



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:
5/83	80	AM-TF/FG-me	S. TECNICA	10-FEBRERO-1983
Asunto: <u>INSPECCION DE LAS DESCARGAS Y TRANSBORDOS DE MERLUZA CONGELADA</u>				
Anexo: Copia Orden 24 setiembre 1969, sobre "Normas para garantizar la calidad de la merluza congelada"				

MUY IMPORTANTE

Muy Sr.(s) nuestro(s):

Como todos Vds saben, normalmente los buques congeladores de merluza, son sometidos a inspección de sus instalaciones de congelación, conservación y tratamiento del pescado, además de las inspecciones de aparejos, Cuadernos, etc., durante su descarga.

En recientes inspecciones hemos constatado, a través de algunos asociados, cierto endurecimiento del sistema de inspección, con unas revisiones más completas, y a fondo, de la cumplimentación por parte de Capitanes y Armadores de todos los requisitos que marca la legislación vigente.

En este sentido, deseamos informarles de que aparte de los impresos normales destinados a Sanidad, se están solicitando las gráficas de temperatura y los datos periódicos higrométricos de las bodegas de conservación del buque. Su omisión y no cumplimentación ha dado origen a levantamiento de Acta para dar curso a la correspondiente sanción.

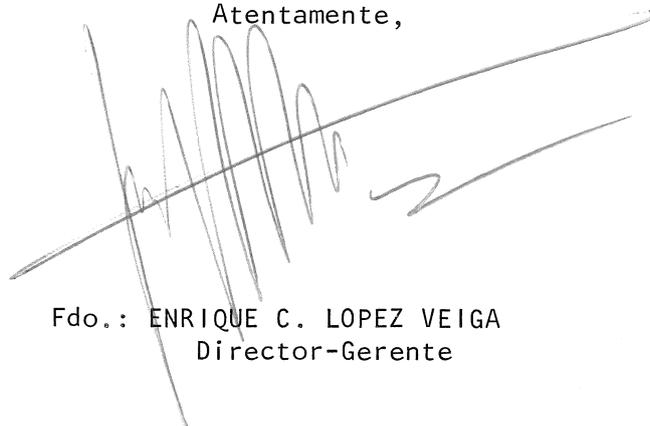
Hemos revisado la legislación actual sobre este asunto, en donde se recoge la obligación que existe de que los buques vayan provistos de aparatos registradores que permitan obtener de forma continua, la temperatura en las bodegas de conservación durante todo el período de almacenamiento. También irán provistos de higrómetros para observar periódicamente la humedad relativa del aire en dichas bodegas.

A la vez, en dicha legislación, se recoge la obligatoriedad de mostrar a la Comisión de Inspección, el Diario de Pesca en unión de las gráficas de temperatura y datos higrométricos.

Adjunto les enviamos copia de la Orden Ministerial de 24 de setiembre de

1969, sobre las "Normas para garantizar la calidad de la merluza congelada", que les recomendamos que tengan en cuenta para librarse de posibles sanciones durante la descarga de sus buques.

Atentamente,

A handwritten signature in dark ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned above the typed name.

Fdo.: ENRIQUE C. LOPEZ VEIGA
Director-Gerente

Artículo 1.º La ordenación y regulación de las actividades que efectúen los buques congeladores españoles corresponde a la Subsecretaría de la Marina Mercante (Dirección General de Pesca Marítima), conforme a lo que dispone el artículo tercero de la Ley de 23 de diciembre de 1961 (R. 1912 y Apéndice 1951-66, 11264).

Art. 2.º Los pesqueros congeladores serán sometidos a una inspección de sus instalaciones de congelación, conservación y tratamiento del pescado congelado, al ser despachados por primera vez para la pesca y con la periodicidad prevista en el Reglamento de Reconocimiento de Buques y Embarcaciones Mercantes (R. 1959, 1105, 1253, 1488 y Apéndice 1951-66, 9166) vigente para las instalaciones frigoríficas.

Además de las indicadas visitas de inspección, la Subsecretaría de la Marina Mercante podrá disponer las de carácter extraordinario que estime conveniente.

Art. 3.º Los buques congeladores y los que transporten pescado congelado, además de los accesorios e instrumentos que requiera la instalación frigorífica, irán provistos de aparatos registradores que permitan obtener, de forma continua, la temperatura en las bodegas de conservación de pescado congelado durante todo el período de almacenamiento. Asimismo irán provistos de higrómetros para observar periódicamente la humedad relativa del aire en dichas bodegas.

Art. 4.º El pescado cuya congelación y comercio se regulan por esta disposición será la merluza, en sus dos acepciones comerciales, «merluza» y «pescadilla».

Este pescado será viscerado inmediatamente después de su captura; descabezado cuando así convenga y lavado antes de ser sometido a congelación.

Art. 5.º Los embalajes que se utilicen para proteger la calidad y buena presentación del pescado deberán reunir las características siguientes:

a) Impedir toda pérdida de humedad que contribuya a la deshidratación del producto.

b) Evitar que se varíe el mismo cualquier olor, sabor o color que altere sus características organolépticas.

c) Preservar al producto de la oxidación y de cualquier contaminación bacteriológica.

d) Proteger al producto de cualquier posible deterioro que afecte a su calidad durante su estiba y transportes.

En cuanto sea posible, el pescado se dispondrá en el interior de los envases, de forma que no se adhirieran unas piezas a otras.

Art. 6.º Para verificar la correcta utilización de las instalaciones durante la campaña de pesca, la calidad y salubridad del producto congelado y que se han cumplido los demás requisitos que se exigen en estas normas, se creará una Comisión Inspectora en cada provincia marítima. Cada Comisión estará constituida por un representante de la Dirección General de Pesca Marítima, en calidad de Presidente, y por dos Vocales que representen a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y a la Dirección General de Sanidad, siendo asistida en sus funciones por el armador o representante que éste designe.

Los armadores comunicarán a los Comandantes de Marina, con 72 horas de anticipación, la fecha y hora de llegada a puerto de sus buques congeladores. La inspección del cargamento se realizará dentro de las tres horas hábiles siguientes a la de llegada. Transcurrido dicho plazo sin que la Comisión Inspectora se hubiera presentado o comunicado cuándo hará su presentación, el armador podrá ordenar el desembarco de la carga, dando cuenta de su decisión a la Comandancia de Marina.

Art. 7.º Al objeto de que la Comisión Inspectora pueda desarrollar su labor, conforme establece el artículo octavo, los buques pesqueros congeladores irán provistos de un «Diario de Pesca», de carácter confidencial, cuyo formato será establecido por la Subsecretaría de la Marina Mercante, en el que se anotarán las capturas diarias, área geográfica en que éstas se efectúen y los datos del proceso de congelación y conservación del producto a bordo.

El citado diario, en unión de las gráficas de temperatura y datos higrométricos de las bodegas, será mostrado a las Comisiones Inspectoras cuando éstas efectúen el reconocimiento de la carga.

Si el pescado hubiese de ser transbordado a un buque frigorífico, o desembarcado para un almacén frigorífico de distribución, el Capitán del buque pesquero congelador rellenará la «Hoja de transportes», cuyo formato será igualmente fijado por la Subsecretaría de la Marina Mercante. Esta hoja acompañará al producto para ser entregada a la Comisión Inspectora en el momento del reconocimiento.

El fletamento de los buques frigoríficos que hayan de efectuar el transporte estará condicionado a la vigilancia constante de la temperatura y humedad de las bodegas en donde haya estado estibado el producto y, al desembarcarlo, su Capitán entregará las gráficas de dicha tem-

peratura y datos de la humedad registrada; en unión de la «Hoja de transportes» recibida del Capitán del buque congelador. En la «Hoja de transportes» se consignará la temperatura en espina botenida de un muestreo del cargamento en el momento de transbordar la carga, tomada en presencia de ambos Capitanes.

Cuando desde un almacén frigorífico portuario se reexpida pescado congelado no reconocido por la Comisión Inspectora, el propietario del producto responderá de que éste vaya acompañado no sólo de los datos ya indicados sino también de un certificado del almacén frigorífico en el que conste la temperatura y humedad a que ha estado sometido el producto durante su permanencia en el mismo.

Art. 8.º Para la clasificación del cargamento de un buque congelador, se realizarán a bordo las inspecciones siguientes:

A. Comprobaciones de carácter general.

a.1. De los datos consignados en el «Diario de Pesca», gráficas de temperatura, y, en su caso, de los de la «Hoja de transportes», se comprobará lo siguiente:

a.1.1. Si la congelación se hizo correctamente.

a.1.2. Si el volumen de pescado congelado en la campaña guarda concordancia con la capacidad de congelación y de almacenamiento del buque.

a.1.3. Las gráficas de temperatura, sus oscilaciones y el tiempo de duración de las mismas y también las medidas periódicas de la humedad relativa.

a.1.4. Si ha sido sometido a transbordos, discriminando las etapas de permanencia en las bodegas del pesquero, en almacenes frigoríficos reexpedidores y en las bodegas del buque transportador.

a.2. De la observación de la carga se comprobará:

a.2.1. Si el producto viene debidamente protegido o envasado, bien en piezas sueltas, en bloques de piezas enteras, troceado o fileteado.

a.2.2. Si el corte de la cabeza ha sido efectuado por detrás de las aletas pectorales, y en la cola en el arranque de la misma.

a.2.3. La proporción de pescado «pequeño» que contiene la carga total. Se entenderá a estos efectos por pequeño el que no alcance los 500 gramos por pieza, descabezada y viscerada.

La proporción de pescado «pequeño» no será superior al 30 por 100 de la carga.

B. Pruebas de calidad.

Mediante muestreo, procedente de distintas zonas de las bodegas realizado con arreglo a las normas complementarias que se dicten, se examinará el estado de la carga, efectuándose las siguientes pruebas:

b-1. Troceado el pescado en estado de congelación, el corte debe presentar una apariencia compacta, no apreciándose a simple vista cristales o agujas de hielo, hematomas ni color distintos del normal.

b-2. Descongelado, debe presentar una consistencia firme y elástica.

b-3. Su aspecto y olor deben ser los propios del pescado fresco, no percibiéndose ningún síntoma de rancidez o recongelación.

b-4. Triturado un trozo de su músculo, una vez descongelado, el exudado que se produzca debe ser el propio del pescado congelado bien tratado.

C. Valoración del tratamiento.

La clasificación del cargamento en cuanto al tratamiento del producto a bordo se refiere, se efectuará de la siguiente forma:

c.1. Control de temperaturas:

c.1.1. Si la temperatura en bodegas durante su almacenamiento no ha sido en ningún momento superior a -20° C, ni la temperatura en espina superior a -18° C, se calificará con cuatro puntos.

c.1.2. Si la temperatura en bodegas no ha sido superior a -20° C en 2° C más de seis horas y la de su espina no ha superado la de -15° C, se calificará con tres puntos.

c.1.3. Cuando la temperatura en bodegas no haya sido superior a la de -15°C y la temperatura en espina no haya sido superior a -14°C , se calificará con dos puntos.

c.1.4. El producto que no reúna las condiciones mínimas antes señaladas tendrá la calificación de un punto.

c.2. Control de otros datos determinantes del tratamiento:

c.2.1. Se asignarán cuatro puntos al producto que reúna todas y cada una de las condiciones siguientes:

No haber sufrido transbordo y, en su caso, que el producto esté convenientemente envasado y que el aumento máximo de su temperatura en el exterior no sea superior a 3°C al concluir la operación del transbordo.

Estar debidamente faenado y correctamente empaquetado.

Haberse iniciado su congelación dentro de las cuatro horas siguientes a su captura.

c.2.2. Se asignarán tres puntos al producto que reúna todas y cada una de las condiciones siguientes:

No haber sido transbordado sin estar convenientemente envasado.

Haberse iniciado la congelación dentro de las cuatro horas siguientes a su captura.

c.2.3. Se calificará con dos puntos al producto cuya congelación se haya iniciado dentro de las seis horas siguientes a su captura.

c.2.4. Se asignará un punto al que haya iniciado su congelación después de haber transcurrido más de seis horas desde su captura.

Art. 9.º Calificación del cargamento.—Una vez realizadas las comprobaciones de carácter general, se calificará el producto según el promedio de las puntuaciones que obtengan en las «Pruebas de calidad» y en las de «Valoración del tratamiento».

En las «Pruebas de calidad» se asignará al producto una puntuación máxima de cuatro puntos y una mínima de un punto, según que del resultado de las mismas se deduzca una óptima calidad o que ésta no la haga apta para el consumo humano.

La puntuación que se asigne por «Valoración del tratamiento» será el resultado de sumar la puntuación correspondiente al apartado c.1, afectada del coeficiente 0,7, y la del c.2, del coeficiente 0,3.

De los promedios obtenidos se calificará el cargamento con arreglo a los siguientes valores:

Promedio	Calificación
De 3,5 a 4	«Extra».
De 2,5 a menos de 3,5.	«Primera».
De 1,5 a menos de 2,5.	«Segunda».
Inferior a 1,5	«No apto para el consumo humano».

La calificación de «No apto para el consumo humano» en la «Prueba de calidad» llevará consigo la descalificación del producto, no sometiéndolo a las restantes pruebas.

El producto calificado como de «Segunda» podrá destinarse a consumo humano inmediato en un plazo máximo de un mes. Transcurrido dicho plazo, pasará automáticamente a la calificación de «No apto».

El producto calificado como «No apto para el consumo humano» será decomisado e inutilizado o destinado, previa desnaturalización, a la elaboración de subproductos.

Se destinará a harinas el pescado «pequeño» que exceda del 30 por 100 del cargamento.

Art. 10. Las Comisiones Inspectoras expedirán, por triplicado, certificación en la que se haga constar la calificación del producto inspeccionado, según modelo, que facilitará la Subsecretaría de la Marina Mercante.

En dicha certificación se reseñarán los resultados de las pruebas que especifican estas nor-

mas y los datos determinantes de la calificación obtenida.

Un ejemplar del certificado se remitirá a la Dirección General de Pesca Marítima; otro se entregará al armador o al Capitán del buque, y el tercero quedará en poder de la Comisión Inspectorá, que facilitará a sus componentes copia del mismo.

Se hará constar en cada envase la calificación asignada al producto, conforme a lo establecido en el artículo noveno de esta Orden, así como también el nombre del buque, fecha en que se realizó el desembarco y el área a que corresponde su captura.

Art. 11. A. Desembarco de la carga.—El desembarco de la carga se efectuará por procedimientos rápidos y adecuados que garanticen el mantenimiento de las condiciones de conservación a que ha sido sometido a bordo hasta su depósito en el almacén frigorífico de recepción.

Llegada la misma al almacén frigorífico correspondiente, el alza máxima de temperatura aceptable en el exterior del producto no deberá superar los 3°C a la entrada en frigorífico.

B. Transporte. — El pescado, congelado se transportará al almacén frigorífico en que vaya a ser depositado, para su conservación, distribución o industrialización, de acuerdo con las siguientes normas:

b.1. En vehículos dotados de un medio de producción de frío, capaces de permitir, durante un mínimo de doce horas, una temperatura constante en su interior, vacío, no superior a -18°C , incluso con una temperatura exterior media de hasta 25°C .

Para el control de la temperatura en el interior del vehículo, éste irá provisto de termómetros, cuya lectura sea accesible desde el exterior.

b.2. Los vehículos, antes de su carga, deberán estar perfectamente limpios, utilizándose a tal efecto sustancias inocuas, desprovistas de todo olor, y sufrirán un preenfriamiento para que la temperatura del aire en su interior no sea superior en 3°C a la del pescado congelado que van a transportar, y, en cualquier caso, que no sea superior a -15°C al iniciarse la carga.

Para permitir una buena circulación del aire, la estiba del producto en el interior del vehículo no se efectuará directamente sobre el suelo, ni en contacto con las paredes.

b.3. Durante el transporte, la elevación máxima de la temperatura del producto, desde el comienzo de la operación de carga en los vehículos hasta el final del transporte, considerada como aceptable, no deberá superar los 3°C respecto a la temperatura que tuviera el pescado en las bodegas de los barcos a su llegada a puerto, o en los almacenes frigoríficos de procedencia.

b.4. El transporte dentro del perímetro urbano, para la distribución a detallistas, deberá hacerse en «containers» o vehículos isotermos, refrigerados o frigoríficos, haciéndose la carga y descarga de forma tal que la temperatura del pescado en el momento de la entrega al minorista no sea superior a -15°C .

Art. 12. a) Las instalaciones frigoríficas destinadas al almacenamiento, manipulación, distribución y venta al detallista de pescado blanco congelado, precisarán, sin perjuicio de otras autorizaciones legales, la de la Dirección General de Sanidad. Dichas instalaciones se ajustarán en sus características y clasificación a lo previsto en el Decreto 2419/1968, de la Presidencia del Gobierno, de 20 de septiembre (R. 1739), por el que se aprueba el Programa de la Red Frigorífica Nacional.

El pescado congelado se almacenará en cámaras que aseguren una temperatura del aire en su interior no superior a -20°C .

La densidad de carga máxima será de 333 kilogramos/metro cúbico de la capacidad. Cuando se trate de pescado fileteado, la densidad máxima será de 500 kilogramos/metro cúbico.

El período máximo de conservación en condiciones que se consideran óptimas es el siguiente:

Para una temperatura inicial y constante del aire de la cámara	Humedad relativa del aire de la cámara	Tiempo óptimo de conservación
-20° C.	95-100	Hasta 6 meses.
-25° C.	95-100	Hasta 8 meses.
-28° ó -30° C.	95-100	Hasta 10 meses.

El tiempo de conservación será contado desde la fecha de desembarco, que figurará en los envases.

b) La verificación de estas condiciones, de la calidad del producto y de su calificación por la Comisión Inspectora, antes de su distribución al minorista, se ejercerá por el interventor sanitario del almacén frigorífico respectivo o por los Veterinarios titulares de los Mercados Centrales. Cuando éstos no dispongan de instalaciones que respondan a las características que se exigen en este artículo, no podrán almacenar pescado congelado.

En todo almacén frigorífico se llevará el control de almacenamiento y conservación que fijan las presentes normas. Se establecerá un ciclo de rotación para que, en lo posible, el producto que primeramente se almacenó sea el primero, de su misma calidad, que salga a la venta.

c) Transcurridos los plazos que se indican en el apartado a) del presente artículo, el producto almacenado será sometido a una inspección sanitaria, con objeto de conceder una prórroga en el tiempo óptimo de conservación o de darle el destino que proceda conforme a lo previsto en el apartado D) del artículo octavo de esta Orden.

d) Los mayoristas que realicen la distribución a los detallistas se responsabilizarán de que en los envíos que hagan a éstos conste:

Procedencia del producto (nombre del buque congelador).

Fecha de desembarco.

Calificación por la Comisión Inspectora.

Nombre del almacén distribuidor.

Art. 13. Queda permitido el troceado y/o fileteado del pescado congelado en locales especialmente autorizados para este fin y dotados de las instalaciones adecuadas, anexos a almacenes frigoríficos. Estos establecimientos cumplirán las condiciones técnicas y sanitarias que señale al efecto la Dirección General de Sanidad.

Art. 14. a) Transportado el pescado a los lugares de venta, en las condiciones previstas para ello en apartados anteriores, sólo podrá conservarse de las dos formas siguientes:

a.1. En cámara frigorífica del detallista antes de su colocación en el mueble frigorífico de venta.

a.2. En muebles frigoríficos para su exposición y/o venta.

b) En el primer caso se observarán todas las prescripciones previstas para la conservación en cuanto a temperaturas, tiempos, etc., pudiendo ser almacenado con otros productos alimenticios congelados, siempre que la temperatura del aire de la cámara no sea superior a -20° C.

c) En el segundo caso, deberá ser introducido en muebles frigoríficos, cuya temperatura máxima sea de -18° C, provistos de termómetro indicador visible desde el exterior. En ningún caso deberá sobrepasar la carga de los mismos los límites recomendados por las casas constructoras.

d) Los referidos muebles frigoríficos deberán estar resguardados de los rayos solares, debiendo observarse una escrupulosa limpieza, que se realizará con ocasión de estar descargados

de mercancía, así como evitar un exceso de manipulación de los productos y los cambios de temperatura consiguientes.

Art. 15. Para la venta por los comerciantes detallistas y en su exhibición al público, el pescado congelado deberá estar depositado en vitrinas, cámaras, armarios o arcones frigoríficos que cumplan con las características exigidas en el artículo 14 de esta disposición.

El comercio detallista, interesado en la venta de pescado congelado que en la fecha de publicación de esta Orden no dispusiera de las citadas instalaciones frigoríficas, podrá acogerse a los beneficios del Plan de Expansión del Frío Industrial de la Comisaría de Abastecimientos, con la colaboración de las Cajas de Ahorro, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2419/1968, de 20 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» número 241) (citado).

Art. 16. Los establecimientos que se dediquen a la venta al detall de merluza y pescadilla congeladas deberán anunciarlo en un cartel, que será colocado en la fachada de su establecimiento, con la leyenda «Merluza y pescadilla congeladas».

Igualmente, deberán colocarse carteles visibles sobre los productos que se expongan a la venta, en los que figurará la clase a que corresponden y su precio.

Art. 17. a) No se permitirá el tráfico de pescado congelado que no lo haya sido en los buques congeladores que se definen en esta disposición.

El transporte marítimo de pescado congelado deberá hacerse en buques que dispongan de bodega o «containers» a -20° C.

b) Se prohíbe la descongelación del pescado para su venta al público como fresco.

c) Queda también prohibida la congelación en tierra de las especies a que se refiere esta disposición y cualquier manipulación no prevista en ella.

Art. 18. A efectos comerciales, la merluza congelada se clasificará en la forma siguiente:

N.º 1. Pescadilla fina con peso comprendido entre 250 y 500 gr.

N.º 2. Pescadilla fina con peso comprendido entre 501 y 800 gr.

N.º 3. Pescadilla fina con peso comprendido entre 801 y 1.500 gr.

N.º 4. Merlucilla con peso comprendido entre 1.501 y 2.400 gr.

N.º 5. Merluza con peso superior a los 2.400 gr.

En todos los casos se entenderá el peso por piezas, sin cabeza y eviscerada.

Las cajas o envases de pescado congelado contendrán, cuando se trate de su distribución, piezas que hayan sido clasificadas con arreglo a la escala precedente, admitiéndose una tolerancia máxima por caja de un 3 por 100 en la variación del peso de cada ejemplar que contenga.

Art. 19. Dentro del presupuesto anual de necesidades de artículos alimenticios que elabora la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, deberán incluirse las cantidades de merluza y pescadilla congeladas que sean necesarias para atender al abastecimiento nacional de la población.

Para la regulación del mercado de merluza y pescadilla congeladas, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes podrá disponer la salida a consumo de uno o ambos productos, cuando la situación de los precios del pescado en general lo aconseje.

Art. 20. Las infracciones a lo dispuesto en la presente Orden serán sancionadas por los Ministerios de la Gobernación y de Comercio, con arreglo a las disposiciones vigentes.

Art. 21. La presente Orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto en lo referente al contenido del artículo 16, en que la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, de acuerdo con los Sindicatos Nacionales de Pesca y Alimentación, determinará el período de adaptación necesario para aquellos establecimientos que no cuenten con vitrinas o armarios frigoríficos.

Disposiciones transitorias.

1.ª Los stocks de merluza y pescadilla congeladas existentes a la entrada en vigor de esta disposición serán calificados conjuntamente por los Departamentos interesados.

2.ª La Dirección General de Pesca Marítima dictará cuantas disposiciones considere convenientes a fin de que, a partir de la fecha de publicación de la presente Orden, los buques congeladores adopten las medidas necesarias para cumplimentar cuantos requisitos en ella se establecen.