

Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos



INCOPECA
Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura



En pro de la pesca y consumo responsable en Costa Rica



PESCADORES ARTESANALES EN PALITO, ISLA CHIRA.

MarViva
promueve
la pesca
responsable y el
fortalecimiento
de procesos de
mercado, que
valoren la
implementación
de buenas
prácticas, en
apoyo de la
conservación
de los recursos
marinos y del
mejoramiento
de la calidad
de vida de las
comunidades
costeras.



Indice

PÁGINA

REGLAMENTO TÉCNICO	6
CONSEJOS PARA EL CONSUMIDOR	8
ANGUILA	10
ATÚN	12
BAGRE	14
BARRACUDA	16
BASSA O PANGASIO	18
CABRILLA	20
CAMARÓN BLANCO	22
CAMARÓN BLANCO DE CULTIVO	24
CAMARON FIDEL	26
CAMARÓN PINKY O ROSADO	28
CONGRIO	30
CORVINA PEQUEÑA	32
CORVINA REINA	34
DORADO	36
JAIBAS	38
LANGOSTA	40
LENGUADO	42
MACARELA	44
MARLIN	46
MARLIN BLANCO	48
PARGO	50
PEZ VELA	52
PULPO	54
RAYA	56
TIBURÓN	58
TILAPIA	60
BIBLIOGRAFIA Y CREDITOS	62

Esta guía es parte del proyecto “Promoción de consumo responsable de pescado y mariscos”, galardonado en la VI edición del Premio “Antorcha Ambiental 2012” de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).

Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos

PRESENTACIÓN

La “Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos” surge ante la necesidad de generar un material visual que apoye las labores de verificación y cumplimiento del Reglamento Técnico para el Etiquetado de Productos Pesqueros, Decreto Ejecutivo N°36980-MEIC-MAG, aprobado en febrero de 2012 por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC) y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Esta guía de campo contiene la información necesaria para que los funcionarios de las instituciones competentes, como el MEIC, el Servicio Nacional de Salud Animal (Senasa), y el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (Incopesca), cuenten con mejores elementos técnicos para la verificación del etiquetado de producto pesquero según las nuevas regulaciones.

Asimismo, esta guía será de utilidad para los comerciantes de pescado y mariscos, porque

contiene información importante que propiciará la adecuada aplicación del etiquetado en sus establecimientos.

Para la elaboración de esta guía, la Fundación MarViva contrató expertos en manejo y comercialización de producto pesquero, quienes han apoyado en la elaboración de los contenidos técnicos del presente documento.

Como siguiente paso, MarViva en conjunto con el MEIC e Incopesca, iniciará un proceso de capacitación de inspectores y posteriormente, realizará una campaña de sensibilización para el consumidor final, bajo el enfoque de la promoción del consumo responsable de producto pesquero.

Viviana Gutiérrez Delgado
Gerente de Incidencia Política
Fundación MarViva

Análisis del Reglamento Técnico para Etiquetado - RTCR 449:2010

POR FUNDACIÓN MARVIVA

Reglamento Técnico para el Etiquetado de Productos Pesqueros Frescos, Congelados y Descongelados, de Venta a Granel o Preempacado en el Punto de Venta

El Reglamento Técnico RTCR 449:2010 fue publicado en La Gaceta N° 31 de 13 de febrero de 2012, mediante el decreto ejecutivo N°36980-MEIC-MAG. Su entrada en vigencia es el 13 de agosto de 2012.

¿CUÁL ES EL OBJETO DEL REGLAMENTO TÉCNICO PARA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS PESQUEROS?

Establece los requisitos básicos de información para el etiquetado de los productos pesqueros. Los productos objeto de este reglamento se clasifican y designan de la siguiente manera:

- Productos Pesqueros Acuícolas y Silvestres Frescos.
- Productos Pesqueros Acuícolas y Silvestres Congelados.
- Productos Pesqueros Acuícolas y Silvestres Descongelados.

Asimismo, las disposiciones de este reglamento aplican al producto pesquero de venta a granel o preempacados en el punto de venta, nacionales e importados.

¿CÓMO SE ETIQUETA EL PRODUCTO PESQUERO?

Los requisitos de información de etiquetado deberán contemplarse en los

envases o empaques de los productos. Las etiquetas podrán ser de cualquier material y deberán estar adheridas al producto con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Para productos de venta a granel la información obligatoria que aquí se regula, deberá constar en la góndola, el anaquel o exhibidor del producto.

¿CUÁL ES LA FINALIDAD DEL REGLAMENTO?

El reglamento busca que el producto pesquero sea etiquetado correctamente y con ello proveer al consumidor la información adecuada sobre lo que está comprando. El reglamento procura las bases para trabajar en la dirección de formar al consumidor de producto pesquero, esto hace posible que los consumidores que así lo deseen, favorezcan con su elección de comprar opciones más sostenibles, y ambientalmente responsables.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EL NUEVO REGLAMENTO?

Las disposiciones del nuevo reglamento vienen a ordenar el uso de denominaciones comerciales durante el proceso de comercialización de producto pesquero. El reglamento contiene un listado con los **nombres comunes**, que en adelante serán los autorizados para el etiquetado de estos productos.

El reglamento busca corregir irregularidades en lo que respecta al uso de nombres comerciales que confunden o

inducen a error al consumidor, así como eliminar el uso de nombres de “fantasía”. Tal es el caso de la carne de tiburón, la cual se ha venido comercializando como: “bolillo”, “bolillón”, “cazón” y “cornuda”. En adelante, el reglamento exige que la carne de tiburón se rotule como “tiburón”.

Otro ejemplo interesante es el caso de la bassa o pangasio, producto importado que en Costa Rica se ha venido comercializado como “corvineta”. El reglamento elimina el uso de la denominación “corvineta” en tanto confunde al consumidor por su similitud con la “corvina”, la cual es una especie distinta, con propiedades nutricionales particulares y un precio mayor.

¿QUÉ SANCIONES SE APLICAN A LOS COMERCIOS QUE NO CUMPLAN CON LOS REQUERIMIENTOS DE ETIQUETADO ESTABLECIDOS?

El incumplimiento del reglamento dará lugar a la aplicación de las correcciones y sanciones que señalan la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, asimismo las establecidas en la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 diciembre de 1994, según sea el caso.

“Nombre común” es aquel por el cual se conoce una especie, y que no es el nombre científico oficial. El Anexo A del Reglamento para el Etiquetado de Producto Pesquero contiene el listado con los nombres comunes que deberán utilizarse una vez que entre en vigencia el reglamento.

¿CÓMO SE DEBE ETIQUETAR EL PRODUCTO PESQUERO?

El reglamento establece una serie de información mínima para el etiquetado del producto pesquero. A continuación un ejemplo de etiqueta:

Nombre común de la especie:		
Silvestre o Cultivo: (opcional)		
País de origen: <i>En el caso de productos pesqueros sin preenvasar fresco o congelado</i>		
“Producto descongelado” <i>En caso de producto pesquero sin preenvasar descongelado</i>		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN PARA		
PRODUCTO FRESCO Consérvese a temperatura NO mayor a 4 °C	PRODUCTO CONGELADO Consérvese a temperatura NO mayor a -18 °C	PRODUCTO DESCONGELADO Este producto fue descongelado, NO volver a congelar

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA PARA EL CONSUMIDOR DEBE SER CLARA, VISIBLE Y FÁCIL DE LEER EN CIRCUNSTANCIAS NORMALES DE COMPRA Y USO.

SI EL PRODUCTO PESQUERO HA SIDO TRATADO CON MONÓXIDO DE CARBONO (CO) U OTRA SUSTANCIA PERMITIDA PARA CONSERVAR, MANTENER O MEJORAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO DEBERÁ INDICARSE EN LA ETIQUETA.

17 consejos para el consumidor de productos pesqueros

POR FUNDACIÓN MARVIVA

- 01** El producto pesquero debe presentar un olor fresco y suave. El olor agrio, amargo, rancio o a amoníaco es indicación de mala calidad.

- 02** El producto pesquero debe tener una consistencia firme, su carne no debe ser masosa ni babosa. El pescado una vez congelado pierde firmeza.

- 04** Los ojos del pescado deben ser transparentes, un aspecto turbio es indicación de pérdida de frescura.

- 05** Solo compre pescado y mariscos cuando estén refrigerados o en hielo, la temperatura para almacenar el producto fresco es de 0 a 4 grados centígrados, y para producto congelado es de menos de 20 grados centígrados ó más.

- 06** No compre producto pesquero congelado cuando el paquete está abierto o roto.

- 07** Cuando descongele producto pesquero no lo pase directamente del congelador al chorro de agua ó a la temperatura ambiente, descongélelo gradualmente, colocándolo en la parte inferior del refrigerador durante la noche. Si necesita descongelarlo rápidamente, colóquelo dentro de una bolsa plástica y sumérjalo en agua.

- 08** Una vez descongelado el producto pesquero, no se debe volver a congelar. Por ello se recomienda congelar el producto en porciones pequeñas, dentro de bolsas plásticas. De esta manera se descongela únicamente lo necesario para el consumo inmediato.

-
- 09** Cuando realice sus compras, compre el pescado al final de la jornada. Procure reducir al máximo el tiempo sin refrigeración, con ello evitará perder la cadena de frío.
-
- 10** Si compra pescado fresco para consumirse en las siguientes 24 horas, no debe congelarlo, colóquelo en la zona más fría de la refrigeradora. Recuerde que el producto pesquero al congelarlo pierde sus características naturales.
-
- 11** Cuando se compra pescado para congelarlo por varios días, se recomienda comprarlo congelado.
-
- 12** Evite la contaminación cruzada del pescado y mariscos durante el almacenamiento en la refrigeradora.
-
- 13** Cuando compre cualquier especie de concha evite comprar las que se encuentren quebradas, rajadas o abiertas.
-
- 14** Si compra calamares enteros retire sus vísceras antes de congelarlos.
-
- 15** Cuando compre camarones preste atención a la cáscara, si se desprende fácilmente y la carne tiene bordes amarillos, denota mala calidad.
-
- 16** Manténgase atento a la información sobre especies prohibidas, especies en peligro de extinción, épocas de “marea roja” u otro tipo de contaminación, que provocan restricciones de pesca en algunas zonas.
-
- 17** Siempre es mejor cocinar bien el producto pesquero antes de consumirlo, con ello evitará el riesgo de contraer enfermedades.

Anguila

NOMBRE CIENTÍFICO

Cynoponticus coniceps,
Ophichthus zophochir

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las especies anguila común y anguila amarilla deben etiquetarse con tales denominaciones o como “anguila”.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con línea por parte de embarcaciones artesanales que faenan al sur del Golfo de Nicoya, Puntarenas, Quepos y Golfito. Este organismo habita fondos arenosos y de fango, a profundidades de 10-100 m. La anguila es un pez de forma alargada semejante a una culebra.

CARACTERÍSTICAS

Algunos comerciantes venden los filetes de anguila, de manera no autorizada, como: “filete especial”, “filete de corvina especial” y “lomo de congrio”. El congrio y la anguila son peces similares debido a que su cola es muy alargada, sin embargo a diferencia del filete de congrio, el filete de anguila es más delgado y largo. El filete de anguila tiene gran cantidad de fibras musculares, tanto en la parte dorsal como ventral (ligadas a las costillas). Las espinas están en forma de “X”, por lo que se requiere de gran pericia para filetearla.

USOS

Se comercializa en filetes largos y delgados. Su presentación al consumidor final es en “rollos” que contienen varios filetes envueltos en plástico.



Cynoponticus coniceps

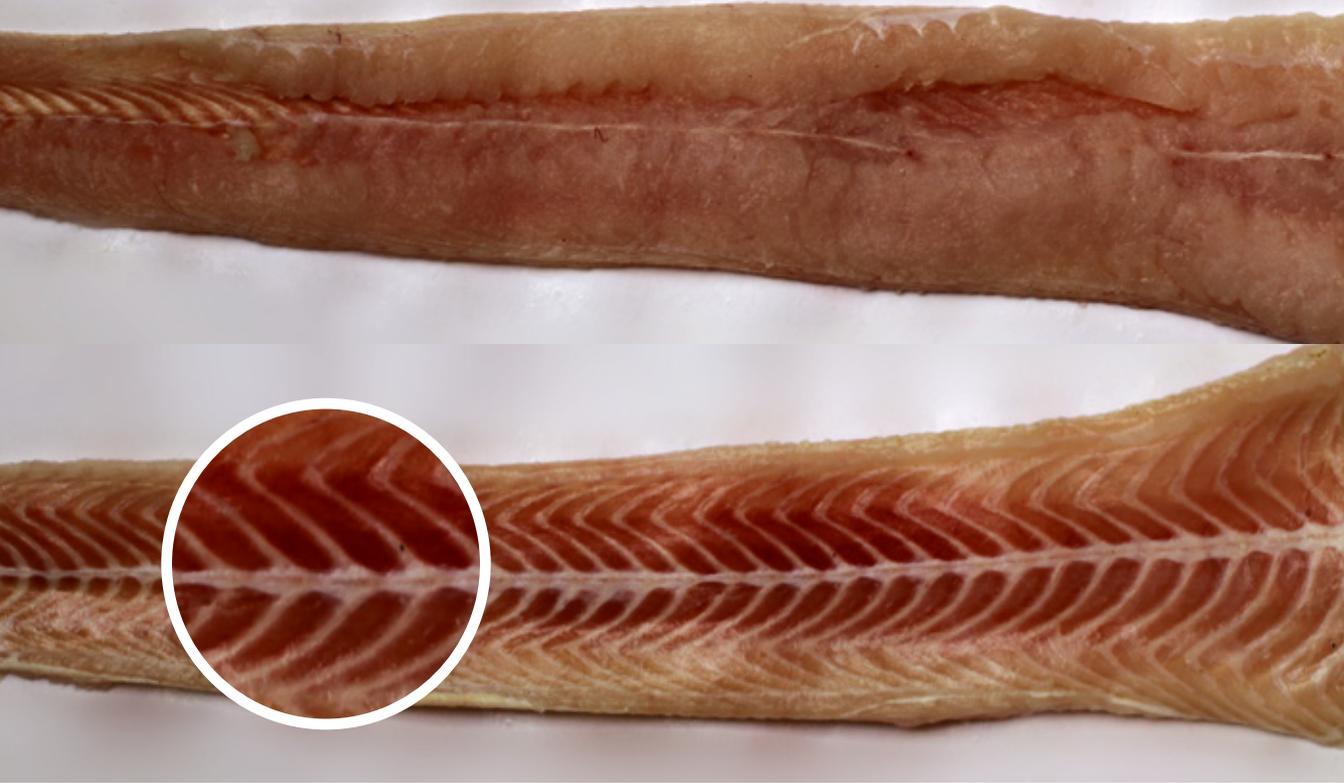
LONGITUD

La talla comercial más común es 30-40 cm.

PESO

Se comercializa en filetes de 100 g a 200 g.

FILETE DE ANGUILA



COLORACIÓN

Los filetes son de color blanco nácar. Se pueden apreciar gran cantidad de fibras musculares, tanto en la parte dorsal como ventral (ligadas a las costillas). Su coloración es más blanca que la del congrio y la corvina.

OLOR

No debe poseer olores fuertes o rancios. Su carne no debe estar masosa, ni babosa, ya que esta es una característica de mala calidad. Cuando el filete de anguila está fresco tiene un olor similar a las algas marinas.

Atún

NOMBRE CIENTÍFICO

Thunnus albacares,
Katsuwonus pelamis, *Thunnus*
obesus, *Auxis thazard*, *Auxis rochei*

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para el Etiquetado RTCR 449:2010, el atún aleta amarilla, debe etiquetarse como **“atún aleta amarilla”**. Las especies atún barrilete, atún patudo, atún barrilete fragata, atún barrilete melvera deben etiquetarse por su nombre o como **“atún”**.

ORIGEN

Especie silvestre. El atún que se comercializa en lomos y se captura con línea larga (longline, en inglés). Los atunes capturados mediante red de cerco son desembarcados sin cabeza y congelados, debido a que las embarcaciones que los pescan son industriales, las cuales recorren grandes distancias, en jornadas de pesca de varios meses, ese producto se vende principalmente procesado y enlatado. En Costa Rica se comercializan varias especies de atún, pero principalmente el atún aleta amarilla. Existe una pequeña captura de atún que realizan embarcaciones palangreras pequeñas, las cuales desembarcan el producto fresco debido a que sus faenas de pesca son más cortas. Este atún, en su mayoría, es exportado a los Estados Unidos.

CARACTERÍSTICAS

Es una carne suave y gustosa. Una vez cocinado, se desmenuza con mucha facilidad. En cuanto a las características de sus filetes, el atún aleta amarilla se puede distinguir de otros atunes en la estructura circular de sus lomos, los cuales presentan una dirección cóncava hacia la parte dorsal de su cuerpo. Los atunes son histaminaformadores, lo que significa que si no se da un adecuado manejo del producto y se rompe la cadena de frío, se corre el riesgo de que se produzca contaminación por histamina, la cual puede producir intoxicación.

USOS

Se comercializa en lomos o chuletas, descongelados o congelados y principalmente en supermercados de clase alta. Casi siempre se vende empacado al vacío.



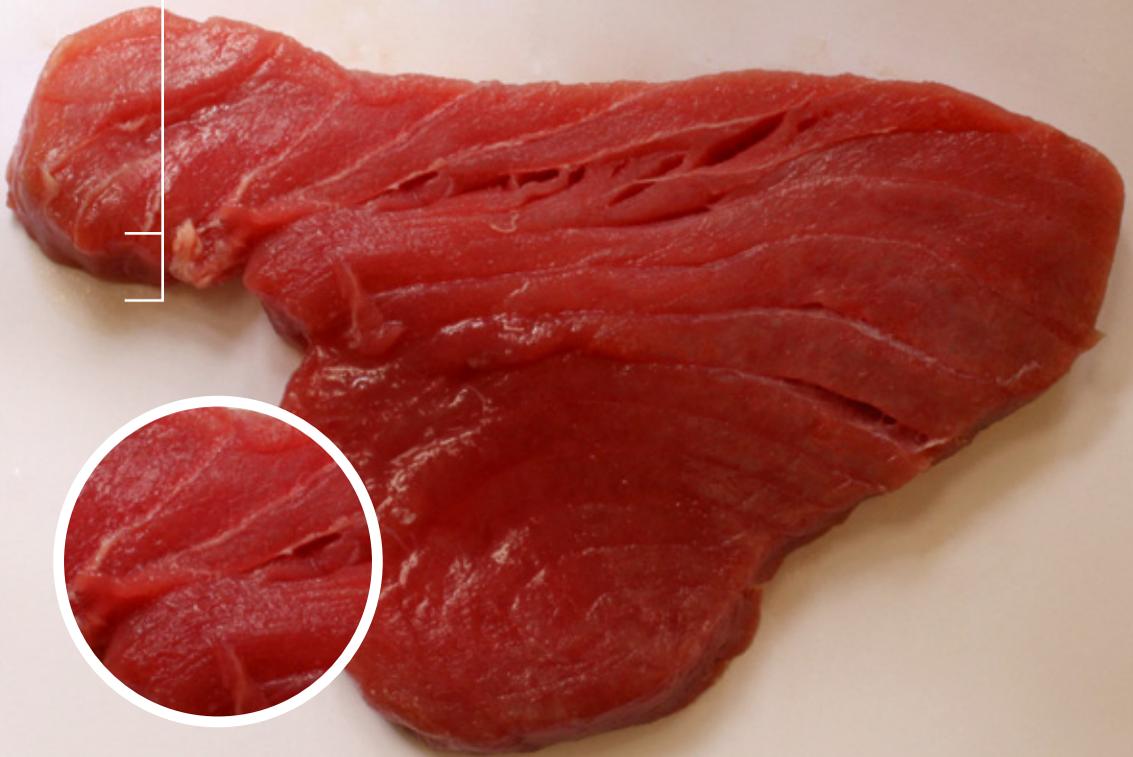
*Thunnus
albacares*

LONGITUD

El grosor de los lomos es entre 8 y 15 centímetros, dependiendo del tamaño del pez y las chuletas o medallones de 2 centímetros de grueso.

PESO

Cada lomo de atún aleta amarilla pesa entre 500 g y 3 kg. Se procesa en filetes de 100 g a 200 g.



FILETE DE ATÚN ALETA AMARILLA

COLORACIÓN

La coloración en fresco es de un rojo intenso, conforme se va congelando o manteniendo en hielo su color se vuelve más opaco y de color marrón. Esto último sucede porque se oxida con mucha facilidad y se pone color chocolate. Por lo anterior, el producto es tratado con CO para activar la hemoglobina de la carne y darle una mayor apariencia de frescura, devolviéndole el color rojo.

OLOR

Debe tener un olor a pescado fresco. No debe poseer olores fuertes, rancios o a amoníaco.

Bagre

NOMBRE CIENTÍFICO

*Bagre panamensis, Arius sp.
Ictalurus punctatus*

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449-2010, el bagre o catfish debe etiquetarse con tal denominación o como **“bagre”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con trasmallo y cuerda. En algunas ocasiones también se comercializa el Bagre de cultivo.

CARACTERÍSTICAS

Es una especie muy apetecida por el color de su carne y su precio relativamente económico para el consumidor. Mal olor, color no característico de especies de mar, textura babosa y gelatinosa son condiciones de deterioro. La textura del bagre es muy suave y consistente, similar a la textura del pangasio o bassa.

USOS

El bagre se comercializa en filetes frescos o descongelados en pescaderías y ferias del agricultor principalmente, raramente se comercializa en supermercados.



Bagre panamensis

LONGITUD

Los filetes tiene un tamaño entre 18 y 23 cm de largo entre 7 y 11 cm de ancho.

PESO

Se procesa en filetes de 100 g a 200 g.



FILETE DE BAGRE



COLORACIÓN

Los filetes presentan una coloración roja con estrías blancas y rosadas en los costados. Los filetes descongelados tienden a decolorarse y su textura se vuelve más suave.

OLOR

No debe presentar un olor rancio.

Barracuda

NOMBRE CIENTÍFICO

Sphyaena ensis

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, la Barracuda debe etiquetarse con **tal denominación**.

ORIGEN

Especie silvestre, se captura en el litoral Pacífico, especialmente en Puntarenas, Quepos, Tárcoles y Golfo de Nicoya principalmente mediante pesca artesanal con línea.

CARACTERÍSTICAS

Es un pez con cuerpo alargado provisto de dientes muy grandes. Generalmente es de color plateado con barras en forma de punta de lanza al costado y aleta caudal gris. Esta especie puede crecer hasta cerca de 137 cm, pero el tamaño que más se comercializa en nuestro país es de 25 a 40 cm entera. También es conocida en Costa Rica como picuda o como candado. Su carne es suave y de buen sabor. Es recomendable consumirla fresca sin congelar, ya que por ser tan suave al descongelarse tiende a perder consistencia y a separarse al final de la parte superior de donde se sustrae la espina. Su carne no debe de estar “masosa” ni “babosa”, ya que esta es una característica de mala calidad. Es una práctica común vender barracuda como corvina pequeña o “corvina especial” (ver ficha de corvina pequeña).

USOS

Se comercializa en filetes frescos en ferias del agricultor y en pescaderías principalmente.



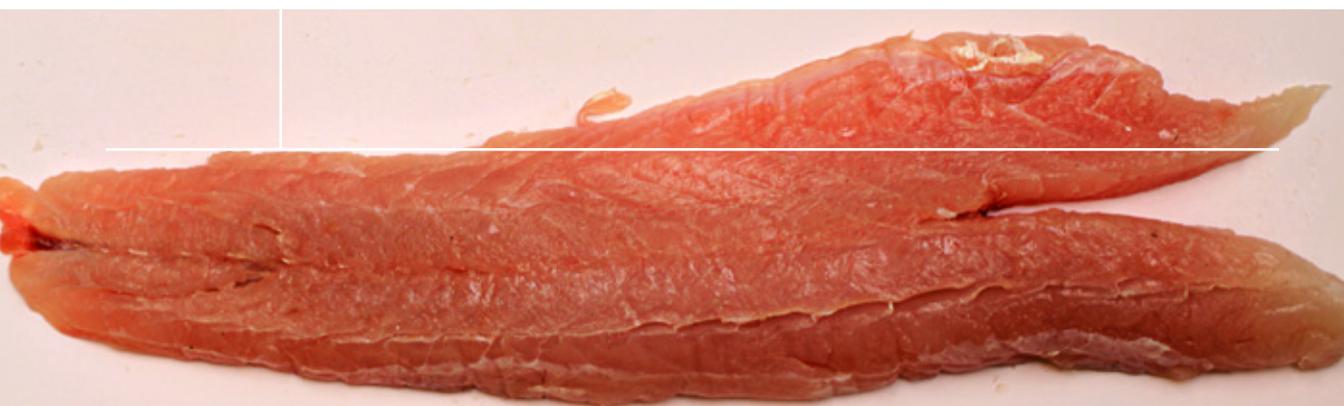
Sphyraena ensis

LONGITUD

Los filetes son largos y delgados y miden entre 20 y 30 centímetros de largo.

PESO

Se comercializa en filetes de 100 a 200 gramos.



FILETE DE BARRACUDA



COLORACIÓN

Generalmente el filete de baracuda es de color blanco o gris con una franja central de color roja, denominada línea de sangre; cuando el filete no está muy fresco esta línea es de color oscuro. Se aprecian las divisiones intramusculares con facilidad.

OLOR

El olor es fresco a pescado. No debe poseer olores fuertes o rancios.

Bassa o Pangasio

NOMBRE CIENTÍFICO

Pangasius hypophthalmus

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, el Pangasius debe etiquetarse como **“bassa” o “pangasio”**. En adelante deberá eliminarse el uso de la denominación **“corvineta”** como nombre común de la especie.

ORIGEN

Especie de cultivo de agua dulce. Es importada en filetes congelados provenientes mayoritariamente de Vietnam. Es un pez muy parecido al bagre o al pez gato.

CARACTERÍSTICAS

Los filetes de pangasio se diferencian de los filetes de corvina en su coloración (son más blancos que la corvina), además de su tamaño. Presentan sus fibras con una orientación vertical contrarios a la corvina. Se importa congelado, al comercializarse si se descongela debe indicarse así en la etiqueta.

USOS

Los filetes se comercializan sin piel y sin espinas, descongelados y congelados, principalmente en supermercados, pescaderías y ferias del agricultor. Durante el proceso de congelamiento a los filetes de pangasio se les agrega una delgada capa de hielo o glaseado, razón por la cual al descongelarse para su consumo doméstico este porcentaje se ve disminuido en el peso final del producto.



Pangasius hypophthalmus

LONGITUD

El pangasio se comercializa generalmente de entre los 20-30 cm de largo.

PESO

Los filetes tienen un peso entre 90 g y 200 g.



FILETE DE BASSA O PANGASIO



COLORACIÓN

Los filetes tienen una coloración blanca, rosada o amarillo pálido.

OLOR

No debe poseer olores fuertes o rancios.

Cabrilla

NOMBRE CIENTÍFICO

Mycteroperca xenarcha, *Alphestes multiguttatus*,
Paralabrax callaensis, *Epinephelus analogus*,
Epinephelus labriformis, *Epinephelus acanthistius*.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449-2010, las especies más comunes de cabrilla: cabrilla cola rayada, cabrilla guaseta, cabrilla pequeña, cabrilla pintada y cabrilla roja, deben etiquetarse con tales denominaciones o como “**cabrilla**”.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura generalmente con línea en aguas tropicales y templadas.

CARACTERÍSTICAS

El filete de cabrilla se asemeja al filete de corvina por su color blanco, pero posee mayor cantidad de grasas y con una piel más brillante (generalmente quedan pequeñas partes de piel en los filetes) y tanto el tamaño como el grosor de cada una de sus fibras es mucho mayor que las que muestran los filetes de especies de corvina. Su textura es firme y suave, la pérdida de estas características es señal de mala calidad. La forma del filete es ligeramente ovalada.

USOS

Se comercializa en filetes frescos o descongelados, sin piel y sin espinas. En el mercado nacional se comercializan cabrillas pequeñas. Las cabrillas con peso superior a 2 kilos son exportadas en filetes a Estados Unidos.



Alphestes multiguttatus

LONGITUD

El tamaño más común de los filetes es de 17 a 29cm de largo y entre 7 y 13 cm de ancho.

PESO

Los filetes tienen un peso entre 100 g y 200 g.



FILETE DE CABRILLA

COLORACIÓN

Los filetes tienen una coloración rosado pálido con líneas rojo oscuro. Si el proceso de congelamiento no es el adecuado pierde color y textura.

OLOR

No debe tener un olor fuerte. El mal olor, color no adecuado, textura babosa y gelatinosa, son características de mala calidad.

Camarón blanco

ORIGEN: SILVESTRE

NOMBRES CIENTÍFICOS

Litopenaeus occidentalis,
Litopenaeus stylirostris,
Litopenaeus vannamei,
Litopenaeus schmitti.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 499:2010, estas especies de camarón blanco deben etiquetarse como **“camarón blanco”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura por medio de embarcaciones camaroneas semi-industriales que utilizan redes de arrastre, principalmente en Puntarenas. En el Golfo de Nicoya se pesca primordialmente con trasmallos. El camarón que se captura en el Golfo de Nicoya es de la mejor frescura ya que la pesca es diaria por medio de pangas y pequeñas lanchas, contrario al camarón capturado en mar abierto, el cual tiene mayor tamaño pero no es tan fresco. Estos camarones tienen un alto valor comercial, en su gran mayoría son exportados en colas congeladas a Estados Unidos.

CARACTERÍSTICAS

En Costa Rica se establece anualmente un período de veda para la captura del camarón dentro del Golfo de Nicoya. El fácil desprendimiento de su cáscara es un indicador de mala calidad.

USOS

Se comercializa como camarón blanco, camarón blanco juvenil y camarón blanco jumbo, dependiendo de su tamaño. Se comercializa en colas frescas, congeladas y descongeladas. Es usual verlo exhibido en recipientes con agua y hielo, ya que esto permite que el camarón no drene y mantenga su peso original.

*Litopenaeus
occidentalis*



LONGITUD

No existe una longitud estándar pues se vende por talla.

PESO

La talla comercial más común es 16-20 (significa que una libra debe contener entre 16 y 20 camarones). Una libra equivale a 453.5 gramos.



CAMARÓN BLANCO

COLORACIÓN

Su concha es de color blanco, sin embargo dependiendo de la especie puede ser color café o con algunos bordes rojizos. Si su cáscara y carne se decolora a un color rojizo intenso, esto denota mala calidad. Las especies más comunes de camarón blanco son muy similares en su forma, tamaño y coloración.

OLOR

Si tiene un olor no característico a la especie, esto denota mala calidad.

Camarón blanco

ORIGEN: CULTIVO O ACUICULTURA

NOMBRE CIENTÍFICO

Litopenaeus vannamei

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, la especie más común de camarón blanco de cultivo es *vannamei* y debe etiquetarse como “**camarón blanco**” y es opcional indicar el origen (cultivo o acuicultura).

ORIGEN

Especie de cultivo. Se cultiva en estanques cerca de esteros. El camarón cultivado que se comercializa en Costa Rica es fundamentalmente camarón blanco, proveniente de Guanacaste y el Pacífico Central, se captura como langostino entero y se le remueve la cabeza (descabezado) en plantas ubicadas en San José y Puntarenas.

CARACTERÍSTICAS

La mayor parte de la producción de camarón de cultivo se exporta entero (con cabeza) y sin cabeza a países europeos, en diferentes tallas o conteos. Una parte de la producción se comercializa en el mercado nacional.

USOS

Se comercializa en colas frescas o descongeladas, en pescaderías, supermercados y ferias del agricultor.

*Litopenaeus
vannamei*



LONGITUD

No existe una longitud estándar pues se vende por talla.

PESO

La talla comercial más común es 41-50 (significa que una libra debe contener entre 41-50 camarones). También se puede adquirir en otros tamaños. El tamaño determinará su precio. Una libra equivale a 453.5 gramos.



CAMARÓN
BLANCO DE
CULTIVO

COLORACIÓN

Su concha es de color verde musgo. Si la cáscara y/o carne se decolora a un color rojizo como el camarón Fidel denota mala calidad.

OLOR

El olor es fresco característico de la especie, no debe poseer olores fuertes ni rancios.

Camarón fidel

ORIGEN: SILVESTRE

NOMBRE CIENTÍFICO

Solenocera agassizi

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 499:2010, el camarón fidel debe etiquetarse como “**camarón fidel**”

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura mediante pesca de arrastre de la flota camaronera semi industrial de profundidad. Habita en aguas más profundas que otras especies de camarón como el camarón Blanco, el camarón Pinky y el camarón Titi. Se desembarca principalmente en Puntarenas.

CARACTERÍSTICAS

Se comercializa como Camarón Fidel y su talla más comercial es la 90 - 110 (medida internacional que significa que una libra deben contener entre 90 y 110 camarones) sin embargo se pueden conseguir también de un tamaño menor. Si la cáscara se decolora y se pone áspera como lija, se desprende fácilmente y la carne tiene bordes amarillos denota mala calidad.

USOS

Se comercializa en colas frescas, congeladas y descongeladas, en pescaderías, supermercados y ferias del agricultor. Es muy usual verlo exhibido en recipientes con hielo y agua, esto permite que el camarón no drene y mantenga su peso original, se mantiene de esta forma desde su captura hasta su comercialización al consumidor final, excepto cuando son congelados.



*Solenocera
agassizi*

LONGITUD

No existe una longitud estándar, pues se vende por talla.

PESO

La talla comercial más común es 90-110 (significa que una libra debe contener entre 90 a 110 camarones). Una libra equivale a 453.5 gramos.



CAMARÓN FIDEL

COLORACIÓN

Su concha es de color rojiza y firme.

OLOR

Es fresco, no debe poseer olores fuertes o rancios.

Camarón pinky o rosado

ORIGEN: SILVESTRE

NOMBRE CIENTÍFICO

Farfatepenaeus brevirostris

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 499:2010, el camarón pinky o rosado debe etiquetarse como **“camarón pinky o rosado”**

ORIGEN

Especie silvestre. Su captura la realizan barcos camaroneros semi-industriales, que utilizan redes de arrastre y que faenan en el litoral Pacífico.

CARACTERÍSTICAS

Su tamaño es mayor al camarón tití y al camarón Fidel, pero menor al camarón blanco. Su cáscara debe ser delgada y firme, bien adherida. Las puntas amarillas en la cáscara y olor a rancio, son características de mala calidad.

USOS

Generalmente se comercializa en colas con concha, fresco, congelado o descongelado, en pescaderías, supermercados y ferias del agricultor. Es usual verlo exhibido, en recipientes con hielo y agua en estos puntos de venta, ya que esto permite que el camarón no drene y mantenga su peso original. Esta forma de conservación (hielo y agua) se mantiene desde su captura hasta su comercialización al consumidor final.



*Farfantepenaeus
brevirostris*

LONGITUD

No existe una longitud estándar, pues se vende por talla.

PESO

La talla comercial más común es 41- 50 (significa que una libra debe contener entre 41 a 50 camarones), sin embargo se pueden adquirir en un tamaño menor o mayor dependiendo del precio. Una libra equivale a 453.5 gramos.



CAMARÓN PINKY O ROSADO

COLORACIÓN

En los individuos de mayor tamaño su concha es de color marrón claro, en los de tamaño promedio su concha es rosado pálido y su carne es blanca o rosada. No debe poseer bordes amarillos. Si el producto pierde color, la carne se suaviza.

OLOR

El olor es fresco característico de la especie, no debe poseer olores fuertes ni rancios

Congrio

NOMBRE CIENTÍFICO

Brotula clarkae,
Lepophidium prorates

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico de Etiquetado RTCR 449:2012, las especies: congrio rosado y congrio cornudo, deben etiquetarse por su nombre o como **“congrío”**.

ORIGEN

Especie silvestre de profundidad. Se captura con línea larga (longline, en inglés), en aguas profundas nacionales, principalmente en el litoral Pacífico. Generalmente habita arrecifes rocosos y fondos arenosos adyacentes a profundidades de 75 metros en adelante.

CARACTERÍSTICAS

Se puede diferenciar de otras especies en que su coloración es rosado claro, no presenta fibras musculares, la dirección de las miofibrillas son hacia el mismo costado (tanto la parte dorsal como la ventral) y su franja central presenta una coloración rosa-oscuro. La forma de su cola es muy similar a la de una anguila.

USOS

Se comercializa sin piel, en filetes frescos (lonjas) o descongelados; principalmente en pescaderías, supermercados y ferias del agricultor.



Lepophidium prorates

LONGITUD

Su tamaño entero puede alcanzar hasta los 98 cm. La longitud de sus filetes es de 30-40 cm de largo y de unos 12-15 cm de alto.

PESO

Las lonjas se procesan en filetes de 100 a 200 g.



FILETE DE CONGRIO



COLORACIÓN

Los filetes frescos tienen una coloración entre blanco y rosado pálido. Descongelados tienden a blanquearse o a ponerse amarillentos. Estos cambios son más evidentes si permanecen congelados por más de 2 meses.

OLOR

Cuando esta fresco tiene olor a algas marinas, si presenta olores fuertes o rancios y poco agradables significa que su frescura ha disminuido.

Corvina pequeña

NOMBRE CIENTÍFICO

Stellifer sp., Ophioscion sciera, Bairdiella sp., Macrodon mordax, Nebris occidentalis, Larimus pacificus, Larimus argenteus, Larimus acclivis, Corvula macrops, Isopisthus altipinnis, Cynoscion phoxocephalus, Cynoscion reticulatus, Paralonchurus petersi, Paralonchurus dumerilii, Umbrina analis, Umbrina xanti, Menticirrhus nasus, Menticirrhus panamensis.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las especies más comunes de corvina: china o chinita, china zorra, chorlesca, corvina dientona, corvina guavina, corvina ñata común, corvina ñata plateada, corvina ñata rayada, corvina ojona, corvina picuda, corvina rayada, corvina aleta azul, corvina cinchada, polla rayada, zorra llorona, zorra panameña, deben etiquetarse con tales denominaciones ó como **“corvina pequeña”**.

NOTA: La corvina agria y la corvina aguada deberán etiquetarse con tales denominaciones o como **“corvina grande”**. La **“corvina coliamarilla”** y la **“corvina roja”** deberán etiquetarse con tales denominaciones.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con trasmallo o cuerda por pescadores artesanales que pescan principalmente en el Golfo de Nicoya.

CARACTERÍSTICAS

La corvina pequeña se comercializa entera con un peso entre 500 gramos y 2300 gramos. Durante las épocas de veda en el Golfo de Nicoya, algunos establecimientos venden por corvina pequeña otras especies tales como la Barracuda - conocida como Candado -, bajo el nombre de “filete de corvina especial” (ver foto de Barracuda). La talla de primera reproducción de la corvina picuda y la corvina aguada es a los 40 cm.

USOS

Se comercializa en filetes frescos o descongelados en pescaderías, supermercados y ferias del agricultor principalmente.



*Corvula
macrops*

LONGITUD

Varía según la especie. Los filetes miden de 20 a 25 cm aproximadamente.

PESO

Los filetes de corvina pequeña pesan entre 100 g y 500 g.



FILETE DE CORVINA PEQUEÑA

COLORACIÓN

El filete fresco es rosado tenue y blanco. Hay especies grisáceas. Cuando el filete de corvina es descongelado tiende a blanquearse o a ponerse amarillento. Estos cambios son más drásticos cuando la congelación sobrepasa los dos meses.

OLOR

No debe poseer olores fuertes o rancios. Cuando el filete es descongelado el olor cambia y se percibe un olor a bacalao, como se denomina popularmente.

Corvina Reina

NOMBRE CIENTÍFICO

*Cynoscion
albus*

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, la corvina reina debe etiquetarse como **“corvina reina”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con trasmallo o cuerda por parte de embarcaciones artesanales que faenan principalmente en el Golfo de Nicoya. Su hábitat son las aguas costeras, incluyendo esteros y ríos a profundidades de 1 a 50 m.

CARACTERÍSTICAS

Se puede diferenciar de otras corvinas por la serie de puntos de color rojo-café que se localizan en la parte dorsal-posterior y por la dirección de las fibras que se proyectan hacia la parte anterior. En los filetes de esta especie no se pueden apreciar las fibras blancas que son muy comunes en filetes de otras especies de corvina por lo que su consistencia es mucho más pareja y regular. Además es fácilmente identificable porque quedan partes de la piel color blanco adheridas al filete. Los filetes de la corvina reina; además se pueden diferenciar de las otras corvinas del género *Cynoscion*; como es el caso de la corvina aguada (*C. squamipinnis*) y de la corvina picuda (*C. phoxocephalus*), por su tamaño, ya que la corvina reina es más grande. En épocas de veda en el Golfo de Nicoya, la corvina reina se importa entera desde Panamá y Nicaragua. La talla de primera reproducción de la corvina reina es a los 75 cm.

USOS

Se comercializa en filetes frescos o descongelados, principalmente en supermercados por su alto costo.



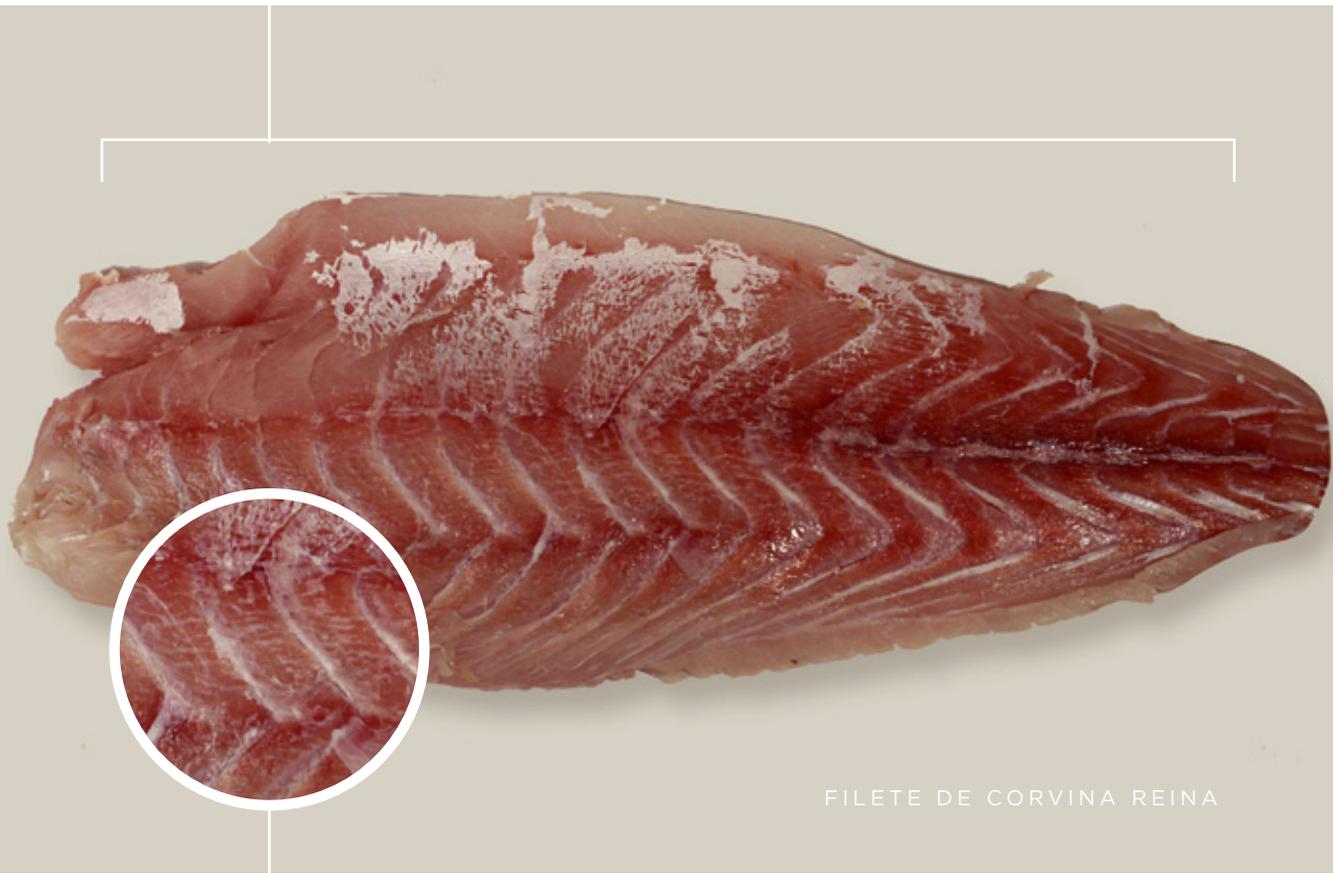
Cynoscion albus

LONGITUD

La talla comercial más común es 50-60 cm de largo y 15-20 cm de ancho.

PESO

Se comercializa en lonjas de 2 a 3 kilogramos según el tamaño del pez, las cuales se procesan en filetes de 100 a 200 g.



FILETE DE CORVINA REINA

COLORACIÓN

Es un filete de color blanco o rosado. Cuando es descongelado su coloración varía un poco, tendiendo a un color amarillento. Estos cambios son más drásticos cuando permanecen congelados por más de 2 meses.

OLOR

No debe poseer olores fuertes o rancios.

Dorado

NOMBRE CIENTÍFICO

*Coryphaena
hippurus*

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para el Etiquetado RTCR 449:2010, el dorado debe etiquetarse como **“dorado”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura principalmente mediante línea larga (longline, en inglés). El dorado se desembarca entero y congelado, debido a que las embarcaciones que los capturan recorren grandes distancias, por lo cual congelan el producto a bordo para mantener su calidad. Una pequeña parte de la captura de dorado se desembarca fresco, esto debido a que lo capturan embarcaciones más pequeñas que tiene jornadas de pesca más cortas.

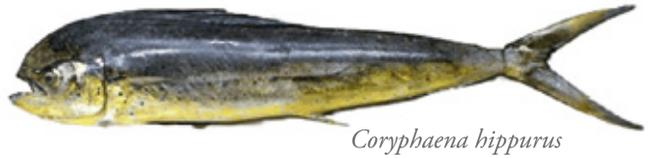
El dorado, en su mayoría es exportado hacia los Estados Unidos. Su hábitat es pelágico en aguas costeras y oceánicas; a profundidades entre los 0 a 85 metros.

CARACTERÍSTICAS

Los filetes del dorado se pueden distinguir por su línea central de color rojo-café, la cual puede variar de un color rojo claro hasta un color café oscuro. Además las fibras del músculo del filete presentan una coloración blanco-hueso, que se oscurece con el refrigerado. La disposición de estas fibras musculares son contrarias en la parte alta del filete con respecto a la parte baja (lado inferior de la línea central de color rojo-café). Además sus fibras musculares van en dirección a la parte posterior del animal. Esta especie es histaminaformadora, lo que significa que si no se da un adecuado manejo del producto y se rompe la cadena de frío, se corre el riesgo de que se produzca contaminación por histamina que puede producir intoxicación.

USOS

Se comercializa en filetes sin espina, frescos o descongelados. Es un producto de temporada (entre octubre y febrero), que se vende principalmente en supermercados. Dependiendo de los volúmenes de la captura de la temporada, su precio puede bajar y comercializarse en pescaderías y ferias del agricultor. En Costa Rica, vendedores inescrupulosos engañan al consumidor vendiendo tiburón bajo el nombre de “dorado”, durante todo el año.



Coryphaena hippurus

LONGITUD

Se filetea en lonjas que pueden medir entre 60 a 70 cm de largo, por unos 20 cm de ancho.

PESO

El dorado entero puede pesar hasta 25 kg y una lonja hasta 7 kg, pero se comercializa en filetes de 100 a 200 g.

FILETE DE DORADO



COLORACIÓN

Su carne es color blanca, suave pero firme. La lonja presenta una línea de sangre característica, cuando se congela y se descongela toma un tono más oscuro.

OLOR

El olor es fresco a pescado. No debe poseer olores fuertes o rancios. En el caso de producto descongelado, el olor cambia pero igual no debe tener olor fuerte o rancio.

Jaibas

NOMBRE CIENTÍFICO

*Callinectes
arcuatus*

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las jaibas deben etiquetarse como **“jaibas”**.

ORIGEN

Es un crustáceo silvestre. Se captura como consecuencia del arrastre que realizan los barcos camaroneros durante su faena de pesca, es decir las jaibas se capturan como parte de la fauna acompañante, no provienen de una pesca dirigida a la especie. Una pequeña parte de la captura nacional de jaibas proviene de la pesca con trasmallo que se realiza en el golfo de Nicoya bajo la modalidad de pesca incidental. En Costa Rica, las jaibas provienen principalmente del litoral Pacífico, específicamente de Puntarenas, donde viven en el fondo del mar en aguas poco profundas, en esteros y manglares.

CARACTERÍSTICAS

Es un cangrejo con dos tenazas y un caparazón de color verde musgo, las patas y tenazas en sus bordes son de color azul marino.

USOS

Se comercializan enteras, incluyendo las quelas o tenazas, por lo general se venden congeladas en pescaderías, supermercados y en algunas ferias del agricultor. Se utilizan principalmente en sopas y arroces como un exaltador de sabor.

*Callinectes
arcuatus*



LONGITUD

Miden aproximadamente 10 cm.

PESO

La jaiba tienen un peso de entre 50 g y 150 g.



JAIBA

COLORACIÓN

Es un individuo color verde, tiene su caparazón bien adherido y firme, su carne es blanca transparente. Cuando se cocina tiene un color rojo ladrillo.

OLOR

El olor es fresco. No debe poseer olores fuertes ni rancios.

Langosta

NOMBRE CIENTÍFICO

Panulirus gracilis,
Panulirus argus.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, la especie langosta del Pacífico debe etiquetarse como **“langosta del Pacífico”** y la langosta del Caribe debe etiquetarse como **“langosta del Caribe”**

ORIGEN

Especies silvestres. Se capturan en aguas del Pacífico y del Caribe, respectivamente. La langosta del Pacífico es estacionaria (no migra) y se captura con mayor frecuencia en la zona de Guanacaste mediante el método de buceo con arpón ó bichero. La langosta del Caribe es una especie migratoria, que usualmente se captura con nasas y trasmallos durante los meses de octubre a diciembre.

CARACTERÍSTICAS

La concha de la langosta proveniente del Pacífico es de color verde, mientras que la concha de la langosta del Caribe es color amarillo. La veda de la langosta del Caribe se da todos los años desde el 1ero de marzo hasta el 30 de junio. Está prohibida la comercialización de ambas langostas que se encuentren grávidas, es decir, con huevos visibles en el abdomen.

USOS

Se comercializa en colas de langosta congeladas. En muy pocas ocasiones se comercializa la langosta entera, debido a que lo que es aprovechable es la cola y esta representa 30 % del total del peso de la langosta. Se comercializa principalmente en supermercados debido a su alto valor económico.

Panulirus gracilis



LONGITUD

La langosta del Pacífico debe medir mínimo 80 mm el torax y 128 mm el abdomen.

PESO

El peso permitido para su comercialización de la langosta del Pacífico es de al menos 125 g la cola y 450 g entera. El peso para la langosta del Caribe es 128 g la cola.



LANGOSTA

COLORACIÓN

La carne de la langosta es blanca. Su carne no debe de presentar un aspecto baboso.

OLOR

La carne presenta un olor a mar y una textura firme. No debe poseer olores fuertes o desagradables.

Lenguado

NOMBRE CIENTÍFICO

Achirus sp., *Bothus* sp., *Cyclopsetta querna*, *Paralichthys woolmani*, *Syacium* sp., *Trinectes* sp.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para el Etiquetado RTCR 449:2010, las especies más comunes de lenguado deben etiquetarse como **“lenguado”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura principalmente como parte de la pesca incidental de las embarcaciones semi-industriales de arrastre de camarón, por lo tanto no proviene de una actividad de pesca dirigida a su captura. Una pequeña parte proviene de la pesca con trasmallo, o línea.

CARACTERÍSTICAS

Es un pez plano, que habita áreas de arena o lodo. Los filetes de lenguado tienen una forma más ovalada que los filetes de corvina, tiburón, barracuda y congrio. Mal olor, color no adecuado, textura babosa y gelatinosa, son características de mala calidad.

USOS

Se comercializa en filetes frescos, sin piel y sin espinas.

LONGITUD

Los filetes miden entre 15 y 22 cm de largo y entre 8 y 15cm de ancho. Por su forma aplanada el filete del lomo y el del vientre no tienen el mismo tamaño (uno es más pequeño que el otro).

PESO

Se procesa en filetes de 150 a 200 g.

COLORACIÓN

Los filetes frescos se caracterizan por ser de color rosado pálido con líneas café claro. Los filetes descongelados tienden a decolorarse, su peso disminuye y su textura se vuelve más suave, de manera que no es recomendable congelarlo.

OLOR

No debe tener un olor rancio.



*Cyclopsetta
querna*

FILETE DE LENGUADO



Macarela

NOMBRE CIENTÍFICO

*Scomberomorus
sierra*

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para el Etiquetado RTCR 449:2010, la macarela debe etiquetarse como **“macarela”**. Cuando la macarela se comercializa como pescado entero, el reglamento permite etiquetarlo como **“pescado entero combinado”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura en aguas poco profundas del litoral Pacífico, especialmente en el Golfo de Nicoya, por parte de embarcaciones artesanales que utilizan el trasmallo o la cuerda.

CARACTERÍSTICAS

Se diferencia del resto de especies en sus lunares de color amarillo en la piel. Su carne es muy suave y aceitosa, por lo que requiere una manipulación cuidadosa durante la captura y transporte. Se recomienda consumirla fresca, debido a que durante el proceso de congelamiento y descongelamiento pierde su textura, color y sabor. Esto sucede incluso si se congela entera. Es un pez alargado, muy comprimido. Esta especie es histaminaformadora, lo que significa que si no se da un adecuado manejo del producto y se rompe la cadena de frío, se corre el riesgo de que se produzca contaminación por histamina, la cual puede producir intoxicación. La talla de primera reproducción de la macarela es a los 45 cm.

USOS

Se comercializa como pescado entero o en chuleta con piel. Pocas veces se vende en filetes. Son pocos los supermercados que la comercializan. Es un producto con un precio económico que se vende en gran cantidad en pescaderías de mercados municipales. Es muy apetecido por los consumidores en la zona caribeña del país, por ser una especie cuya carne es bastante aceitosa.



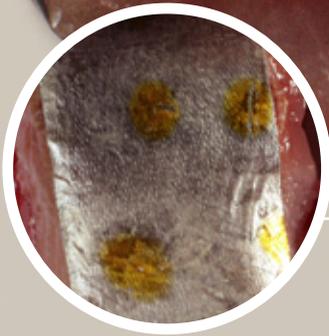
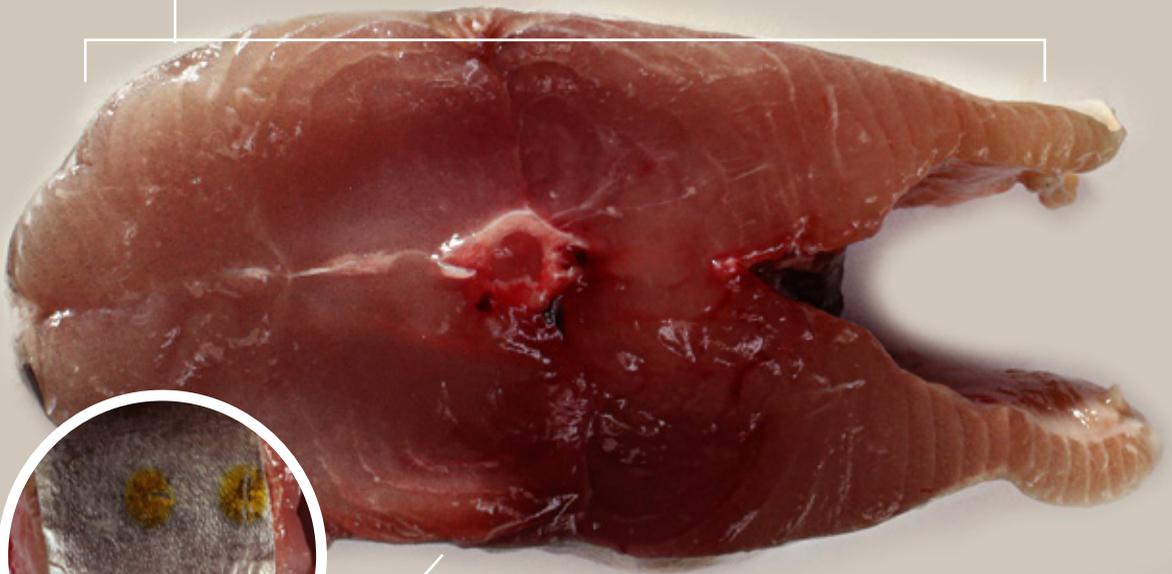
*Scomberomorus
sierra*

LONGITUD

El pescado entero puede llegar a medir hasta 112 cm.

PESO

El peso mínimo para comercializar la macarela entera es 500g y puede llegar a pesar hasta 5kg. Las chuletas pesan entre 100 g y 200 g.



ACERCAMIENTO
DE COSTADO

CHULETA DE MACARELA

COLORACIÓN

El color de su carne es rosado transparente. Cuando es congelada su carne se vuelve color café con un sabor a bacalao. Su color va de verde bronce a azul verdusco en el dorso, blanco plateado en la parte inferior de los costados y el vientre y una serie de manchas café amarillo en los costados.

OLOR

El olor es fresco y característico de la especie. No debe poseer olores fuertes.

Marlin

NOMBRE CIENTÍFICO

Makaira indica,
Tetrapturus audax

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449-2010, las especies marlin rosado o marlin negro y marlin rosado o marlin rayado deben etiquetarse con tales denominaciones o como **“marlin”**.

ORIGEN

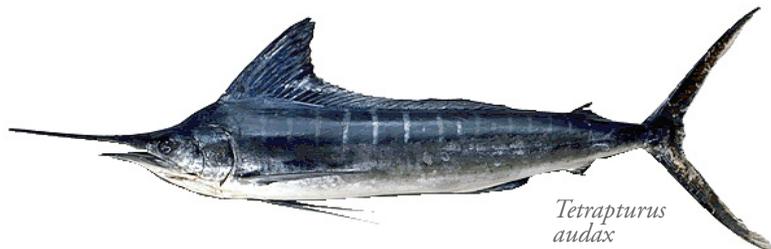
Especie silvestre. Se captura con línea larga (longline, en inglés). El marlin rosado es desembarcado en su gran mayoría congelado, en forma de troncos, debido a que las embarcaciones que los capturan recorren grandes distancias, en jornadas de pesca de varios meses. Una pequeña parte de la captura de marlin se desembarca fresco, es decir no se congela a bordo, debido a que proviene de embarcaciones más pequeñas que realizan jornadas de pesca cortas.

CARACTERÍSTICAS

Los lomos del marlin rosado se diferencian de los filetes de pez vela (*Istiophorus platypterus*), porque presentan menos fibras musculares y su coloración es marcadamente más clara (ladrillo). Es un pez más grueso y grande que el vela. El tamaño de los lomos de marlin rosado es mayor que el tamaño de los lomos del pez vela, en cuanto a espesor y altura del lomo -el tronco del pez es más grueso-. Esta especie es histaminaformadora, lo que significa que si no se da un adecuado manejo del producto y se rompe la cadena de frío, se corre el riesgo de que se produzca contaminación por histamina, la cual puede producir intoxicación. Según estudios de la Universidad Nacional, esta especie almacena importantes cantidades de mercurio (debido a la contaminación de los mares y a su gran tamaño), el cual puede ser perjudicial para la salud humana especialmente durante el embarazo. (Haynes 2012)

USOS

Se procesa en lomos que posteriormente se cortan en filetes sin línea de sangre, frescos y descongelados.



*Tetrapturus
audax*

LONGITUD PROMEDIO

La longitud depende del peso.

PESO PROMEDIO

Se comercializa en lomos, los cuales se procesan en filetes de 100 g a 200 g.



FILETE DE MARLIN



COLORACIÓN

Los filetes son de color rojo ladrillo. Cuando ha sido congelado este color cambia a un café o tono amarillento.

OLOR

No debe poseer olores fuertes rancios.

Marlin blanco

NOMBRE CIENTÍFICO

Makaira mazara

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, la especie marlin azul (Pacífico) debe etiquetarse con tal denominación ó como **“marlin blanco”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con línea larga (longline, en inglés) y son desembarcados en forma de troncos. En su mayoría se desembarcan congelados para mantener su frescura, debido a que las embarcaciones que los capturan recorren grandes distancias. Una pequeña parte de la captura de marlin blanco se desembarca fresco, debido a que la pesca la realizan embarcaciones pequeñas que realizan faenas cortas.

CARACTERÍSTICAS

Estos lomos de marlin blanco tienen la particularidad de presentar segregaciones muy marcadas a diferencia de otras especies. Es un producto muy utilizado para la preparación de ceviche. Esta especie cambia su coloración a gris dependiendo de la época del año y de la zona en que ha sido pescado. Esta especie es histaminaformadora, lo que significa que si no se da un adecuado manejo del producto y se rompe la cadena de frío, se corre el riesgo de que se produzca contaminación por histamina, la cual puede producir intoxicación. Según estudios de la Universidad Nacional, esta especie almacena importantes cantidades de mercurio (debido a la contaminación de los mares y a su gran tamaño), el cual puede ser perjudicial para la salud humana especialmente durante el embarazo. (Haynes 2012)

USOS

Se comercializa en lomos y filetes sin línea de sangre. Por consideraciones ambientales algunas cadenas de supermercados no venden marlin en sus puntos de venta.



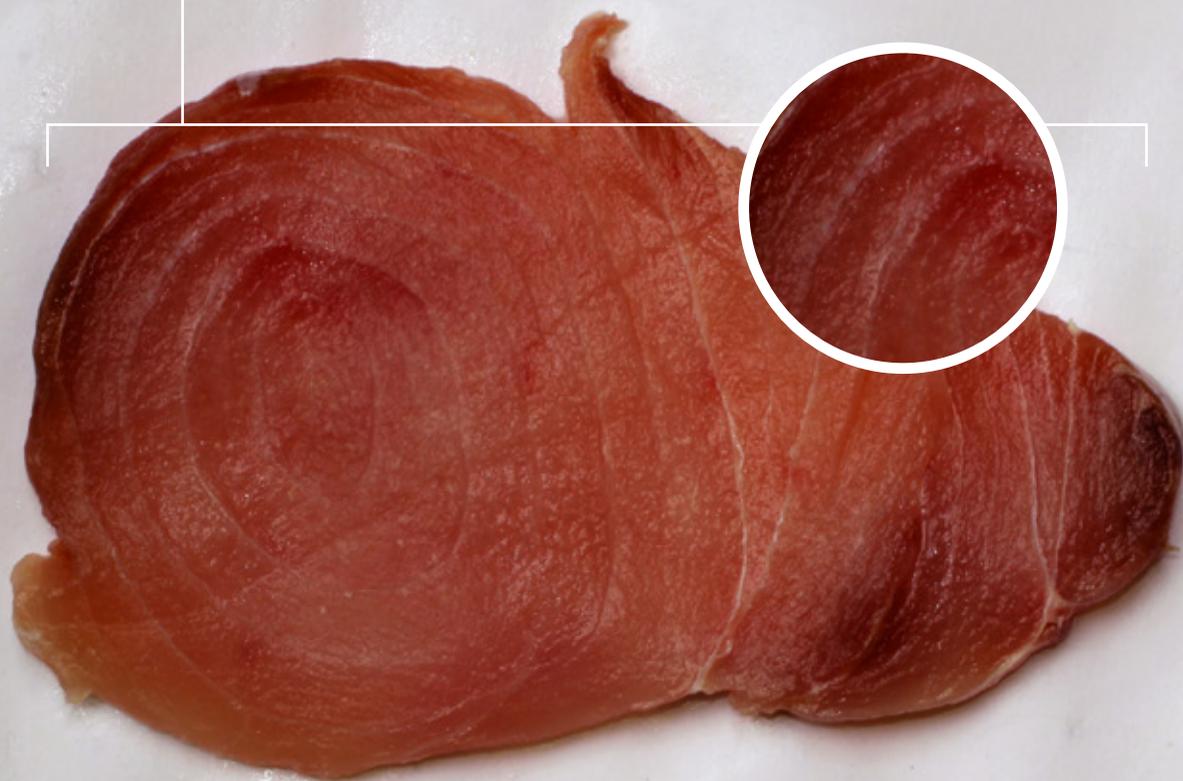
Makaira mazara

LONGITUD

La longitud de los lomos depende del tamaño del pez.

PESO

Los lomos pueden pesar 5 kg o más, según sea el tamaño del pez. Se vende en filetes procesados de 100 a 200 g.



MARLIN BLANCO

COLORACIÓN

Su carne tiene una coloración blanca o gris, con una gran cantidad de fibras de color blanco. Cuando ha sido congelado, la coloración cambia a un café o a un tono amarillento.

OLOR

No debe poseer olores fuertes o rancios

Pargo

NOMBRE CIENTÍFICO

Lutjanus viridi, Aphareus furca, Lutjanus aratus, Lutjanus jordani, Hoplopagrus guntheri, Lutjanus inermis, Lutjanus argentiventris, Lutjanus novemfasciatus, Lutjanus peru, Lutjanus colorado, Lutjanus guttatus.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las especies pargo azul dorado, pargo boquidulce, pargo jilguero, pargo ñanguero, pargo roquero, rabirubia, pargo amarillo, pargo negro, pargo seda o pargo guacamayo, deben etiquetarse con tales denominaciones o como **“pargo”**. El pargo dientón o pargo colorado debe etiquetarse como **“pargo dientón o pargo colorado”**, pargo mancha o manchado debe etiquetarse como **“pargo mancha o manchado”**

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con trasmallo o cuerda en aguas poco profundas en arrecifes o lugares cercanos a la costa. Proviene fundamentalmente de pescadores artesanales que faenan en el litoral Pacífico.

CARACTERÍSTICAS

El Pargo Mancha y el Pargo Seda se comercializan enteros. El Pargo Mancha se puede reconocer porque posee una mancha negra muy distintiva detrás de la aleta dorsal, su color es rojo marrón y su panza tiene un tono amarillento. El Pargo Seda presenta un color rojo intenso, se pesca mayormente en arrecifes. Ambas especies, cuando son congeladas y descongeladas, pierden su brillo natural y sus colores se vuelven opacos y descoloridos. La talla de primera reproducción del pargo mancha es a los 34.3 cm.

USOS

Se comercializa como pescado entero, en supermercados, pescaderías y ferias del agricultor. Es muy apetecido por los consumidores por el color de su piel. Las especies que más se comercializan son el pargo seda y el pargo mancha o manchado y en menor cantidad el cola amarilla. La mayoría del pargo mancha y pargo seda, se exporta como pescado entero y en algunos casos se exporta en filetes hacia los Estados Unidos. Algunos pargos se comercializan en filetes.



Lutjanus peru

LONGITUD

La longitud de los pargos varía de acuerdo a la especie.

PESO

El peso más comercializado es de 500 g a 1 kg pero se pueden adquirir de mayor tamaño ya que en el caso del pargo seda puede llegar a pesar hasta 4 kg.



ACERCAMIENTO
DE MANCHA

PARGO ENTERO

COLORACIÓN

El pargo mancha se puede reconocer porque posee una mancha negra muy distintiva atrás, debajo de la aleta dorsal. Su color es un rojo marrón y en su panza tiene un tono amarillento. El pargo seda no posee la mancha negra y presenta un color rojo intenso, se pesca mayormente en arrecifes. Cuando estas especies son congeladas y descongeladas para su venta pierden el brillo natural de sus colores, volviéndose opacos y decolorados.

OLOR

No debe poseer olores fuertes o desagradables.

Pez vela

NOMBRE CIENTÍFICO

Istiophorus albicans,
Istiophorus platypterus

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para el Etiquetado RTCR 449:2010, las especies de picudos denominadas pez vela del Atlántico y pez vela del Pacífico, deben etiquetarse bajo tal denominación ó como **“pez vela”**.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura principalmente con línea larga (longline, en inglés) y son desembarcados en su gran mayoría congelados, debido a que las embarcaciones que los capturan recorren grandes distancias. Una pequeña parte de la captura proviene de embarcaciones pequeñas. Este producto se desembarca fresco, es decir no se congela a bordo. Su hábitat es pelágico, costero y oceánico.

CARACTERÍSTICAS

En el caso de sus filetes se distinguen del marlin rosado, en la gran cantidad de fibras de color blanco; además su coloración es más fuerte y de un rojo más intenso. Los lomos de pez vela presentan menor tamaño (en general) que el marlin rosado. El pez vela tiene una carne firme y sus tejidos no se separan fácilmente, además no posee espinas. Esta especie es histaminaformadora, lo que significa que si no se da un adecuado manejo del producto y se rompe la cadena de frío, se corre el riesgo de que se produzca contaminación por histamina, la cual puede producir intoxicación. Según estudios de la Universidad Nacional, esta especie almacena importantes cantidades de mercurio (debido a la contaminación de los mares y a su gran tamaño), el cual puede ser perjudicial para la salud humana especialmente durante el embarazo. (Haynes 2012)

USOS

Se comercializa en lomos y filetes sin línea de sangre. Los filetes se venden sin espinas, frescos o descongelados. Se vende en pescaderías y algunos supermercados.



Istiophorus platypterus

LONGITUD

La longitud del filete depende del peso del mismo.

PESO

Se comercializa en lomos, los cuales se procesan en filetes de 100 a 200 g.

FILETE DE VELA



COLORACIÓN

La carne de los filetes de vela es de color rojo con una gran cantidad de fibras de color blanco, cuando ha sido congelado este color cambia a un café o tono amarillento. La carne cuando se cocina se vuelve más blanca.

OLOR

El olor es fresco a pescado. No debe poseer olores fuertes o rancios.

Pulpo

NOMBRE CIENTÍFICO

Octopus vulgaris,
Octopus sp.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las especies de pulpo deben etiquetarse como **“pulpo”**.

ORIGEN

Especie silvestre. En Costa Rica se importa mayoritariamente de Chile, sin embargo también se captura localmente en la zonas de: Sámara, El Coco y Cuajiniquil. El pulpo vive en arrecifes y la forma de capturarlo es por medio de buceo con un arpón pequeño.

CARACTERÍSTICAS

Posee varios tentáculos cubiertos con ventosas. Es baboso con una apariencia poco agradable, pero con un sabor exquisito. Su carne es blanca y elástica y se aprovechan tanto la cabeza como sus tentáculos.

USOS

Se comercializa entero sin vísceras, fresco o congelado y principalmente en supermercados y algunas pescaderías.

LONGITUD

Varía según el origen. El pulpo importado tiene un tamaño mucho mayor al que se pesca localmente.

PESO

El peso promedio es entre 500 g y 1.5 kg. El pulpo importado tiene un peso mucho mayor al que se pesca localmente.



COLORACIÓN

El color natural del pulpo es gris oscuro, sin embargo los importados son de color negro. Cuando presenta un color morado o rojizo denota falta de frescura o descomposición.

OLOR

El olor es fresco y característico de la especie. No debe poseer olores fuertes.

Raya

NOMBRE CIENTÍFICO

Dasyatis sp.
Urotrygon sp.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las especies de raya deben etiquetarse como “**raya**”.

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura en el litoral Pacífico, Puntarenas, Quepos, Tárcoles y golfo de Nicoya, principalmente. Se captura mediante pesca artesanal con línea.

CARACTERÍSTICAS

Es un pez cartilaginoso, con un cuerpo romboide y aplastado que vive en fondos arenosos y arcillosos hasta 180 metros de profundidad y se alimenta de crustáceos, cangrejos y caracoles. La Raya y la Manta Raya son dos especies distintas. La Raya tiene la boca pequeña en la parte inferior de su cuerpo y tiene dientes para triturar crustáceos, y puede medir hasta 2 metros y medio. La Manta Raya tiene una boca mucho más grande situada en la parte delantera y no posee dientes ni aguijón ya se alimenta de plancton y es mucho más grande. Su carne presenta una gran cantidad de fibras musculares, muy parecidas a la carne de res.

USOS

Se comercializa en forma de “alas” o aletas y en trocitos, principalmente en pescaderías de mercados y como materia prima para producción de tortas de Pescado y en ocasiones se exporta hacia México.

LONGITUD

La parte comestible de la Raya son sus aletas y el tamaño varía de acuerdo al diámetro del Pez.

PESO

Se comercializa en porciones de filetes de 100 a 200 gramos o en trocitos (dedos) de peso variable.



FILETE DE RAYA

COLORACIÓN

Los filetes son de color blanco con pigmentaciones o puntos de color rojo.

OLOR

Por ser un pez cartilaginoso puede presentar un olor a amoníaco (Urea), característico de estas especies.



DEDOS DE RAYA

Tiburón

NOMBRE CIENTÍFICO

Triacnodon obesus, Carcharhinus galapagensis, Carcharhinus falciformis, Negaprion brevirostris, Isurus paucus, Isurus oxyrinchus, Carcharhinus longimanus, Rhizoprionodon longurio, Nasolamia velox, Carcharhinus albimarginatus, Carcharhinus limbatus, Carcharhinus leucas, Prionace glauca, Mustelus henlei, Mustelus lunulatus, Sphyrna tiburo, Sphyrna zygaena, Sphyrna lewini, Sphyrna corona, Sphyrna mokarran, Galeocerdo cuvier, Alopias vulpinus, Alopias superciliosus, Alopias pelagicus.

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico para Etiquetado RTCR 449:2010, las especies de tiburones: tiburón aleta blanca de arrecife, tiburón de Galápagos, tiburón gris o tiburón sedoso, tiburón limón, tiburón mako, tiburón mako real, tiburón punta blanca oceánico o tiburón perro, tiburón picudo común, tiburón picudo fucsia, tiburón punta blanca, tiburón punta negra, tiburón toro, tiburón azul, tiburón mamón enano, tiburón mamón grande, deben etiquetarse como tales denominaciones ó de la siguiente manera: **“tiburón bolillón”****, **“tiburón posta”** **, **“tiburón bolillo”*****, **“tiburón cazón”*****

** Tiburón de textura más consistente, tiburón mayor a 40 kilogramos.

*** Tiburón joven de textura más blanda, tiburón menor a 40 kilogramos.

El tiburón tigre debe etiquetar como **“tiburón tigre”**. Las siguientes especies de tiburones: tiburón cabeza de palo, tiburón martillo, tiburón martillo común, tiburón martillo coronado, tiburón martillo gigante deben etiquetarse con tales denominaciones ó como **“tiburón martillo”**. El tiburón zorro ojón, tiburón zorra, tiburón zorro pelágico debe etiquetarse bajo tal denominación o como **“tiburón zorro o tiburón treasher”**

ORIGEN

Especie silvestre. Se captura con línea larga (longline, en inglés). Los tiburones son desembarcados en su mayoría congelados, en forma de troncos o vástagos, debido a que las embarcaciones que los pescan recorren grandes distancias.

CARACTERÍSTICAS

Es una carne firme y sus tejidos no se separan fácilmente. No posee espinas ya que es un pez cartilaginoso. Las chuletas de tiburón se distinguen por tener un pequeño cartílago o “hueso” en el centro. Los filetes de tiburón cazón son obtenidos de tiburones pequeños y casi siempre muestran el tamaño normal del pez, que oscila entre los 10 y 30 kg. Según estudios de la Universidad Nacional, esta especie almacena importantes cantidades de mercurio (debido a la contaminación de los mares y a su gran tamaño), el cual puede ser perjudicial para la salud humana especialmente durante el embarazo. (Haynes 2012)

PESO

Se procesan para ser comercializados en filetes o chuletas con un peso entre 100 y 200 gramos. En el caso del tiburón cazón, por ser peces juveniles se comercializan con su tamaño natural, de menos de 8 kg.

USOS

Se comercializan en formas de “troncos” para su transporte a los supermercados y posteriormente se cortan en chuletas o filetes. En Costa Rica, los filetes se obtienen fundamentalmente del tiburón punta blanca, tiburón punta negra, tiburón toro, tiburón perro, tiburón mamón enano, tiburón mamón grande y tiburón picudo común. Para estos cortes no es común que se utilice el tiburón azul, el tiburón martillo, el tiburón picudo fusia o el tiburón treasher.



Sphyrna lewini



FILETE DE TIBURON CAZON
O TIBURON BOLILLO



FILETE DE TIBURON BOLILLON



CHULETA DE TIBURON BOLILLON

COLORACIÓN

Los filetes de tiburón fresco tienen una coloración blanca con bordes rojizos. Cuando los filetes son descongelados toman una coloración blanca con bordes café.

OLOR

El olor es a pescado fresco. No debe poseer olores fuertes ni rancios. Si no se da un tratamiento adecuado para desacelerar el proceso de descomposición química, presenta un olor particular a urea. La urea no provoca ningún daño al ser humano, sin embargo si el olor es muy acentuado indica que el producto se expuso a altas temperaturas durante mucho tiempo y esto provoca que el crecimiento bacteriológico se intensifique.

Tilapia

NOMBRE CIENTÍFICO

Oreochromis aureus,
Oreochromis niloticus,

NOMBRE COMÚN

Según el Reglamento Técnico de Etiquetado RTCR 449:2010, las especies de tilapias deben etiquetarse como “tilapia”.

ORIGEN

Especie de cultivo. Se cultiva localmente en Guanacaste, San Carlos y la zona Atlántica. Además se importa principalmente de China.

CARACTERÍSTICAS

Los filetes de tilapia se caracterizan por presentar sus fibras verticales abarcando todo el filete, pasan desde el extremo dorsal hasta el extremo ventral. Además, su línea central de color rojo los diferencia de filetes similares como es el caso de la corvina (ésta no presenta esa coloración). Otras de las características distintivas de la tilapia, son: el poco olor a pescado. La tilapia importada es traída principalmente de China y es tratada con CO₂, por lo que siempre debe indicarse esta característica en la etiqueta. La tilapia nacional se distingue de la importada en que el filete es más grande (150 g) y se comercializa fresca. Por el contrario, el filete de tilapia importada es más pequeña (80 g) y se comercializa congelada o descongelada y empacadas al vacío individualmente en bolsas transparentes con un filete cada una o en cajas con varios filetes.

USOS

Se comercializa en filetes frescos y descongelados, sin piel y sin espina o en pancitas de tilapia. La tilapia importada en ocasiones se vende empacada al vacío. Las tilapias también se comercializan enteras y sin escamas.

LONGITUD

Los filetes de tilapia pueden llegar a medir hasta 20 centímetros.

PESO

La tilapia entera se comercializa usualmente a partir de 500 a 600 g. Los filetes nacionales pesan aproximadamente 150 g y los importados 80 g.



Oreochromis aureus,

TILAPIA ENTERA



FILETES DE
TILAPIA



NACIONAL



IMPORTADA

COLORACIÓN

Los filetes frescos tiene una coloración rosada y descongelados tienden a ser blancos o amarillentos, dependiendo del tiempo que permanezcan congelados. Cuando el producto está fresco, su línea de sangre es de color rojo. Cuando está congelado o cuando ha perdido frescura, esta línea se torna color café o negro.

OLOR

Tiene un olor ligero, debe recordarse que se trata de un organismo que vive en agua dulce.

Bibliografía de consulta

Araya, H.; A. R. Vásquez; B. Marín; J. A. Palacios; R. L. Soto; F. Mejía; Y. Shimazu & K. Hiramatsu. 2007. II. Reporte del comité de evaluación de los recursos pesqueros No. 1 / 2007. Proyecto "Manejo sostenible de la pesquería para el Golfo de Nicoya, Costa Rica". INCOPECA; UNA; JICA: 154p.

Campos, J. 1992. Estimates of length at first sexual maturity in *Cynoscion* spp. (Pisces: Sciaenidae) from the Gulf of Nicoya, Costa Rica. *Revista de Biología Tropical* Vol. 40: 239-241p.

Haynes, A. 2012. Mercury contamination in Costa Rica. Thesis for the degree of Bachelor of Arts. Wesleyan University. Middletown, Connecticut. 150 p.

Roberston, D.R y G.R Allen. 2002. Peces Costeros del Pacífico Oriental Tropical: un sistema de información. Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales, Balboa. Panamá.

Whoriskey, S.; R. Arauz & J. K. Baum (2011). Potential impacts of emerging mahi-mahi fisheries on sea turtle and elasmobranch bycatch species. *Biological Conservation* Vol. 144: 841-1849.



Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos

Dirección: Viviana Gutiérrez Delgado
viviana.gutierrez@marviva.net

Investigación: Luis Adrián Hernández
Gerson Hidalgo
Rolando Ramírez (Incopecsa)

Edición: Ana María Lobo Calderón
Viviana Gutiérrez Delgado
Erick Ross Salazar

Diseño: República Creativa
mauflores@republicacreativa.cr

Fotografía Randall Viales Padilla

Fotografías de peces
Hitoshi Fujita,
Páginas 11, 15, 17, 21, 31, 33,
35, 43, 45, 51, 57:
Proyecto "Manejo sostenible de la pesquería para el Golfo de Nicoya, Costa Rica". INCOPECA; UNA; JICA. 2007.

Fotografías de peces y camarones enteros
Hannia Vega Bolaños
Páginas 13, 23, 25, 37,
47, 49, 53;
Proyecto "Manejo sostenible de la pesquería para el Golfo de Nicoya, Costa Rica". INCOPECA; UNA; JICA. 2007.

Fotografías de camarón entero
Rafael Ángel Cruz
Página 29

Fotografías de peces y crustáceos
Ingo Wehrtmann
Páginas 26, 39, 41, 59:

Agradecimientos:

Un sincero agradecimiento al biólogo marino Francisco Pizarro de Marviva y al biólogo marino Rafael Ángel Cruz de la Universidad Nacional, a Shirley Malespín Bendaña, Gerente de Comunicaciones de MarViva y a los Departamentos de Reglamentación Técnica y Políticas y Análisis de Consumo del MEIC por su apoyo en el desarrollo de esta guía.

PATROCINADORES

Esta guía fue realizada con el apoyo financiero de:



ArcelorMittal



PREGUNTE

Si tiene dudas sobre esta guía puede escribir al correo:

info@marviva.net

DESCARGUE

Si desea descargar el Reglamento Técnico para el Etiquetado de Productos Pesqueros, Decreto Ejecutivo N°36980-MEIC-MAG visite:

www.marviva.net



info@marviva.net
www.marviva.net