



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 19 99 - TELEX 83182 ARVI E - V I G O (ESPAÑA)

80003

CIRCULAR INFORMATIVA

Número:	Tirada:	Referencia:	Departamento:	Fecha:
23/84	90	AM-TF/FG-me	S. TECNICA	11-ABRIL-1984
Asunto: <u>NUEVAS REUNIONES DE TRABAJO SOBRE LAS NORMAS DE CALIDAD DE MERLUZA CONGELADA Y CEFALOPODOS CONGELADOS</u>				
Anexo: Informes sobre dichas reuniones y sobre las nuevas modificaciones introducidas				

I M P O R T A N T E

Muy Sr.(s) nuestro(s):

Los pasados días 28 y 29 de marzo y 3 y 4 de abril, se han celebrado - nuevas sesiones de trabajo para la elaboración de las Normas de calidad de los cefalópodos congelados y la merluza congelada, respectivamente. Dichas reuniones como en anteriores ocasiones se han desarrollado en la sede del - Ministerio de Sanidad y Consumo.

Los Anexos 1 y 2 que se adjuntan, recogen las modificaciones que se -- han realizado sobre los documentos de trabajo anteriores, tanto en el caso de los cefalópodos como en el de la merluza. Los documentos o proyectos a - que hacemos referencia han sido remitidos a todos Vds en circular informati - va n° 18/84, de fecha 3 de abril de 1984.

Reiteramos nuestra petición a todas las empresas armadoras, para que - se revisen los proyectos que se proponen para estas NORMAS DE CALIDAD, ya - que las mismas más pronto o más tarde serán publicadas en el B.O.E. y pue - tas en vigor.

Han sido convocadas nuevas reuniones de trabajo del Grupo Interministe - rial que elabora dichas NORMAS. Las mismas han quedado fijadas de la siguién - te manera:

- NORMA CALIDAD CEFALOPODOS CONGELADOS: días 16, 17 y 18 de mayo de -- 1984

- NORMA CALIDAD MERLUZA CONGELADA: días 21, 22 y 23 de mayo de 1984

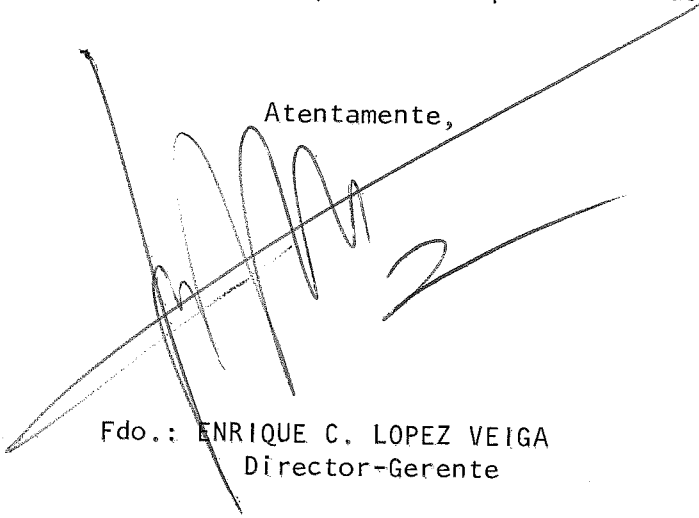
Las citadas reuniones son anunciadas por el Ministerio de Sanidad y -- Consumo, como las últimas oportunidades de realizar nuevas propuestas y mo - dificaciones a los proyectos actuales.

Para obtener una opinión mayoritaria de los intereses que sobre estas NORMAS DE CALIDAD, mantienen las diferentes empresas, esperamos recibir en los próximos días sus comentarios de las mismas. Igualmente, es intención de la Asociación celebrar reuniones de la Junta Directiva y de la Asamblea General para debatir en toda su extensión y profundidad todas estas reglamentaciones.

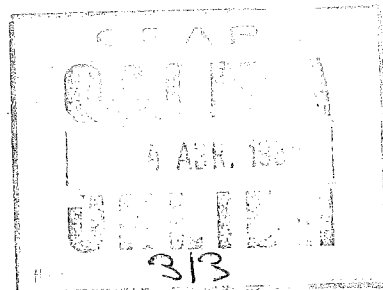
Como todos Vds conocen a través de las últimas circulares informativas, la Asociación ha solicitado de la Secretaría General de Pesca, una reunión especial para tratar estos temas, y concretamente aquellos que son sumamente importantes para el sector extractivo, como por ejemplo: la comercialización y venta de filetes de merluza a granel, la denominación y etiquetaje a realizar en los envases y cajas, etc.

Rogamos la máxima atención de todos sobre estos temas y realicen todas aquellas propuestas que consideren son de interés para las empresas armadoras.

Atentamente,



Fdo.: ENRIQUE C. LOPEZ VEIGA
Director-Gerente

CEAPE**CONFEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES PESQUERAS**LAGASCA, 40. 1.º IZQDA. - TELEF. 403 26 48
MADRID-1 - TELEX 46287 BUGE E

su referencia	su escrito	n/escrito	n/referencia	MADRID
			AGE/pv	4.4.84
asunto	<u>Proyecto de Normas de calidad para cefalópodos congelados.-</u>			

ANAVAR
Apartado, 1.078
VIGO

Muy señores nuestros:

A pesar de la aceptación por parte del Ponente del Grupo de Trabajo de efectuar en la reunión del pasado día - 29 solamente una rápida lectura del Proyecto, la mayoría de los representantes de la Administración se negaron a lo mismo, consiguiendo exclusivamente que quedaran "aparcados" - los puntos más importantes, como es el nombre del producto.

Pasamos a continuación a comentarles las correcciones efectuadas en el articulado:

Art. 1º.- Objeto de la norma. Se cambia la palabra "técnicas" por "técnico-sanitarias".

Art. 2º.- Nombre del producto. Queda en estudio.

Art. 3º.- Ambito de aplicación. Queda la primera definición.

Art. 4º.- Definición.

4.1. Queda en estudio.

4.2. Queda en estudio.

4.3. Se admite.

4.4. Se admite.

4.5.1. Se quita "podrá ir eviscerado o no".

Se añade el,

4.5.1. (bis) (Nombre del producto)

Seguido de eviscerado: el entero al que se le ha quitado las vísceras.

CONFEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES PESQUERAS.- CEAPE

4.5.4. Anillas o coronas. Son los cortes perpendiculares efectuados al eje mayor del manto de los cefalópodos.

4.5.5. Simplemente se cambia el orden de las definiciones.

4.5.6. Se acepta.

Se añade,

4.5.7. Trozos. Son porciones obtenidas del producto o de sus despieces, siguiendo criterios convencionales,

Se añade,

4.5.8. Relleno. El manto con rejos y aletas en su interior. Este punto volverá a discutirse en la próxima reunión.

Art. 5º.- Formas de presentación. Se deja para la próxima reunión el nombre de calamar y pota, pero se añade el eviscerado y trozos, y en el calamar, el relleno.

5.4. Se cambia "rejos o patas de pulpo" por "pulpo troceado".

Art. 6º.- Factores esenciales de composición y calidad .

6.2.1. En el penúltimo párrafo se corrige el "superior" a -15ºC por "inferior" a -15ºC. Posiblemente el Instituto del Frio haga una propuesta sobre la insuficiencia de los -15ºC.

El último párrafo queda pendiente de una propuesta que efectuarán las Salas de Elaboración. En ambos puntos no se trata el nombre de la especie.

6.3.1. Se desglosa el entero del troceado. Tanto Salas como nosotros proponemos que siempre se indique "razonablemente exentos" y en cambio la Ponencia propone que al final del enunciado se indique "teniendo en cuenta las tolerancias que recoge el artículo 16º."

Entero. Anteriores a) y d).

Troceado. a), b), c), d) y e).

6.3.5. El primer párrafo queda "se retira el envase, y el producto se colocará bajo la abundante ducha de agua fría"

Art. 7º.- Higiene y manipulación. Se acepta.

Art. 8º.- Envasado. Se acepta.

Art. 9º.- Etiquetado y rotulación.

9.1. Al final del primer párrafo se añade "y con tamaño de letra que será como mínimo de ... (a discutir)".

En el párrafo 3º las Salas harán una propuesta para que se suprima "en tierra".

El 4º párrafo queda "la expresión congelado o ultracongelado deberá ir en el envase en el mismo campo visual que la denominación del producto en letra que será como mínimo de 3 mm".

Se añade,

9.2. Lista de ingredientes. Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de su peso, a continuación de la leyenda "ingredientes".

Las Salas proponen que si algún aditivo tiene nombre comercial se indique su número de registro, en vez de toda la relación de sus componentes.

9.2.Bis. Contenido neto. Se acepta, condicionado a propuestas en el art. 16º, y otro nuevo sobre venta a granel.

9.3. Marcado de fechas. Solicitamos que "el consumir preferentemente antes de", lo ponga el último expendedor antes de llegar al detallista o centro de consumo, como se indica en la Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Al igual que la solicitud del punto anterior se indicará con un artículo al final sobre la venta a granel.

9.4. Conforme.

9.5. Conforme.

9.6. Al principio del 2º párrafo se cambia "se referenciará" (se hará constar), por "figurará".

En el 3º párrafo se efectúan varios cambios quedando de la siguiente forma: "cuando la elaboración de los productos objeto de esta norma se realizan bajo marca de un distribuidor además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirá el número de registro sanitario de la industria elaboradora o razón social y denominación, precedida por la expresión "fabricado por...", salvo en los productos importados que además llevan el nombre del importador o su número de registro sanitario.

9.9. País de origen. Los productos importados además de cumplir lo establecido en el presente Título, excepto la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

Art. 10º.- Normas microbiológicas y bioquímicas. Salas acepta las normas microbiológicas, exceptuando las enterobacteriaceae totales que propone Max. 1×10^2 /gr; debiendo efectuar nosotros una propuesta por escrito, en caso de estar disconformes.

En las normas bioquímicas hay que hacer una propuesta por escrito. Les recordamos que se presentó un escrito de ANAVAR.

Art. 11º.- Limitación de metales pesados. Se admite.

Art. 12º.- Aditivos. Queda pendiente de que la Asociación de Salas y nosotros, si lo deseamos, enviemos lista de aditivos que nos interesa que queden incluidos.

Art. 13º.- Clasificación. Para la próxima reunión debemos llevar propuestas.

Art. 14º.- Defectos excluyentes. La Ponencia hará una propuesta para la próxima reunión donde se discutirá.

Art. 15º.- Responsabilidades. Al final del mismo se discutirá una propuesta sobre las responsabilidades en el caso de importaciones que propondrá la Asociación de Salas.

Se añaden los siguientes artículos:

Art. 16º.- Tolerancias. En este artículo habrá que introducir nuestras propuestas indicadas en el articulado 6.3.1. y tanto Salas como nosotros solicitamos que para las piezas menores de 25 gramos haya una tolerancia del 6% y del 3% si son mayores.

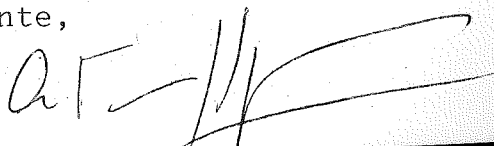
Art. 17º.- Exportación. Creemos que este artículo tendremos que proponer que se titule "Comercio Exterior", y tendremos que presentar una propuesta sobre las importaciones.

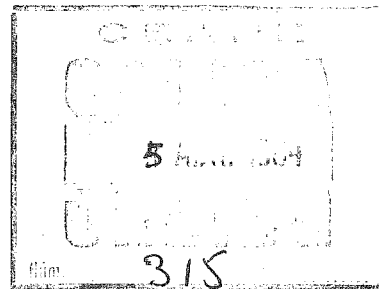
Art. 18º.- Artículo final en el que se indique que todo lo que no se indique en esta Norma de calidad, tendrá que sujetarse a lo expresado en la Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Hay que proponer que se añada otro artículo sobre venta a granel, en el que habría que proponer que se añada lo siguiente: "en recipientes que contengan cefalópodos congelados por unidades o en bloques para la venta a granel, deberán llevar consignados el peso neto solamente cuando llegue al detallista o centro de consumo colectivo".

La próxima reunión del Grupo de Trabajo será los días 16, 17 y 18 de Mayo.

Les saludan atentamente,





su referencia

su escrito

n/escrito

n/referencia

MADRID

asunto

Informe sobre la reunión de los días 3 y 4 de Abril sobre Normas de merluza congelada, entera, en rodajas y en filetes .

Comentario inicial

Cuando en un artículo hay dos columnas encabezadas por R.a. y R.s. significa que por haberse desarrollado la discusión en la que no ha habido posibilidad de acercamiento de criterios, el Grupo de Trabajo eleva a la C.I.O.A. ambas propuestas redactadas por la Administración y por el Sector.

Art. 1º.- Objeto de la norma.- En vez de condiciones técnicas y comerciales se redactará: "condiciones técnico-sanitarias y comerciales".

Art. 2º.- Nombre del producto.- Siguen las dos propuestas a partir de este artículo, y en vista de esta disconformidad no tiene ninguna significación el que se denomine el producto solamente "merluza" o "merluza y pescadilla".

Habrá que preparar un razonamiento por escrito defendiendo el que se denomine el producto merluza nada más, para presentarlo al Grupo de Trabajo y en su momento ante la C.I.O.A.

Art. 3º.- Ambito de aplicación.- Se quitan 2 párrafos quedando de la siguiente manera: "la presente norma se aplicará a la merluza congelada entera, en rodajas y en filetes que se comercialice en el Estado Español". Este artículo se ampliará cuando se incorpore a la presente normativa la Orden de 24 de Septiembre de 1969 sobre normas para garantizar la calidad de la merluza congelada.

Art. 4º.- Definición. Queda igual.

Art. 5º.- Formas de presentación. Se añade,

"filetes de merluza sin espinas", y proponemos que se añada: "filetes de merluza con piel". Sobre esto último hay que presentar una propuesta en la próxima semana, ya que en ésta solicitamos que puede llevar parte de la aleta. La Administración, en cambio considera que debe titularse "filetes de merluza con piel y aleta".

El siguiente párrafo se cambia por: "toda merluza congelada irá obligatoriamente eviscerada, con o sin cabeza". Excepcionalmente para las piezas de peso inferior a 250 gramos se admite su presentación con "visceras y cabeza".

El párrafo sobre "rodajas", continua igual.

Las 2 columnas sobre filetes se suprimen habiendo llegado al acuerdo en lo siguiente: "filetes de merluza"- se presentarán sin piel y sin espinas, salvo las espinas aciculares.

"filetes de merluza sin espinas" - Se presentarán sin espinas y sin piel.

El párrafo sobre congelado individual o en bloque y hasta el final del articulado continua igual.

Art. 6º.- Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Queda igual.

6.2. Queda igual.

6.3.1. Aspecto. El c) queda: "la merluza o pescado con peso inferior a 250 grs. podrá ir con cabeza y visceras...".

En el mismo punto y también en el c), que trata sobre "filetes", se cambia quedando: "exentos de espinas, salvo las espinas aciculares".

A continuación proponemos que se introduzca nuestra propuesta sobre "filetes con piel".

En el último punto sobre "exenciones", en el a), proponemos que se indique "razonablemente exento de magulladura".

6.3.2. Olor, color, sabor y textura.

Tanto Salas como nosotros proponemos que quede de la siguiente manera: "después de descongelarlo o cocerlo - al vapor o al horno o hervirlo, el producto deberá tener el olor y color característico de la especie que se trata, y su textura deberá ser firme.

Art. 7º.- Higiene y manipulación. Queda igual.

Art. 8º.- Envasado .

8.2. c) La palabra "bacteriológica" se cambia por "microbiana"

Art. 9º.- Etiquetado y rotulación.

9.1. Denominación del producto. En la propuesta del Sector -
hay que añadir: "merluza con cabeza y vísceras" y "file -
tes con piel".

La columna de la Administración queda pendiente de redac-
tar hasta ver nuestra postura de "filetes con piel".

El último párrafo queda de la siguiente manera: "la expre-
sión congelada o ultracongelada deberá ir en el envase en
el mismo campo visual que la denominación del producto. -
Ambas expresiones irán con un tipo de letra no inferior -
a 5 mm.

Proponemos que en el gran envase no sea obligatorio el -
que ambas expresiones estén en el mismo campo visual.

9.2. Queda igual.

9.3. Marcado de fechas. Las últimas palabras del 9.3.1. "en el
etiquetado", se cambia por la palabra "juntas".

9.4. Instrucciones para la conservación. El sector minorista -
solicita poderlo conservar a -14°C. Es aceptado el incluir
lo como propuesta, pero sin ninguna posibilidad de que -
sea aceptado.

9.5. Identificación de la empresa. Se hará constar la razón -
social, el número de registro..., se ha añadido la parte=
subrayada.

El final de este punto queda pendiente en lo que se re -
fiere a si los productos importados deben llevar nombre -
del fabricante o su número de registro como se indicaba -
o bien el del importador. Esto lo tratará el Grupo de la=
C.I.O.A., que lleva el etiquetado en general.

9.6. Queda igual.

9.7. Queda igual

CONFEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES
PESQUERAS.- CEAPE

9.8. Identificación de la venta a granel. Continúan las dos propuestas, ya que seguimos exigiendo que sigan los filetes para la venta a granel, y los representantes de la Administración se siguen negando.

9.9. Queda igual.

9.10. En este apartado que había dos propuestas nosotros - apoyabamos a la de la Administración, y hemos quitado este apoyo. (Nota).

Art. 10º.-Normas microbiológicas y bioquímicas.

Habrà una reunión los días 9 y 10 de Abril exclusivamente = de técnicos para tratar este asunto.

Art. 11º.-Limitación de metales pesados. Queda igual.

Art. 12º.-Aditivos.

Hay que presentar una propuesta concreta de aditivos específicos explicando su aplicación (para el glaseado y para la oxidación no habrá problemas).

Art. 13º.-Clasificación.

Sin visceras con o sin cabeza

Nº 5 Merluza con peso superior a 2.400 grs.

Nº 4 Merluza con peso comprendido entre 1.501 y 2.400 grs.

Nº 3 Merluza con peso comprendido entre 801 y 1.500 grs.

Nº 2 Merluza con peso comprendido entre 501 y 800 grs.

Nº 1 Merluza con peso comprendido entre 250 y 500 grs.

Para merluza menor de 250 gramos:

Nº 0 Sin cabeza ni visceras

Nº 0 C/C Con cabeza y visceras.

El FROM presenta la siguiente propuesta:

"No obstante, la comercialización de pescadilla de peso inferior a 250 gramos se ajustará a lo previsto en la legislación vigente sobre limitación de desembarcos en puertos españoles a fin de proteger las especies no desarrolladas o de tamaño inferior al límite establecido. A tales efectos, se prohíbe comercializar pescadilla procedente de importación de peso inferior a 250 gramos".

Art. 14º. Defectos excluyentes.

La propuesta efectuada en su día, "cuando los productos objeto de la presente norma no cumplan los niveles de tolerancia que se citan en el presente artículo, el organismo competente de control de calidad analizará la partida de que se trate, valorará y recalificará la calidad de la misma y, finalmente, dictará e informará las instrucciones a seguir con el producto para su posible utilización". Se estudiará en las descargas.

Merluza entera

- a) Se volverá a discutir
- b) Conforme

Merluza en filetes,

- a) Se volverá a discutir
- b) Continua igual, menos en la propuesta del sector que el último párrafo queda de la siguiente manera: "en este caso habría que reclasificar la mercancía como filete".
- c) Continua igual
- d) Continua igual
- e) Salas propone que en vez de 30 gramos sean 20 gramos.

Se añade el punto,

- g) Filetes con piel. El sector propone que se admita la presencia de la parte de la aleta.

Rodajas

- a) En la fotocopia que nos habían entregado faltaba este apartado que es el siguiente: "presencia de restos de órganos internos en más del 10% de la muestra". El resto del artículo queda igual.

Art. 15º. Responsabilidades. Queda igual

Art. 16º. - No tiene título, queda igual.

NOTA. -

Ponemos esta nota aparte del informe para que la explicación no trascienda:

Esto fué de los acuerdos con la Asociación de Sa las a cambio de que nos apoyaran en la comercialización del filete a granel, pero con la ventaja de que al ser un cambio tan radical nuestra postura servirá exclusivamente para fortalecer más la postura de los representantes de la Administración.