

EXTRACTIVE FISHING: HEALTH AND FOOD SAFETY

The alarm raised by the doubtful hygienic and sanitary conditions of some species such as catfish, provide food for thought on the necessity of controls of the massive imports of this product from Vietnam; the sale of which is banned in the United States. At the same time, experts defend the health benefits obtained from wild fish subject to stringent controls. Laura Pastoriza from the Vigo Marine Research Institute presents a paper by the Fisheries Products Technological Group which has the job of guaranteeing greater stability, quality and safety of products from extractive fishing and aquaculture. On the other hand, José Antonio Suárez-Llanos, deputy general manager of the OPPC-3 and OPPF-4 talks about the role of the fishing fleet in the supply of healthy food.

Pesca extractiva: salud y seguridad alimentaria

La voz de alarma provocada por las dudosas condiciones higiénico-sanitarias que presentan especies como el panga invita a la reflexión sobre la necesidad de controlar las importaciones masivas de este producto, procedente de Vietnam, cuya comercialización está prohibida en EE.UU. Al mismo tiempo, expertos defienden los beneficios que para la salud reporta el pescado salvaje, sometido a un estricto control. **Laura Pastoriza**, del Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo, da a conocer el trabajo del Grupo de Tecnología de Productos Pesqueros, que se encarga de garantizar una mayor estabilidad, calidad y seguridad de los alimentos procedentes de la pesca extractiva y de la acuicultura. Por su parte, **José Antonio Suárez-Llanos**, gerente adjunto de la OPPC-3 y OPPF-4, aborda el papel de la flota pesquera en el suministro de un alimento saludable.

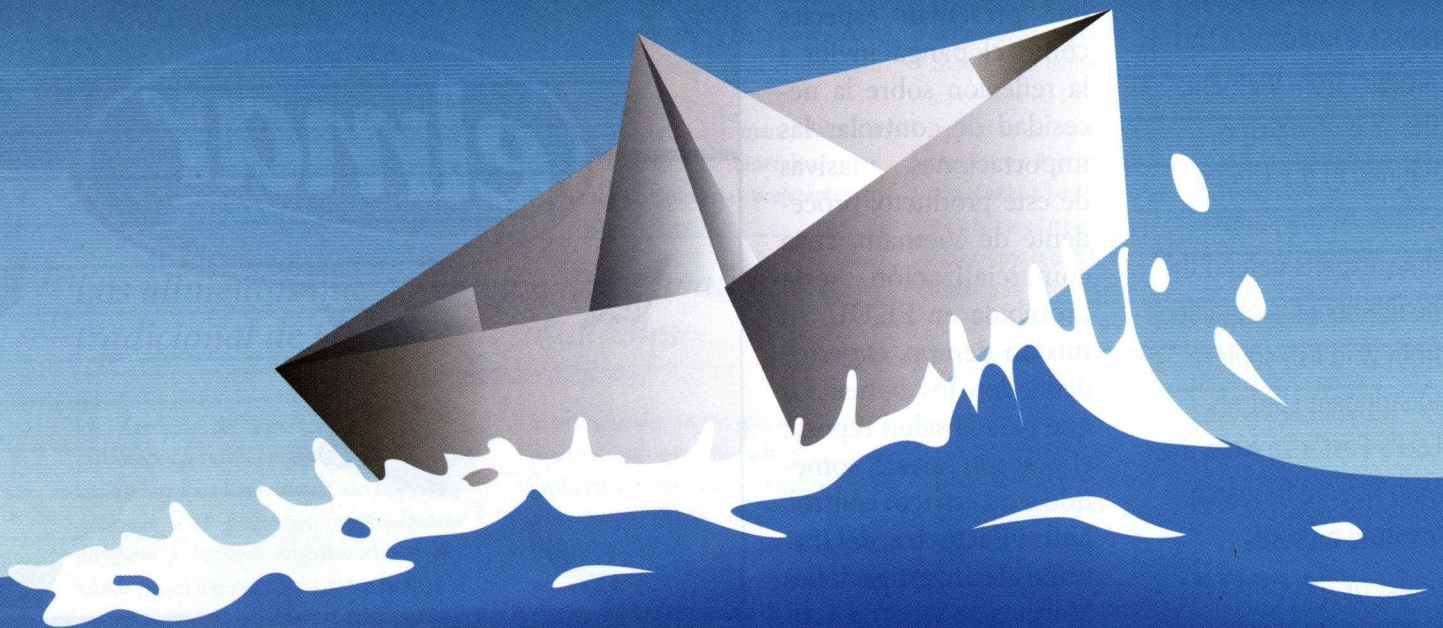


ATENCIÓN AL CLIENTE: 902 115 426



Unidos en una mutua para lograr seguridad

EL RIESGO DE LA PESCA NO DEBE CONVERTIRSE EN AVENTURA



Navegación pesquera, Aparatos radio electrónicos, Aparejos,
Seguros Pesca, Desembolsos, Equipaje Tripulaciones, etc.

**SOCIEDAD DE SEGUROS
MUTUOS
MARITIMOS DE VIGO**

Desde 1896

Edificio "Virxe do Carme", 1º izq. Dársena Puerto Pesquero. El Berbés. 36202 VIGO
Tel. (986) 432 933 - Fax. (986) 437 047 - e-mail: smutuos@ctv.es

Forum

El Foro



José Antonio Suárez-Llanos.
Gerente adjunto de la OPPC-3
y la OPPF-4

THE FLEET SUPPLIES HEALTHY FOOD

José Antonio Suárez-Llanos,
deputy general manager of
the OPPC-3 and OPPF-4

For 15 years many scientific reports have shown that the consumption of fish is very healthy for the human being. Eating fish implies not just a supply of proteins but also a high content of polyunsaturated omega-3 fats which are abundant in oily fish as well as wild white fish. It is therefore essential to maintain the Spanish fleet as supplier of healthy food and that all policies aimed at protecting resources be directed towards guaranteeing food sovereignty as occurs in most developed countries such as the USA, France or Germany. The object is to provide our children with the quality of fish that our fleet, through experience, is capable of giving and has demonstrated with day by day improvements in quality by the development of new technologies and methods. What is needed is that the consumer be fully aware of the characteristics of wild fish, both fresh and frozen on-board, so that comparisons can be made with other fish products from other sources such as Asia where it has been fully demonstrated that the content in omega-3 and proteins is much lower than in wild fish.

La flota suministra un alimento saludable

Desde hace 15 años, diversos informes científicos han demostrado que el pescado es muy saludable para el ser humano. La ingesta de pescado, supone, además de un aporte de proteínas, un alto contenido de grasas poliinsaturadas (Omega-3), que alcanza niveles muy importantes en el pescado azul pero que también se da en el pescado blanco salvaje.

En este sentido, es fundamental mantener la flota española como suministrador de un alimento saludable y que todas las políticas de protección del recurso y, sobre todo, de protección de los pescadores, estén encaminadas a garantizar la soberanía alimentaria como hacen los países más desarrollados como EE.UU., Francia o Alemania. La finalidad es dar a nuestros hijos una calidad en el pescado que nuestra flota, por su experiencia, está preparada para ello y así lo ha demostrado, porque cada día la calidad es mejor, con el desarrollo de nuevos métodos y nuevas tecnologías.

Lo que hace falta es que el consumidor conozca claramente esas características del pescado salvaje, tanto fresco como congelado a bordo, para que las pueda comparar con otros pescados de otras procedencias, como Asia, en los que está más que demostrado que la calidad y el contenido en proteínas y Omega-3 es muy inferior a la del pescado salvaje. ⚓

Mariscos Linamar S.L. empresa gallega dedicada a la depuración, elaboración y comercialización de moluscos vivos ha obtenido tras un motivante proceso de implantación tutelado por Gallega de Consultores & Auditores S.L. y posterior auditoría de la mano de Bureau Veritas Certification, S.A. las certificaciones ISO 22000 referente a un sistema de Gestión que nos garantiza la seguridad alimentaria; ISO 9001 enfocado al cumplimiento de los requisitos de calidad de nuestros clientes y la Norma International Food Standard IFS (Nivel Alto) que nos permite obtener la máxima calidad y seguridad en nuestros procesos de fabricación y manipulación de productos con marca de distribuidor. La empresa se convierte así en la primera compañía de su sector en obtener este título en Europa, uno de los más importantes en materia de seguridad alimentaria a nivel Europeo para proveedores de la cadena alimentaria.

Jacobo De Nóvoa Fernández, Responsable de línea Productos de la Pesca y Acuicultura de Bureau Veritas, hace entrega a Lina Solla, propietaria y gerente de Mariscos Linamar S.L. dichas certificaciones, en un acto organizado en las instalaciones de la empresa en el Porto de Tragove de Cambados (Pontevedra).



Mariscos Linamar S.L. inició su actividad en el año 1998 y en la actualidad es una de las empresas más innovadoras en la elaboración y comercialización de moluscos vivos envasados en atmósfera protectora, que el consumidor puede encontrar en los lineales de fresco de cadenas de alimentación. Actualmente, además de la presencia en el mercado nacional, la empresa exporta sus productos a países del resto de Europa, como Portugal, Francia, Alemania, Italia, Grecia y Rusia, entre otros.

La empresa destaca además por su continuo empeño en I+D+I desarrollando productos nuevos en envases más cómodos y reciclables para el consumidor, con distintos tamaños para familias pequeñas (1/4kg, 1/2kg) y para familias más numerosas (1 y 2kg) alcanzado incluso la distribución al canal Horeca a través de envases de mayor volumen (5 Kg).

Todas estas certificaciones constatan sin duda el alto nivel de profesionalización de Mariscos Linamar, S.L. así como su preocupación por la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos a lo largo de la cadena de distribución.

Para más información: calidad@grupolinamar.com



producto vivo
envasado en atmósfera protectora



**VISÍTANOS EN CONXEMAR
EN EL STAND I-40**

