codice	stato	
ALI	vivo	
BOI	cotto	
DRI	essiccato	
FRE	fresco	
FRO	congelato	
SMO	affumicato	
SAL	salato	
codice	presentazione	descrizione (prodotto)
CBF	filetto doppio di merluzzo bianco (escalado)	"
CLA	chele	solo chele
CUT**	a pezzi	GHT + a pezzi/in porzioni
DWT	codice ICCAT	senza branchie, eviscerato, privato di parte della testa, privato delle pinne
FIL	filettato	HEA+GUT+TLD+diliscato
FIS	filettato+privato della pelle	FIL+SKI
FSB	filettato con pelle e lische	FIL con pelle e lische
FSP	filettato, senza pelle, con lische sottili	FIS con lische sottili
GHT	eviscerato, senza testa e senza coda	GUH+TLD
GTA	eviscerato e senza coda	GUT+TLD
GTF	vivo	GTA+privato delle pinne
GUG	eviscerato e senza branchie	eviscerato e privato delle branchie
GUH	eviscerato e senza testa	GUT+HEA
GUL		
GUS	eviscerato, con il fegato	GUT senza rimozione di parti di fegato GUH+ SKI
	eviscerato, senza testa, senza pelle	
GUT HEA	eviscerato	privato delle viscere
HET	senza testa	privato della testa
	senza testa e senza coda	privato della testa e della coda
JAP	taglio giapponese	taglio trasversale che elimina tutte le parti dalla testa al ventre
JAT	taglio giapponese e privato della coda	JAP +TLD
LAP	lappen 	doppio filetto, senza testa, con pelle, coda e pinne
OTH	altro	altre presentazioni
PEL**	sgusciato	rimozione del guscio
SAD	salato secco	CBF essiccato e salato
SAL	salato umido	CBF + salato
SGH	eviscerato, senza testa e salato	GUH + salato
SGT	eviscerato e salato	GUT+ salato
SKI	senza pelle	privato della pelle
SUR	surimi	surimi
TAL	coda	solo code
TLD	senza coda	privato della coda
TUB	tubo	solo corpi di calamari
WHL	intero	pesce intero
WNG	pinne	solo pinne
LVR	fegato	solo fegato. In caso di presentazione collettiva * utilizzare il codice LVR-C
ROE	uova e lattimi	solo uova e lattimi; in caso di presentazione collettiva * utilizzare il codice ROE-C
TNG	lingua	solo lingua; in caso di presentazione collettiva * utilizzare il codice TNG-C

NO INFO Lo Stato membro non ha fornito informazioni

CCF Fattore di conversione comunitario

^{*} per "presentazione collettiva" si intendono due o più parti o "presentazioni" (vale a dire prodotti) estratte dallo stesso pesce. Il fattore di conversione per il prodotto secondario di una presentazione collettiva è pari a zero.

^{**}codici di presentazione da utilizzare nell'ambito del sistema elettronico di trasmissione dei dati (ERS)