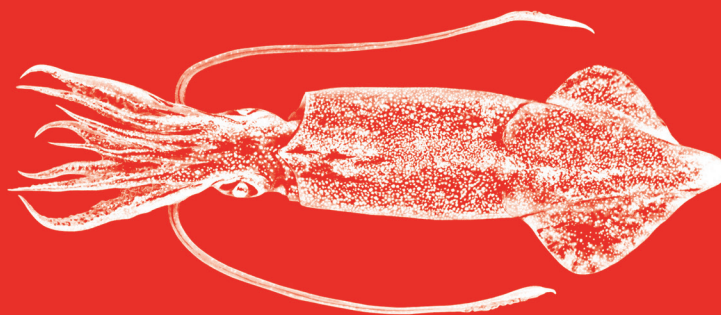
Namibia: Tunacor Fisheries Ltd 4D



FORTITUDE FISHING



OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES



OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

Tubo de Pota Squid tubes

Nombre científico / *Latin Name*

Todarodes sagittatus

Descripción / *Description*

Tubo de Pota limpio (sin vísceras, sin piel, sin alas) / *Squid tubes (no guts, no skin, no wings)*

Congelación / *Freezing*

Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Presentación
Presentation

Interfoliado / *Interleaved*
Interfoliado / *Interleaved*

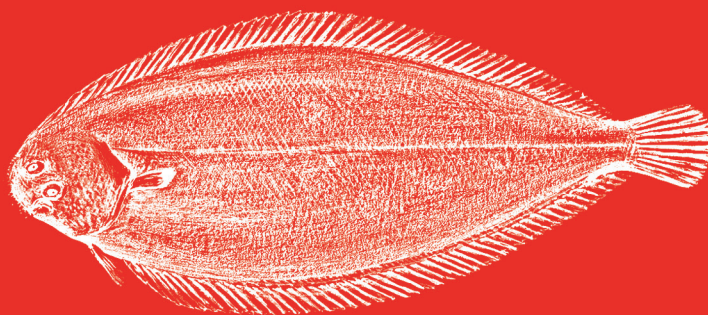
Peso neto
Net weight

15 Kg (2x7,5 Kg)
20 Kg (4x5 Kg)

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Tunacor Fisheries Ltd 4D



OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

Lenguado Sole

Nombre científico / *Latin Name*

Austroglossus microlepis

Descripción / *Description*

Lenguado entero / *Whole Sole*

Congelación / *Freezing*

Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Codificación <i>Coding</i>	Escandallo <i>Grading</i>	Presentación <i>Presentation</i>	Peso neto <i>Net weight</i>
Nº 1	<300 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	11-14 Kg
Nº 2	300-550 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	11-14 Kg
Nº 3	550-750 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	11-14 Kg
Nº 4	750-900 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	11-14 Kg
Nº 5	>900 g	Interfoliado / <i>Interleaved</i>	11-14 Kg

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries
Ltd 4D



FORTITUDE FISHING



OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

Sable HGT Ribbonfish HGT

Nombre científico / *Latin Name*

Lepidopus caudatus

Descripción / *Description*

Sable sin cabeza, sin vísceras, sin cola y con piel / *Skin on Ribbonfish HGT (Headed, Gutted and Tailed)*

Congelación / *Freezing*

Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Escandallo
Grading

200-600 g

Presentación
Presentation

Interfoliado / *Interleaved*

Peso
Weight

12-15 Kg

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries Ltd 4D



OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

Gallineta Jacopever

Nombre científico / *Latin Name*

Helicolenus dactylopterus

Descripción / *Description*

Gallineta entera / *Whole Jacopever*

Congelación / *Freezing*

Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Presentación
Presentation

Interfoliado / *Interleaved*

Peso
Weight

Peso variable / *Random weight*

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries
Ltd 4D



OTRAS ESPECIES / OTHER SPECIES

Caballa Mackerel

Nombre científico / *Latin Name*

Scomber japonicus

Descripción / *Description*

Caballa entera / *Whole Mackerel*

Congelación / *Freezing*

Factoría y A bordo / *Land frozen and Sea frozen*



Presentación
Presentation

Interfoliado / *Interleaved*

Peso
Weight

Peso variable / *Random weight*

Zona de captura / *Capture zone* **FAO 47**

Establecimientos productores autorizados, UE
Establishment producer code, EU

Namibia: Etosha Pan 7U, Kaume 5U, Tunga 9U, Tunacor Fisheries
Ltd 4D

Zona FAO

FAO area

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, más conocida por el acrónimo **FAO**, derivado de su denominación en inglés (Food and Agriculture Organization of the United Nations), divide el mundo en zonas de pesca a las que identifica con un número. Estas zonas se establecen con fines estadísticos y su delimitación se acuerda con las principales Organizaciones Internacionales destinadas a la gestión de los recursos pesqueros.

Con el fin de que el consumidor sea informado adecuadamente, es obligatorio incluir en el etiquetado de los productos de la pesca la identificación de la zona de captura del producto comercializado, aplicando la clasificación general de la FAO.

Fortitude Fishing comercializa productos capturados principalmente en el área de la **FAO 47**, en la zona del Atlántico Sureste.

*The Food and Agriculture Organization of the United Nations, more commonly known by its acronym **FAO**, divides the world into fishing areas which are assigned a numerical identification. These areas have been established for statistical purposes and the delimitation of their boundaries has been agreed upon with the most important International Organizations dedicated to the management of fisheries resources.*

For the consumer to be properly informed, the labels of fishery products are required to include the identification number of the area where the marketed product was captured, using FAO's general classification.

Fortitude Fishing markets products captured mainly in **FAO area 47**, situated in the Southeast Atlantic.





FORTITUDE FISHING

Av. García Barbón, 109 - 7º.
36201 Vigo (Pontevedra) SPAIN
(+34) 986 292 550
comercial@fortitodefishing.es

www.fortitodefishing.es