

# LA COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

■ PAULINO PLATA CÁNOVAS

CONSEJERO DE AGRICULTURA Y PESCA. JUNTA DE ANDALUCÍA



La política de la Unión Europea en materia de productos alimentarios se asienta en dos presupuestos: la protección de la salud pública y los intereses de los consumidores. La salud se protege mediante el suministro de alimentos seguros y salubres, aptos para el consumo humano. Los intereses de los consumidores se salvaguardan garantizando una oferta regular de alimentos con la calidad exigida y debidamente identificados.

Sentadas estas bases elementales, los distintos sectores productivos sometidos a una organización común de mercados tienen sus propios objetivos, siendo uno de los principales en la OCM de los productos de la pesca procurar unas rentas dignas y estables a los pescadores.

Este propósito no se consigue produciendo más, dadas las fuertes restricciones de acceso a los recursos pesqueros. Es, por tanto, necesario vender mejor, en calidad y en precio.

Sin embargo, si no se respetan las condiciones sanitarias y comerciales, no es posible emprender estrategias para revalorizar nuestra producción. Más aún, a medio plazo no podremos competir en los mercados comunitarios.

El primer pilar, por tanto, de la política pesquera en materia de mercados lo conforman las normas sanitarias. No se trata únicamente de adecuar los procesos de manipulación de productos, sino también los buques, las lonjas y los establecimientos de comercialización y transformación.

El segundo pilar lo conforman las normas comerciales. Una oferta homologada y de calidad se garantiza mediante la clasificación de los productos por categorías de frescura y de calibrado o tamaño, así como un conjunto de normas comunes para la presentación, etiquetado e identificación de éstos.

## PLAN DE MODERNIZACIÓN

A este respecto, dentro del Plan de Modernización del Sector Pesquero Andaluz, se contemplan un conjunto de actuaciones en las lonjas para la mejora de la comercialización en origen de los productos frescos de la pesca, y de cuyo cumplimiento depende en buena medida el objetivo principal del conjunto del plan, que es garantizar la máxima calidad de los productos pesqueros andaluces:

- *Modernización de las lonjas y de su equipamiento:* Durante 1996 y 1997 se desarrolló un ambicioso programa, con una inversión de 3.200 millones de pesetas, para adaptarlas a las exigencias comunitarias, sobre todo en el aspecto sanitario. Se mejoró considerablemente sus equipamientos y se creó una Red Regional Informatizada que permite disponer en breve tiempo de sus datos de producción.

- *Mejora del funcionamiento de las lonjas,* a través del Plan de Actuaciones de las Lonjas, elaborado en colaboración con las administraciones implicadas y aprobado en 1997, con el objetivo de mejorar las condiciones sanitarias, pesqueras y comerciales de los productos de la pesca que se ofertan en las lonjas.

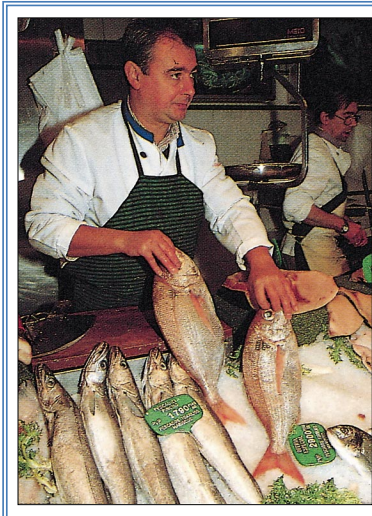
• *Regulación del proceso de comercialización:* el marco normativo que regula la comercialización en origen de los productos de la pesca incluye las siguientes normas:

-Decreto de Comercialización, aprobado por el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía en mayo de 1997.

-Orden de 17 de julio de 1997, que crea la red Regional Informatizada que conecta a las lonjas con la Consejería.

-Orden de 19 de noviembre de 1997, que desarrolla el establecimiento de Programas de Ayuda para la mejora del equipamiento de los puertos pesqueros, la modernización de las estructuras de comercialización y transformación de los productos de la pesca y la acuicultura, así como el fomento de acciones de promoción y búsqueda de salidas comerciales para los productos.

-Orden de 4 de marzo de 1998, que regula el reconocimiento de las Organizaciones y Asociaciones de Productores, Asociaciones de Compradores y el Censo



de Compradores de las Lonjas, y una segunda Orden, también del 4 de marzo de 1998, que regula la comercialización en origen de los productos de la pesca.

• *Actuaciones de divulgación,* programadas para incrementar el nivel de conciencia sobre la necesidad de garantizar la calidad de los productos a lo largo del proceso de comercialización en origen. Entre ellas, la publicación de un Manual sobre las Condiciones de Comercialización de los Productos de Pesca; la publicación de trípticos e instalación de paneles en las lonjas con las tallas mínimas, las categorías de tamaño en que deben clasificarse los productos y las normas de higiene.

• *Actividades de formación:* es de vital importancia para conseguir una oferta de calidad la formación del personal de las lonjas, compradores, contraamaestres de bodega, agentes de venta, vigilancia, etc. Para ello se ha desarrollado ya el primer curso en Málaga y antes de finalizar el año se habrán hecho otros en Huelva, Cádiz y Almería. ■



**SEA FOOD, S.L.**  
IMPORT - EXPORT

## MAYORISTAS DE PESCADOS Y MARISCOS SALA DE ELABORACIÓN DE CEFALÓPODOS CETÁREA DE MARISCOS

Carrera En cortis, s/n.  
Nave Multiservicio, nº 3  
**MERCAVALENCIA**  
46013 VALENCIA  
Tels.: 96 367 92 18  
Fax: 96 367 92 19  
e-mail: [oceanic@oceanic.es](mailto:oceanic@oceanic.es)  
<http://www.oceanic.es>  
Sala de elaboración:  
Senda les animes nº 20  
46470 Catarroja - Valencia  
Tels.: 96 126 31 61  
96 126 36 00  
Fax: 96 126 47 04

