



ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA DE MERLUZA

PUERTO PESQUERO - APDO. 1.078 - TELFS. 42 04 22 - 42 06 88 - 42 11 22 - 42 13 99 - TELEX 83182 ARVI E - V I G O (ESPAÑA)

CIRCULAR INFORMATIVA

Número:	Tirada:	Referencia:	Departamento:	Fecha:
31/81	80	AM-TF/EL-me	S. TECNICA	8-OCTUBRE-1981
Asunto: <u>REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA</u>				
Anexo: Escrito que nos envía la Empresa "EUROPESCA, S.A."				

0031

Muy Sr.(s) nuestro(s):

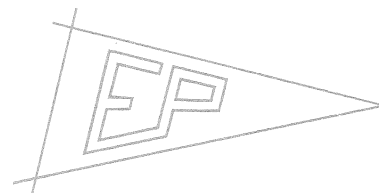
Adjunto tenemos el gusto de enviarle(s) la carta que nos remite la Empresa "EUROPESCA, S.A.", que por su interés adjuntamos como anexo.

Hemos decidido enviar dicha carta a nuestro representante en dichas reuniones, D. Antonio García Espinosa, para que lo presente como ponencia de CEAPE en dicha reunión.

Rogamos diera(n) una atenta lectura a la citada carta de la Empresa "EUROPESCA, S.A.", por si acaso hubiera que hacer algún otro comentario -- adicional a la misma.

Sin otro particular le(s) saludamos atentamente.

Fdo.: J. CARLOS J. GAGO LOPEZ  
Director-Gerente



**EUROPESCA S.A.**

**BUQUES PESQUEROS DE GRAN ALTURA**

Muelle Tomás Olábarri, Bloque 1, 1.º  
Apartado de Correos n.º 12  
Teléfonos: 464 02 88 - 464 03 55 - 464 43 67  
Telex 31502 EUPE E  
LAS ARENAS (Vizcaya)

ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES  
DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA  
DE MERLUZA.

A. N. A. M. E. R.

Puerto Pesquero  
Apartado, 1.078

V I G O (Pontevedra)

n/referencia

su escrito del

n/escrito del

n/referencia

fecha

JML/MB

24.9.81

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO.-

Muy Sres. nuestros:

En relación con los informes periodicos que nos han ido enviando durante los últimos meses relativos a las reuniones de los grupos de trabajo que elaboran la reglamentación del epígrafe, reite<sup>r</sup>ramos nuestra opinión sobre dicha normativa en el sentido de que por ser más general, abarcando otro tipo de procesos industriales como los sectores de conservas, moluscos, etc., resulta difícilmente adaptable a las realidades de nuestra actividad.

A continuación les planteamos los principales problemas que vemos en este reglamento :

1º.- Inscripción en el Registro Sanitario.-

Es necesario presentar: "... declaraciones con indicación de la composición de los productos y de las características de los envases o embalajes y rotulación. Acompañarán asimismo las muestras necesarias ...", todo ello antes del lanzamiento al mercado del producto (Decreto 797/75 B.O.E. 18.IV.75).

Como pueden comprobar todo ello puede incidir sobre la problemática de envases en discusión y provocar problemas con Sanidad sobre todo teniendo en cuenta la hipersensibilización actual.

Dado que como Vds. indican, solamente 20 buques de la flota están inscritos en Sanidad, nos permitimos sugerir una actua

.../.....

# EUROPESCA S.A.

.../.....

ción conjunta a través de las asociaciones que podría consistir en una solicitud global para la inscripción y el acuerdo con el Ministerio para un mecanismo simplificado de cumplimiento de los trámites.

Sobre el punto de las muestras y particularizando a nuestro caso, es evidente que las mismas se podrían presentar al regreso de una marea con el buque cargado. ¿ Que repercusión tendría el que Sa nidad no aceptara el envasado o cualquier otra característica del pro ducto?.

## 2º.- Identificación del lote.-

La única identificación de lote que vemos viable es el indicar el número de marea ya que esto sólo supone el marcar caja por caja todas las cajas de una descarga (unas 80.000 cajas por marea).

Otra posibilidad sería que el número de la marea viniera impreso por el fabricante en cuyo caso las cajas sobrantes de una marea no servirían para la siguiente, lo cual puede suponer un perjuicio muy importante ya que dada la aleatoriedad de la pesca es difícil saber a priori qué composición va a tener la marea y por tanto las proporciones en que se van a utilizar los distintos tipos de cajas.

Si se pretende separar por bodegas se aumenta gradualmente el número de clasificaciones en la descarga, hasta límites que serían difícilmente asimilables por los Frigoríficos, o aumentarían mucho la duración de las descargas.

Por otra parte hay que tener en cuenta que una marea viene separada en 20/30 productos por lo que los lotes que resultan de identificar la marea no son excesivamente grandes.

## 3º.- Fecha de duración mínima.-

Por lo que dicen en el resumen de la última reunión entendemos que las cajas que contienen bloques de pescado o filete se consideran embalajes y no envases y por tanto no precisan llevar la fecha de duración mínima aún cuando nos da la impresión de que esto se debe a la suposición de que los " envases " que van en el interior si la llevan.

Tal como se comercializa actualmente el pescado congelado, las cajas de pescado que descargan los buques congeladores de merluza no llegan como tales al consumidor sino que uno o varios escalones antes se substituyen por envases de otras empresas o bien y quizá es la forma más normal, se venden al consumidor sin envase, perdiéndose totalmente la identificación de la empresa productora.

.../.....

Creemos importante a la vista de lo anterior que se delimiten claramente los requisitos de identificación exigibles en cada fase de la comercialización, ya que de no hacerse así podría entenderse que todos los datos requeridos deberían estar ya desde la fase inicial, lo que podría suponer que cada pescado o filete debería llevar toda la información que se requiere, por ejemplo a una lata de conservas, lo cual a nuestro entender es impracticable.

Pensamos que la información que llega actualmente a los mayoristas con el envase actual y el albarán que acompañan a la mercancía donde se indica el número de la marea - que constituye una clara referencia de la fecha de fabricación - es más que suficiente para este nivel de comercialización y faculta al mayorista para dar una información más detallada al usuario si así se requiere. En todo caso podría clarificarse más la cuestión si en la caja se indica el número de marea como se indicó en el apartado anterior al hablar de lote.

En cualquier caso habría que oponerse a indicar fecha de duración de las cajas ya que esto supone una terrible complicación sobre todo si la duración se cuenta a partir de la congelación, ya que en las cajas de una marea puede haber bloques de un mismo producto cuya fecha de congelación difiera en 5 y hasta 6 meses. De esta forma si no se quiere hacer nuevas clasificaciones por fecha, habría que estimar la duración a partir de la congelación de los primeros bloques, lo que sería perjudicial para nosotros.

Por otra parte en el caso de la merluza congelada, para nosotros la duración puede ser muy superior a los 18 meses, por lo menos desde el punto de vista sanitario. Evidentemente no ocurre lo mismo desde el punto de vista de calidad ya que esta sufre una deterioración continua con el tiempo más o menos marcada según el tipo de instalación de conservación (serpentines, aire, etc.) variaciones de temperatura, la buena ejecución del embalaje, glaseado, etc., factores que pueden afectar grandemente a la duración del producto.

4º.- Otros detalles de rotulación.-

A): Denominación del producto: Nos gustaría conocer si al menos en la fase de comercialización Armador-Mayorista, es válido el sistema que empleamos actualmente, consistente en marcar las cajas por la abreviatura de su denominación comercial por ejemplo: Una caja marcada con " 2 " indica Pescadilla entre 501 y 800 grs. Una caja marcada con " F " indica "Filete sin piel" etc.

Caso de que el anexo que se cita al artículo 20, señalara otras denominaciones sería interesante conocerlas para saber las complicaciones adicionales que pudieran traer consigo y los plazos que habría que introducir para aquel pescado que está ya en las bodegas



# EUROPESCA S.A.

.../.....

de los buques con las marcas actuales, que por otra parte son perfectamente conocidas en el mercado, tanto a nivel de mayorista como de minorista, sin inducir a ninguna confusión.

B): Instrucciones para conservación y modo de empleo: Por el momento en nuestros embalajes no se da ningún tipo de instrucción salvo la indicación de que se trata de pescado congelado. Seria necesario conocer si la reglamentación implica alguna obligación adicional en nuestro caso.

### 5º.- Peso Neto.-

No llegamos a entender si de la reglamentación se desprende o no para nuestro caso la obligación de poner indicación de peso neto en las cajas. Caso afirmativo creemos que esto podría ser un problema francamente grave. Suponemos que esto es un tema todavía en discusión. En nuestra práctica habitual, por los volúmenes a que nos movemos, jamás se pesan las cajas individualmente, incluso a veces ni a nivel de minorista. El peso neto se calcula pesando un número variable de cajas en un pallet y restando el peso del pallet y una cantidad por las cajas que es el número de cajas por ½ kilo o por 1 kilo. Periodicamente se comprueba en base a pesar cajas vacías que su peso es inferior al destare que se hace. En general se supone que el destare es de 1 kilo salvo que el envase indique otra cosa. Toda la facturación tanto si se trata de la venta de una marea completa como de un camión de 30 Tds. o de unas pocas cajas se hace sobre pesos netos estimados de esta forma y vemos muy difícil el pasar a otro sistema.

Por otra parte entre cajas de un mismo producto hay diferencias importantes de peso. A título de ejemplo damos a continuación contenido y peso neto de varias cajas de M - 2 (pescadilla entre 501 y 800 grs.) sacado al azar de los muestreos que se hacen durante la descarga:

				<u>peso medio/pieza</u>
caja a)	21 piezas	.....	15,750 kgs.	750
b)	20 piezas	.....	14,000 "	700
c)	19 piezas	.....	13,950 "	734
d)	20 piezas	.....	15,200 "	760
e)	22 piezas	.....	15,300 "	695
f)	21 piezas	.....	15,300 "	728
g)	20 piezas	.....	12,900 "	645
h)	21 piezas	.....	14,600 "	695
i)	23 piezas	.....	15,900 "	691
j)	26 piezas	.....	18,500 "	711

.../.....

# EUROPESCA S.A.

../.....

La media arroja 15,14 kgs. con una desviación típica del 9,5% y desviación máxima del 22% sobre la media.

Suponemos que no serán aplicables a nuestro caso las tolerancias que se indican en la última reunión y que eran del 1,5% para envases mayores de 1.000 grs.

## 6º.- Glaseado.-

Nos preocupa también la repercusión que podría tener este punto en nuestra práctica habitual que hemos descrito más arriba. No entendemos si se trata de fijar un descuento de peso adicional en aquellos productos que se sometan al glaseado, o efectuar comprobaciones sobre la forma de efectuar esta operación para evitar abusos.

En cualquiera de los dos casos no nos parece justificado , especialmente ahora que los precios están en régimen de libertad.

Por último les agradeceremos nos aclararan si el apartado 1.3 del artículo 6º es aplicable a los buques atuneros y si sería aceptable el sistema con que trabajan los buques en la actualidad.

Como conclusión de todo lo anterior podemos decir que es fundamental diferenciar las diferentes etapas de comercialización del producto y los requisitos y responsabilidades exigibles en cada caso.

Pensamos que a nosotros como armadores de buques de pesca solamente se nos debería exigir lo relativo a condiciones sanitarias del producto y del propio buque, condiciones higienicas de los envases y en todo caso información genérica de lotes y fechas. Todo lo relacionado con el peso del producto en esta etapa es un asunto puramente comercial que atañe únicamente al vendedor y comprador. La rotulación, instrucciones de consumo etc. son problemas de la venta al detall.

Nuestra intención con todo lo anterior es exponer las dudas que nos surgen a la vista del reglamento en elaboración en cuanto a su aplicación a nuestro caso concreto, de forma que puedan servir para clarificarlo lo más posible.

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarles muy atentamente.

EUROPESCA, S. A.