

Justificación para el desarrollo de una Norma AENOR para la adecuada diferenciación en el mercado entre los bacalao salados, seco salado, al punto de sal y fresco.

I. Entorno normativo-legal

La descripción de un producto alimentario es su tarjeta de presentación, por lo que debemos cuidar la comunicación de los elementos informativos relevantes que permitan al *comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse*”

Uno de los activos de los bacalao y de los gádidos en general, es la variedad de sus formas de presentación comercial asociadas a diferentes grados de aplicación de la sal que a su vez determinan características sensoriales diferenciadas y exigen diferentes condiciones ambientales durante el transporte y almacenamiento a fin de mantener esas características con la más estricta seguridad higiénica del producto.

Al efecto nos vamos a tomar en consideración distinta normativa técnico-legal para conformar una propuesta de etiquetado que informe adecuadamente de las características del producto final relacionadas con el proceso. Para ello usaremos como referente estándares normativos nacionales e internacionales:

II. Aspectos clave de la propuesta

- Acuerdo sectorial adoptado por la Asamblea general de ANFABASA, para solicitar el desarrollo de una Norma AENOR.
- Evitar la confusión del consumidor y las prácticas desleales, cuando el producto presenta unas características que realmente no posee.
- Evitar, al mismo tiempo, una clasificación excesivamente detallada, difícil de asimilar por el consumidor.
- Aportar unas denominaciones que se correspondan con diferencias en las características específicas del producto y/o modo de conservación.
- Fomentar entre el consumidor una cultura que conduzca a identificar la características particulares de sus diferentes formas de presentación.
- Evitar el manejo inadecuado del producto durante el almacenamiento distribución y en el hogar, con la consiguiente pérdida de calidad comercial y seguridad higiénica
- Favorecer la diferenciación de los productos del bacalao, lo cual es un valor positivo por su versatilidad y su adecuación a diversos usos y preparaciones.

III. Propuesta

La presente propuesta se aplica al bacalao (*Gadus morhua*), curado por la sal o sin curar. Esta información debería figurar en la denominación de venta, o en un lugar destacado para que el consumidor pueda conocer la verdadera naturaleza de estos productos. Los elementos técnicos que sustentan la diferenciación entre las categorías serán el contenido en sal mínimo, expresado en cloruro de sodio y de humedad.

categoría	subcategoría	Menciones propuestas
Madurados en sal	Verdes (sin secado)	Bacalao salado
	Con secado	
Madurados en sal y desalados	-Desalado refrigerado	Desalado
	-Desalado congelado	
Sin madurar	Ligera adición de sal	Al punto de sal