

Initiatives in quality

Iniciativas de calidad

HAKE AND MONKFISH TO BE VIPS

The Port of Vigo Shipowners' Cooperative – ARVI – is collaborating with the local Port Authority in a study to analyse the viability of creating a label, for commercial distribution, to identify extra quality fish. The initiative was announced in May last, by Abel Caballero, Chairman of Vigo's port, with the coordination and management of Carlos Losada, Head of the Exploitation and Trade Management Department. Heads of ARVI are open to following up the project, on a participatory basis and, for the moment, have already taken the decision for organization representatives to take part in one of the work groups commissioned with the initiative. The University of Vigo, via the Technical College of Industrial Engineers (AECOC), an organization devoted to harmonizing food product labelling, the Regional Government of Galicia through the Health Department in Vigo and the Spanish Ministry of Agriculture and Fisheries are, along with the Port Authority and ARVI, the official bodies backing the creation of the label at technical and institutional level. Losada explained to Pesca Internacional in May last that, "it could only be the producers who are to select on board from their own catches, fish to be labelled as extra quality. At that point, a barcode is set up to inform the trade chain and consumers of the name of the ship catching the fish, the date, area, where and when it was landed, as well as destination, type and weight, not forgetting sell by date. In fact, it is a matter of adding to the demands of traceability the added value that can be contributed by the experience of the fishermen in selecting, handling and presenting individuals".

In the course of a formal meeting between Ramiro Gordejuela and Losada, the ARVI Chairman recalled how "just 30 or 40 years ago, we used to handle certain selected species with special care.

Merluza y rape serán pescados VIPs

ARVI, Autoridad Portuaria y la Universidad de Vigo analizan la viabilidad de crear una etiqueta de calidad extra y un envase para una selección de pescado

Escribe Adrián A. Novoa

La Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo –ARVI–, colabora con la Autoridad Portuaria local en un estudio para analizar la viabilidad de crear una etiqueta destinada a identificar, para su distribución comercial, al pescado de captura de calidad extra. La iniciativa fue anunciada en mayo pasado por **Abel Caballero**, presidente del puerto vigués, y su coordinación y gestión están a cargo de **Carlos Losada**, jefe del departamento de Explotación y Gestión Comercial. Directivos de ARVI están dispuestos a realizar un seguimiento participativo del proyecto y, de momento, ya adoptaron la decisión de que representantes de la organización participen en uno de los grupos de trabajo que llevará adelante la iniciativa.

La Universidad de Vigo, a través de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales, AECOC, una organización dedicada a la armonización de etiquetado de productos de alimentación, la Xunta de Galicia, por medio de la delegación de Sanidade en Vigo y el Ministerio de Agricultura y Pesca español son, además de la Autoridad Portuaria y ARVI, las entidades y organismos que respaldan técnica e institucionalmente la creación de la etiqueta. **Losada** explicó a **PESCA INTERNACIONAL** en mayo pasado que "no pueden ser otros que los propios productores quienes seleccionen a bordo, entre sus capturas, aquellos pescados que serán etiquetados como de calidad extra. En ese momento comenzará a elaborarse un código de barras que informará a la cadena comer-



Nerea Otazo

cial y a los consumidores del nombre del barco que realizó la captura, la fecha, la zona, donde y cuando se descarga, además de su destino, categoría y peso y, naturalmente, la fecha de caducidad. En realidad, se trata de añadir a las exigencias de la trazabilidad, el valor añadido que puede aportar la experiencia de los pescadores para la elección, manipulación y presentación de los ejemplares".

Durante un encuentro informal entre **Ramiro Gordejuela** y **Losada**, el presidente de ARVI recordó que "hace 30 ó 40 años manipulábamos ciertas especies seleccionadas con un mimo especial. Prácticamente los ejemplares no entraban en contacto con las manos de los operarios y los disponíamos de manera visualmente atractiva en cajas. Era una forma de añadir artesanalmente valor a nuestras capturas y daba resultado: los precios que obteníamos de la hostelería vasca, algunos de nuestros clientes

de entonces, eran más altos que los que sacábamos por el resto de las capturas". En realidad, el programa de etiquetado que impulsa el puerto de Vigo tiene como una de sus principales referencias esas estrategias comerciales de los pescadores gallegos, reconoce **Losada**.

Un producto de prestigio

Los máximos directivos de ARVI, **Ramiro Gordejuela**, el director gerente **José Ramón Fuertes** y los gerentes adjuntos **José Antonio Suárez-Llanos** y **Reinaldo Iglesias** coinciden en que las especies más adecuadas para iniciar este proyecto son la merluza y el rape que capturan la flota de ANA-SOL en las aguas comunitarias de Gran Sol. Para garantizar su frescura, uno de los principales aspectos que demandan los consumidores, es que los ejemplares deberán proceder de los últimos lances. Para otras especies más pequeñas,

Iniciativas de calidad

Initiatives in quality



se estudiará la posibilidad de diferenciar cajas o lotes con la etiqueta. Aunque un dispositivo electrónico garantizará a comercializadores y consumidores que durante la captura, conservación y transporte del pescado se han observado un conjunto de exigentes normas, la calidad extra de los productos estará avalada por la Lonja del Puerto de Vigo y también por la entidad de sus socios en este proyecto.

Las crecientes dificultades en el acceso a los caladeros por parte de la flota pesquera gallega, sumada a la modalidad de primera venta en lonja del pescado, que hace difícil a los armadores aplicar estrategias comerciales eficaces para mejorar los precios, han sido algunos de los principales factores tomados en cuenta por los promotores, a la hora de tomar la decisión de impulsar esta iniciativa. Ningún productor ignora que el problema no es pescar más, sino vender mejor. ↓

The individual fish were barely touched by the operators and we would arrange them in the boxes to be visually attractive. It was a way adding value to our catches and it gave results: the prices we obtained in the Basque catering trade, one of our customers at the time, were higher than any we could raise for the rest of the catches". The fact is that the labelling promoted in the Port of Vigo takes these trade strategies, thought up by the Galician fishermen, as one of their main points of reference, Losada pointed out.

A product with prestige

The heads of ARVI, Gordejuela, the Managing Director, José Ramón Fuertes Gamundi and the Deputy Managers, José Antonio Suárez-Llanos and Reinaldo Iglesias, all coincide in the fact that the most appropriate species for starting up this project are hake and monkfish caught by the ANASOL fleet in the community waters in Grand Sole. In order to guarantee their freshness, one of the main aspects called for by the consumers, is for the individual fish to come from the last catches. In the case of other smaller species, ways of differentiating between boxes or batches with the labelling are to be looked into. Although an electronic device will guarantee traders and consumers that while the fish is being caught, preserved and transported, a series of stringent requirements are enforced to give the product the extra quality guaranteed by the Port of Vigo Fish Exchange and by their partners in this project. The increasing difficulties in accessing fishing grounds by the Galician fleet, in addition to the type of first sale at the fish exchange, that make it difficult for shipowners to apply efficient trade strategies to improve prices, have been some of the main factors taken into account by the promoters of the project in terms of decisions on how to promote this initiative. No producer overlooks the fact that the problem is not a matter of catching more, but about selling better.

INFORMACIÓN = CALIDAD

Carlos Losada aspira a que las merluzas y los rapes etiquetados y envasados individualmente, se conviertan para la hostelería, puntos de venta especializados y, finalmente, consumidores particulares "en un producto que tenga la misma consideración social que una botella de buen vino o la que poseen algunos exclusivos productos

de alimentación demandados por los aficionados a la buena mesa. Lo más importante ya lo tenemos: la experiencia de los armadores y la calidad extra que se puede obtener, con una cuidada selección a bordo, de las capturas manipuladas con una dedicación especial".

Las propiedades nutritivas de cada especie, los positivos

efectos que tiene su consumo para la salud, sugerencias de elaboración gastronómica, garantía de que el pescado ha sido capturado mediante prácticas de pesca responsable y respetuosas con el medio marino, son otras de las informaciones que los promotores del proyecto aspiran a que se incluyan en la etiqueta de calidad. ↓

EN

INFORMATION = QUALITY

Carlos Losada would like to see hake and monkfish individually labelled and packed for the catering trade, specialized sales points and, finally, for private consumers becoming "a product given the same social consideration as a bottle of good wine or with the same prestige

as some exclusive food products enjoyed by gourmets. We already have what is most important: the experience of the shipowners and the extra quality that can be achieved, with a careful selection on board, of catches handled with special dedication".

The nutritional properties of

each species, the positive effects for our health, suggestions for preparing, the guarantee that the fish has been caught by responsible fishing practices that respect the marine environment, are other details that the project promoters intend to include in the quality labelling.