



anfabasa

asociación nacional de fabricantes de bacalao y salazones



ANFACO

CECOPESCA

Asociación Nacional de Fabricantes
de Conservas de Pescados y Mariscos

1

Asamblea General ANFABASA. 15.4.2015

Actividades 2014-2015

I. Asistencia técnica en materia de calidad y seguridad alimentaria.

II. Contingentes.

III. Proyecto SALDICOD.

IV. Acciones promocionales.

V. otros asuntos de interés.

I. Asistencia técnica en materia de calidad y seguridad alimentaria

Consultas

- ▶ Número y temática: 50 consultas de 12 asociados sobre: Dudas de aplicación de la Nueva OCM, uso de fosfatos y otros aditivos, vida útil, y denominación comercial según especie empleada.
- ▶ Conclusiones:
 - ⇒ Adaptar las etiquetas a los requisitos de la nueva OCM en especial, la indicación de la zona de captura.
 - ⇒ Prever otros cambios del etiquetado, que derivan del RIC; agua añadida, peso neto (sin glaseo). Se acompaña una nota informativa al efecto.
 - ⇒ Animar al uso del servicio de consultoría técnica de ANFACO-CECOPECA, que resuelve al año mas de 3000 consultas en un plazo medio de 24 horas.

I. Asistencia técnica en materia de calidad y seguridad alimentaria

Informe sobre el etiquetado nutricional del bacalao. Conclusiones operativas

- La tabla cubre el conjunto de condiciones que se dan en las distintas preparaciones del bacalao
 - ⇒ Materia prima; fresco/congelado; desalado industrial y en el hogar
 - ⇒ Proceso: sin preparar/cocido/horneado
- La tolerancia que permite la Comisión ampara la dispersión entre datos, por tanto son declaraciones “seguras”.
- Se observan fuertes diferencias en el contenido en sal en el desalado en el hogar según instrucciones del fabricante.
- Las diferencias entre la materia prima no se reflejan en el producto cocido /horneado.
- Atención al contenido en humedad de ciertas preparaciones y su conformidad con el reglamento 1169/2011 (p.e. humedad en congelado y el punto de sal)
- Casos particulares, aplicación de la etiqueta al bacalao salado

I. Asistencia técnica en materia de calidad y seguridad alimentaria

► Clarificación sobre el RIC (Reglamento UE N° 1169/2011)

⇒ Peso neto:

- Solo cabe una magnitud $\text{Peso neto} = \text{peso escurrido} = X$.
- NO puede figurar otra en el etiquetado. p.e. peso bruto/peso total.
- Si se puede informar a través de facturas y u otros documentos de acompañamiento.

⇒ Fecha de congelación.

- Según la comisión es la de la materia prima, no la de la última congelación del producto.
- No puede figurar otra en el etiquetado. p.e. peso bruto/peso total.
- Si se puede informar a través de facturas y u otros documentos de acompañamiento.

⇒ Indicación de agua añadida:

- Valorar la conformidad de ciertas preparaciones del según pautas anexo IV. 6.

I. Asistencia técnica en materia de calidad y seguridad alimentaria

- ▶ Clarificación sobre aplicación de las disposiciones del art.35 de la OCM
 - ⇒ Subzona. Aguas comunitarias
 - ▶ Hay que mencionar la denominación geográfica de la subzona o de la división (CIEM/FAO).
 - ▶ La indicación de la zona es voluntaria y se puede hacer por medio de un pictograma
 - ▶ Debe indicarse todas las subzonas si es el caso.
 - ⇒ Arte de pesca
 - ▶ hay que señalar todos los empleados. Si no está en la lista, es voluntaria su indicación (artes menores).
 - ▶ Si hay dos o más hay que indicarlos todos

Se aporta una nota informativa sobre errores frecuentes detectados en los mercados

Etiquetados y condiciones de exposición en las superficies comerciales: ALCAMPO, CARREFOUR, DIA, EL CORTE INGLES, EROSKI, GADIS, MERCADONA. Resumen de hallazgos

- I. Etiquetado: Indicaciones en las que se perciben errores frecuentes
 - ⇒ En el caso de la Zona 27 (aguas comunitarias no se indica la denominación geográfica de la subzona o división).
 - ⇒ En algún caso (minoritario pero significativo) se presenta un peso neto diferente y superior al escurrido y figurando en campos visuales diferentes.
- II. Indicaciones que generalmente están correctas (salvo excepciones) o:
 - ⇒ Indicación del arte o artes de pesca
 - ⇒ Correspondencia entre denominación de venta y especie.
 - ⇒ Etiqueta nutricional, se ciñe a la declaración obligatoria (en algún caso formato lineal y otra obsoleta).
 - ⇒ Correspondencia entre denominación de venta y especie.

Etiquetados y condiciones de exposición en las superficies comerciales: ALCAMPO, CARREFOUR, DIA, EL CORTE INGLES, EROSKI, GADIS, MERCADONA.

► Condiciones de almacenamiento:

- ⇒ Para producto de la misma gama desalados-refrigerado, las condiciones de temperatura son muy diferentes
- ⇒ Dudas sobre la durabilidad de productos con vida útil de 18 meses que proponen condiciones de almacenamiento “Fresco y seco” , y están en refrigeración.
- ⇒ Dudas sobre la durabilidad de productos con vida útil de 12 meses que proponen condiciones de almacenamiento “Fresco y seco” , y presenta una tonalidad rosácea o excesiva oxidación, estando a 9 meses del final de su vida útil.
- ⇒ En los punto de sal, algunos señalan en la lista de ingredientes, que contienen agua, y otros no
- ⇒ Mención “contiene pescado”, no es incorrecta pero es innecesaria.
- ⇒ Bacalao desalado refrigerado se vende sin la identificación de marca, con la denominación de bacalao “al punto de sal” y con la mención de “producto descongelado”.

I. Asistencia técnica en materia de calidad y seguridad alimentaria

- ▶ Entrevista con el MAGRAMA, sobre el programa integrado de la lucha contra el fraude y operación OPSOM.
 - ⇒ Diferenciar fraude de incorrección.
 - ⇒ Instrumentos adecuados a la magnitud del problema (trabajo en red vía penal /vía administrativa.
 - ⇒ Somos proactivos:
 - ▶ Implicación en la lucha contra el fraude en especie, pesos e indicaciones confusas (desalado).
 - ▶ Facilitamos herramientas analíticas para colaborar en la detección. Resultados proyecto SALDICOD.
 - ▶ Solicitamos más diligencia en el seguimiento de incumplimientos detectados en los años pasados.
 - ▶ Estamos dispuestos a asumir compromisos en el autocontrol de la calidad y de la información.

II. Contingentes

► Argumentario.

- ⇒ La petición se justifica por el rápido agotamiento en 2013 y 2014 de este contingente, arancelario, lo que hace que la disponibilidad de esta materia prima para la industria de la transformación sea insuficiente. Para la industria de la transformación es esencial contar con un suministro adecuado de materia prima competitiva durante todo el año.
- ⇒ En 2013 los productores noruegos han modificado su estrategia utilizando por primera vez los contingentes “*erga omnes*” y cuando son agotados, su propio contingente arancelario. Esta situación ha supuesto el monopolio noruego sobre el bacalao salado en la UE, con el consiguiente efecto negativo sobre el importador de la UE - el procesamiento de la industria y la industria de la transformación sin proveedores alternativos. En 2014, la situación ha sido similar.

II. Contingentes

11

► Acciones desarrolladas:

⇒ Acuerdos: En la última AG de ANFABASA, se acordó solicitar que el contingente erga omnes nº de orden 09.2765 - Bacalao (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*) y pescados de las especies *Boreogadus saida*, salados o en salmuera, sin secar ni ahumar, destinados a una transformación – restablezca su cantidad en 5.000 toneladas para el nuevo periodo 2016-2018.

⇒ Reuniones (febrero de 2015).

- Sub. Gen. de Comercio Exterior de Productos Agroalimentarios (MITYC), D. Agustín Velilla Sanz.
- Stario Gen de Pesca, D. Andrés Hermida Trastoy.
- Consejero de Pesca de la RePer de España en Bruselas, D. Borja Velasco.
- Director Política y Desarrollo y Coordinación de la DG MARE de la Comisión Europea, D. Ernesto Penas Lado

⇒ Comunicados:

- 30,10,2014 AIPCE apoyada por el resto de los miembros y transmitida a la DG MARE el 30.1.,2015
- Cartas Secretaría de Estado de Comercio y SG Pesca: 19.12.2014 solicitando un contingente de 5.000 toneladas al 0%, incluyendo la cláusula de incremento automático del 20%.
- Cartas dirigidas el 25 de marzo de 2015 a la DG TRADE y DG MARE.

III. Proyecto SALDICOD.

12

■ A: Aspectos analíticos

- ⇒ Se han encontrado parámetros fisicoquímicos, que permiten diferenciar el bacalao “desalado” del bacalao “al punto de sal” en ciertos compuestos nitrogenados (óxido de trimetilamina, creatina, taurina), los cuales se pierden en mayor medida durante el proceso de salazón y desalado.
- ⇒ Estas técnicas son sencillas y fiables por lo que son aptas para convertirse en métodos aplicables en laboratorios de control oficial (acreditados bajo ISO 17025). Los métodos más prometedores (OTMA), creatina y FTIR) están siendo sometidos a un estricto proceso de validación que permitan su utilización en el Control oficial.
- ⇒ Otras técnicas instrumentales como son FTIR (Espectroscopía infrarroja), espectroscopía VIS-NIR, y visión artificial, presentan muy buena capacidad discriminante, aunque son de mayor complejidad en su aplicación práctica.
- ⇒ Gracias al ensayo de un amplio rango de métodos moleculares, se han obtenido gran cantidad de datos suplementarios, cuya inclusión en bases de datos en el futuro podría facilitar el control eficiente contra el fraude.
- ⇒ En los análisis sensoriales llevados a cabo por un panel de cata con un perfil de consumidor medio (no entrenado) fueron capaces de discriminar el bacalao desalado del punto de sal únicamente cuando éste está cocinado.

III. Proyecto SALDICOD

13

► B: Mercados.

- ⇒ Se constata el avance del producto desalado y refrigerado, cuya vida útil extendida a más de 40 días se debe al uso de atmosferas modificadas, y en el caso de Italia, a las altas presiones.
- ⇒ Se comentó la falta de homogeneidad entre países y fabricantes en el contenidos de sal de los productos desalados industrialmente
- ⇒ Se constatan prácticas no conformes con la legislación:
 - Ejemplo: p.e. omitir el término “defrosted” bajo la interpretación de si la descongelación es previa a un proceso como la inyección de una discreta cantidad de salmuera después de la descongelación, no es obligatoria esa mención.
 - Ejemplo; p.e. se considera que la adición de una leve cantidad de sal permite considerar producto “salado”, anteponiéndolo a la consideración de congelado.

III. Proyecto SALDICOD

14

► C. Aspectos regulatorios

- ⇒ Entre las delegaciones de España, Italia, Noruega, se detecta un interés por desarrollar una legislación que permita la clara discriminación entre todos los productos elaborados a partir de bacalao.
- ⇒ Si bien en los principios básicos de la legislación (Reg. 1169/2011) encontramos elementos para la adecuada información al consumidor, faltan elementos que permitan atajar practica que encierran competencia desleal entre operadores.
- ⇒ La experiencia de ANFABASA, en el desarrollo de un protocolo para la adecuada diferenciación de las distintas formas de presentación del bacalao ha suscitado gran interés. Se ha preparado una versión en inglés con un análisis de cuáles son los elementos mínimos que debe contener la denominación de venta de las distintas formas de presentación y sobre alguna práctica no conforme con los principios generales de la legislación sobre información alimentaria vigente.
- ⇒ Se considera que los resultados definitivos del proyecto SALDICOD pueden incorporarse en la versión final de dicho documento.

V. Otros asuntos de interés

15

- Exportación a Rusia: desde ANFACO-CECOPECA se ha elaborado el plan de autocontrol para los productos de la pesca y la acuicultura, y ha sido remitido y aprobado por el MSSSI.
- Real Decreto 993/2014 sobre la certificación para la exportación. Importante novedad. En proceso de clarificación de la lista de terceros países que se precisa.
- Plan coordinado lucha contra el fraude, a nivel europeo. En España se tomarán 250 muestras para verificar la correspondencia entre especie y denominación comercial, básicamente en pescado congelado.
- Ley de calidad Agroalimentaria. El viernes 10 de abril el Consejo de Ministros, ha dado luz verde al Anteproyecto de Ley de la Defensa de la Calidad Alimentaria.