

3 de octubre de 2016

En Vigo, a las 17:00 h del 3 de octubre de 2016 se reúnen, previa convocatoria practicada al efecto, las siguientes personas

D. Adolfo Giraldo Cuadrado en representación de **BACALAO GIRALDO, S.L.**  
D. Angel Flores Gimeno en representación de **BACALAO ALEJANDRA, S.L.**  
D. Jose Maria Barrio en representación de **BACALAO CONCHAMAR, S.L.**  
D. Alberto Santiago Sevilla en representación de **BACALAO SANTYMAR, S.L.**  
D. Erik Brauné y D<sup>a</sup> Silvia Ayestaran en representación de **BISCAY SEAFOOD S.L.**  
D. Luis Nogueira Caneda y D Jose Angel Paz González en representación de **COINBA, S.L.**  
D. Angel Martin Barea en representación de **MANUAL BAREA, S.A.**  
D. Jose Francisco Martínez Gonzalez y D. Pablo Clemente Aguado en representación de **SIGMA ITTICA, S.L.**  
D. Jose Ignacio de la Fuente en representación de **UBAGO GROUP MARE, S.L**  
D. Ricardo Suescun en representación de **RICARDO SUESCUN, S.A.** y **NORD KING, S.L.**  
D<sup>a</sup>. Marta Aymerich Cano y D. Carlos Ruiz Blanco en representación de **ANFACO-CECOPECA.**

### ASUNTOS ABORDADOS

A las 11:30 h. del día señalado, los al margen reseñados se reúnen con el fin de abordar los temas incluidos en el **Orden del Día.**

#### **1. Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior.**

Se aprueba por unanimidad el acta de la última Asamblea General, celebrada en Madrid, el pasado 6 de abril de 2016, y que fue remitida previamente a los asistentes.

#### **2. Informe de altas y bajas de asociados.**

Se informa que a día 6.4.2016 hay 31 asociados, sin que se hayan experimentado cambios respecto a la última reunión.

#### **3. Seguimiento de las acciones promocionales sobre el Bacalao en salazón tomadas en función de los acuerdos adoptados en la Asamblea General de 6.4.2016**

Se comentan las acciones en materia de promoción que se están llevando a cabo, como son:

- El stand de ANFABASA en la feria CONXEMAR para el que se han solicitado catálogos y diversos materiales promocionales
- La promoción "online" del bacalao a través de la creación de un blog cuya estructura se ha mostrado a los asociados de ANFABASA, para recibir sus comentarios. Dentro del blog se muestra a los asistentes los videos elaborados por cocineros de prestigio, que muestran las cualidades del bacalao en salazón para componer platos de altísimo valor culinario. Los asistentes consideran que el formato y contenido de los videos son óptimos, pero al mismo tiempo desean que en los videos restantes, se presenten recetas más sencillas de realizar en el hogar Asimismo, se solicita que en un video

3 de octubre de 2016

---

resumen, se expongan las diferencias del bacalao en salazón con respecto a otras preparaciones del bacalao no sometidas a un proceso de maduración enzimática.

- Sobre la estructura y contenido, del blog se solicita a los asistentes nos envíen a la mayor brevedad noticias recetas y contenidos de interés sobre estos aspectos: 12 recetas; 12 publicaciones (El bacalao y los gádidos, curiosidades científicas sobre su comportamiento en la adaptación al medio; propiedades nutricionales; formas de presentación; ventajas de consumo; comercio internacional; 2/3 Concursos; recetas, encuesta; publicaciones de empresas o novedades.
- Se presenta el Folleto sobre propiedades del bacalao que sirva como un material para difundir el bacalao y sus propiedades nutricionales. El mismo incorpora las referencias a las empresas que componen ANFABASA. Por los asistentes se considera que su contenido y formato es idóneo.

Se somete a la consideración de los asistentes la participación de ANFABASA en un proyecto que da continuada al proyecto SALDICOD (2014-2015), que culminó con la puesta a punto de métodos analíticos que permiten la diferenciación de muestras comerciales de bacalao “al punto de sal” y el bacalao desalado. El nuevo proyecto pretende dar un impulso a estas actividades de difusión con información anterior obtenida y con la colaboración y participación de las asociaciones Noruega, Española e Italiana; así como el Consejo del Mar de Noruega (España e Italia).

Los objetivos principales serían:

- Difusión a los consumidores de las diferentes productos de bacalao (fresco, desalado, al punto de sal, rehidratado,...)
- Difusión a la industria: Se plantea el desarrollo de una jornada de difusión en Vigo de carácter científico-técnica y comercial sobre el bacalao en España e Italia. Se elaborarán artículos para diferentes revistas del sector.
- Difusión a las administraciones: A partir de los contactos previos con la administración (MAGRAMA y AECOSAN), y la buena disposición de estos, se plantea la inclusión de los métodos desarrollados en los programas de control de mercado de las administraciones. Igualmente se plantea la elaboración una norma técnica que regule las diferentes presentaciones e información al consumidor de los diferentes productos de bacalao.
- Difusión científica: A partir de los resultados obtenidos, se elaborarán diferentes publicaciones para su envío y publicación en revistas científicas de prestigio.

Este proyecto coordinado por ANFACO-CECOPESCA contará nuevamente con la financiación de FHF, a la que se sumará la colaboración y recursos del Consejo del Mar de Noruega. Las asociaciones (ANFABASA y ASSOITTICA) están invitadas a participar en el comité director del proyecto, y se valora la colaboración de éstas para alcanzar los objetivos de interés común propuestos.

Se plantea para discusión la oportunidad de incluir el plan de comunicación de ANFABASA, actualmente en ejecución, de manera coordinada dentro de las actividades planteadas en este proyecto para lograr un mayor alcance de dicha difusión. Se plantea la posibilidad de complementar financieramente el plan anterior dentro de la nueva propuesta.

Los asistentes se muestran conformes con el planteamiento.

3 de octubre de 2016

---

Se debate sobre la adecuada diferenciación del bacalao. En este ámbito puede ser una alternativa interesante el desarrollo de la norma AENOR.

#### **4. Utilización de los contingentes arancelarios para el bacalao.**

El 8/12/2015: Publicación en el Diario Oficial de la UE del Reglamento (UE) nº 2015/2265 del Consejo de 7 de diciembre de 2015 relativo a la apertura y modo de gestión de los contingentes arancelarios autónomos de la Unión de determinados productos pesqueros para el período 2016-2018. En este momento asistimos a una situación cercana al agotamiento de los contingente “erga omnes”.

#### **5. Revisión documentos sobre la conformidad legal del bacalao en salazón, para asociados, proveedores y clientes**

Con las propuestas de la Comisión, creemos que se avanza en un listado más consistente. En la medida que los datos científicos lo soporten, creemos es mejor referirse a categorías comerciales reconocibles por el consumidor, a fin de que la evaluación de la exposición de la población a través de los datos de consumo de esas categorías pueda ser eficiente.

No obstante, la deseable generalización debe tener en cuenta, las excepciones, que demuestran que para una determinada especie cabe plantear excepciones al nivel adjudicado a la categoría, tanto al alza como a la baja. En el caso del bacalao, *Gadus morhua* supone la bajada del límite Máximo de Hg de 0,5 ppm a 0,3 ppm. Si bien, con los datos analíticos de los que disponemos no se prevén problemas para asegurada la conformidad con ese límite, podemos prever que de cara a las futuras recomendaciones de consumo que desarrollen los EEMM, el bacalao mostrara una imagen positiva.

#### **6. Gestiones sobre la propuesta relativa al cambio de denominación científica del Bacalao de Alaska (*Theragra chalcogramma*).**

En seguimiento de los acuerdos adoptados en la Asamblea general de 4.6.2016 se ha comunicado al MAGRAMA nuestra preocupación y nuestra posición ANFABASA contraria al cambio de denominación científica y comercial del alaskan pollock por estos motivos:

- Podría suponer la reclasificación arancelaria del producto. A nivel arancelario, hay ligeras diferencias entre los aranceles de los bacalaos y el abadejo de alaska, siendo a veces superiores los del bacalao y otras los del abadejo de Alaska. De producirse cambio a nivel arancelario, lo que sí podría verse afectado son los contingentes que en la actualidad están tanto establecidos para el abadejo de Alaska, como para los bacalaos (*Gadus ogac*, *G. morhua* y *G. macrocephalus*).
- Posibles implicaciones comerciales del cambio de nombre científica, objeto de polémica como veis en las notas adjuntas y que se centran en la posibilidad de que se pueda proponer que el nombre comercial pudiese ser BACALAO + ¿DE ALASKA?, lo cual, es un aspecto muy sensible también para nuestros procesadores.

#### **7. Asuntos varios.**

**3 de octubre de 2016**

---

Siguiendo los acuerdos de la última asamblea en que se acordó centrar los esfuerzos en la mera aplicación de un sensor, descartando el desarrollo de un recipiente se hará una estimado de costes de lo más económico posible que pueda servir a tal fin.

**8. Ruegos y preguntas.**

No los hubo

Sin más, concluye la reunión siendo las 18,30 horas.

El Secretario

VºBº Presidente

Juan M. Vieites Baptista de Sousa

Ricardo L. Suescun Calahorra