CAEN 1020

Prelucrarea si conservarea pestelui, crustaceelor si molustelor

Aceasta clasa include:

- activitatea de preparare si conservare a pestelui, crustaceelor si molustelor si anume: refrigerarea, congelarea, uscarea, afumarea, sararea, punerea la saramura, conservarea etc.
- obtinerea de preparate din peste, crustacee si moluste: fileuri de peste, icre, caviar, inlocuitori de caviar etc.
- productia de faina de peste destinata consumului uman sau pentru hrana animalelor
- productia de faina si produse solubile din peste si din alte animale acvatice, improprii pentru consumul uman

Aceasta clasa include de asemenea:

- activitatea navelor angajate numai in prelucrarea si conservarea pestelui (nave uzina)
- activitatea de prelucrare a algelor marine

Clasa CAEN 1020 exclude:

- activitatile de prelucrare si conservare a pestelui de catre navele angajate in activitatea de pescuit vezi CAEN 0311
- activitatile de prelucrare a carnii de balena, pe uscat sau pe vase specializate, vezi CAEN 1011
- productia de uleiuri si grasimi din materii marine, vezi CAEN 1041
- fabricarea mancarurilor din peste congelat, etc., vezi CAEN 1085
- fabricarea supelor de peste, vezi CAEN 1089

Documentul PDF pentru codul CAEN 1020 a fost generat de catre www.caen.ro pe 20/04/2024
Printarea, folosirea si distribuirea acestui document este permisa fara nici un fel de obligatii din partea utilizatorilor