

Figura 2  
BANCO DE GALICIA

- Existen posibilidades reales para un determinado número de buques palangreros.
- Localización, en determinadas épocas, de grandes concentraciones de palometa, situadas hacia la parte sureste del Banco.
- Existen cantidades significativas de "Cangrejo Real", obteniéndose rendimientos óptimos para su explotación por medio de nasas.
- En cantidades menores existen varias especies de interés comercial como por ejemplo mero, congrio, bertán, etc.

**Planteamiento para la explotación comercial**

Merece la pena destacar las posibilidades de explotación del "Cangrejo Real" (Geryon quinquedens), dados los rendimientos obtenidos con nasas y la valiosa calidad del producto. Esta misma especie se consume en muchos lugares del mundo e, incluso, en el sur de España, procedente de ciertas pesquerías africanas.

Los problemas que se han detectado después de esta corta experiencia, están derivados de la conservación a bordo de las capturas y su posterior aceptación y absorción por el mercado.

Esta Asociación entiende que si se lograsen superar estos pasos, conservación y mercado, —lo que no parece difícil dada su calidad— se podría abordar su explotación comercial por un determinado número de embarcaciones.

A través de la experiencia de los estudios realizados, se ha demostrado que el "Cangrejo Real" se podría explotar con nasas y transportar a tierra en forma viva, en armarios, por lo que sus posibilidades de comercialización son buenas.

**Ayudas financieras necesarias**

Las ayudas necesarias para abordar la explotación comercial del "Banco de Galicia", se encauzarían hacia la planificación de un cierto número de campañas, alrededor de diez (o durante un cierto tiempo, entre cuatro y seis meses), en donde se garantizaría, con la adecuada financiación, un precio mínimo de venta del producto, que pudiese hacer rentable la explotación del recurso.

Todo ello, enfocado hacia la creación y adaptación del mercado, no acostumbrado a este producto en principio y, por tanto, reacio a su consumo. Una

vez alcanzado cierto nivel de aceptabilidad y conseguida una explotación mínima rentable, se habría conseguido el objetivo que se plantea.

En resumen, se trataría de obtener la adecuada financiación para llevar a cabo una campaña de promoción del "Cangrejo Real", orientada a llamar la atención de los compradores gallegos no habituados a dicha especie, hasta lograr el mantenimiento de un precio mínimamente rentable en lonja.

**Cuantía de las ayudas**

La explotación comercial del Banco se enfocaría, en un principio, con la realización de mareas o campañas de una o dos embarcaciones, a las que, después de compensarles todos los gastos del material y aparejos necesarios para la pesca, se les garantizaría un nivel de ingresos que sea suficientemente remunerativo.

Al principio, en las primeras mareas, la cuantía de la subvención económica sería mayor, dado que el producto, desconocido en el mercado, sería mal aceptado por los compradores y exportadores habituales. Con la habitualidad de los desembarcos del "Cangrejo Real" en la lonja, el producto, campaña a campaña, iría ganando en aceptación ya que su calidad es excelente. Así se alcanzaría un nivel de rentabilidad suficiente para abordar la explotación normalizada por las propias empresas pesqueras.

Si bien la ayuda financiera total dependería del tiempo necesario para alcanzar el nivel de autosuficiencia en la rentabilidad comercial del "Banco de Galicia", un primer ajuste de necesidades se concretaría en los siguientes niveles:

GASTOS DE MATERIAL . . .	500.000 pesetas
(Nasas, aparejos y pertrechos)	
GASTOS PROMOCION	
COMERCIAL . . . . .	100.000 pesetas
GASTOS COMERCIALIZACION	
Y DISTRIBUCION . . . . .	100.000 pesetas
(Envío producto a plazas del interior)	
COMPENSACION ECONOMICA	
CAMPAÑAS BARCOS . . .	5.400.000 pesetas
	6.100.000 pesetas

En consecuencia, estimamos que un montante total de seis millones cien mil pesetas sería el mínimo para afrontar una campaña de promoción de la pesca del "Banco de Galicia".

El ingreso de España en la C.E.E. no sólo va a afectar al 10% de la flota que opera en el "Lago Comunitario", sino que repercutirá en todo el sector pesquero español, ya que España tiene que conceder a la Comunidad, a cambio, las siguientes contrapartidas:

- a) Apertura de los mercados nacionales a los países comunitarios. En los últimos seis años, el desequilibrio que se ha producido entre las importaciones y exportaciones, ha sido notable; y, con esta apertura, todavía se agudizará más este problema.
- b) Aceptar la política de ordenación de mercados existente en la C.E.E., que, si bien tiene muchos aspectos interesantes para España, no deja de ser una política de mercados que ha sido desarrollada para un sector pesquero muy distinto del español, no contemplando muchas de las particularidades propias de este último.

Corremos el grave riesgo, por tanto, de que nuestro mercado no se desarrolle de acuerdo con las necesidades nacionales, o, lo que es peor, que se nos desorganice el mercado del que disponemos actualmente.

- c) Ceder a la C.E.E. la regulación de los caladeros nacionales, hasta más allá de las 12 millas. La Política Común de Pesquerías determina que, de las 12 a 200 millas, las directrices para esta Política se marquen desde Bruselas; con lo cual, quedaríamos sujetos a una decisión a ser tomada entre los doce países miembros.
- d) Las negociaciones con terceros países se dejarán en manos de la propia C.E.E. Este es un aspecto que el sector pesquero español contempla con enorme recelo. Las relaciones entre el sector pesquero español y las distintas Admi-

nistraciones Pesqueras que se han sucedido, han sido siempre muy cercanas; actuándose en todo momento —a pesar de que, en ocasiones, haya habido cierta independencia— con mucha armonía. Ello implica que las Administraciones españolas, incluida la presente, han sido capaces de desarrollar una política de acuerdos con terceros países muy superior a la que la propia Comunidad mantiene. Al dejar a España en manos de la C.E.E., en la negociación de estos convenios, a la hora de concretar éstos ya no se barajarían únicamente nuestros intereses, sino los intereses de España junto con los de los países miembros; lo cual puede llegar a ser bastante negativo para España.

- e) La representación de España en organismos multilaterales, también será asumida por la propia Comunidad Económica Europea. Ello conlleva los mismos inconvenientes que en el caso anterior, pero con distintos matices.
- f) España no se beneficiará de algunos acuerdos que la C.E.E. tiene suscritos, tales como el de Groenlandia e Islas Feroes, el cual comporta una serie de gastos a la Comunidad, los cuales es posible que España tenga que ayudar a costear, abriendo, incluso, nuestros mercados a los productos pesqueros groenlandeses, sin que por ello obtengamos beneficio alguno.

Para minimizar todo esto, parece ser que la próxima propuesta comunitaria contempla una ayuda pre-adhesión, de 28,5 millones de ecus, para la "reestructuración" de la flota. Ello da la impresión de como si la C.E.E. pretendiera comprar, de alguna manera, al sector pesquero español, que —ciertamente— no se vende tan barato.

En este estado de cosas, cabe preguntarse ¿qué tiene la pesca que no tengan otros sectores?, ¿por

qué pretende la C.E.E. violar el espíritu del Tratado de Roma, cuando se trata de la pesca y España? Si todo lo que oferta la C.E.E. es lo que hemos resumido en las líneas anteriores, creemos sinceramente, que España está dando mucho más de lo que la Comunidad oferta. El mercado nacional es codiciado por muchísimos países en el mundo, y constituye un regalo demasiado grande para ofrecérselo a la C.E.E. a cambio del trato indigno que se le concede, no sólo al sector pesquero, sino a España, al pretender integrar a nuestro país como ciudadano de segunda categoría, extremo que —en principio— nunca deberá ser aceptado.

Honestamente, podría considerarse que, si no se nos permite ingresar en la Política Común de Pesquerías —si bien con las limitaciones lógicas— en pie de absoluta igualdad con el resto de los países miembros, no conviene integrarse en dicha Política Común de Pesquerías. En consecuencia, lo único que le cabría a España, sería el mantenerse independiente en lo que concierne al tema de la pesca, con su propia ordenación de mercados, sus normas arancelarias en materia de productos pesqueros, con su política de contingentación de pesquerías —que habría que desarrollar aún más—, y gobernando sus propios tratados internacionales, tanto de modo bilateral como multilateral. Cuando la C.E.E. estuviera dispuesta a integrar a España como miembro de pleno derecho, volveríamos a tratar la cuestión.

El sector de congelado no tiene parangón en la Comunidad Económica Europea. Nuestra flota congeladora opera al amparo de distintos acuerdos, convenios o Tratados internacionales, suscritos por nuestro país bilateral o multilateralmente y completamente al margen de la Comunidad Europea y de la Política Común de Pesquerías. La flota congeladora española nunca ha necesitado para nada la C.E.E. para su supervivencia y puede decirse que la componen industrias que subsisten sin los mecanismos de protección establecidos en la Comunidad.

Por otra parte, nuestro sector de congelado tampoco tiene competencia en los países comunitarios salvo, en una pequeña medida, con Italia. Sin embargo, en la C.E.E. se procesan productos congelados que nosotros no procesamos, y en los que si somos coincidentes, su procesamiento es, normalmente, distinto.

Muchas veces se ha dicho que no existen Organizaciones de Productores de Congelado en la Comunidad, ni el sistema de precios de referencia sin ella. Esta son afirmaciones hechas un tanto a la ligera. Como se sabe, el sector pesquero comunitario es básicamente de fresco y lo que se denomina sector de congelado es en la práctica únicamente el sector de procesamiento.

La filosofía por la cual se aplica el sistema de Organizaciones de Productores y precios de referencia en

la Comunidad es similar al caso de los productos de pescado fresco. Esto ha sido reconocido así en el reciente Reglamento 2779/84, de 1º de octubre, por el cual se establecen medidas de protección para calamar congelado y se hace referencia expresa que la situación ponía en peligro los objetivos del artº. 39 del Tratado de Roma. Medidas establecidas a petición de Italia, único país comunitario que dispone de una flota congeladora de cierta entidad.

La exclusión de España, de una manera u otra, de la Política Común de Pesquerías supone que la capacidad de negociación de nuestro país se merma notablemente. Si se aceptan las medidas discriminatorias que la Comunidad Económica Europea pretende imponer a la flota de fresco, la incapacidad de España de negociar durante el larguísimo período transitorio nos dejaría sin posibilidad de negociación en el momento de tratar temas del congelado, con el consiguiente peligro de que nuestros intereses se vean perjudicados en favor de ciertos países que tienen un sector de procesamiento muy desarrollado.

Como conclusión diremos que si España no logra entrar en pie de igualdad con el resto de los países comunitarios, el sector congelador no debería de integrarse en la Política Común de Pesquerías hasta que pasara el citado período transitorio, ya que ello sería extremadamente peligroso. Ello equivaldría a decir que España, de no lograr sus objetivos en cuanto al fresco, tendría que imponer como condición la independencia total de la flota congeladora en materia de negociación de acuerdos con terceros países, así como en cuanto a capacidad de decisión respecto a la ordenación de mercados. Es decir, la independencia total de la Comunidad Económica Europea en ese sector, hasta que la Comunidad estuviera preparada para recibir a España como miembro de pleno derecho.

#### COMPOSICION Y ESTRUCTURA DE LA FLOTA CONGELADORA ESPAÑOLA

A partir de los primeros años de la década de los sesenta y tras la puesta en vigor de la Ley de renovación y protección de la flota pesquera del año 1961, se ha desarrollado en España una importante flota, para la pesca a largas distancias, de avanzada tecnología y con unos sistemas modernos de conservación de la pesca a bordo mediante cámaras de congelación.

La importancia de esta flota ha situado a nuestro país en el tercer lugar del mundo en cuanto a grandes flotas industriales congeladoras.

Antes de pasar a describir la situación y problemática en la que se encuentra el mercado nacional de los productos pesqueros congelados, es necesario y clarificador definir la composición y características de esta flota, así como los factores que de un modo más

directo intervienen en el desarrollo de este tipo de pesca.

#### Composición y características de la flota congeladora

Podemos clasificar a la flota congeladora desarrollada en nuestro país según los caladeros donde ésta actúa y los recursos pesqueros a los que dedica su explotación en los siguientes grupos o subsectores:

##### a) Flota congeladora tipo medio, dedicada a pesquerías varias

Esta flota la componen buques arrastreros congeladores, tanto de tipo clásico como ramperos por popa, cuya envergadura alcanza un nivel medio en torno a 385 toneladas, la mayor parte tienen entre 200 y 500 T.R.B.

Esta flota desarrolla su actividad en diversos caladeros, todos ellos pertenecientes a terceros países (Estados Unidos, Canadá, Namibia, Atlántico sudoccidental, Svalbard, Marruecos, Sahara, etc.).

Los armadores que componen este grupo, defienden sus intereses integrados en la ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESQUERIAS VARIAS "ANAVAR", cuya sede está en Vigo, y es, como su propia denominación indica, de ámbito nacional.

Las características principales de esta flota las resumimos a continuación:

	Valor Medio	Valor Total
Nº Buques . . . . .	1	122
T.R.B. (toneladas) . . . . .	385,9	47.091,2
Potencia motor (H.P.) . . . . .	1.138	138.935
Eslora total (metros) . . . . .	41,32	—
Edad (años) . . . . .	10	—
Capacidad bodega (m3) . . . . .	442,12	51.499
Capacidad congelación día (tons) . . . . .	14	1.708
Nº tripulantes por buque	20	2.551

##### b) Gran flota congeladora, dedicada a la pesca de merluza

En este grupo se incluyen los grandes arrastreros congeladores y buques factorías, cuya actividad se desarrolla en aguas del Sur de Africa (Namibia y República Sudafricana) y en aguas libres del Atlántico sudoccidental.

Esta flota la componen modernos arrastreros, la mayor parte ramperos y dotados de la más avanzada tecnología en cuanto al desarrollo de la actividad pesquera por buques arrastreros. Este grupo incluye a los grandes buques

factoría de alrededor de las 2000 toneladas de registro bruto.

Las empresas pesqueras que componen esta flota están agrupadas dentro de "ANAMER" (Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Pesca de Merluza), cuya sede social se encuentra en Vigo.

Las principales características de los buques congeladores merluceros son las siguientes:

	Valor Medio	Valor Total
Nº Buques . . . . .	1	110
T.R.B. (toneladas) . . . . .	752,4	82.768,3
Potencia motor (H.P.) . . . . .	1.748	192.350
Eslora total (metros) . . . . .	54,19	—
Edad (años) . . . . .	11	—
Capacidad bodega (m3) . . . . .	854,73	94.020
Capacidad congelación día (tons) . . . . .	22	2.420
Nº tripulantes por buque	29	3.224

Existen en España otras flotas de buques congeladores que atendiendo a los recursos a los que dirigen su actividad se estructurarían en los siguientes grupos:

##### c) Flota congeladora marisquera

Buques que dedican su actividad a la captura de crustáceos comerciales (camarón, gamba, langostino, etc.), cuyos caladeros principales se encuentran en aguas de Angola y Mozambique y otros países de Africa Centrorienta.

Las empresas con embarcaciones operando en este tipo de pesca se integran en la Asociación Nacional de Marisqueros Congeladores (ANAMAR).

La flota marisquera congeladora está compuesta por buques de tipo clásico y ramperos, cuyas características medias son en torno a las 312 toneladas de registro bruto y 970 caballos de potencia.

##### d) Flota congeladora atunera

Esta flota está compuesta por grandes buques cerqueros atuneros que dedican su actividad a la captura de diversas especies de túnidos (atún, rabil, alistado, etc.), las cuales congelan para su elaboración por la industria atunera.

Las empresas con buques atuneros congeladores se asocian en dos importantes Sociedades, por un lado la Asociación Nacional de Buques Atuneros Congeladores (ANABAC) y por otro la Asociación de Grandes Atuneros Congeladores (AGATC).



Esta flota atunera, está compuesta por 48 unidades, todas ellas con grandes y modernos adelantos tecnológicos, cuyas características medias son: un tonelaje bruto medio de unas 1000 toneladas y 3500 caballos de potencia.

e) Flota congeladora de cefalópodos

La Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Cefalópodos (ANACEF) integra en su seno a todas aquellas unidades pesqueras cuya actividad se dedica a la pesca de cefalópodos (calamar, pulpo y choco principalmente) en los caladeros del Banco Sahariano.

La flota congeladora de cefalópodos está compuesta por unos 160 buques, algunos de los cuales pertenecen también a la Asociación Nacional de Buques Congeladores de Pesquerías Varias (ANAVAR). Estas unidades presentan un tonelaje medio de 250 T.R.B. y una potencia en el motor principal en torno a los 850 H.P.

f) Flota congeladora perteneciente a Sociedades Conjuntas

En cierto modo dicha flota, aunque los buques hayan sido abanderados en diversos países, puede ser considerada también flota española, en cuanto que las empresas son mixtas de capital extranjero y español y las mismas disfrutan de un régimen especial en relación a la introducción de las capturas en nuestro país.

Existen Sociedades Conjuntas formadas en diferentes países del mundo y principalmente en Argentina, Marruecos, México, Mozambique, Senegal, Chile, Sudáfrica, etc...

**Factores que intervienen en el desarrollo de la flota congeladora**

Conviene a continuación hacer un repaso de los principales factores que intervienen en el desarrollo de la flota congeladora en España:

1° Los caladeros. La extensión de la jurisdicción pesquera a 200 millas

Para la flota congeladora española, que depende para sus capturas de zonas de pesca situadas en las costas de otros países, los caladeros constituyen el factor de mayor importancia y dependencia.

La limitación a la actividad pesquera en estas zonas impuesta por el cambio derivado de la ampliación de las aguas jurisdiccionales a 200 millas, ha supuesto un duro golpe a la normal (hasta entonces) actividad de la flota española.

Los intereses económico-pesqueros de los países costeros como consecuencia de la extensión, han crecido vertiginosamente, y la negociación bilateral en muchos casos y multilateral (Organizaciones Internacionales de Pesquerías) en otros, es muy dificultosa, prevaleciendo en muchos casos intereses unilaterales y en ocasiones degradantes y discriminatorios para nuestra flota.

2° Los productos de la pesca. Incidencia del consumo

España es un país netamente consumidor de pescado, su consumo "per capita" se sitúa en torno a los 40 kilogramos, lo que significa ocupar el tercer lugar de Europa detrás de Islandia y Noruega.

El gusto del consumidor español hacia unos productos determinados ha condicionado en gran manera el propio mercado de la pesca, lo que a su vez ha influido notoriamente en la actividad de la propia flota y a sus capturas. Podemos decir que las capturas son dirigidas a ciertas especies ya tradicionales para el consumidor español: merluza, rape, rosada, calamar, pota, gallo, marisco y alguna otra en menor grado.

A pesar de ello, paso a paso el mercado va aceptando otras especies. El conseguirlo es necesario y muy importante, debido a las dificultades en que se encuentra actualmente el suministro al mercado de las especies consideradas tradicionales en España. En este aspecto Administración y Sector pesquero han de apoyarse mutuamente por el bien del propio consumidor que dispondría y disfrutaría de mayor variedad, tanto en especies como en precios.

3° La calidad de los productos pesqueros. Congelación a bordo.

La calidad de los productos pesqueros, constituye uno de los elementos más influyentes en el desarrollo del mercado y por tanto incide directamente en una mayor o menor aceptación y consumo de pescado.

El consumidor español es exigente, tiene a su alcance el pescado fresco y acepta también de buen grado las especies congeladas, pero ciertamente, exigiendo un elevado nivel de calidad.

En este sentido el sector pesquero congelador no ha regateado esfuerzos y ha dotado a su flota de la más moderna y avanzada tecnología en los sistemas de refrigeración instalados a bordo de los buques. Podemos afirmar con rotundidad que la calidad de los productos

pesqueros congelados que ofrece la flota española es de las mejores del mundo.

Al mismo tiempo existe gran preocupación en mejorar cada día esa calidad. El productor español defiende la alta calidad y dirige sus esfuerzos hacia la obtención de mejores producciones y desea fijar ciertos niveles de calidad a otros productos extranjeros que han de competir con los suyos en nuestro propio mercado; en pocas palabras, se pretende que existan unas normas claras de calidad para los productos de la pesca, tanto nacionales como foráneos (importaciones).

4° Las tripulaciones

El factor humano constituye un elemento muy importante en el desarrollo pesquero de un país.

España, país tradicionalmente pesquero, ha contado siempre con los hombres idóneos para esta actividad. Poseen capacitación suficiente para desempeñar su trabajo específico en el buque y la abnegación que exige el vivir en altamar con prolongadas ausencias de su propia tierra.

5° La comercialización de la pesca. Incidencia de las importaciones

El establecimiento de un equilibrio de mercado entre la oferta y la demanda es esencial sobre todo en los productos que, como en la pesca, son perecederos.

Es necesario conocer las necesidades de toda la comunidad consumidora y adaptar el aporte proteínico a dichas necesidades, sin que se produzcan desequilibrios que afectarían tanto a los consumidores como a las propias empresas productoras.

El mercado de los productos pesqueros en general se ha visto muy vulnerado a partir de la extensión generalizada de las aguas jurisdiccionales a 200 millas; han entrado en danza las importaciones de los diversos países costeros que como primer efecto, y en pocos años, han desequilibrado enormemente la balanza de nuestro comercio exterior en contra de los intereses de España y, como otro efecto de importancia, ha desproporcionado el nivel entre la oferta y la demanda produciendo graves consecuencias en el mercado de estos productos y por tanto afectando directamente a las economías de las propias empresas.

Por todo ello, la Administración en colaboración con el sector han de calibrar en primer lugar, las necesidades del mercado y consumo, y después adaptar con rigidez las importaciones procedentes de otros países a esas necesidades conocidas.

En lo que hace referencia a las importaciones de pescado de diversos países a España, sería muy ilustrativo el repasar las cifras de nuestro comercio exterior pesquero, lo cual puede ayudar a aclarar la situación por la que atraviesa nuestra pesca. En cualquier caso lo que se demuestra fehacientemente en los últimos años es la escalada producida en las importaciones y la situación desfavorable de nuestro comercio exterior. Más adelante se analizará dicha situación.

El cierre de muchos de los caladeros tradicionales a nuestra flota y los serios obstáculos (escasos cupos, multas, prohibiciones, etc) para el desarrollo de la actividad en otros tantos, son las consecuencias directas producidas por la extensión de las aguas jurisdiccionales a 200 millas y paralelamente a este impedimento a faenar, ha venido la importación por parte de estos países a nuestro mercado. En pocas palabras se podría decir que se impide la pesca a nuestros buques a la vez que se aprovecha nuestro bien preparado mercado para vendernos estas especies que no nos permiten capturar.

6° Los costos de explotación. Incidencia de la inflación.

La inflación de los últimos años se ha dejado sentir muy claramente en cualquier actividad industrial y en consecuencia también ha deteriorado el desarrollo de las empresas pesqueras.

Las continuas alzas experimentadas en los precios de los crudos han multiplicado en los últimos años los costos de explotación de las unidades de nuestra flota. Sobre todo los costos destacan por su fuerte incidencia los del combustible, los cuales incluso llegan a representar el 30-35% de los costos totales en la explotación de los buques.

En España, la Administración concede una subvención por litro de combustible, a pesar de lo cual el costo del gas-oil sigue suponiendo un factor limitante y gravoso en las economías de las empresas. Por otra parte las tomas de combustible de las embarcaciones que se suministran fuera de nuestro país, no están subvencionadas por la Administración.

**CALADEROS PRINCIPALES DE LA FLOTA CONGELADORA. ESPECIES COMERCIALES PRINCIPALES**

Como paso previo al estudio y canalización de los mecanismos de ayuda y estabilización de los precios de primera venta en los mercados, es necesario hacer un breve repaso a la producción que realiza la flota

congeladora española y llegar al conocimiento de aquellas especies sobre las que gravita, de forma destacada, dicha producción.

#### Breve análisis de las áreas de pesca y caladeros principales

Analizando los diferentes frentes pesqueros donde actúa la flota congeladora española, obtendremos conocimientos concretos sobre las principales especies sobre las que dicha flota opera y produce.

Las principales áreas o zonas de pesca donde actúa la flota congeladora española, son las siguientes:

— Región del Atlántico sudoriental.- Operando sobre los caladeros situados frente a las costas de Namibia y de la República Sudafricana. Pesquerías reguladas por la Comisión Internacional de Pesquerías del Atlántico Sudoriental (ICSEAF), caladeros donde la flota obtiene como especie principal merluza en una proporción aproximada del 90% sobre el total de las capturas. Otras especies que se capturan: rosada, rape, pota, lenguado, etc.

— Región del Atlántico noroeste.- Operando principalmente sobre los caladeros de Estados Unidos y Canadá. Áreas de pesca donde nuestra flota obtiene cupos de los países costeros. En estos caladeros, las capturas españolas se orientan a los cefalópodos: calamar y pota, especies que vienen a significar casi el cien por cien de la producción en dicha área. También se pescan otras especies como gallineta, merluza, platija, solla, etc.

Actualmente algunas unidades de la flota congeladora operan en áreas situadas por fuera de las 200 millas de Canadá en aguas reguladas por el Organismo Internacional N.A.F.O., donde capturan especies no reguladas por dicha Comisión.

— Región del Atlántico centrorienta.- Operando sobre los caladeros bajo jurisdicción marroquí, donde la flota congeladora española se dedica a la captura de cefalópodos diversos, principalmente: pulpo, calamar y jibia o choco. Estas tres especies representan más del 90% de las capturas de esa flota en dicha zona.

— Región del Atlántico sudoccidental.- Operando en áreas situadas por fuera de las 200 millas del continente sudamericano, donde la flota española captura, principalmente, merluza, pota y calamar.

— Caladeros de la flota marisquera.- Localizados principalmente en aguas de los países del continente africano: Angola, Senegal y Mozambique.

— Caladeros de la flota atunera.- Hasta no hace mucho tiempo los únicos caladeros de la flota atunera congeladora se localizaban en aguas oceánicas del Atlántico centrorienta, en el Golfo de Guinea y países limítrofes. Ahora, esta flota ha visto extendido su radio de acción al Océano Indico, mediante el Acuerdo de Pesca firmado con las Islas Seychelles, pasando una importante parte de la flota a faenar en los caladeros de tñidos del Indico.

Además de estas regiones de pesca, principales para la flota congeladora española, existen otras de menor importancia, en las cuales, unidades españolas en número reducido, desarrollan eventualmente su actividad pesquera.

Dejando aparte en el presente estudio, la producción de los atuneros y marisqueros congeladores, las principales especies que se capturan por nuestra flota congeladora, con gran diferencia sobre el resto son: la merluza, el calamar y la pota. En la aportación de especies congeladas al mercado español, las citadas especies, suponen aproximadamente el 95% de la pesca total que se comercializa en congelado.

#### Ciclos de pesca de algunas de las principales especies que captura la flota congeladora española.

El mejor y más eficaz ordenamiento del mercado de los productos pesqueros pasa obligatoriamente por el conocimiento de las diversas épocas en que las diferentes especies afluyen al mercado. Algunas especies comerciales no tienen una presencia continuada en el mercado ya que ello está directamente relacionado con la estacionalidad de sus capturas.

Por tanto, el conocer los ciclos de pesca y estacionalidad en las capturas referente a las especies comerciales de mayor interés, supone una información complementaria para el establecimiento de las oportunas medidas de regulación del mercado.

##### a) POTA

La pota que accede al mercado nacional puede ser de distintos orígenes y en cierto modo esta pota y su mercado está conectado con otras especies que pueden considerarse afines, como el calamar, y cuyas importaciones al mercado nacional también influyen en los precios de esta especie.

Existen básicamente cuatro áreas de abastecimiento de la flota en España, que pasaremos a describir a continuación así como sus ciclos de pesca:

Pota argentina (*Illex illecebrosus argentinus*). La estación de pesca de esta especie es de enero a agosto, pero las flotas que actúan sobre ella varían de acuerdo con las posibi-

lidades de acceso al caladero de la siguiente forma:

Enero-junio: se pesca por fuera de las 200 millas argentinas y es pescada tanto por la flota de Sociedades Conjuntas como de bandera nacional.

Marzo-agosto: suele encontrarse dentro de las 200 millas y es pescada casi exclusivamente por las Sociedades Conjuntas.

Pota americana (*Illex illecebrosus*).- Su ciclo de pesca va desde junio a noviembre, se desarrolla la pesquería de esta especie en el atlántico noroeste, tanto en aguas de Boston como en aguas de Terranova y es pescada exclusivamente por la flota nacional.

Pota sudafricana (*Todadores sagittatus*).- Se pesca prácticamente durante todo el año y es pescada totalmente por la flota de bandera nacional.

Pota española (*Todaropsis eblanae*).- Se pesca fundamentalmente durante el verano en la plataforma costera de Galicia y Portugal, destinándose en gran medida al consumo al fresco y en conserva.

##### b) CALAMAR

Existe una fuerte interrelación entre algunas especies de cefalópodos congelados, en determinadas épocas unas especies y tamaños determinados pueden ser sustitutos de otros. Un ejemplo de esta incidencia es la que se da entre la pota pequeña, el calamar y algunas modalidades de pulpo como puede ser el pulpo blanco.

Calamar americano (*Loligo pealei*).- De noviembre-abril se desarrolla la pesquería de calamar (*Loligo pealei*) en Estados Unidos, si bien es una especie distinta por sus características, no cabe duda que tiene incidencia en el mercado de pota.

Calamar patagónico (*Loligo patagonica*).- Se pesca fundamentalmente por fuera de las 200 millas del continente argentino, sobre todo en áreas que rodean las Islas Malvinas en el Atlántico sudoccidental.

Esta especie, en determinadas épocas, debido a su abundancia y calidad sustituye de forma importante el consumo de pota entera en el mercado interior.

El calamar patagónico presenta dos ciclos de presencia estacional en la pesquería, comienza hacia principios del mes de enero y se prolonga hasta finales de marzo y la segunda comienza en el mes de julio, manteniendo una importante abundancia

hasta los últimos días del mes de octubre. En los meses de noviembre y diciembre su presencia es prácticamente nula.

Otras especies de calamar.- También se pesca *Loligo forbesii*, *Loligo vulgaris* en el banco Canario-Sahariano y en las costas españolas, con una continuidad que abarca prácticamente a todo el año.

##### c) MERLUZA

El abastecimiento de merluza congelada en el mercado nacional procede igualmente de varias fuentes y las capturas son realizadas tanto por los buques de bandera nacional como por los buques de la flota de Sociedades Conjuntas.

Aparte del mercado de merluza fresca, que no tocamos aquí, podemos decir que el mercado nacional se encuentra perfectamente abastecido e incluso diríamos que sobreabastecido mediante la actividad de los buques pertenecientes a armadores españoles. En ocasiones, la oferta en el mercado internacional de esta especie supera la demanda, produciéndose fuertes presiones para la introducción de dichos excedentes en nuestro mercado nacional, el cual está suficientemente abastecido por las capturas de la propia flota española.

Las especies que abastecen el mercado nacional son las siguientes:

Merluza sudafricana (*Merluccius paradoxus* y *capensis*).-

Son las dos especies de merluza de Namibia y Sudáfrica que se pescan todo el año por la flota nacional.

Merluza argentina (*Merluccius hubbsii*).- Es la merluza que se captura asimismo durante todo el año, tanto por flota nacional fuera de las 200 millas argentinas, como por la flota de Sociedades Conjuntas fuera y dentro de dichas millas.

Las capturas de esta especie por la flota española presentan su máxima cota entre los meses de marzo y agosto en los caladeros libres del Atlántico sudoccidental.

Merluza austral (*Merluccius australis*).- Se pesca tanto en Chile como en torno a las Islas Malvinas; en abril-setiembre en Chile, de Agosto a octubre alrededor de las Islas Malvinas pudiendo ser pescada tanto por la flota nacional como por empresa mixta. Aunque en los dos últimos años la presencia de dicha especie en esta zona no ha sido regular y, por tanto, las capturas poco importantes.

De agosto a diciembre pesca exclusivamente la flota de Sociedades Conjuntas.

Parece comenzar su recorrido migratorio en Chile, para terminar en las Islas Malvinas. La temporada de pesca en Chile, es más larga, y comienza mucho antes que en Argentina. Es precisamente este desfase el que aprovecha la flota nipona-chilena para introducir sus capturas en España y saturar el mercado.

En aguas chilenas la campaña dura de abril a agosto realizándose las mayores capturas en los meses de abril, mayo, junio y julio. Las capturas se realizan en la totalidad en aguas jurisdiccionales chilenas y por tanto solo es pescada por la flota de Sociedades Conjuntas.

A partir de agosto empieza a aparecer en la plataforma argentina, pescándose entre agosto y octubre, los meses en que se realizan las mayores capturas en torno a las Islas Malvinas por medio de buques de bandera nacional y la flota de Sociedades Conjuntas. De octubre en adelante, como máximo hasta diciembre, esta merluza penetra en las aguas jurisdiccionales argentinas y por tanto solo es accesible a la flota de sociedades Conjuntas.

Merluza americana (*Merluccius bilinearis*). - Se encuentra en la plataforma del Atlántico norte, es una especie que alcanza un tamaño muy inferior a las otras y que si bien está disponible a la flota nacional, a través de diversos canales, debido a su escaso precio dada la situación del mercado actual, no es atractiva para nuestros buques. En el caso de que la situación del mercado variara, la flota española podría entrar a considerar la explotación de este tipo de merluza.

#### PROBLEMATICA PRINCIPAL DE LA INCORPORACION DE LA FLOTA CONGELADORA A LA POLITICA PESQUERA COMUNITARIA

La flota española congeladora al igual que el resto del sector pesquero nacional se va a ver totalmente afectada por la integración de nuestro país a las Comunidades Europeas.

A diferencia de la flota española de fresco, que tiene en diversos países comunitarios una flota de estructura similar y un desarrollo normativo y legislativo orientado hacia la resolución de la problemática de este tipo de pesca, la flota congeladora no alcanza en la C.E.E. una importancia similar, ya que algunos países comunitarios no poseen buques congeladores y en ninguno de ellos la importancia de su flota con-

geladora puede ser comparable con la composición y magnitud de la flota española.

Por tanto, muchos de los temas y directrices que recoge la Política Común de Pesca de la C.E.E., están referidos a una flota de características determinadas con una producción típica en fresco, que no se adapta a la operatividad de una flota congeladora que faena a largas distancias y aporta un producto congelado ya elaborado en cantidades que pueden ser importantes.

A nuestro juicio, la incorporación de la flota congeladora española en una Política Común europea de pesca encontrará una doble problemática que resolver. Por un lado la negociación de los acuerdos bilaterales de pesca por los que la flota española está faenando en los diversos países costeros y por otro la resolución de la problemática del mercado, ya que existen varias especies congeladas que son muy sensibles a la situación del mercado y a sus fluctuaciones.

#### Acuerdos bilaterales de pesca para la flota congeladora

En relación con los Acuerdos bilaterales que mantiene el Gobierno español, como sustento de la actividad de la flota congeladora, en el momento de la adhesión de nuestro país a la C.E.E., han de ser incorporados a la Política Común de Pesquerías y ser mantenidos en vigor con las cláusulas que ahora poseen hasta el momento de su expiración. A partir de aquí la C.E.E., ha de renegociarlos.

Desde el momento de la integración de España en la C.E.E., los acuerdos internacionales existentes y los nuevos que pueden ser negociados, deberán adaptarse a la nueva composición y estructura de la flota comunitaria ampliada.

#### Regulación de los mercados

En cuanto a los mecanismos de comercialización de la pesca, de igual forma que la C.E.E. no desea que se produzca desde el momento de la adhesión una política de mercado totalmente liberalizada, sobre todo en aquellos productos que pueden causar fuertes sobresaltos en ciertos mercados o países comunitarios, también esta misma filosofía ha de aplicarse a los productos de la C.E.E. que pretendan ser introducidos al mercado español y que puedan causar perjuicios a la industria y sectores de nuestro país.

Es necesario que la liberalización de ambos mercados y la supresión de impuestos o tasas arancelarias vaya realizándose progresivamente a lo largo del período transitorio.

En muchas ocasiones, generalmente dependiendo de la productividad estacional de las pesquerías donde opera la flota española, el mercado de produc-

tos congelados atraviesa crisis de gran perjuicio para el sector congelador, derivadas principalmente de una oferta excesiva de determinados productos en el mercado.

La salvaguardia del sector pesquero en estas circunstancias pasa por una política de protección de los mercados, que no debe ser rígida, sino que se ha de ir adaptando a la propia evolución del mercado. Para ello han de ser puestos en práctica, cuanto antes, los mecanismos de regulación de mercados que posee la propia C.E.E. y que cuenta con ciertos niveles de precios para garantizar al productor un aceptable nivel de ingresos y con determinadas imposiciones de tasas correctoras en ciertos productos de importación.

#### PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS. PRODUCCION DE LA FLOTA

##### Especies de interés para la flota congeladora

Atendiendo a las diferentes modalidades de flotas congeladoras existentes en España los productos pesqueros que aportan al mercado son variados, aunque con gran predominio, en las cantidades capturadas, de un número muy definido y corto de especies.

Las principales especies que captura la flota española congeladora son las siguientes:

##### MERLUZA

Merluza sudafricana *Merluccius paradoxus*  
*Merluccius capensis*

Merluza argentina: *Merluccius hubsii*

Merluza austral: *Merluccius australis*

Merluza americana: *Merluccius bilinearis*

Merluza sahariana: *Merluccius senegalensis*  
*Merluccius cadenatti*

##### POTA

Pota americana: *Illex illecebrosus*

Pota argentina: *Illex argentinus*

Pota sudafricana: *Todadores sagittatus*

##### CALAMAR

Calamar americano: *Loligo pealei*

Calamar patagónico: *Loligo patagonica*

Calamar sahariano: *Loligo forbesii*  
*Loligo vulgaris*

##### ATUNES

Atún: *Thunnus thgunus*

Rabil: *Thunnus albacores*

Listado: *Katsuwonus pelamis*

PULPO: *Eladone cirrosa*

CHOCO O JIBIA: *Sepia officinalis*

CAMARON  
NORDICO *Pandalus borealis*

GAMBA *Parapenaeus sp.*

LANGOSTINO *Penaeus sp.*

Otras especies también de importancia para la flota congeladora y de gran importancia comercial, son las siguientes:

ROSADA (*Genypterus capensis*), BACALAO (*Gadus morhua*), RAPE (*Lophius sp.*), GALLINETA (*Sebastes morinus*), LENGUADO (*Solea sp.*), FLETAN (*Hippoglossus hippoglossus*), PLATIJA O SOLLA (*Hippoglossoides platessoides*).

#### Especies y especificaciones o tipos de mayor importancia comercial

Las principales especies capturadas por la flota española y comercializadas en forma congelada, con gran diferencia del resto por su cantidad desembarcada, son: la merluza, el calamar y la pota. Ahora bien, dentro de estas especies el sector productor realiza una serie de clasificaciones y preparaciones, presentando el mismo producto (misma especie) en diferentes tamaños y especificaciones. Cada uno de ellos se presenta al mercado con diferente precio, por lo que la hora de estudiar mecanismos tendentes a la estabilización de precios es necesario contar con dicha diversidad.

##### Productos derivados de la merluza:

Los principales productos, según su formato de presentación, que se derivan de la merluza congelada para su comercialización, son los siguientes:

##### a) Merluza sin vísceras ni cabeza

Número	Gramaje
0	Merluza menor de 250 grs.
1	Merluza entre 251-500 grs.
2	Merluza entre 501-800 grs.
3	Merluza entre 801-1.500 grs.
4	Merluza entre 1.501-2.400 grs.
5	Merluza superior a 2.400 grs.

##### b) Merluza con cabeza y vísceras (merluza c/c)

Merluza inferior a 250 grs.

##### c) Derivados de merluza

- Filetes con piel
- Filetes sin piel

Dentro de esta gama el mercado establece diversas diferenciaciones, lo que se traduce en este caso de la merluza congelada, básicamente, en tres productos comerciales distintos:



merluza pequeña con cabeza, merluza sin cabeza y filete de merluza.

De todos estos productos, las cantidades más importantes en las capturas realizadas por la flota nacional y sobre las que hay que considerar y aplicar las medidas necesarias para su regulación en el mercado, bajo el punto de vista del establecimiento de precios de garantía, son las siguientes:

- Merluza con cabeza y vísceras
- Merluza del N° 0
- Merluza del N° 1
- Merluza del N° 2
- Filete de merluza con piel

#### Productos derivados del calamar

La comercialización y clasificación del calamar congelado, se realiza según los diferentes tamaños del manto de los individuos capturados. Esta clasificación del producto establece los siguientes tipos:

##### Calamar Tamaño (cms.)

- N° 0 Mayor de 28
- N° 1 Entre 23 y 27
- N° 2 Entre 19 y 22
- N° 3 Entre 15 y 18
- N° 4 Entre 11 y 14
- N° 5 Entre 7 y 10
- N° 6 Menor de 7

De todas estas especificaciones, la aportación al mercado de nuestra flota congeladora, se compone principalmente de calamar del N° 4 y N° 5.

#### Productos derivados de la pota

La pota se presenta en el mercado clasificada según la longitud del manto de los siguientes tipos:

##### Número Tamaño (cms.)

- 1 Mayor de 18
- 2 Entre 14 y 18
- 3 Menor de 14

La producción de la flota nacional se compone principalmente de pota del N° 1 y N° 2.

Debido al diferente destino que se le da a la pota grande (N° 1) y a la pota pequeña (N°s. 2 y 3), con trato comercial totalmente diferenciado, puede hablarse también dentro de la pota de dos productos comerciales distintos: pota "grande" (mayor de 18 cms.) destinada a la industria transformadora y pota "pequeña" (menor de 18 cms.) de consumo directo-entero. Este último tipo de pota se solapa marcadamente en el mercado con el calamar de idénticas tallas.

### Nivel medio de la producción de las principales especies congeladas en los últimos años

A continuación se presenta un análisis de la composición de las capturas del sector extractivo nacional en los últimos años, con indicación de las principales preparaciones o tipos comerciales:

#### a) Producción de merluza

Los desembarcos de merluza congelada por la flota congeladora nacional en los últimos años se sitúan en torno a las 120.000 toneladas. Esta producción presenta la siguiente distribución por tipos:

Tipos	Composición %
Merluza c/c . . . . .	9,1
Merluza N° 0 . . . . .	8,1
Merluza N° 1 . . . . .	28,4
Merluza N° 2 . . . . .	12,6
Merluza N° 3 . . . . .	10,8
Merluza N° 4 . . . . .	3,3
Merluza N° 5 . . . . .	0,7
Filete merluza con piel . . . . .	15,5
Filete merluza sin piel . . . . .	7,6
Derivados merluza . . . . .	3,9

#### b) Producción de calamar

La producción de calamar congelado por la flota nacional en los últimos años ha alcanzado una cifra en torno a las 120.000 toneladas. Esta captura se distribuye de la siguiente forma:

Tipos	Composición %
Calamar N° 0 . . . . .	0,2
Calamar N° 1 . . . . .	1,5
Calamar N° 2 . . . . .	3,7
Calamar N° 3 . . . . .	13,0
Calamar N° 4 . . . . .	47,6
Calamar N° 5 . . . . .	29,4
Calamar N° 6 . . . . .	4,6

El nivel de producción de calamar en los dos últimos años se ha incrementado notablemente con el descubrimiento de los caladeros del Atlántico sudoccidental (Ver punto d).

#### c) Producción de pota

Los desembarcos de la flota española en relación a la pota congelada en los últimos años, se ha situado en torno a las 16.000 toneladas, con la siguiente distribución porcentual:

Tipos	Composición %
Pota N° 1 . . . . .	71,6
Pota N° 2 . . . . .	16,6
Pota N° 3 . . . . .	11,8

#### d) Posible modificación en los niveles de producción

Durante los años 1983 y 1984 la flota congeladora española en su afán de ampliar su radio de acción a nuevos caladeros, se ha dirigido al Atlántico sudoeste, donde ha descubierto importantes pesquerías de calamar y pota. En consecuencia, es de esperar que se produzca un aumento de la producción de estas especies a partir de ahora. De hecho durante estos dos últimos años, se ha producido un importante incremento en las capturas de calamar, generando un efecto de sustitución en el consumo de pota.

### LA COMERCIALIZACION DE LA PESCA CONGELADA. LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

#### Proceso de la comercialización de la pesca congelada

La comercialización de los productos congelados presenta un proceso específico debido a la propia naturaleza de la pesca que se oferta en un estado de conservación y duración que no posee el pescado fresco.

En principio podría hablarse de una simplificación de los eslabones comerciales en relación con la que presenta el pescado fresco. El pescado congelado desembarcado por los buques, no pasa por lonja para su primera venta, aquí su comercialización depende directamente de las reglas que marca el propio mercado, respondiendo a la ley de la oferta y la demanda. Por diversas causas que se analizarán más adelante, pueden producirse alteraciones en el equilibrio que siempre ha de existir entre oferta y demanda, con fuertes perjuicios económicos para las empresas productoras, casos en los que se requiere la existencia de mecanismos oficiales autorreguladores que regulen y prevengan estas situaciones tal como existen en la Comunidad.

Los canales de distribución en la comercialización de los productos congelados, generalmente siguen los siguientes pasos:

- Empresa armadora.- Las empresas extractivas desembarcan la mercancía de sus embarcaciones generalmente depositándola en los almacenes frigoríficos existentes en los puertos. De aquí y una vez realizadas las operaciones de venta oportunas, la mercancía pasa a manos de los compradores, que normalmente son mayoristas.
- Mayorista.- Las ventas de las producciones desembarcadas por los buques pasan, casi de forma general y total a manos de mayoristas que, bien utilizando sus propios almacenes frigoríficos u otros independientes, se encargan de la distribución del producto por

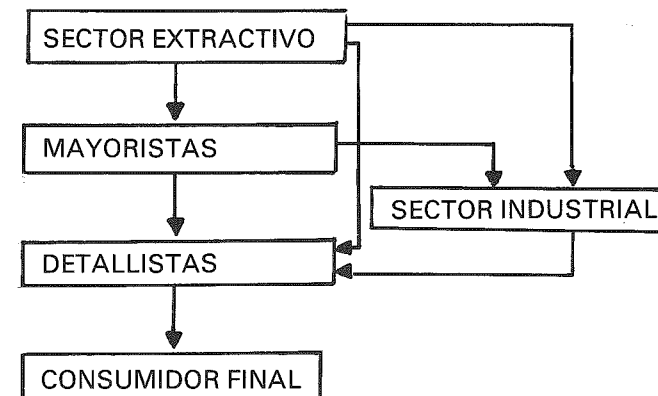
todo el país, mediante la venta al siguiente eslabón de la cadena comercial: los detallistas.

- Detallista.- La mercancía almacenada en poder de los mayoristas es distribuida, mediante el traslado en camiones frigoríficos a las localidades de consumo, en partidas determinadas de las que se hacen cargo los detallistas, quienes, finalmente, las pondrán a la venta al consumidor final.

Aún cuando este sistema de comercialización de la pesca congelada es el más ampliamente utilizado, en la práctica existen ciertas variantes. Una de estas es la comercialización directa desde el armador o productor al detallista o minorista, este canal que no es muy frecuente puede presentarse en aquellas empresas del sector extractivo que poseen cámaras de almacén frigorífico propias.

En el caso en que la producción no vaya directamente al consumidor, sino que antes pase por algún proceso industrial de elaboración o fabricación, la mercancía puede pasar de la empresa extractiva directamente al sector industrial o también a dicho sector a través de los mayoristas.

Como se puede observar, el proceso comercializador de la pesca congelada y su distribución hasta el consumidor final, de forma casi generalizada es bastante simple y se ciñe al siguiente esquema gráfico.



#### Calidad del producto congelado

El sector pesquero congelador ha dado siempre muestras de gran preocupación por la presentación al consumidor final de un producto de calidad, consciente de que el factor calidad influirá decisivamente en la propia demanda de este tipo de producto y por tanto en la viabilidad de las propias empresas productoras.

La calidad del producto es el origen de la preocupación por las producciones extranjeras que son importadas por España para el consumo de nuestro país. En determinadas ocasiones se han permitido entradas en el mercado español de producciones congeladas del exterior que por su pésima calidad han producido fuertes perjuicios sobre la demanda de los productos congelados y aportados propiamente por

la flota española, que sin lugar a dudas puede decirse que elabora pescados congelados de la más alta calidad en el mundo entero.

Muchos países no congelan a bordo de los buques pesqueros sus producciones, sino que pescan y mantienen el producto en fresco hasta desembarcarlo en puerto en donde se realiza la congelación en las industrias de tierra. En general estas producciones no presentan la alta calidad del pescado capturado y congelado a bordo, y en ocasiones hasta puede tener mala presencia y baja calidad, lo que influye negativamente en la comercialización del pescado congelado en general.

#### La Reglamentación Técnico-Sanitaria en la pesca. Normas de calidad de los productos

En el propósito de presentar un producto de alta calidad en el mercado, el sector pesquero está por la adopción de toda normativa referente a la calidad que tienda a un mejoramiento y beneficio de la comercialización de los productos congelados.

En consecuencia el sector extractivo defiende la tipificación y normalización de los productos, siempre que la misma tienda a mejorar y ampliar la comercialización de la pesca congelada. El productor es el primer defensor de la calidad de los productos, pues ello repercutirá indefectiblemente en el futuro de su propia supervivencia. Con esta premisa ha de ser abordada toda Reglamentación Sanitaria que pretenda cuidar la calidad y presentación de la pesca congelada. Por tanto, el sector extractivo ha de ser oído a la hora de elaborar toda normativa de calidad de aplicación sobre los productos congelados.

Actualmente existe en nuestro país una legislación encargada de velar por la calidad de los productos pesqueros. El pasado mes de agosto de 1984 ha sido publicado en el B.O.E. nº 201/84 de fecha 22 de agosto, un Real Decreto en donde se recoge la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

También en la actualidad la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.) trabaja en la preparación y publicación de una reglamentación oficial que recoja la normativa de calidad para las principales especies y productos pesqueros congelados.

En la elaboración de dichas Normativas de calidad ha intervenido activamente el sector pesquero, que pretende que se reconozcan y tengan en cuenta, a la hora de elaborarlas los condicionamientos y particularidades que supone la comercialización de los productos congelados que va por vía más o menos directa al consumidor sin pasar por la industria manipuladora o elaboradora.

Una gran parte de la producción del sector extractivo se comercializa de forma directa de los

buques o almacenes frigoríficos de los puertos al mayorista o distribuidor y de estos, también de forma directa sin manipulación alguna, a los detallistas que los ofrecen directamente al público en general. Este proceso de comercialización directa en la que el producto no es ni manipulado ni alterado y se mantiene tal y como se ha congelado a bordo de los buques hasta la mano del consumidor final es la que el sector extractivo desea que también se refleje en las Reglamentaciones Sanitarias y Normas de calidad.

El sector extractivo ha reiterado en diversas ocasiones la existencia de la comercialización directa en cajas de cartón que se preparan en los buques y la comercialización "a granel" de las especies y producciones o especificaciones congeladas a bordo.

#### El papel de las Organizaciones de Productores

En el tema de mercados y comercialización de los productos pesqueros, la Comunidad Económica Europea ha desarrollado una amplia y completa legislación que establece su regulación y funcionamiento; en este desarrollo sobresale el papel que desempeñan las Organizaciones de Productores del sector de la pesca, con la adopción de mecanismos tendentes a la regulación de la oferta, el precio, los stocks, la calidad, etc...

De aquí hasta el momento en que se produzca la adhesión de España a la C.E.E., nuestro país ha de ir adaptando al sector pesquero hacia aquellas estructuras válidas y positivas que posea la Comunidad. En este sentido es prioritaria la preparación del marco legislativo idóneo para que se creen las Organizaciones de Productores en España a la mayor brevedad posible.

En relación con la adopción de la normativa necesaria para garantizar el estado higiénico sanitario y la calidad de los productos pesqueros, estas Organizaciones de Productores, al igual que en la C.E.E., tendrán la facultad de proponer y establecer toda aquella normativa de calidad y control que garantice los productos al consumidor y en defensa de sus intereses sectoriales, ya que entre sus fines están:

- Establecimiento de normas sobre pesos, medidas, relación, presentación, embalajes, redes, artes de pesca, etc.
- Establecimiento de normas de calidad y control de éstas.
- Implantación y desarrollo de mecanismos de comercialización común, o que facilite la llevada a cabo por cada uno de sus miembros.

#### COMERCIO EXTERIOR. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

##### Condicionamiento del comercio exterior

La extensión de las aguas jurisdiccionales hasta las 200 millas, generalizada a partir del año 1977, ha sido motivada, fundamentalmente, por intereses

económicos de los países costeros, utilizándose con gran exageración y en defensa propia de cada país argumentos proteccionistas de los recursos pesqueros.

Lo que realmente ha impulsado a los diferentes países, ya no sólo a la ampliación de las aguas jurisdiccionales, sino a la fuerte restricción de la actividad pesquera de los países que cuentan con una flota de larga distancia y un importante mercado pesquero ya desarrollado y cultivado, ha sido la egoísta pretensión de hacerse con estos mercados, con el fin de introducir en él los productos pesqueros que ahora impiden capturar a las flotas pesqueras de los países consumidores.

España ha sufrido fuertemente dichos cambios en el derecho internacional del mar y en la actitud de estos países costeros, y ello puede ser realmente observado en la evolución de los últimos años en el comercio exterior de productos pesqueros, cuyos datos son bien significativos.

El conocimiento de la composición y evolución del comercio exterior referido a importaciones y exportaciones de los diferentes productos pesqueros, es esencial para la regulación y ordenación del mercado interior de dichos productos.

#### Evolución de las importaciones y exportaciones

La importación y exportación de los productos de pesca en España han sufrido un brusco viraje desde 1977, año en que se produjo una extensión generalizada de las aguas jurisdiccionales a 200 millas. Ya en el momento de la extensión, se temía en España que los distintos países costeros, basándose en argumentos de conservación de las especies, iban a tratar de impulsar una deflexión del mercado español, procurando en lo posible dañar a las empresas pesqueras españolas, con objeto de sustituir la producción de éstas por exportaciones de esos países costeros a España.

La evolución de las importaciones y exportaciones, tomando 1976, año anterior a la extensión como año base, ha sufrido una muy importante modificación, confirmando los temores que existían previamente a la extensión a 200 millas, los siguientes cuadros ilustran esta evolución:

#### IMPORTACION-EXPORTACION EN TONELADAS

Año	Importación (I)	Exportación (E)	Saldo (I - E)
1976	126.688	164.225	- 37.537
1977	106.363	124.403	+ 18.040
1978	182.464	137.454	+ 45.010
1979	241.992	149.254	+ 92.738
1980	276.021	101.623	+ 174.398
1981	257.523	184.886	+ 72.637
1982	320.034	171.435	+ 148.599
1983	249.466	161.250	+ 88.216

#### IMPORTACION-EXPORTACION EN MILES DE PESETAS

Año	Importación (I)	Exportación (E)	Saldo (I - E)
1976	9.651.409	10.966.333	- 1.314.924
1977	10.734.984	10.729.068	+ 5.916
1978	17.700.212	13.014.545	+ 4.685.617
1979	26.462.247	18.844.773	+ 7.617.474
1980	37.716.479	14.462.562	+ 23.073.917
1981	42.645.383	24.436.582	+ 18.208.801
1982	55.994.065	21.010.771	+ 34.983.294
1983	53.493.740	30.474.041	+ 23.019.699

La evidencia es aplastante: el saldo importaciones-exportaciones es negativo con España, y ha aumentado entre 3 y 5 veces con respecto a 1976.

En muchas ocasiones, se ha argumentado que lo que impide verificar una política proteccionista son acuerdos de índole comercial, como son los Convenios del GATT y EFTA. Realmente, dentro de esta afirmación se oculta una intención de no entrar en el fondo de este tema, porque debe quedar bien claro que ni el GATT, ni la EFTA, impiden la adopción de medidas encaminadas a las restricciones a la importación.

Hay que considerar en primer lugar, que se ha producido un cambio sustancial en las circunstancias internacionales, el cual es posterior a la firma de los mencionados acuerdos, lo que ya pone en tela de juicio muchos de los artículos contenidos en los mismos; pero es que, además existen una serie de cláusulas, llamadas de salva-guardia, a las que se puede acoger perfectamente España, para implantar aquella ley que mejor le convenga a sus intereses, si es que de verdad se quiere defender intereses pesqueros de una importancia crucial para ciertas regiones como Galicia o el País Vasco, haciendo falta única y exclusivamente, una verdadera voluntad política de llevar esto a cabo.

La C.E.E. también dispone de mecanismos protectores hacia las importaciones de terceros países, ante ciertas especies que pueden perjudicar la propia producción comunitaria. Nos referimos a la aplicación de impuestos correctores "prelevements" que para cada producto está en relación con su precio de referencia.

#### Comercio exterior referido a las especies congeladas

A continuación se presentan las cifras de importaciones y exportaciones, referidas a las especies congeladas que están siendo consideradas en el presente capítulo y correspondientes a los últimos siete años.



IMPORTACIONES

ESPECIES	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
MERLUZA	30.552	45.642	41.689	26.414	42.029	9.765	9.192
FILETE MERLUZA	4.240	9.175	7.100	4.943	9.555	3.599	4.070
FILETE BACALAO	13	62	4	142	548	3	19
POTA	20.293	14.397	18.466	13.950	27.091	20.951	33.238
CALAMAR	8.483	12.146	15.348	10.364	10.571	10.369	2.650

EXPORTACIONES

ESPECIES	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984
MERLUZA	371	800	1.646	2.488	3.289	2.584	5.161
FILETE MERLUZA	728	189	208	83	204	76	89
FILETE BACALAO	309	221	147	10	94	1	—
POTA	1.038	1.731	19	528	1.461	8.738	3.988
CALAMAR	3.187	2.684	245	2.356	1.093	857	1.270

NOTA: Los datos correspondientes al año 1984 abarcan hasta el mes de setiembre.

CONTROL DEL MERCADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS

Necesidad de regulación en el mercado

Entre la gran variedad de especies que la flota española pesca y comercializa en forma congelada, existen algunas y, dentro de estas a su vez diversas especificaciones o tipos, que alcanzan por su abundancia, aceptación u otros motivos, una importancia superior al resto.

Sobre estas especies o tipos se suelen producir, según la época y dependiendo de factores diversos, procesos de inestabilidad en su comercialización, por lo que se hace necesario incidir en el mercado con medidas de ordenación y estabilización que tiendan a regularizar la oferta y el precio de los productos.

Se ha repetido en muchísimas ocasiones que una de las bazas principales que ha de jugar España en la defensa de la actividad de la flota pesquera y del desarrollo del sector pesquero, se encuentra en el importante consumo y mercado de productos pesqueros en nuestro país. Este mercado es el objetivo de muchos de los países desarrollados, con grandes recursos pesqueros que por no ser consumidos por ellos desean su introducción en el mercado español.

Se hace evidente que una de las primeras preocupaciones de la Administración española ha de dirigirse hacia el establecimiento de unas bases de política pesquera comercial que procure su mejor utilización en las negociaciones bilaterales de pesca con otros países en defensa del propio sector pesquero nacional.

Si bien con el horizonte de la integración de nuestro país a las Comunidades europeas, todas las bases

de intercambio comercial entre los países pertenecientes a la citada Comunidad y España se verán afectados y modificados, existen suficientes razones que aconsejan el determinar, para el período transitorio en que durará la verdadera integración española, unas bases que apoyen suficientemente la política pesquera de nuestro país. Por otra parte, de cara a las negociaciones bilaterales de pesca con otros países no comunitarios estas bases seguirán estando en vigor más allá de nuestra integración en la C.E.E.

El mercado español viene sufriendo en los últimos años una fuerte afluencia de productos pesqueros procedentes de países extranjeros, cuyas cantidades y épocas de importación producen serios quebrantos económicos a las empresas del sector pesquero nacional.

Las producciones de la flota española han tenido que competir fuertemente en el mercado interior con producciones procedentes de flotas de otros países extranjeros cuyo sistema económico de explotación de las unidades de pesca difiere enormemente del sistema de inversión privada que presenta la industria pesquera española.

Se hace pues indispensable adoptar los mecanismos legales y oficiales necesarios para defender la economía propia y los intereses de la flota nacional, de sus empresas y puestos de trabajo que representan.

Competidores actuales de la flota española.

Durante los últimos años y coincidiendo con las restricciones impuestas a las capturas de la flota es-

pañola en sus caladeros habituales, se han incrementado las presiones de diversos países para ocupar una posición ventajosa en el mercado pesquero español de productos congelados. Esta situación, que en la actualidad se intenta controlar por el Ministerio de Comercio, ha ocasionado en diferentes ocasiones graves perjuicios para el sector extractivo nacional, por la fuerte competencia a la que se ha tenido que enfrentar en su propio mercado.

Los principales proveedores de nuestro mercado han sido las flotas de países del Este, sobre todo la flota polaca. Los métodos que utilizan estos barcos se basan en un claro "dumping", en el estricto sentido de que venden por debajo del costo de producción, introduciendo una competencia desleal en el propio mercado español.

La opinión generalizada es que los países del Este buscan, a través de las ventas de productos pesqueros, la consecución de divisas y, por tanto, no efectúan la explotación de sus unidades de acuerdo con los cánones y criterios por los que se rigen las flotas de los países de economía de libre mercado.

Ante estas circunstancias, es muy difícil competir con estos países que venden al precio que sea, tal y como ha sucedido el pasado año, y en ocasiones en el presente una notable cantidad de pota y calamar en el mercado español.

Por otra parte, y dado el sistema de abastecimiento en altamar que estos buques tienen, cuentan con la facilidad de introducir su producto en nuestro mercado con anterioridad a lo que le pueden hacer tanto las empresas conjuntas como la flota nacional. En consecuencia, se aprovechan de las temporadas de precios más elevados, al mismo tiempo que compiten con nuestra flota en estos caladeros.

Hay que tener en cuenta también que la campaña de pota y calamar, desde el descubrimiento de las pesquerías del Atlántico sudoccidental, interfiere con la de pota y calamar en Estados Unidos. No sería lógico, por tanto, que invocando una libertad de mercado, se permitiera a estos buques que se aprovecharan de los mejores precios de nuestro mercado. Con ello estaríamos fomentando una flota extranjera, en perjuicio de una nacional, que siempre estaría en inferioridad de condiciones.

El caso de las ventas a precios "dumping" debe ser considerado muy seriamente, ya que creemos que esta práctica es corriente, toda vez que estos mercantes siempre venden al precio que sea; precios a los que nuestra flota le resulta inviable el operar.

Medidas de control y regulación del mercado de los productos pesqueros congelados

Como se apuntaba anteriormente, en determinadas épocas o temporadas del año y para un determinado número de especies congeladas, existe necesi-

dad de adoptar ciertas medidas de regulación para propiciar una comercialización adecuada de las mismas.

Todos los países, incluidos los comunitarios, poseen mecanismos enfocados a defender la producción de la industria propia. Sería totalmente perjudicial para el desarrollo económico de cualquier país la permisividad de situaciones que vayan en contra del desarrollo industrial autóctono. Este es el enfoque que ha de darse a la implantación de mecanismos o sistemas arancelarios, tendentes a igualar la competencia entre las producciones nacional y extranjera. Hacerlo de otra forma sería destruir la propia industria y pasar a depender totalmente de otros países, quienes, una vez desaparecida la industria nacional, impondrían las condiciones de mercado que ellos desearan.

A continuación se recogen diversas líneas de acción y medidas tendentes a la regulación y control del proceso comercializador y del mercado.

Pasos para el óptimo control y regulación del mercado.

La adecuada comercialización de los productos pesqueros congelados requiere la adopción de los siguientes pasos:

- Seguimiento periódico y continuado de los factores que intervienen de forma directa en la situación del mercado. Conocimiento del estado de la oferta y la demanda. Conocimiento de cantidad de producto almacenado.
- Seguimiento periódico y continuado de la producción realizada o prevista por la flota congeladora nacional, considerando las diferentes especies capturadas y los diversos caladeros donde la flota opera.
- Seguimiento periódico y continuado de las estadísticas del Comercio Exterior. Control de las importaciones y exportaciones de nuestro mercado. Control de los cupos de importación que se asignan a las embarcaciones pertenecientes a Sociedades Conjuntas.
- Concesión de licencias de importación para aquellas especies y temporadas en las cuales el mercado interior no esté suficientemente abastecido por la aportación de la flota nacional y de Sociedades Conjuntas.
- Suspensión temporal en la concesión de licencias de importación para aquellas especies y temporadas en las cuales el mercado nacional se encuentra suficientemente abastecido por la aportación de la producción de la flota nacional.

- f) Imposición de derechos compensatorios variables a la importación de determinados productos. Cuando las circunstancias del mercado y la situación de la flota pesquera nacional así lo aconsejen.
- g) Imposición de gravámenes correctores ("prelevements") a la importación de determinados productos cuando la situación del mercado, del sector pesquero y las circunstancias de bilateralización con el país importador, así lo aconsejen.

Modificaciones necesarias en la normativa arancelaria española.

La implantación que se propone de un sistema arancelario para los productos pesqueros, semejante al existente en los países de la C.E.E., con la existencia de mecanismos reguladores de las importaciones, con impuestos o "prelevements" y un sistema de "precios de referencia" y "precios de retirada", exige la necesidad de una modificación de la normativa existente al respecto.

La propuesta que se recoge en el presente capítulo, respecto a la implantación de mecanismos reguladores del mercado nacional y de protección a la producción de la flota nacional en relación a las diversas especies de pesca congelada (merluza, calamar, pota, etc.), requiere, al menos, que se establezcan las posiciones estadísticas tarifarias para cada uno de los tipos comerciales más importantes de las especies mencionadas.

Necesaria ampliación de las competencias del Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos Pesqueros y Cultivos Marinos (F.R.O.M.).

Considerando que para las especies de pesca congeladas, también se producen situaciones de alteración y desequilibrio en el proceso comercializador y mercado, se propone, al tiempo que se considera necesario y justo, la ampliación de las competencias y funciones del Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos Pesqueros y Cultivos Marinos (F.R.O.M.), para que abarque las ayudas del apoyo al sector extractivo congelador.

La gran afluencia al mercado de diversas especies congeladas en determinadas épocas, aconsejan medidas administrativas orientadas a regular su comercialización: campañas publicitarias de orientación al consumo, regulación de la oferta mediante establecimiento de precios de orientación, retirada y referencia, etc. Estas medidas de control, se estima, que tendrían en el F.R.O.M. su cauce adecuado.

## CONTINGENTACION DEL MERCADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS. CUOTAS DE MERCADO O CONSUMO EN ESPAÑA

### Necesidad de fijar contingencias en las especies más sensibles en el mercado

Como es bien conocido de los principales países productores dedicados a la pesca, el mercado español es uno de los mejores y más atractivos debido al alto nivel de consumo de pescado "per cápita" que mantiene.

Es evidente y constatable que las cifras de productos pesqueros importados a España por países terceros se han multiplicado en los últimos años y más concretamente desde el momento en que la mayoría de los países ribereños han aplicado a sus aguas los nuevos límites jurisdiccionales de 200 millas. Desde entonces a España, en posesión de una importante flota pesquera, se le viene sometiendo a una intensa presión exterior, encaminada a limitar en lo posible su capacidad extractiva para, al mismo tiempo, aprovechar al máximo su potencial de mercado y consumo.

Como se ha expuesto con anterioridad, en muchas ocasiones y en estos últimos años, se está produciendo una clara competencia en el mercado español entre las producciones extranjeras y las propias capturadas por nuestra flota nacional, competencia que normalmente conlleva importantes quebrantos económicos para el sector extractivo español, que se encuentra muchas veces con un mercado saturado e incapaz de resolver la producción nacional a precios que resultan mínimamente remunerativos.

Hay que tener en cuenta que si se abre totalmente la entrada a los productos pesqueros extranjeros, se producirá, inicialmente, una baja masiva de los precios con gran perjuicio para la subsistencia de las empresas pesqueras españolas y presumiblemente con gran beneficio para el consumidor. Sin embargo, esta situación solamente produciría unos beneficios mínimos al consumidor, toda vez que estos países competidores de la industria española, una vez dismantelada económicamente la flota nacional, impondrían en el mercado sus productos y a los precios que consideraran conveniente.

En consecuencia, es de importancia vital el mantener el mercado en condiciones óptimas para que la flota opere en base a unos precios de primera venta que hagan rentable la explotación de los buques, lo cual no sólo no es contrario a la propia filosofía comunitaria, sino que ésta ya ha establecido toda una serie de mecanismos básicos de ordenación de mercados, tales como precios de retirada, precios de referencia, tasas compensatorias, etc., etc., encaminados precisamente a tal fin.

Por lo tanto durante el período transitorio de adhesión a la C.E.E. debe exigirse a la Comunidad que el mercado español no se desequilibre por el mero hecho de la adhesión comunitaria, haciéndose necesario la contingencia temporal del mercado español hasta tanto no se negocie un régimen definitivo para cada uno de los productos del interés para nuestra flota.

### Establecimiento de cuotas de consumo en las especies principales

De cara a la negociación pesquera de adhesión a la Comunidad Económica Europea, es del todo conveniente que por parte de la Administración Española se presente una estructuración y composición del mercado nacional y se exponga claramente su capacidad de absorción, al menos, en relación a las principales especies que se consumen en nuestro país.

El establecimiento de unas cuotas de mercado para las principales especies que se consumen en España, impediría posibles saturaciones del mismo, ya que una vez conocidas las aportaciones de la propia flota española, sólo deberían permitirse importaciones en el caso de que no se llegara a cubrir el nivel de consumo establecido; permitiéndose las importaciones hasta que se alcance la citada cantidad.

Para el estudio de los niveles de consumo o cuotas de mercado, para las principales especies congeladas, nos hemos de basar en los datos de aportación al mercado y salidas de éste, que se han dado en los últimos años. En el siguiente epígrafe del presente capítulo se presenta un cálculo detallado de los niveles de consumo aparente que se producen en nuestro país con el fin de analizar la situación de mercado y perspectivas de cara al próximo año 1985.

Finalmente, es conveniente insistir en la necesidad de que por parte del Gobierno español, en la negociación para la adhesión a las Comunidades Europeas, y en lo que hace referencia al tema del libre intercambio comercial de los productos pesqueros, se considere los niveles reales de consumo de estos productos congelados en el mercado español. La contingencia del mercado nacional de productos pesqueros congelados, de acuerdo con las pautas que se indican en el presente estudio, ha de ser incluido como tema de capital importancia en las negociaciones de integración de nuestro país en la Comunidad Económica Europea.

### REGULACION DEL MERCADO DE PRODUCTOS CONGELADOS DURANTE EL AÑO 1985

Con el fin de que no se produzcan irregularidades en la comercialización de algunos productos pesqueros congelados, que puedan incidir negativamente sobre el sector extractivo o en el de comercialización

y manipulación de estos productos, mediante los análisis y estudios pertinentes, se pretende alcanzar una ordenación racional del mercado de cara a la próxima temporada de 1985 y siguientes.

Los pasos obligados a seguir pasarían por el establecimiento de las cuotas de mercado o de consumo para estos productos que definirían la demanda del mercado y por la consideración de las ofertas que vendrían dadas por las aportaciones que realice la flota nacional y por importaciones, en el supuesto de que no se cubra el nivel de abastecimiento necesario.

### Estudio sobre comercialización y mercado de cefalópodos congelados (calamar y pota). Previsiones para el año 1985

Establecimiento de la cuota de consumo.

Para calcular y establecer el nivel de consumo aparente de pota y calamar congelados en nuestro país, hemos de basarnos en los datos de aportaciones al mercado realizadas, tanto por la flota española como a través de las importaciones, así como en las cifras de salidas o exportaciones a otros países. Tales datos, que proceden de fuentes del sector pesquero y de la Administración, para la pota y calamar referidos a los últimos años, serían los siguientes:

POTA (*)	1982	1983	1984
Desembarcos flota nacional . . . . .	11.103	6.480	18.597
Importaciones . . . . .	27.091	20.951	33.238(**)
Total aportaciones . . . . .	38.194	27.431	51.835
Exportaciones . . . . .	1.461	8.738(***)	3.988(**)
CONSUMO APARENTE . . . . .	36.733	18.693	47.847

Consumo medio . . . 34.424 TM.

(\*) Se incluyen datos de pota entera y tubo de pota.

(\*\*) Importaciones y exportaciones contabilizadas hasta el mes de septiembre de 1984.

(\*\*\*) Parte de las exportaciones (aproximadamente 4.000 TM.) de pota se han realizado en el mes de enero de 1983, y corresponden a descargas efectuadas por la flota nacional en el mes de diciembre de 1982.

CALAMAR	1982	1983	1984
Desembarcos flota nacional . . . . .	12.150	23.267	26.343
Importaciones . . . . .	10.571	10.369	2.650 (*)
Total aportaciones . . . . .	22.721	33.636	28.993
Exportaciones . . . . .	1.093	859	1.270 (*)
CONSUMO APARENTE . . . . .	21.628	32.779	27.723

Consumo medio . . . 27.377 TM.

(\*) Importaciones y exportaciones contabilizadas hasta el mes de septiembre de 1984.

Estos datos estadísticos referidos a los últimos tres años, proporcionan un nivel de consumo que estaría en torno a las 34.400 toneladas,

en el caso de la pota, y alrededor de 27.400 toneladas en el del calamar.

Diferenciación en el consumo por productos comerciales, según el tamaño de la pota.

Dentro del apartado que recoge la cantidad de las aportaciones de pota al mercado, convendría diferenciar, en lo posible, entre aquella producción que se compone de pota "pequeña" para el consumo directo —y no válida para la industria manipuladora— y aquella otra de mayor tamaño, que se dedica —en su totalidad— a la preparación de tubo y anillas de pota. El mercado les confiere un tratamiento comercial diferente, como si de dos productos distintos se tratara. Sobre este particular, se volverá a incidir posteriormente.

Interrelación en el consumo de pota y calamar

A partir del año 1983, y como consecuencia del descubrimiento, por parte de la flota nacional, de los caladeros del Atlántico sudoccidental, donde se vienen efectuando importantes capturas de estos cefalópodos; se ha producido un aumento considerable en los desembarcos de calamar, lo cual ha tenido una incidencia significativa en nuestro mercado.

Como consecuencia de esta importante afluencia de calamar al mercado nacional y de los precios alcanzados para dicho producto, se ha originado una situación de solapamiento en nuestro mercado entre la pota y el calamar, con un proceso de clara sustitución del consumo de pota por calamar, lo cual se refleja claramente en las cifras expuestas, correspondientes al año 1983. Este panorama se ha mantenido también a lo largo del presente año 1984.

Por tanto, entre la pota de menor tamaño (inferior a 18 cm.) y el calamar desembarcado, procedente de los caladeros del Atlántico sudoccidental —prácticamente inferior a 18 cm. de longitud del manto—, se ha establecido un fenómeno de sustitución que ha modificado la estructura existente en el mercado y consumo de estos dos productos. Puede afirmarse, sin ninguna duda, que el mercado de pota de pequeño tamaño (menor de 18 cm.) ha sido sustituido, prácticamente en su totalidad, por el mercado de calamar.

En consecuencia, deseamos dejar bien significado que, al hablarse del consumo de cefalópodos congelados —haciendo referencia al calamar y a la pota—, deberán distinguirse tres productos comerciales diferentes, ya que el tratamiento del mercado hacia la pota es completamente distinto si se habla de pota pequeña (menor de 18 cm.), cuyo consumo se produce

entero y directo; o si se trata de pota grande (mayor de 18 cm.), cuyo consumo se realiza, previa la manipulación, en anillas.

Por otra parte, como se explica en el presente punto, existe una fuerte dependencia entre la pota pequeña y el calamar, cuya comercialización se realiza en forma entera, y que el mercado está tratándolas como un único producto con dos calidades diferentes. Al presentarse la mejor calidad de este producto a un precio bajo —sería el caso del calamar—, la otra calidad del producto de nivel inferior —la pota— sufre una fuerte restricción en su demanda, produciéndose importantes stocks sin salida al mercado interior. Esta ha sido la situación del presente año 1984.

Datos estadísticos correspondientes a los dos últimos años (1983 y 1984)

a) Capturas realizadas por la flota española durante los años 1983 y 1984.

Antes de proceder a presentar la previsión de capturas de cara al próximo año 1985, analizaremos los datos correspondientes a las capturas realizadas por las embarcaciones españolas durante los dos últimos años.

MESES	AÑO 1983		AÑO 1984	
	POTA	CALAMAR	POTA	CALAMAR
ENERO . . .	1.202 Tm.	750 Tm.	41 Tm.	—
FEBRERO . .	56 Tm.	—	2.763 Tm.	2.413 Tm.
MARZO . . .	486 Tm.	4.028 Tm.	1.340 Tm.	2.896 Tm.
ABRIL . . .	708 Tm.	1.491 Tm.	2.535 Tm.	3.768 Tm.
MAYO . . .	910 Tm.	—	1.798 Tm.	1.297 Tm.
JUNIO . . .	1.199 Tm.	—	1.852 Tm.	2.294 Tm.
JULIO . . .	547 Tm.	—	5.427 Tm.	1.168 Tm.
AGOSTO . .	809 Tm.	—	1.245 Tm.	122 Tm.
SETIEMBRE .	309 Tm.	1.092 Tm.	968 Tm.	315 Tm.
OCTUBRE . .	78 Tm.	6.263 Tm.	162 Tm.	1.587 Tm.
NOVIEMBRE .	40 Tm.	9.029 Tm.	330 Tm.	8.068 Tm.
DICIEMBRE .	136 Tm.	560 Tm.	136 Tm.	2.416 Tm.
TOTAL . . .	6.480 Tm.	23.267 Tm.	18.597 Tm.	26.343 Tm.

Durante los dos años a que hacemos referencia, y de forma periódica, el sector extractivo ha ido comunicando a la Administración las previsiones sobre las capturas que la flota nacional realizaría, pudiendo manifestar que estas estimaciones han sido muy ajustadas a la realidad, como posteriormente se ha podido comprobar. Por tanto, las predicciones sobre las aportaciones al mercado por la flota nacional han sido, en todo momento, efectuadas con la máxima precisión y rigor.

Las unidades de la flota congeladora española, que han realizado mareas de pota y calamar, han sido las siguientes:

AÑO 1983	N.º CAMPAÑAS
BUQUES OTB-5 (T.R.B. 250-499,9)	11
BUQUES OTB-6 (T.R.B. 500-999,9)	4
BUQUES OTB-7 (T.R.B. 1.000-1.999,9)	14
BUQUES OTB-8 (T.R.B. + 2.000) . . . .	3
TOTAL . . . . .	32

AÑO 1984	N.º CAMPAÑAS
BUQUES OTB-5 (T.R.B. 250-499,9)	17
BUQUES OTB-6 (T.R.B. 500-999,9)	15
BUQUES OTB-7 (T.R.B. 1.000-1.999,9)	22
BUQUES OTB-8 (T.R.B. + 2.000) . . . .	5
TOTAL . . . . .	59

Tamaños comerciales de las capturas de la flota española.

Analizando la composición de las capturas realizadas por la flota nacional durante los años 1983 y 1984, se obtienen los siguientes tamaños comerciales:

POTA	1983	1984
N.º 1 (mayor de 18 cm. de manto)	3.823 Tm.	9.408 Tm.
N.º 2 (entre 14 y 18 cm.) . . . . .	2.527 Tm.	8.733 Tm.
N.º 3 (menor de 14 cm.) . . . . .	130 Tm.	456 Tm.

CALAMAR	1983	1984
N.º 1 (entre 23-27 cm. de manto) .	23 Tm.	40 Tm.
N.º 2 (entre 19-22 cm. de manto) .	123 Tm.	134 Tm.
N.º 3 (entre 15-18 cm. de manto) .	921 Tm.	946 Tm.
N.º 4 (entre 11-14 cm. de manto) .	15.787 Tm.	15.911 Tm.
N.º 5 (entre 7-10 cm. de manto) .	6.405 Tm.	8.646 Tm.
N.º 6 (menor de 7 cm. de manto) .	8 Tm.	666 Tm.

b) Estadísticas sobre el comercio exterior durante los años 1983 y 1984.

Con el fin de obtener y conocer todos los parámetros que han condicionado la situación del mercado de pota y calamar congelados en los dos últimos años, es conveniente analizar el nivel de las importaciones y exportaciones que se han producido en dichos años. Los datos han sido tomados de la publicación oficial del Ministerio de Economía, Hacienda y Comercio —Estadísticas del Comercio Exterior—.

#### IMPORTACIONES

AÑO 1983			
Meses	Pota entera	Tubo pota	Calamar
ENERO . . . . .	418 Tm.	647 Tm.	320 Tm.
FEBRERO . . . . .	596 Tm.	22 Tm.	292 Tm.
MARZO . . . . .	1 Tm.	—	543 Tm.
ABRIL . . . . .	194 Tm.	151 Tm.	600 Tm.
MAYO . . . . .	4.793 Tm.	181 Tm.	694 Tm.
JUNIO . . . . .	3.058 Tm.	9 Tm.	2.069 Tm.
JULIO . . . . .	1.377 Tm.	60 Tm.	1.363 Tm.
AGOSTO . . . . .	2.177 Tm.	95 Tm.	647 Tm.
SETIEMBRE . . . . .	458 Tm.	40 Tm.	796 Tm.
OCTUBRE . . . . .	22 Tm.	86 Tm.	312 Tm.
NOVIEMBRE . . . . .	2.998 Tm.	538 Tm.	575 Tm.
DICIEMBRE . . . . .	2.214 Tm.	816 Tm.	2.158 Tm.
TOTAL . . . . .	18.306 Tm.	2.645 Tm.	10.369 Tm.

AÑO 1984			
Meses	Pota entera	Tubo pota	Calamar
ENERO . . . . .	1.456 Tm.	579 Tm.	368 Tm.
FEBRERO . . . . .	1.854 Tm.	1.137 Tm.	383 Tm.
MARZO . . . . .	1.377 Tm.	214 Tm.	168 Tm.
ABRIL . . . . .	1.922 Tm.	2.835 Tm.	319 Tm.
MAYO . . . . .	1.489 Tm.	1.088 Tm.	137 Tm.
JUNIO . . . . .	421 Tm.	5.151 Tm.	522 Tm.
JULIO . . . . .	1.079 Tm.	3.726 Tm.	187 Tm.
AGOSTO . . . . .	232 Tm.	6.602 Tm.	369 Tm.
SETIEMBRE . . . . .	300 Tm.	1.776 Tm.	197 Tm.
OCTUBRE . . . . .	—	—	—
NOVIEMBRE . . . . .	—	—	—
DICIEMBRE . . . . .	—	—	—
TOTAL . . . . .	10.130 Tm.	23.108 Tm.	2.650 Tm.

#### EXPORTACIONES

AÑO 1983			
Meses	Pota entera	Tubo pota	Calamar
ENERO . . . . .	4.400 Tm.	19 Tm.	—
FEBRERO . . . . .	2 Tm.	702 Tm.	28 Tm.
MARZO . . . . .	19 Tm.	26 Tm.	—
ABRIL . . . . .	79 Tm.	—	—
MAYO . . . . .	291 Tm.	699 Tm.	52 Tm.
JUNIO . . . . .	248 Tm.	—	21 Tm.
JULIO . . . . .	144 Tm.	16 Tm.	—
AGOSTO . . . . .	335 Tm.	15 Tm.	1 Tm.
SETIEMBRE . . . . .	121 Tm.	4 Tm.	10 Tm.
OCTUBRE . . . . .	155 Tm.	—	126 Tm.
NOVIEMBRE . . . . .	220 Tm.	3 Tm.	588 Tm.
DICIEMBRE . . . . .	1.206 Tm.	34 Tm.	31 Tm.
TOTAL . . . . .	7.220 Tm.	1.518 Tm.	857 Tm.



AÑO 1984

Meses	Pota entera	Tubo pota	Calamar
ENERO . . . . .	121 Tm.	22 Tm.	51 Tm.
FEBRERO . . . . .	230 Tm.	158 Tm.	228 Tm.
MARZO . . . . .	171 Tm.	127 Tm.	93 Tm.
ABRIL . . . . .	215 Tm.	116 Tm.	127 Tm.
MAYO . . . . .	375 Tm.	94 Tm.	123 Tm.
JUNIO . . . . .	326 Tm.	67 Tm.	198 Tm.
JULIO . . . . .	1.019 Tm.	129 Tm.	169 Tm.
AGOSTO . . . . .	455 Tm.	24 Tm.	193 Tm.
SETIEMBRE . . . . .	324 Tm.	15 Tm.	88 Tm.
OCTUBRE . . . . .	—	—	—
NOVIEMBRE . . . . .	—	—	—
DICIEMBRE . . . . .	—	—	—
TOTAL . . . . .	3.236 Tm.	752 Tm.	1.270 Tm.

(\*) Hasta la fecha, sólo se dispone de los datos estadísticos de 1984, hasta el mes de septiembre.

Previsiones de capturas y desembarcos de la flota nacional durante el año 1985.

Al igual que en ocasiones anteriores, se puede elaborar un estudio —lo más ajustado posible— sobre las previsiones de producción de la flota nacional, de cara al próximo año 1985, para cada una de las especies: pota y calamar.

Tal y como se viene demostrando en estos últimos años, estas estimaciones previas de capturas representan una información muy ajustada de la realidad. Por tanto, dicha predicción nos ha de proporcionar una información —bastante precisa— de lo que sucederá en 1985.

Las previsiones de capturas que se presentan han sido elaboradas a través de una consulta directa a la flota, la cual se ha mostrado con un interés semejante al del presente año 1984, si bien con una tendencia ligera a aumentar el número de unidades a faenar en las pesquerías de pota y calamar del Atlántico sudoccidental.

Sin embargo, es conveniente aclarar que, en el supuesto de alcanzar un acuerdo sobre la regulación del mercado de estas especies y el control efectivo sobre las importaciones, se produciría un sensible aumento en el número de embarcaciones que dedicarían su actividad a la captura de pota y calamar, por lo que el mercado puede ser sobradamente abastecido por las aportaciones de la flota nacional.

El siguiente cuadro, nos proporciona los datos sobre producción de pota y calamar, que se espera realice la flota congeladora española durante el próximo año:

	Pota	Calamar
Atlántico sudoccidental . . . . .	19.000 Tm.	26.500 Tm.
Atlántico noroeste . . . . .	5.000 Tm.	2.600 Tm.
Atlántico sudoriental . . . . .	1.500 Tm.	—
TOTAL . . . . .	25.500 Tm.	29.100 Tm.

Estas cifras de partida pueden ser consideradas como mínimas, si tenemos en cuenta que, en el momento actual, se están llevando a cabo negociaciones con los Estados Unidos de América para la conclusión de un acuerdo pesquero, con grandes posibilidades de alcanzarse, y por el cual se podrían aumentar nuestros cupos de pesca de pota y calamar notablemente, en relación con los dos últimos años.

Previsiones sobre tamaños comerciales a desembarcar.

Atendiendo a la distribución por tamaños comerciales, que se han dado en las capturas de pota y calamar realizadas en los dos últimos años en los diferentes caladeros, cabe esperar para 1985 la siguiente distribución por tamaños:

POTA			
Clasificación	Tamaño manto	Toneladas	%
Núm. 1	Mayor 18 cm.	16.014	62,8
Núm. 2	Entre 14 y 18 cm.	8.874	34,8
Núm. 3	Menor de 14 cm.	612	2,4
		Total.....	25.500

CALAMAR			
Clasificación	Tamaño manto	Toneladas	%
Núm. 1	Entre 23-27 cm.	58	0,2
Núm. 2	Entre 19-22 cm.	204	0,7
Núm. 3	Entre 15-18 cm.	1.368	4,7
Núm. 4	Entre 11-14 cm.	18.304	62,9
Núm. 5	Entre 7-10 cm.	8.788	30,2
Núm. 6	Menor de 7 cm.	378	1,3
		Total....	29.100

Como puede apreciarse, el tamaño comercial del calamar que se ha dado en las últimas capturas de la flota congeladora española —y que se espera para el próximo año 1985—, prácticamente no supera los 18 centímetros de longitud del manto. Se trata pues de un producto para su consumo entero y, dada la abundancia de su oferta en el mercado, ha alcanzado un nivel de precios que lo han llevado a competir y sustituir la demanda de pota de tamaños similares, menor de 18 cm.

Como resultado de estas previsiones de capturas, a realizar por la flota española durante el año 1985, y de los tamaños comerciales que se producirán, puede concluirse que, en lo que

hace referencia al cefalópodo menor de 18 cm. de longitud del manto, habrá tanta oferta del producto de mejor calidad (calamar), que producirá una recesión de la demanda en la pota pequeña, cuya salida comercial será muy difícil en dichas condiciones.

En cuanto a la pota de mayor tamaño, utilizada por las industrias de elaboración de anillas, se producirá una oferta procedente de la flota nacional, en torno a las 16.000 Tm., lo que se traduce —después de su transformación— en unas 5.600 Tm. de tubo de pota.

Previsiones sobre los desembarcos por meses.

Basándonos en la experiencia obtenida en el desarrollo de las temporadas de pesca referidas a los años 1983 y 1984, así como a la previsión de las mareas que realizarán los buques durante el próximo año 1985; para dicho año se espera el siguiente ciclo de desembarcos de pota y calamar, por meses, por parte de la flota congeladora nacional:

Meses 1985	Pota	Calamar
ENERO . . . . .	41 Tm.	1.500 Tm.
FEBRERO . . . . .	1.580 Tm.	300 Tm.
MARZO . . . . .	3.255 Tm.	2.596 Tm.
ABRIL . . . . .	2.779 Tm.	4.785 Tm.
MAYO . . . . .	1.989 Tm.	1.375 Tm.
JUNIO . . . . .	2.144 Tm.	2.432 Tm.
JULIO . . . . .	6.030 Tm.	1.237 Tm.
AGOSTO . . . . .	1.326 Tm.	130 Tm.
SETIEMBRE . . . . .	1.064 Tm.	355 Tm.
OCTUBRE . . . . .	371 Tm.	1.683 Tm.
NOVIEMBRE . . . . .	1.785 Tm.	8.555 Tm.
DICIEMBRE . . . . .	3.136 Tm.	4.152 Tm.
TOTAL . . . . .	25.500 Tm.	29.100 Tm.

Las embarcaciones que, en principio, tengan prevista su participación en las campañas de pota y calamar durante el año 1985, aunque dependiendo de la situación que atraviese el mercado y de las medidas reguladoras del mismo que se tomen por la Administración, lo que pudiera aumentar de forma significativa la presencia de buques españoles en las pesquerías, son las siguientes:

AÑO 1985	Nº Campañas
BUQUES OTB-5 (T.R.B. 250-499,9)	19
BUQUES OTB-6 (T.R.B. 500-999,9)	16
BUQUES OTB-7 (T.R.B. 1000-1999,9)	23
BUQUES OTB-8 (T.R.B. +2000)	5
TOTAL . . . . .	63

Situación de abastecimiento del mercado en 1985.

Tomando como referencia los datos anteriores, sobre las cuotas de mercado y las previsiones de aportaciones de la flota nacional, para el próximo año se presenta la siguiente situación en el mercado:

	Cuota de mercado	Aportación flota nacional	Diferencia
POTA . . . . .	34.424 Tm.	25.500 Tm.	(-)8.924 Tm.
CALAMAR . . . . .	27.377 Tm.	29.100 Tm.	(+)1.723 Tm.

A la vista de estos datos, e independientemente de la interrelación o solapamiento que se origine entre ambas especies, el nivel de abastecimiento del mercado de pota se cubriría con la importación de un volumen de capturas en torno a las 8.900 Tm., mientras que la demanda en el consumo de calamar estaría atendida por una oferta en exceso del consumo nacional.

Sin embargo, es necesario realizar una revisión por productos comerciales, tal y como los considera el propio mercado:

a) Calamar

La demanda del mercado sobre esta especie se presenta, de cara al próximo año 1985, totalmente cubierta por las aportaciones previstas de la flota española; de ahí que, en este caso, no se haga necesario recurrir a producciones extranjeras.

Por tanto, la importación de calamar congelado quedaría totalmente prohibida.

b) Pota "pequeña".

Como ha sido explicado en un punto anterior, la comercialización y consumo de este producto están íntimamente ligados a la producción y presencia en el mercado del calamar, ya que, si bien existe una diferencia en la calidad entre ambas especies, el mercado se encuentra totalmente solapado y les da tratamiento y consideración de una única especie con dos calidades diferentes.

En consecuencia, la presencia en el mercado de una gran abundancia de calamar, sumando a la cantidad en torno a 9.500 Tm. de pota "pequeña" (menor de 18 cm.) que aportará al mercado interior la flota española; garantizará un total abastecimiento de este producto en el mercado interior.

c) Pota "grande".

En cuanto a la pota "grande" (longitud del manto mayor de 18 cm.), cuya utiliza-

ción es prácticamente total por la industria de manipulación para su transformación en anillas, partiendo para ello de tubo de pota, las capturas previstas por la flota española se cifran en torno a las 16.000 Tm., lo que significa unas 5.600 Tm. de tubo de pota, después de su transformación.

Considerando las cifras correspondientes al año 1983 y asumiendo que —prácticamente— el cien por cien de las importaciones realizadas son para cubrir las necesidades de la industria de elaboración y manipulación de la pota congelada, se tendría que las importaciones —según la Estadística Oficial de Comercio Exterior— se han limitado a 18.306 Tm. de pota entera (6.407 Tm. transformadas a tubo de pota), más 2.645 Tm. de tubo de pota. En total, resulta en la cantidad de 9.052 Tm. de tubo de pota las necesidades de la industria transformadora en 1983.

Las cifras correspondientes al año 1984, suponen unas cantidades adquiridas de 23.108 Tm. de tubo de pota y 10.130 Tm. de pota entera (3.545 Tm. transformadas a tubo de pota). Asumiendo que toda la importación ha sido destinada a la industria manipuladora, se obtiene que sus necesidades en 1984 han supuesto un total de 26.653 Tm.

En consecuencia, a partir de los dos últimos años se deduce que las necesidades medias de la industria transformadora se ha situado en torno a 17.850 Tm. Considerando que, de cara al próximo año 1985, la flota nacional aportará unas 16.000 Tm. de pota "grande" —equivalentes a unas 5.600 Tm. de tubo de pota—, se deduce que la demanda de consumo de este producto se cubriría con la importación de una cantidad total de 12.250 Tm.

#### Acciones a desarrollar.

A la vista del análisis de los diferentes factores que intervienen directamente sobre la comercialización y el mercado de los cefalópodos congelados, así como de las tendencias que se marcan para el próximo año 1985, se proponen las siguientes acciones:

- 1ª) Que, por la Administración, se convoquen a las diferentes entidades del sector extractivo y comercializador, al objeto de establecer las pautas que han de regir el mercado de la pota y el calamar congelado durante el año 1985.
- 2ª) Que se contingente el mercado de pota y calamar, tomando como referencia la mejor

estimación posible de la cuota de mercado o consumo resultante de los datos estadísticos correspondientes a los últimos años.

Que se consideren los siguientes puntos de interés en la regulación del mercado de estos cefalópodos congelados:

- a) En lo que hace referencia a la pota, es necesario diferenciar dos productos comerciales distintos, ya que el mercado les confiere un tratamiento diferente: la pota "pequeña" tiene un destino comercial distinto al de la pota "grande".
  - b) Existe una fuerte incidencia entre el consumo de pota "pequeña" y el de calamar. El tratamiento del mercado hacia estas dos especies es por igual, como si se tratase de un solo producto comercial y dos calidades diferentes. Debido a ello y a la gran oferta de calamar, la pota "pequeña" tiene poca salida en nuestro mercado. Esta situación se ha dado en los dos últimos años.
  - c) De cara a la situación del mercado en 1985, hay que dejar constancia de que una regulación de la oferta, dependiendo de la aportación de la flota nacional y de un justo control de las importaciones, produciría un sensible aumento en el número de barcos que dedicarían su actividad a la captura de pota y calamar, por lo que el mercado puede ser sobradamente abastecido por las aportaciones de la flota española.
- 3ª) Que se considere, en primer lugar, la aportación de la flota nacional para cubrir el nivel de consumo establecido.
  - 4ª) Que se controlen las importaciones, tanto en cantidad como en el tipo de producto que realmente demanda el mercado, concediendo las licencias de importación necesarias para completar la cuota de mercado en aquellos productos que no se aporten por la flota española.
- Se proponen las siguientes líneas de acción para la regulación del mercado en 1985:
- Calamar:** demanda cubierta por la aportación de la flota nacional. Por tanto, cierre total de las importaciones.
- Pota entera:** la aportación de este producto por la flota española, sumada a la abundancia en el mercado de calamar entero, garantizarán un total abastecimiento de este producto en el mercado. Por tanto, se propone el control total de las importaciones.

**Tubo de pota:** considerando las necesidades de este producto y la aportación que realizará la flota nacional, se ha de controlar periódicamente las necesidades del mercado y las posibles importaciones a realizar.

- 5ª) Para las partidas que se autoricen importar, ha de ser impuesto un arancel semejante a los existentes en los países de la C.E.E., cuando éstos existen. En otro caso, se ha de establecer un precio de referencia y la imposición de gravámenes arancelarios correctores a que hubiese lugar.

A pesar de que los países comunitarios no poseen una estructura de flota congeladora de pesca a grandes distancias —como la española—, la C.E.E. ha implantado en diversas ocasiones contingencias sobre productos congelados, cerrando las importaciones y estableciendo precios de referencia y derechos compensatorios en defensa de las producciones de la propia Comunidad Europea. En España —donde se posee una composición de flota congeladora mucho más importante que la C.E.E. y con un sistema de comercialización propio y característico se ha de proporcionar por el Gobierno, y negociar ante la adhesión a la C.E.E., la existencia de los mecanismos protectores y reguladores necesarios, en defensa de la producción nacional.

- 6ª) Que se lleven a cabo reuniones periódicas de seguimiento, con el fin de analizar el grado de realización de las previsiones y pautas preacordadas; y, en caso necesario, revisar las mismas.

#### Estudio sobre comercialización y mercado de merluza congelada. Previsiones para el año 1985.

Con el fin de considerar posibles medidas de control y regulación en el mercado nacional de la merluza congelada, conviene establecer previamente diversos parámetros que intervienen de forma determinante en la composición del mismo.

La metodología a aplicar en este caso es igual que para los cefalópodos. Se calcularía en primer lugar la cuota que absorbe el mercado o cuota de consumo aparente, a continuación se fijarían las previsiones de aportación por la flota nacional; realizando por último las observaciones sobre necesidades de obtener otras fuentes de abastecimiento al mercado.

#### Establecimiento de la cuota de mercado.

Dado que de la merluza se aportan, principalmente, dos productos al mercado con acep-

tación y consumo diferente, convendría diferenciar en los cálculos, el filete de merluza de la merluza entera.

A continuación se exponen los datos correspondientes a los últimos años:

#### a) Consumo aparente de merluza entera congelada.

	1978	1979	1980	1981	1982	1983
Desembarcos flota nacional	76.177	66.859	61.473	92.314	73.358	60.818
Importaciones	30.552	45.642	41.689	26.414	42.029	9.765
Total aportaciones	106.729	112.501	103.162	118.728	115.387	70.583
Exportaciones	371	800	1.646	2.488	3.289	2.584
Consumo aparente	106.358	111.701	101.516	116.240	112.098	67.999

CONSUMO MEDIO: 102.652 Toneladas

#### b) Consumo aparente de filete de merluza.

	1978	1979	1980	1981	1982	1983
Desembarcos flota nacional	15.023	22.441	18.827	32.604	41.623	27.537
Importaciones	4.240	9.175	7.100	4.943	9.555	3.599
Total aportaciones	19.263	31.616	25.927	37.547	51.178	31.136
Exportaciones	728	189	208	83	204	76
Consumo aparente	18.535	31.427	25.719	37.464	50.947	31.060

CONSUMO MEDIO: 32.530 Toneladas

Por tanto, se deduce que los consumos aparentes medios se situarían en 102.600 toneladas para la merluza congelada y en 32.500 toneladas en el caso del filete de merluza.

#### Previsiones de capturas de la flota española.

Siempre resulta difícil realizar una previsión de capturas para toda una temporada o año de pesca, ya que la participación de la flota en las capturas de una determinada especie y pesquería, depende de varios factores, los cuales pueden variar y, al mismo tiempo, hacer cambiar la planificación realizada "a priori". En base a la experiencia de años anteriores se podría estimar la producción de la flota nacional para el año 1985 en los siguientes niveles:

Merluza congelada entera	71.988 toneladas
Filete merluza congelado:	30.112 toneladas
Total....	102.100 toneladas

#### Situación de abastecimiento del mercado.

Teniendo en cuenta los anteriores datos sobre cuota del mercado y previsiones de captu-

ras de la flota nacional, de cara al próximo año 1985 se produciría la siguiente situación de mercado:

**Merluza entera:**

Cuota mercado. . . . .	102.652 toneladas
Aportación flota nacional. . . . .	71.988 toneladas
Resto para cubrir consumo. . . . .	30.664 toneladas

**Filete de merluza:**

Cuota mercado. . . . .	32.530 toneladas
Aportación flota nacional. . . . .	30.112 toneladas
Resto para cubrir consumo. . . . .	2.418 toneladas

Por tanto, se produciría en el mercado nacional una demanda en merluza entera congelada de unas 30 mil toneladas. Pudiendo considerarse totalmente abastecido las necesidades del mercado en cuanto a filete de merluza, ya que aunque la cuota media establecida sea ligeramente superior a la aportación de nuestra flota, ello se debe principalmente a la elevada producción de este producto que se aportó en el año 1982, que eleva la media de forma excesiva, ya que en el resto de los años el nivel de consumo se mantuvo en niveles muy inferiores.

Antes de proceder a establecer los niveles de importación necesarios para cubrir la demanda en el mercado, es conveniente indicar que el consumo interior de merluza congelada se ve afectada por la importación de otros productos sustitutivos en el mercado que interaccionan frontalmente con los intereses de la producción nacional. Hacemos referencia a las importaciones de merluza fresca y refrigerada y filetes de bacalao fresco, cuyas cantidades vienen aumentando de forma importante en los últimos años.

Por otra parte es propio señalar que la importación necesaria para cubrir el consumo establecido, ha de ser, en primer lugar reservada a las empresas y buques pertenecientes a Sociedades Conjuntas.

En ningún momento las importaciones totales de merluza congelada han de sobrepasar durante el año 1985, la cantidad de 32.000 Tm.

**PROPUESTA DEL SECTOR EXTRACTIVO Y DE LA COMERCIALIZACION DE LA PESCA A LA PRESIDENCIA DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA (C.I.O.A.).**

Las siguientes entidades del sector extractivo:

- S. COOPERATIVA DE ARMADORES DE PESCA DEL PUERTO DE VIGO (ARVI).

- ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA DE MERLUZA (ANAMER).
- ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESQUERIAS VARIAS (ANAVAR).

Todas ellas encuadradas en el seno de la CONFEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES PESQUERAS (CEAPE).

Y las siguientes entidades del sector de la elaboración y comercialización de la pesca:

- ASOCIACION NACIONAL DE SALAS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DEL MAR.
- ASOCIACION NACIONAL DE MAYORISTAS DISTRIBUIDORES DE PESCADOS.
- ASOCIACION ESPAÑOLA DE IMPORTADORES MAYORISTAS DE PRODUCTOS DEL MAR.

Conscientes de la enorme trascendencia que tienen las nuevas reglamentaciones en estudio, sobre las Normas de calidad de los productos pesqueros congelados, desean hacer llegar a la Presidencia de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.), las propuestas, puntos de vista y argumentaciones sobre algunos puntos conflictivos que se han debatido en el seno de los Grupos de Trabajo que preparan la elaboración de los proyectos, con el fin de ser tenidos en cuenta en la redacción final de las referidas NORMAS.

**PROYECTO DE NORMA DE CALIDAD PARA CEFALOPODOS CONGELADOS.**

**Propuesta sobre la denominación del producto y las formas de presentación.**

La propuesta que se formula ha de ser tenida en cuenta para la redacción de los artículos 4º y 5º del Proyecto de la NORMA DE CALIDAD PARA CEFALOPODOS CONGELADOS. Hace referencia a la forma de denominar comercialmente a los cefalópodos pertenecientes al orden Teuthoidae, subórdenes Myopsidae y Oegopsidae.

**PROPUESTA:**

“Recibirán el nombre de “calamares”, todas aquellas especies pertenecientes al orden Teuthoidae y comprendidas en los subórdenes Myopsidae y Oegopsidae.

Para la comercialización del producto entero sin transformar, y, con objeto de respetar ciertas costumbres tradicionales en el mercado interior, se hará distinción entre las diferentes especies, denominando “calamares” a los individuos pertenecientes a la familia Loginidae, suborden Myopsida, y, “potas” a los pertenecientes a la familia Ommastrephidae, del suborden Oegopsida. Se admitirán asimismo otros nombres regionales tradicionales.

De igual manera, la distinción será obligatoria para las importaciones de pescado entero, tubos, vainas, planchas, rejos y aletas”.

**JUSTIFICACION:**

Las Asociaciones que figuran en el encabezamiento de la presente propuesta, entienden que no se justifica otra denominación genérica para estos cefalópodos, distinta a la de “calamares”. Efectivamente, tal y como se menciona en el punto 4º, existen ciertas costumbres tradicionales, en las que se establece una diferencia entre “potas” y “calamares”, pero ello no es, de ninguna manera, el lenguaje al uso, tanto en el comercio español como en el internacional.

Efectivamente, en el comercio internacional, la única denominación que se acepta es la de “calamares” (Squid calamari, Tinten fish, etc.). Pudiera parecer que el nombre de “calamar” corresponde, únicamente, a una denominación genérica en sentido zoológico, perteneciente a un solo género y especie. Ahora, sin embargo, no olvidemos que es una práctica internacional común en dicho comercio, el denominar con un determinado nombre especies distintas. Así en el mundo, y lo recoge el Codex Alimentario, se comercializan bajo el nombre de sardina, varias especies, como el espadín (Brisling sardines), Sardinops, Sardinella, etc.

El público conoce esto, y, lo que busca, es un producto elaborado que tiene unas determinadas características, las cuales son respetadas por la utilización de estas distintas especies como base. En el caso de los “calamares”, se ha venido comercializando desde hace mucho tiempo, alrededor de 20 años, como “calamares fritos a la romana” o “anilla de calamar”, utilizándose diversas especies para este elaborado, tales como: Loligo pealei, Loligo vulgaris, Illex illecebrosus, Illex argentinus, principalmente.

El usar “calamares”, entendiéndose por tales a los miembros de la familia Loliginidae, no implica siempre una mejor calidad: por ejemplo, el Loligo opalescens de la Costa de California, es una especie de pésima calidad y de muy poca textura, por lo que no se puede utilizar en el mercado del producto transformado, al dar un producto resultante malo. De la misma manera, el Loligo forbesii, por tener el manto excesivamente grueso, daría unas anillas demasiado grandes y de textura dura, inferior de calidad con mucho a los Illex, que se vienen utilizando con el mismo objeto.

El uso de una especie u otra, le es indiferente al consumidor, ya que éste viene buscando

una calidad que se corresponda con la que se le ha venido ofreciendo hasta el presente momento. No pretende por tanto el consumidor, una disquisición semántica entre especies, sino aquellas anillas o producto elaborado que tengan las características organolépticas que rijan en el mercado en la actualidad. Por ello, la introducción de una nueva terminología produciría una distorsión comercial profunda, que no beneficiaría a los consumidores, quienes se verían totalmente desorientados y, además, acarrearía unos graves perjuicios a las empresas de comercialización y pesca.

Aparte de lo expuesto anteriormente, hay que considerar cuál es el acontecer normal en el mercado internacional. Este mercado, está elaborando un producto que, bajo el nombre de “calamari”, Squid calamari, Tinten fish (en los distintos países), utiliza toda una serie de especies que, básicamente, son las mismas que usa el productor español. Es prácticamente imposible el distinguir las especies utilizadas una vez que el producto esté elaborado; por lo cual, si se adoptara en España una norma diferente de la internacional, se produciría una situación desventajosa para el productor nacional en el momento de usarlo, ya que de su rango de materia prima se vería mucho más limitado que el del producto extranjero. Pero, aparte de todo ello, se produciría un hecho más grave, cual sería la introducción de producto extranjero en el mercado nacional, produciéndose una situación de agravio comparativo, ya que, al ser imposible distinguir la materia prima utilizada, resulta que nos encontraríamos con la paradoja de que el producto extranjero podría hacer uso de aquéllo que considere más conveniente, mientras que el producto nacional vería únicamente limitadas sus posibilidades a la utilización de las especies del género Loligo.

No hay que sorprenderse de que se quieran utilizar varias especies (en el sentido zoológico de la especie) para la elaboración de un mismo producto final. Por ejemplo, el Codex autoriza a que, bajo la denominación de merluza, se comercialicen los géneros Merluccius y Urophycis, que son mucho más distintas entre sí que lo pueden ser el Loligo y el Illex. Respecto a los “calamares”, recordaremos que el Codex incluye como “calamares”, las especies: Loligo, Lololus, Sepithentis, Todarodes, etc.).

Por otro lado, si nos atenemos a una hipotética legislación española, observaremos que la única referencia a los nombres de “pota” y “calamar” se encuentra contenida en la publicación de la Subsecretaría de Pesca de 1972, que asigna el nombre de “pota” a la especie Ommastrephes sagittatus, especie esta que no



se utiliza para la elaboración de "anillas de calamar". Por el contrario al *Illex coindetti*, se le asigna el nombre de volador.

La publicación del Ministerio de Comercio de 1976, se ratifica en esta nomenclatura, pero generalizando el de "pota" a todos aquellos géneros *Ommatostrephes* y *Todarodes*, que son sinónimos.

Por consiguiente, la nomenclatura oficial es prácticamente inexistente; no cubre los requerimientos de todas aquellas especies que se han comercializado en España, dejando a algunas de ellas fuera y especificando en otros casos demasiado, con la paradoja de que estos grupos no se encuentran definidos.

Ello no es más que el resultado de que esta hipotética legislación no ha sido promulgada con el ánimo de comercialización, sino que siempre ha estado orientada, principalmente, hacia la recogida de datos estadísticos, con objeto de realizar evaluaciones biológicas y un control de capturas. Por tanto, el espíritu que puede haber relanzado al impulsor de la adopción de ciertos nombres oficiales, hoy en día muy discutibles, no era el de aplicarlo a los canales de comercialización, sobre todo a los productos elaborados, que, sin lugar a dudas, son anteriores a esta legislación, tal y como hemos demostrado más arriba.

Por otra parte, volvemos a hacer referencia al Codex Alimentario, que constituye el asentamiento de los principios jurídicos internacionales; autoriza a que, bajo una denominación específica, se puedan incluir especies zoológicas distintas, tal y como sucede con la que se propone de "calamares" para todos los individuos pertenecientes al orden zoológico anteriormente descrito.

La nueva norma no podría ir en contra de un uso tradicional, como el comercial, que contempla la aludida denominación y que, posiblemente, implanta un precedente jurídico más fuerte que el sentado en las dos publicaciones anteriores mencionadas, que no fueron realizadas, ni contempladas con el fin de establecer una nueva norma de calidad.

#### Propuestas sobre la venta a granel de cefalópodos congelados.

La propuesta que a continuación se detalla y justifica, se refiere a la venta de los productos objeto de la Norma; concretamente al modo de presentación para la venta. Hace referencia al artículo de Formas de presentación y al que contiene la Identificación de la venta a granel.

#### PROPUESTA:

(Para el artículo de VENTA)

"En la venta de productos congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que pueda integrar el bloque, sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero, (o sus despieces)".

(Para el artículo de Identificación de la venta a granel).

"Los recipientes (cajas) que contengan productos enteros, (o sus despieces), congelados por unidades o en bloque para la venta a granel, deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre, razón social o denominación y domicilio del representante o nombre del buque.
- Número de registro sanitario del remitente.
- La expresión: manténgase a -15 °C
- Fecha de duración mínima con la leyenda "consumir preferentemente antes de ...", puesta por el remitente.
- País de origen, en su caso.

#### JUSTIFICACION:

Además de la comercialización para la venta a granel del calamar y la pota enteros, el sector extractivo solicita que exista y se normalice la posibilidad de vender bajo esta misma modalidad de a granel, el tubo o la vaina de estos cefalópodos, así como los rejos y aletas, que en la actualidad así se vienen comercializando.

Siendo la forma habitual de presentar, tanto el calamar como la pota, en su forma entera, sin desprender ni los rejos o tentáculos, ni las alas, cada día va en aumento la demanda comercial de tubos y vainas de estos cefalópodos, desprovistos tanto de cabeza como de las vísceras, para su adquisición a granel, por el consumidor.

Al tratarse de un producto que introducen con frecuencia en nuestro mercado flotas extranjeras, la flota nacional, so pena de quedarse sin este interesante mercado, viene adaptando su operatividad y elaboración a la presentación de estos productos medio elaborados y limpios de vísceras como son las vainas, tubos, rejos y alas.

Toda prohibición a este tipo de comercialización iría en beneficio de las flotas extranjeras

que lo presentan de esta forma en el mercado y en detrimento de nuestro sector extractivo que perdería un mercado que cada día cobra mayor entidad.

#### PROYECTO DE NORMA DE CALIDAD DE MERLUZA CONGELADA, ENTERA, EN RODAJAS Y EN FILETES.

##### Propuesta sobre la denominación del producto objeto de la Norma.

La siguiente propuesta afecta a la denominación del producto que regula la Norma que se elabora. Por tanto, afecta a todos aquellos artículos en los que se hace referencia a dicha denominación.

#### PROPUESTA:

Artículo 2º.- Nombre del producto.

"Se denomina merluza congelada al producto obtenido a partir de pescados pertenecientes al género *Merluccius* sp."

#### PROPUESTA:

Artículo 9º.- Etiquetado y rotulación.

Denominación del producto

#### PROPUESTA:

Según la forma de presentación, la denominación del producto será:

"Merluza": cuando se trate de merluza entera, sin vísceras y con o sin cabeza.

"Merluza con cabeza": cuando se trate de merluza entera, con vísceras y con cabeza. Solamente la menor de 250 gramos.

"Rodajas de merluza": cuando se trate de rodaja de merluza con piel.

"Rodaja de merluza sin piel"

"Filete de merluza con piel": cuando se trate de filete de merluza que lleve piel.

"Filete de merluza": cuando se trate de filete de merluza que no lleve piel.

"Filete de merluza sin piel y sin espinas": cuando el filete de merluza vaya exento de espinas, incluso las branquiales.

Para aquellos productos, objeto de esta norma, que se han sometido a los procesos de congelación a bordo de buques pesqueros, se indicará en el envase: "Congelado en alta mar" o

"Ultracongelado en alta mar", según el método de congelación empleado.

Para aquellos productos, objeto de esta norma, que se han sometido a los procesos de congelación en industria en tierra, se indicará en el envase: "Congelado" o "Ultracongelado".

Las expresiones "Congelado" o "Ultracongelado", deberán ir en el envase en el mismo campo visual que la denominación del producto. Ambas expresiones se reflejarán con un tipo de letra no inferior a 5 mm".

#### JUSTIFICACION:

El sector extractivo defiende el uso de nombre genérico de merluza y merluza congelada, para referirse, en la presente norma, a las diferentes clasificaciones y tamaños de la especie *Merluccius* sp., ya que éste es el nombre oficial reconocido de la especie (remitirse a la Nomenclatura Oficial Española de los Animales Marinos de Interés Pesquero, editada por la Dirección General de Pesca Marítima), y, además, porque los nombres comerciales vulgares de éste y otros pescados son muy numerosos y varían, generalmente, por regiones y localidades.

En la denominación del producto, se aconseja no entrar en las denominaciones vulgares o conocidas, más generalmente, en su comercialización y venta, ya que ello nos llevaría a un número exagerado de nombres vulgares y comerciales para una misma especie. No puede hablarse de nombres vulgares de ámbito nacional, porque no los hay; estos varían muchísimo, dependiendo de regiones y localidades. Por ello, se propone, firmemente, la utilización del nombre oficial reconocido de "Merluza" para referirnos en el etiquetado de los envases a las diferentes clasificaciones y tamaños de la especie objeto de esta norma: *Merluccius* sp.

Por otra parte, el sector extractivo ha estudiado detalladamente el diseño de los envases para el pescado, con el fin de adecuarlos a las normas de legislación vigente y de la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca. En la confección de dicho diseño de envasado, hay que tener presente varias consideraciones importantes, teniendo en cuenta que dicha labor de envasado, generalmente, se realiza a bordo de los buques. Es necesario ir a un diseño polivalente, válido para todas las especies que se capturen y se vayan a envasar. Antes de las campañas no se conocen, prácticamente, ni las especies que se van a pescar, ni la cantidad de cada una de ellas. Las cajas han de adaptarse a esta circunstancia —no

es posible llevar cantidades suficientes de cajas individuales para cada especie.

Al mismo tiempo, hay que considerar las limitaciones con que se cuenta a bordo de los buques, con el fin de facilitar, en lo posible, todo el trabajo de etiquetado y rotulado de los envases.

Una última consideración que es necesario indicar, en esta justificación de la utilización de un único nombre oficial para la denominación de los diferentes tamaños de las especies *Merluccius sp.*, consiste en la nominación de los envases y cajas de este producto destinados a la exportación. También en este caso es totalmente necesario el uso del único nombre de "Merluza", la utilización de cualquier otra denominación induciría a importantes errores en el comercio de la exportación, el cual utiliza el único nombre de "Merluza" para referirse a las diferentes especificaciones y tamaños de la especie *Merluccius sp.*

#### Propuesta sobre la aceptación por la Administración de la venta a granel del filete y rodaja de merluza.

Esta propuesta hace referencia al artículo sobre venta de estos productos y su presentación al consumidor final (Artículo 5° del Proyecto de la Norma); y también a la Identificación de la venta a granel, apartado 9.8 del Artículo 9°.

PROPUESTA: (Para el artículo 5° sobre presentación y venta de los productos).

La propuesta concreta es suprimir el siguiente párrafo del Proyecto:

"La presentación en rodajas y filetes deberán ir obligatoriamente envasadas en formatos de venta directa al consumidor final".

A su vez se propone la siguiente redacción alternativa:

"En la venta de productos de la pesca congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero o descabezado, filete interfoliado y rodaja o troceado de merluza".

PROPUESTA: (Sobre el Artículo 9° de Identificación de la venta a granel).

"Los recipientes que contengan merluza congelada entera, en filetes y en rodajas o troceado, por unidades o en bloques para la venta a granel, deberán llevar consignados, obligatoriamente, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre, razón social o denominación y domicilio del remitente o nombre del buque.
- Número de Registro Sanitario del remitente.
- La expresión: manténgase a -18 °C
- Fecha de duración mínima con la leyenda "consumir preferentemente antes de ...", puesta por el remitente.
- País de origen, en su caso.

#### JUSTIFICACION:

El filete se elabora y se prepara para su congelación en bloques y, en algunos casos, intercalando láminas o folios especiales para facilitar la operación de separación de las piezas que forman dicho bloque. Por tanto, el bloque en filetes de merluza congelados se presenta formando una unidad, de donde se separan las piezas necesarias en el momento adecuado. También, algunas empresas del sector elaboran rodajas o troceado de merluza para su venta a granel, producto de gran calidad que es conveniente preservar.

Los envases que se preparan a bordo de los buques, normalmente son para bloques de entre 10 y 20 kilogramos. En el supuesto de que se obligara a envasar en unidades o bloques más pequeños, para su presentación en formatos de venta directa al consumidor final, dicha elaboración no se podría realizar a bordo de los buques, al estar estos totalmente incapacitados para realizar dicha labor. En consecuencia, se estaría obligando a efectuar una elaboración posterior en tierra, con lo que: 1) Se produciría una nueva manipulación del producto, una vez desembarcado; 2) Se estaría aportando al consumidor final un producto más caro; y, 3) Se produciría, en consecuencia, una reducción importante en el consumo de dicho producto.

Es necesario señalar y destacar la existencia de un canal tradicional —y muy importante— de comercialización de filetes de merluza a granel.

Dicho canal está muy difundido por todo el territorio nacional, y es de gran popularidad en cuanto a su aceptación por el consumidor. Por ello, hay que hacer todo lo posible para que se produzca una comercialización y venta del producto guardando la legalidad en todo momento, sin que se tenga que recurrir a la eliminación y desaparición de fórmulas o canales comerciales, ya popularmente aceptados por la calidad y precio de los productos que se ofertan. En el caso de filetes de merluza, se trata de un pro-

ducto que, además, suele adquirirse por número de piezas y no por peso, bolsa o caja.

Se sugiere un aumento en la inspección y vigilancia de estos productos, los cuales, aunque pueden ser reconocibles e identificados por el consumidor y, más fácilmente, por el personal encargado de los locales autorizados y acondicionados destinados a la venta de pescado congelado, siempre pueden ser totalmente identificados por el personal especializado de los servicios oficiales de inspección.

De prosperar el texto de la ponencia, que impide la venta a granel para el filete de merluza, supondría una importantísima modificación en las cadenas de comercialización actuales, ya que en la gran mayoría el filete se comercializa a granel, por un canal que comienza en los productores y pasa a los mayoristas de primera venta y se dirige a los mayoristas locales y mercados centrales para pasar de estos a los minoristas y centros colectivos.

En el sistema propuesto por la ponencia en la Norma, se suprimiría una parte importante de su volumen de negocio a muchos mayoristas locales y puestos de mercado centrales y a todos aquellos minoristas equipados para la venta a granel, primándose en cambio, a nuestro entender indebidamente, a las "grandes superficies", supermercados, etc..., que actualmente venden el filete envasado.

Con la redacción de la ponencia se perjudica notablemente al productor, a ciertos escalones intermedios y también al consumidor, que en último caso nunca ganará en calidad y sí sufrirá un encarecimiento del producto.

A nuestro juicio, la Administración debiera contemplar el significado real de acabar con un canal o vía de comercialización tan importante como el del filete de merluza, presentado en los establecimientos de productos congelados en la forma directa en que se elabora en alta mar, empaquetado en los envases o recipientes (cajas de cartón) preparados a bordo y sin ninguna manipulación o elaboración posterior. Sin duda este canal comercial presenta un producto congelado de la mejor calidad y a un precio asequible y atractivo para el consumidor final. Ello ha configurado al filete de merluza en el producto congelado popular que es en la actualidad.

Antes de que se proceda a prohibir esta venta directa del filete de merluza a granel, la Administración, en colaboración con el sector, debería realizar un esfuerzo imaginativo de búsqueda de fórmulas adecuadas, que permitan dar la suficiente garantía al consumidor sobre el filete de merluza que compra a granel. Estas fórmulas

podrían pasar por tener en cuenta, alguna de las siguientes consideraciones:

- Inspección y vigilancia adecuada en los diferentes eslabones de la comercialización, desde el armador que desembarca su producción hasta el detallista o local que vende al público el producto.
- Establecer una presentación del filete interfoliado, de forma que en el folio pueda realizarse una inscripción o marca, bien grabada a fuego o troquelada, que pueda garantizar la calidad y procedencia de dicho producto congelado.

#### Propuesta sobre las formas de presentación de la merluza menor de 250 gramos.

Esta propuesta hace referencia al Artículo 5° sobre formas de presentación; al Artículo 6° sobre la elaboración de la merluza congelada y al Artículo 9° sobre la denominación del producto para el etiquetado del envase o caja.

PROPUESTA: (Artículo 5°: Formas de presentación).

"La forma de presentación de estos productos, es la siguiente:

##### 5.1. Merluza entera

- 5.1.1. Merluza entera, sin cabeza y sin vísceras.
- 5.1.2. Merluza entera, con cabeza y sin vísceras.
- 5.1.3. Merluza entera, con cabeza y con vísceras: solamente para las piezas de peso inferior a 250 gramos.

##### 5.2. Rodajas de merluza

- 5.2.1. Rodaja: la rodaja con piel.
- 5.2.2. Rodaja sin piel.

##### 5.3. Filetes de merluza.

- 5.3.1. Filete con piel.
- 5.3.2. Filete sin piel.

Los filetes de merluza podrán presentarse como sin espinas, pero siempre cumpliendo la condición de que se hayan quitado todas las espinas, incluidas las branquiales.

Todas estas presentaciones podrán congelarse y presentarse individualmente o en bloque, y, asimismo, podrán ir o no glaseadas".

#### JUSTIFICACION:

Todos los buques están autorizados en la actualidad a capturar y desembarcar la merluza

menor de 250 gramos de peso, en un porcentaje de hasta el diez por ciento del peso total desembarcado por el buque. Por tanto, la presentación de este tipo o especificación de merluza, es algo que ha de contemplar la Normativa de calidad que se está elaborando.

Dentro de este rango de pesos que va desde los cero gramos hasta los 250 gramos, hay a su vez un rango amplio de tamaños de las piezas, que dan lugar a la posibilidad de una doble presentación de este tipo de merluza. Por un lado, para las piezas mayores, se podrá presentar el pescado descabezado e incluso desviscerado y por otro, para aquellas piezas más pequeñas, la presentación tendrá que ser con vísceras y con cabeza, al ser inviable realizar la evisceración en individuos tan pequeños.

La merluza congelada inferior a 250 gramos tiene una amplia comercialización y aceptación en la forma entera con cabeza y vísceras. Existe una amplia difusión de este producto congelado, de gran popularidad por su calidad y bajo precio. Es este un importante canal comercial, al que no debiera ponerse trabas, sino todo lo contrario ya que, representa un número elevado de toneladas desembarcadas por la flota española.

#### **PROPUESTAS SOBRE ASPECTOS COMUNES A AMBOS PROYECTOS DE NORMAS DE CALIDAD (CEFALOPODOS Y MERLUZA).**

**Propuesta sobre la exención de consignar el CONTENIDO NETO en las cajas elaboradas a bordo de los buques para su posterior venta a granel.**

##### **PROPUESTA:**

El sector extractivo, solicita la exención de la obligación de consignar el CONTENIDO NETO, en las cajas que se elaboran a bordo de los buques para su posterior destino a la venta a granel.

La comercialización de estos productos para la venta a granel se realiza en la actualidad entre los diferentes eslabones comerciales (armadores, mayoristas y detallistas) mediante un justificante de venta o "albarán", en el cual se especifica expresamente el peso bruto, la tara y el contenido neto de la mercancía. Este sistema es totalmente válido tal y como se realiza y es aceptado por todos estos eslabones comerciales. Tal y como se realiza en la actualidad esta comercialización es totalmente inviable ir a un mercado o etiquetado del contenido neto de cada una de las cajas.

En consecuencia, todas las entidades del sector que suscriben el presente escrito, solicitan realizar la justificación del peso de su mercancía mediante el justificante de venta o albarán actual.

##### **JUSTIFICACION:**

El sistema de comercialización y venta de la producción de los buques, explica por sí mismo la imposibilidad de rotular una por una todas las cajas que elabora un buque durante su marea.

El mecanismo generalizado en todo el sector extractivo para la comercialización de su producción es el siguiente: el armador o propietario del buque, una vez desembarcada su mercancía e instalada en los almacenes frigoríficos de tierra, comienza a vender la misma por grandes partidas de varias toneladas, en ocasiones se produce también la venta de la marea completa. Dependiendo de la capacidad de bodegas del buque, la marea completa puede llegar a alcanzar las mil o mil quinientas toneladas, lo que supone un número de cajas de alrededor de ochenta mil o ciento veinticinco mil cajas, suponiendo un peso medio de 12 kilogramos cada una.

Esta producción pasa directamente al siguiente escalón de la cadena comercial, esto es a manos de los grandes mayoristas. Esta venta se realiza, con acuerdo de ambas partes, mediante "albarán" en donde se consigna el peso neto de la partida que se comercializa. Este "albarán" o justificante de venta es suficiente por sí mismo para la realización de una operación de compraventa, totalmente aceptable para ambas partes que intervienen en dicha operación.

Este método actual es el que se solicita que siga establecido, ya que sería totalmente absurdo el obligar a que los armadores antes de pasar estas grandes cantidades de cajas a los mayoristas fuesen rotulando una por una con su contenido neto específico.

El paso siguiente en la comercialización de estos productos contenidos en grandes cajas se produce de los grandes mayoristas a los pequeños mayoristas o mayoristas locales, los cuales compran partidas más pequeñas. También se produce la venta de grandes partidas de los mayoristas a las empresas de manipulación y elaboración.

En estos dos últimos casos expuestos, tampoco sería operativo la consignación en todas las cajas del contenido neto, ello sería prácticamente inviable. En dichos casos también se

realiza la transacción mediante albarán de compra-venta.

Prosiguiendo la cadena y los eslabones comerciales, de los mayoristas locales, generalmente se distribuye en pequeñas partidas de un número reducido de cajas a los detallistas comerciales y a los puestos de venta en el mercado; o también a los centros de consumo colectivo.

A estos niveles en que se producen ventas de un número de cajas reducido, aún dependiendo del destino final que se le dé al contenido de la caja, pudieran darse dos posibilidades: una sería la venta al detallista para su comercialización mediante el sistema de venta a granel, en cuyo caso, una vez que se justifica el peso del contenido de las cajas al pequeño comerciante o detallista mediante albarán, no sería operativo ni tendría ninguna validez la consignación en una caja cuyo contenido se va a vender a granel, del contenido neto total. El consumidor o comprador final, en este caso, no necesita para nada dicha etiquetación. La otra posibilidad sería la venta de un número muy reducido de cajas a un comprador final o centro colectivo, que al comprar por caja, y aunque podría consignarse el peso de su mercancía en su factura, pudiera decirle algo la consignación del peso neto de cada una de las cajas. Es en este último caso donde, a nuestro juicio, podría ser válido y operativo la consignación del etiquetado del contenido neto de las cajas.

#### **Propuesta sobre el rotulado y etiquetado en los recipientes o cajas que se producen a bordo de los buques.**

Con objeto de evitar la confusión creada en torno a lo que se debe hacer o no en materia de rotulación de las cajas que sirven para envasar el pescado cuando este es elaborado a bordo y desembarcado, creemos que debe de hacerse una pequeña distinción entre la fase de descarga y la fase de comercialización posterior, e incluso diferenciar las cajas destinadas a una posterior venta directa a granel, con el etiquetado que han de llevar los envases de los productos después de su manipulación o elaboración.

Se sugiere, simplificar al máximo la rotulación y la necesidad de introducir demasiados datos en las cajas utilizadas a bordo, tal que llegaran a ser las descargas excesivamente caras, tanto por el tipo de cajas a hacer como porque comportaría un serio entorpecimiento de la mecánica operativa de las mismas. Las descargas son un capítulo importante en el costo de explotación de un buque, y por lo tanto deben de realizarse con la mayor eficacia y rapidez posible. Por ello

se supone que las cajas para envase o recipiente del pescado contenga única y exclusivamente los siguientes apartados.

##### **a) Denominación del producto**

Para identificar el nombre del producto que contienen las cajas y con el fin de no obligar a los buques a llevar un determinado número de cajas para cada especie capturada, lo cual sería prácticamente inviable, ya que "a priori" no se conoce la composición de las capturas en especies, se propone la utilización de un sistema de rotulado con las denominaciones comerciales en clave, tal y como se viene usando hasta ahora.

Este sistema de etiquetado es perfectamente reconocible por el mayorista y demás eslabones de la cadena comercial y es perfectamente válido para un producto contenido en grandes cajas para su venta a granel. La etiquetación que se solicita no induce a ningún error al consumidor, ya que el producto es totalmente reconocible al ofrecerse para su venta a granel.

##### **b) Pescado congelado con indicación de si ha sido congelado en tierra o en alta mar.**

En los productos que han sido sometidos a los procesos de congelación a bordo de los buques pesqueros, se indicará en el envase o caja, mediante la expresión: "congelado en alta mar".

##### **c) Nombre del buque, nombre de la empresa y Registro Sanitario.**

Estas tres piezas de información figurarían impresas en la caja. Para aquellas empresas que tengan más de un barco, debe de autorizarse que figuren todos los nombres de los barcos con su Registro Sanitario con una casilla adjunta, de tal manera que mediante una simple cruz u otra marca en la misma indicaría de qué buque proviene esa descarga.

##### **d) Instrucciones para la conservación**

Consignar la siguiente expresión: Manténgase a -18 °C

##### **e) Consumir preferentemente antes de...**

Bajo este apartado, que sugiere simplemente que figure la siguiente inscripción: "consumir preferentemente antes de...", indicando a continuación el mes y el año, con lo cual se proveería de toda la información necesaria a quien vaya hacer uso del producto.

##### **f) País de origen**

Con respecto al país de origen, debe de figurar el mismo impreso en la caja, en el caso en que sea otro diferente al nuestro. Debe de ponerse especial cuidado en que el país de origen figure siempre, de tal manera, que en caso de



**INFORME SOBRE UN ESTUDIO DE CALIDAD DE CALAMAR CONGELADO SOLICITADO POR LA EMPRESA "ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESQUERIAS VARIAS" (ANAVAR)**

las importaciones se sepa en todo momento de que país proviene.

Estos requisitos deberán eximir a la empresa armadora de la obligación de rotular más en detalle, entendiéndose que esta producción va destinada al mayorista. Por consiguiente, si estas cajas aparecieran en la venta al detalle, y si se considerara que la información de cara al consumidor es insuficiente, ello sería de entera responsabilidad de las personas que emitan tal mercancía al detalle.

Debe de autorizarse asimismo, a que en las cajas aparezcan las contraseñas que habitualmente se utilizan en los frigoríficos para identificar la especie concreta que contiene cada caja. Estas marcas se hacen manualmente.

**Propuesta sobre la normativa de las condiciones bioquímicas que han de ofrecer los productos congelados.**

Sobre los niveles límites que no han de sobrepasar los productos congelados objeto de las Normas de calidad que se están elaborando, la ponencia ha presentado unos niveles que, a nuestro juicio, no responden a una objetividad manifiesta o estudio previo que tenga en cuenta la realidad del proceso congelador a bordo de los buques.

Como apoyo a la presentación de una normativa basada en la experiencia, aunque limitada a una sola especie, el sector extractivo ha presentado un estudio científico realizado por encargo, por el Instituto de Investigaciones Pesqueras de Vigo (Anexo I).

El sector, basándose en los pocos trabajos publicados sobre estudios de calidad y estimación de los niveles de alteración estimativa de los pescados, ha presentado una propuesta concreta de los niveles de composición bioquímica aceptables para los pescados congelados, y concretamente para los cefalópodos y la merluza congelada.

A pesar de ello, es opinión del sector que en evitación de problemas futuros, antes de proceder a la fijación y aceptación de determinados niveles o baremos de composición química del producto, sería necesario comprobar objetivamente y científicamente los niveles reales de estos indicadores bioquímicos en el pescado, tal y como se elaboran por los buques congeladores españoles y se desembarca en puerto, después de su almacenamiento en bodega, en condiciones de frío preestudiadas y aceptadas, durante cierto tiempo, ya que las mareas de los buques congeladores pueden durar entre 3 y 6 meses.

Todo ello en la línea de conocer "a priori" el grado de alteración enzimática que se ha producido en el pescado que ha soportado una manipulación normal a bordo de los buques. Esta degradación química por acción de los enzimas puede producir determinados niveles de alteración no tenidos en cuenta en la

normativa que ahora se está elaborando. Tal es el caso que ocurre en las recientes pruebas de presencia de formol, que actualmente se están realizando en diversas especies de pescado congelado, sin que el armador o industrial utilice esta sustancia como conservante del pescado. La presencia de formol se detecta como resultado de la descomposición del óxido de trimetilamina en dimetilamina y formoldehído, cuya presencia se va aumentando con el tiempo. Todo ello se produce a unos niveles inocuos para la salud humana, pero que conviene tener en cuenta a la hora de normalizar la calidad de los productos pesqueros congelados.

Entendemos que antes de proceder a normalizar los niveles límites de los indicadores bioquímicos, hay que realizar dichos estudios, ya que puede darse la posibilidad de que, una vez realizadas las determinaciones químicas más corrientemente empleadas para controlar la frescura y calidad del pescado congelado, se muestren unos resultados, que ya en el nivel de pescado recién desembarcado, son totalmente imposibles de cumplir, con lo cual los barcos tendrían que dejar de ir a pescar. Hay que ir a una normativa real y ajustada que permita una comercialización adecuada del producto debidamente manipulado, tanto a bordo como por las Salas de elaboración y que al mismo tiempo pueda impedir la comercialización de un pescado alterado y deteriorado de baja calidad para el consumidor.

En definitiva, a pesar de que por el sector se ha realizado una propuesta concreta sobre los niveles microbiológicos y bioquímicos, debido a la escasa experiencia existente al respecto y al alto grado de subjetividad de los trabajos publicados y debido a que la mayoría de los trabajos sobre manipulación de pescado son insuficientes, se recomienda y se solicita a la Administración que previo a la fijación de unos determinados niveles, se encargue a un Centro de Investigaciones Pesqueras de Vigo, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, con suficiente experiencia en estos temas, para que elabore un estudio detallado sobre estas Normas de calidad.

A la espera de las conclusiones del estudio que se sugiere y en el ánimo de presentar al consumidor un producto con un alto nivel de calidad, el sector solicita que se acepte una propuesta eventual para la normativa bioquímica de estos productos. Dicha propuesta, derivada de los escasos estudios sobre el particular, consiste en los siguientes niveles:

- Trimetilamina (TMA), expresada en miligramos N por 100 gramos . . . . . hasta 11
- Bases volátiles totales (BVT) expresadas en miligramos N por 100 gramos . . . . . 1) Cefalópodos: hasta 30  
2) Merluza: hasta 35

**INTRODUCCION**

**Consideraciones generales sobre la alteración del pescado.**

Es sabido que la combinación de acciones enzimáticas y bacterianas que actúan sobre el pescado a partir de su muerte son la causa de su alteración. Naturalmente esta alteración lleva consigo una merma en la calidad inicial que los tecnólogos determinan por distintos métodos, como pueden ser ciertas medidas físico-químicas o el control de los caracteres organolépticos.

El mecanismo de la deteriorización de un pescado radica en la proliferación de bacterias y microorganismos que se encuentran en el limo, agallas y cavidad ventral y que invaden el tejido muscular hasta alcanzar su total descomposición.

Por otra parte y de forma paralela las reacciones enzimáticas son capaces de modificar el aroma a la vez que otras reacciones químicas oxidan las grasas durante el período de almacenamiento dando lugar a enranciamientos característicos del pescado mantenido en cámara de congelación.

**Incidencia del proceso de alteración sobre los caracteres organolépticos**

Existen unos parámetros generalmente aceptados para el establecimiento de la frescura del pescado y su control a lo largo del proceso de comercialización. Tales son los caracteres organolépticos, aspecto, color y textura que se definen como métodos sensoriales, pues dependen de los sentidos humanos para juzgar la calidad de un producto.

No cabe duda de que el consumidor utiliza solamente sus sentidos para decidir sus preferencias, de aquí que los métodos de calidad nos den una idea válida de lo que el consumidor quiere.

Sin embargo estos caracteres organolépticos cuando se establecen como base de una calificación comercial, y que en principio podrían parecer de fácil aplicación, resultan poco útiles, si se trata de comparar diversas partidas de pescado y sobre todo diferenciar entre márgenes estrechos de frescura.

Finalmente cuando el grado de alteración es considerable resulta asimismo difícil definir por métodos sensoriales

cual es el nivel de alteración que permite que un pescado sea comestible o por el contrario que obligue a decomisar una partida.

Se comprende por todo ello la necesidad de utilizar en términos precisos unos parámetros capaces de diferenciar las características de un pescado que corresponden a distintos niveles de calidad.

Si partimos del supuesto que el juicio organoléptico está sujeto a una serie de sensaciones subjetivas que influyen sobre el jurado calificador se comprende la necesidad de utilizar para la determinación de frescura del pescado otros controles como los químicos, capaces de dar un valor numérico.

Estos son métodos mas precisos y establecen el diagnóstico de la frescura en función de ciertos compuestos químicos que se desarrollan durante la alteración bacteriana del pescado.

**Determinación de la frescura del pescado por métodos químicos.**

La ventaja de estos métodos consiste en que una vez puesto a punto y dominada su técnica dan resultados muy aceptables. Ocurre no obstante que la composición química inicial varía de unas especies a otras por lo que es preciso fijar los baremos de calificación para cada especie de pescado que se trata de estudiar.

Como quiera que los cambios químicos que tienen lugar a lo largo del proceso de alteración, discurren de forma paralela a las variaciones en los caracteres organolépticos, olor, textura, aspecto y aroma, a partir de datos sensoriales y químicos se pueden asentar con cierta garantía unos baremos de calidad.

**Pruebas química mas usuales.**

Entre las determinaciones químicas mas corrientemente empleadas para controlar la frescura del pescado destacan el contenido en trimetilamina (TMA) y el de Bases Volátiles Totales (BVT). Ambos métodos han sido empleados por nosotros en el presente trabajo sobre la calidad del calamar.

La prueba de TMA es muy usada y se fundamenta en el hecho de que el óxido de trimetilamina que se encuentra presente en el pescado, se degrada por la acción bacteriana

a trimetilamina. El pescado fresco contiene TMA en cantidades ínfimas, pero este contenido se incrementa progresivamente durante la alteración bacteriana.

Los resultados suelen expresarse en mg. de TMA/100 grs. de pescado.

El contenido en Bases Volátiles Totales determina la cantidad total de Bases que destilan de una muestra de pescado, entre las cuales se encuentra también la TMA.

Es un prueba química muy útil ya que sirve para obtener resultados que comparados con los de TMA y organolépticos permiten hacer un diagnóstico bastante acertado del estado de frescura de una muestra determinada.

#### Necesidad del control de calidad en los productos pesqueros.

La mayoría de las Naciones Pesqueras utilizan leyes para regular la calidad del pescado.

En algunos casos los Organismos Oficiales colaboran con la Industria para el establecimiento de las Normas correspondientes, mientras que en otros países son los gobiernos los que asumen dicha responsabilidad.

De cualquier forma los acuerdos en esta materia obligan a la industria a su perfecto cumplimiento.

Las ventajas del control de calidad son evidentes ya que es un instrumento de administración industrial que asegura el mantenimiento de la calidad a un nivel satisfactorio para el consumidor.

Por otra parte evita la competencia desleal al industrial que comercializa productos de calidad a su precio justo.

En una rápida revisión del estado de este problema a escala internacional señalaremos que en Canadá el sistema de inspección de productos pesqueros está muy desarrollado, siendo el Fisheries and Marins Service el organismo encargado de su cumplimiento.

En la Comunidad Económica Europea, EEC, existen acuerdos mutuos para el control de calidad, siendo funcionarios de la Salud Pública los que lo ejercen, en Irlanda y UK, mientras en Bélgica, Dinamarca, Italia, República Federal de Alemania, Francia y Holanda, lo llevan a cabo veterinarios oficiales.

El Departamento de Salud Pública y la Food and Drugs Administration (FDA), además de la National Marine Fisheries Service, realizan el control en los EE.UU.

En España lógicamente se precisa asimismo la instauración de un sistema de control de calidad.

Dentro de esta línea se encuadra el presente trabajo sobre el estudio de calamar congelado, objeto de este informe.

Informe sobre un estudio de calidad de calamar congelado solicitado por la Empresa "Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Pesquerías Varias".

#### PLAN DE TRABAJO

De las distintas partidas de calamar recibidas en este Instituto se hicieron las siguientes determinaciones:

— *Contenido en Trimetilamina* (método de Dyer, 1959).

— *Contenido en Bases Volátiles Totales* (método Antonakopoulos, 1969).

*Calificación organoléptica* (Aspecto del producto, color, textura, sabor y olor en crudo y cocido).

Las anteriores determinaciones se realizaron en dos fases; unas inmediatamente después de la descongelación, mientras que otra serie de experiencias fueron llevadas a cabo analizando el calamar a lo largo de tiempos variables posteriores a la descongelación, al objeto de poder determinar la relación existente entre la calidad químico-organoléptica

del molusco y el tiempo y temperatura transcurridos desde la citada descongelación.

— *Estudio del contenido en hipoxantina* (método de Jones et al., 1964).

Se ha realizado en diversos bloques de calamar un estudio de contenido en hipoxantina, de cuyos resultados se llega a la conclusión de que el citado compuesto químico no es idóneo en el caso del calamar como indicativo de frescura, debido al alto contenido inicial del molusco en ácido úrico.

#### RESULTADOS EXPERIMENTALES

En el Cuadro 1 se resumen los contenidos en Bases Volátiles Totales (mg. de N-BVT/100 grs.) y Trimetilamina (mg. de N-TMA/100 grs.) en muestras de calamar descongelado a temperatura ambiente durante 16 horas.

CUADRO 1

Calamar congelado talla n° 1, descongelado a temperatura ambiente 16 horas. Contenido en Bases volátiles totales y Trimetilamina

Eviscerado y lavado		Eviscerado sin lavar		Visceras	
mg. de N-BVT/100 grs.	mg. de N-TMA/100 grs.	mg. de N-BVT/100 grs.	mg. de N-TMA/100 grs.	mg. de N-BVT/100 grs.	mg. de N-TMA/100 grs.
18.58	0.99	23.28	0.80	50.65	—

Se observó que estos valores eran superiores en las muestras que no habían sido lavadas previamente para arrastrar los residuos del contenido eviscerado. La comprobación se obtuvo al analizar las vísceras que dieron valores muy elevados en Bases Volátiles Totales.

A la vista de estos resultados se determinó realizar en todos los casos los análisis químicos sobre muestras de calamar evisceradas, abiertas y lavadas previamente con chorro de agua.

En el Cuadro 2 se expresan los contenidos en Bases Volátiles Totales y Trimetilamina en distintas muestras de calamar, todas ellas evisceradas, pero unas lavadas previamente antes de proceder a su análisis y otras con el líquido de exudado del molusco.

CUADRO 2

Contenido en Bases Volátiles Totales y Trimetilamina en distintas muestras de calamar, unas con el líquido de exudado y otras lavadas previamente antes de proceder a su análisis. La descongelación se llevó a cabo en frigorífico (+ 1° C) durante 7 días.

Muestra homogenizada con líquido de exudado	
mg. de N-BVT/100 grs.	mg. de N-TMA/100 grs.
37.69	2.77

Muestra homogenizada y lavada	
mg. de N-BVT/100 grs.	mg. de N-TMA/100 grs.
38.01	2.98

Como quiera que estas muestras fueron analizadas después de 7 días de almacenamiento en frigorífico a 1° C los valores observados son similares en los dos casos por haber alcanzado durante el tiempo de almacenamiento un considerable nivel de alteración.

Hemos procedido a la determinación de principios inmediatos: humedad, grasa, proteínas y cenizas en muestras de calamar descongelado mantenido en cámara frigorífica (+ 2° C) durante 6 días.

El objeto de esta experiencia era comprobar si el periodo de almacenamiento en nevera podía originar un descenso en el contenido de humedad del molusco que enmascarara los valores del resto de las determinaciones químicas.

Por el contrario se demostró que la citada humedad después de 6 días en las condiciones señaladas solo varió en un 1% (Cuadro 3).

#### RESUMEN

Se observa que la humedad del calamar almacenado en frigorífico durante 6 días en las condiciones antes señaladas apenas varía ya que la diferencia detectada es de un 1%.

En el Cuadro 4 se resumen los estudios que hemos efectuado para determinar la alteración del calamar español (calamar capturado por flota congeladora española) en función del tiempo transcurrido después de la descongelación.

Se hicieron varias experiencias a distintas temperaturas de almacenamiento manteniéndose el calamar en unos casos en frigorífico a 0-3° C de temperatura y en otros casos a temperatura ambiente (20-22° C).

Los valores de Bases Volátiles Totales y Trimetilamina después de 16 horas de almacenamiento en frigorífico estaban comprendidos entre 14,45 y 19,97 de mg. de N-

BVT/100 grs. y 0,25 a 0,74 de mg. de N-TMA/100 grs., lo que demuestra que el molusco se encontraba en perfecto estado de frescura.

Si la temperatura de almacenamiento era de 22° C estos valores alcanzaron en algunos casos las cifras de 23,36 y 0,69 respectivamente.

Otra experiencia consistió en mantener en frigorífico el calamar 7 días observándose los siguientes resultados por lo que se refiere a Bases Volátiles y Trimetilamina: 1er. día: 19,01 y 0,64; 2° día: 23,48 y 1,08; 4° día: 23,58 y 0,90; 5° día: 26,06 y 0,90; 6° día: 30,45 y 2,28; y 7° día: 36,66 y 4,61.

Lo que indica que a partir del 6° día en frigorífico los valores de Bases Volátiles y Trimetilamina son elevados coincidiendo con una caída en la calidad organoléptica que se manifiesta en el aspecto rosado del molusco, el olor y la textura fiácida.

Finalmente y en el mismo calamar español se hicieron otras determinaciones sobre muestras mantenidas a 22° C (temperatura ambiente) a lo largo de 24 horas, observándose que a las 11 horas después de la descongelación el calamar empieza a presentar síntomas de alteración.

Es decir, el análisis del calamar 11 horas después de la descongelación, cuando se mantiene a temperatura am-

CUADRO 3

#### Determinación de principios inmediatos en calamar descongelado, talla n° 1 durante el almacenamiento en frigorífico a 2° C.

Nota: Al objeto de determinar la influencia del almacenamiento del calamar en cámara frigorífica (+ 2° C) sobre su contenido en humedad, se hicieron determinaciones de principios inmediatos durante 6 días sucesivos.

Muestra: Calamar congelado n° 1

Barco: Perca-Corba

"Frigoríficos BERBES".

Descongelación: 21-4-79. Tiempo de descongelación: 15 horas.

Fecha de análisis: 22-4-79.

%  
Humedad : 78.17  
Grasa : 1.51  
Proteínas : 17.49  
Cenizas : 1.96

1er. día en frigorífico

Fecha de análisis: 23-4-79.

Humedad : 77.09  
Grasa : 1.52  
Proteínas : 17.60  
Cenizas : 1.97

2° día en frigorífico

Fecha de análisis: 24-4-79

Humedad : 77.25  
Grasa : 1.58  
Proteínas : 18.19  
Cenizas : 2.04

6° día en frigorífico

Fecha de análisis: 28-4-79

Humedad : 77.03  
Grasa : 1.59  
Proteínas : 18.36  
Cenizas : 2.06