

DENOMINACIONES DE CALIDAD EN EL SECTOR PESQUERO

RESULTADOS DE LA EXPERIENCIA DEL "PEIX BLAU DE TARRAGONA"

■ ARTUR BUDESCA

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN "PEIX BLAU DE TARRAGONA" (PESCADO AZUL DE TARRAGONA)

Las Denominaciones de Calidad (DC) o las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son un factor determinante para el futuro de la pesca y su comercialización. Una conclusión que cabe afirmar con rotundidad una vez analizada la experiencia acumulada en los últimos años por la Denominación *Peix Blau de Tarragona* (Pescado Azul de Tarragona).

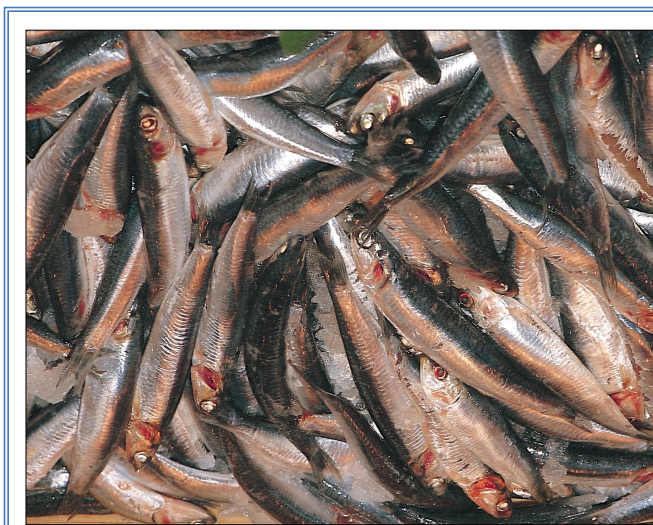
La aplicación del Reglamento del *Peix Blau de Tarragona*, adaptado a la E.N. 45011, actúa de forma muy positiva sobre la actividad pesquera y la comercialización, optimizando tanto los recursos autorenovables como la gestión comercial, al incorporar criterios cualitativos tan escasos en este sector.

Tarragona es el primer y único puerto de España que cuenta con especies de pesca de cerco con una denominación de calidad y que ya ha efectuado todos los trámites administrativos y la adecuación pertinente para convalidar la Denominación de Calidad como Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Esperamos y deseamos que en un futuro otros puertos de la geografía española opten por incorporar estos criterios a sus producciones.

CAMBIOS ESTRUCTURALES ACOMETIDOS POR LOS BARCOS DE CERCO DE TARRAGONA

Mi experiencia personal sobre este aspecto en la provincia de Tarragona ha dado muy buenos resultados, en base a dos criterios básicos, la identificación del producto y la información para el consumidor, además de otras acciones dirigidas todas ellas a mejorar la política comercial como base para rentabilizar la acción extractiva.



Hace unos diez años nos planteamos la necesidad de trabajar por la calidad de nuestros productos de la pesca, como primer paso para conseguir un producto que aportase valor añadido a la pesca de cerco, con mínimas inversiones en infraestructuras y resultados positivos relativamente rápidos. Para ello era necesario la identificación e información del producto para establecer un hecho diferencial.

No fue un reto fácil, sino todo lo contrario.

Me atrevería a decir que fue muy difícil, ya que fue necesario unir el sector productivo con el sector comercializador, en esta aventura y en el mismo barco.

Se hacía necesario incorporar criterios que en ese sentido ya funcionaban en la UE, tanto en lo que se refiere a la tipología del envase como a los sistemas de distribución, mucho más racionales y operativos que los empleados por nosotros hasta el momento.

El Puerto de Tarragona ha sido pionero en España en aplicar el Real Decreto 888/1988. A consecuencia del mismo se sustituye el hasta entonces envase multiuso de madera con 30 kilos de capacidad, por uno de madera de 10 kilos y de un solo uso, incorporando al mismo las leyendas destinadas a información tanto del distribuidor como del consumidor:

Identificación del producto: *Peix Blau de Tarragona* (Pescado Azul de Tarragona). Calidad comercial: extra. Envase: no recuperable, uso alimentario. Productor: número del barco que realiza la captura, fecha de la captura y clase de pescado.

Todo ello con siete dígitos que corresponden: los dos primeros al barco, los cuatro siguientes al día y mes de la captura, y por último, la clase de pescado, un dígito.

Por ejemplo: 1316061 correspondería a sardina capturada el día 16 de junio por el barco "Avi Juanito" TA-3-2728.

Tampoco podíamos perder de vista los criterios cuantitativos, en base a que nuestro mercado es mucho más receptivo a todos los productos de importación y, sobre todo, al pescado azul que es el mercado por excelencia de las producciones francesas e italianas.

Se hacía necesario, en consecuencia, trabajar duro con los parámetros de cualitativos a fin de obtener un producto absolutamente diferenciado por su calidad.

GESTIÓN DE LA CALIDAD

Una vez analizados los tres aspectos fundamentales en los que se sintetiza la acción de la pesca, comercialización y consumo del *Peix Blau de Tarragona*, debimos dotar a todo el organigrama de una eficiente red informática para poder disponer a tiempo real de todos los datos necesarios y competentes, tanto en lo referente a la gestión como a la información y estadística.

Para poder contar con elementos imprescindibles para una correcta y moderna gestión de la calidad, se incorporaron los elementos siguientes:

1. Informatización total (base de datos, estadísticas,...)
2. Análisis organolépticos en el puerto de descarga
3. Análisis de puntos críticos
4. Análisis bromatológicos: para determinar los contenidos en materia grasa, y en metales pesados.

Para posibilitar la venta y movimientos de la pesca en puerto, en las condiciones más óptimas, era imprescindible una logística que permitiera toda la operativa y que a la vez todos los elementos que intervienen en la misma cumplieran con las normas técnico-sanitarias exigidas, por lo que se incorporaron los siguientes elementos:

- Cuatro carretillas elevadoras "toros"
- Quinientos palés de plástico para carga dinámica
- Treinta containers para suministro de hielo
- Servicio palés de madera para carga estática (un solo uso)
- Suministro de film para la paletización y protección de la carga

Todos estas acciones posibilitaron la obtención de la Denominación de Calidad.



VENTAJAS DE UNA DENOMINACIÓN DE CALIDAD

Denominación de Calidad es el nombre que se utiliza para designar a un producto agrícola, o un producto alimentario que es originario de una zona geográfica concreta y que tiene una calidad, una reputación, o alguna otra característica atribuible a este origen geográfico. Y que, además, la producción y/o la transformación y/o la elaboración del mismo, se realiza en la zona geográfica delimitada.

Las Denominaciones de Calidad que se rigen por el Decreto 33/1983, de 10 de febrero (DOGC nº 307), se convalidarán a Indicación Geográfica Protegida (IGP), previa adaptación a la E.N. 45011.

Para que a un producto alimentario se le pueda atribuir una Denominación de Calidad, es imprescindible cumplir previamente los siguientes requisitos básicos:

- Tener una procedencia determinada y controlada
- Que el producto sea obtenido

mediante métodos de producción y elaboración típicos.

- Tener características diferenciales respecto de otros productos similares.
- Ser de calidad elevada

El propio Reglamento del *Peix Blau de Tarragona* es restrictivo a este respecto, por cuanto aplica con rigor la autofiscalización que contempla en su articulado.

Por tanto, el Reglamento de la Denominación actúa de forma muy positiva en cuanto a la gestión de recursos, en los siguientes aspectos:

- Control de tallas mínimas
- Pesca de alba
- Control de calidad, por parte del Consejo Regulador
- Control de calidad, por empresa externa de reconocida solvencia (Calitax)

En el aspecto socio-económico, quiero remarcar la importancia de la Denominación de Calidad en la macroeconomía del sector de cerco, con importantes aumentos de los precios de cotización en lonja de las capturas, lo que ha incentivado a los productores a mejorar notablemente las estructuras productivas.

Asimismo ha aportado seguridad y estabilidad a un sector muy sensibilizado por las fluctuaciones del mercado. Hasta tal punto que yo diría que fue determinante para que el propio sector conociese las posibilidades reales de futuro que tenía a su alcance.



CONCLUSIONES FINALES

Como conclusión final, cabe destacar algunos puntos básicos, teniendo en cuenta la experiencia de estos nueve años de aplicación de la Denominación de Calidad y los óptimos resultados socioeconómicos obtenidos por el sector de cerco; por lo que debería extrapolarse a otros sectores productivos del sector pesquero español. Creo que es una iniciativa para apoyarla desde todos los ámbitos de la

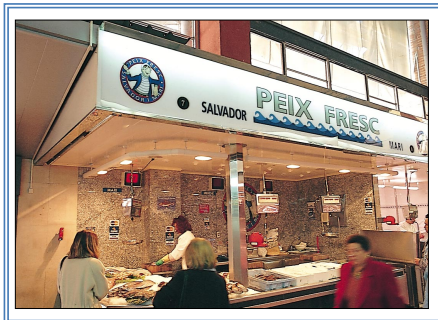
sociedad, pues en mi opinión, el presente de la pesca de la sardina, su posterior comercialización y elaboración están atravesando unos momentos delicados y con muchas incertidumbres para el futuro inmediato.

No obstante, como presidente de Agrupesca, asociación en la cual llevamos diez años comercializando el *Peix Blau de Tarragona* hemos constatado que es imprescindible tomar conciencia de que debemos actuar sobre dos criterios básicos: gestión de recursos y gestión de producto.

• GESTIÓN DE RECURSOS

Ineludiblemente debe contemplar la situación actual que nos sitúa los stocks de la biomasa fuera de los límites de seguridad biológica causada, en parte, por la sobreexplotación de los recursos pesqueros. Debemos implicar al sector en una gestión responsable de los recursos autorenovables, como única salida que asegure la explotación sostenible del sector en el futuro.

Hemos defendido, y seguiremos defendiendo con todas nuestras fuerzas, la compartimentación de la plataforma continental mediterránea española para evitar



los abusos, que sistemáticamente, venimos sufriendo por los buques de bandera de conveniencia y por los de pabellón español que usan puertos de conveniencia.

• GESTIÓN DEL PRODUCTO

Debemos acometer políticas comerciales más responsables que aporten valor añadido a la comercialización y a la elaboración en base a dos criterios concretos: identificación del producto

e información al consumidor, para establecer un vínculo entre el consumidor y el producto que nos permita inducir al consumo nacional frente a las masivas importaciones, por lo que es vital concienciar del hecho diferencial entre nuestra producción y la foránea.

Para acometer todas estas acciones, encaminadas a mejorar la captura y la comercialización de la pesca, es necesario crear elementos de globalización del sector productor-distribuidor.

La interprofesionalización es un nuevo elemento que deberíamos contemplar en los planes de futuro como una herramienta de trabajo, porque la tendencia de las nuevas políticas macro-económicas apunta claramente en esta línea.

En definitiva, creo que la pesca tendrá un gran futuro si acometemos cambios estructurales adecuados a las nuevas coyunturas emergentes, ya que como producto primario aporta economía al consumidor y riqueza en nutrientes, por todo ello vale la pena que trabajemos por el bien de la pesca en general; porque pesca responsable más comercio responsable es igual a pesca con futuro. ■



MAYORISTAS DE PESCADO Y MARISCO FRESCO Y CONGELADO



gestión, elaboración servicio, s.a.

Mayoristas consignatarios de pescados y mariscos, vivos, frescos y congelados

IMPORT-EXPORT
de todos los productos del mar

Mercat del Peix
Casillas, 48-49-53-64
Mercabarna
08040 BARCELONA
Tel.: 336 29 11* (de 24 a 8 h.) - Fax: 336 21 64
Télex: 97830 BRR-E

Oficinas y frigorífico:
GES, S.A.
Longitudinal, 9, bloque 7, mód. 1
Mercabarna
08040 BARCELONA
Tel.: 335 98 00* (de 8 a 14 h.) - Fax: 336 42 58

