

DO MAR Á MESA: OS CAMIÑOS DA PESCA EN TERRA



Do mar ao prato, o peixe segue un camiño que garante a conservación do recurso e a súa calidade.

O **pescador** captúrao no mar empregando artes de pesca autorizadas e respectando as vedas e os tamaños mínimos. Unha vez en terra, pasa á lonxa para a súa venda.

Na **lonxa** o peixe, ao tempo que se etiqueta, inspecciónase para que cumpran os talles mínimos e as vedas. A venda por poxa pon o peixe nas canles de distribución.



O **comprador por xunto** encárgase da compra en lonxa e da súa distribución aos distintos mercados polos seus propios medios ou a través do **transportista**, que traslada o peixe en óptimas condicións de conservación aos distribuidores finais.

Nas lonxas máis pequenas pode ser que non haxa comerciantes por xunto e que merquen directamente os vendedores polo miúdo.

Os **vendedores polo miúdo** comercializan o peixe e marisco fresco a través de distintas canles, como os postos de peixe dos mercados e as prazas ou as peixerías e a venda ambulante, onde o consumidor final pode adquirir este produto en boas condicións para o consumo.



En ocasións, tanto o peixe como o marisco son procesados e aparecen no mercado con diferentes presentacións que nos permite optar por variadas formas para consumilo: salgado, como o bacallau; secado, como o congro; nas múltiples formas de conserva (escabechados, ao natural, mariñados...), ou conxelado...