

# CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS

*por*

*Gabriel Ocaña*

Vicesecretario General del F.R.O.M. MAPA.

En principio, quiero presentarme y que conozcan Vds. también al Organismo donde presto mis servicios. Ocupo el cargo de Vicesecretario General del FROM. El FROM son las siglas de un Organismo Autónomo de carácter comercial, integrado en el Ministerio de Agricultura, que es Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos y adscrito a la Secretaría General de Pesca Marítima. Entre la funciones del Organismo, reguladas en el Real Decreto 950/1997, cabe destacar la de asistencia a las entidades asociativas pesqueras, en aquellos temas puramente comerciales y asociativos, y, como no, dentro de esa asistencia, también está el apartado de calidad, que es el que les voy a comentar esta tarde.

Voy a empezar a comentarles un proyecto que se está realizando desde el FROM, y en concreto lo está llevando mi Servicio, en el marco también del concepto de mejora de calidad sobre envases.

Sobre este tema, en razón un poco de la idea de esa asistencia técnica que nosotros debemos dar a las entidades asociativas pesqueras, ya sean cofradías de pescadores, cooperativas, asociaciones extractivas u organizaciones de productores de corte comunitario, también está el tema de los envases de pescado, toda vez que los mismos suponen un mejora de las condiciones de comercialización de los productos pesqueros. Como Vds. también, los especialistas en sus países dentro del sector pesquero conocen, el sector pesquero en el caso español con más motivo, como digo yo nació prácticamente dentro de una caja de pescado de madera. En España, el uso de la madera para el envase de pescado no está

prohibido, lo que sí está prohibido es la reutilización del mismo. Bien, se utiliza envase de madera nueva, si bien nosotros pretendemos que el sector pesquero y el sector comercial vayan conociendo otras fórmulas de comercialización, porque entendemos que deberíamos de conseguir un envase que mejorara más la calidad de los productos pesqueros, y en ese "más" va, no solamente el propio diseño del envase, sino también las condiciones de utilizar sólo un envase, o lo que es lo mismo, que el mismo envase que se utilizaba o que se utiliza en la embarcación sea el envase que pasa a subasta en lonja de pescados en primera venta. Ese mismo envase debe ser utilizado, sin tocar el producto pesquero, por el mayorista exportador. Posteriormente, con su transporte en camiones a los Mercas, es utilizado por el mayorista de Merca y terminaría su ciclo o su recorrido en el detallista o en la tienda de pescadería. Por qué, porque el envase de madera, en algunos casos es un envase excesivamente grande; se tiende a dividir la mercancía que contiene ese envase en otros de inferior tamaño, de tal manera que lo que se está haciendo es dándole un trasiego al propio producto que entendemos que perjudica la calidad del producto pesquero.

Hace un año y medio empezamos con este proyecto. La verdad es que no ha sido nada fácil porque solamente en el mercado español encontrábamos, mejor dicho, perdón, teníamos conocimiento tan sólo de dos tipos de envases: el envase de madera, al que antes me he referido, y el envase de plástico de multiuso. Hablábamos de un envase de una media de entre 800, 900 pesetas, al cambio serían unos 6 dólares, aproximadamente, y veíamos que no cumplía, sobre todo el envase de plástico, las necesidades que estábamos intentando satisfacer para el sector, como era que el envase que había salido de una embarcación, llegando al sector detallista y ahí terminara su existencia y no volviera al sector pesquero, el sector en origen. Empezamos a averiguar, y manteniendo multitud de contactos y multitud de reuniones, llegando incluso hasta visitar una fábrica de envases en Holanda, bueno pues vimos muchos envases entre los cuales elegimos estos tres materiales: plástico; cartón con plástico en ambas caras, a efectos de evitar el agua y la humedad, otro envase que está dentro de un proyecto Comunitario, el Proyecto LIFE, en el que se ha probado plástico con materia orgánica en el interior; en este caso concreto es cáscara de arroz.

Nosotros, en todo caso, sí quisimos, a efectos también de aprovechar la posible implantación de envases, de nuevos envases, que también beneficiaran, además de a la calidad, a las situaciones de transporte, sobre todo el transporte por carretera, desde los mercados de origen hasta los mercados de destino que serían mayoritariamente los Mercas, en cuanto a que fueran envases con unas dimensiones únicas y que admitieran su total paletización, es decir, fueran integrados en las medidas del palét europeo, que es de 1,20 cm. x 0,80 cm, al objeto de rentabilizar, al máximo posible, el sistema de carga y descarga en las cajas isotérmicas de los camiones.

Un poco también por la idea de asistencia de que hablábamos antes, quisimos llevar a cabo por nuestra cuenta, hablamos de dinero público, evidentemente, la experiencia de, una vez visto físicamente el envase decir, bueno, bien, como os podéis imaginar, cada fabricante dice que su envase es el mejor, que soporta cualquier condición que pudiéramos imponer al envase, y que, dada la conversación, el resto de envases no cumplía los objetivos. Lógicamente no hicimos caso de los comentarios de cada fabricante, sino que, en razón de nuestra experiencia, hicimos un concurso público, porque no olvidemos que somos Administración Pública, donde, mediante su correspondiente Pliego de Prescripciones Técnicas, se decía qué mínimos deberían de tener los envases que, en este caso, el FROM deseaba adquirir. En total se compraron 11.000 envases de cada uno de los modelos; se seleccionaron hasta 11 puertos distintos y con pesquerías o con especies pesqueras también distintas, para probar todas las situaciones que se podían dar dentro del sistema tanto de pesca como de comercialización, es decir, tanto en barco como, posteriormente, en los puertos y en los mercados.

Ahora mismo estamos todavía en fase de prueba; aquéllos que conocen en profundidad el sector pesquero saben que el sector pesquero es bastante variopinto, es difícil, tiene sus costumbres, como decía, nació en un envase de madera, y curiosamente nos encontramos que en unos puertos esta caja gusta más, creen que es la más apropiada; esta caja, en otros casos, es la más apropiada, y en éste otros casos, y hay ya otros puertos que dicen que ninguna de las tres cajas vale para sus necesidades. Nosotros no creemos que sea así, pero para que veamos un poco todos cuál es la idiosincrasia del sector pesquero. En todo caso, como decía, no se ha terminado la prueba y esperemos sus resultados.

Paralelamente se confeccionó una encuesta que deberían realizar personalmente y llenar o contestar cada uno de los armadores que probó el envase, y luego, posteriormente, se haría una encuesta por parte del FROM, en el sector mayorista exportador de puerto, y en el sector mayorista de Merca, con los mayoristas de pescado de Merca-Madrid.

¿Cuál es nuestra función sobre este asunto?. Pues nuestra función, una vez que se haga esa encuesta es hacer un resumen, posteriormente se hará un informe, y ese informe, además de publicarlo en la prensa especializada que tenemos del sector pesquero en España, se le remitirá a cada una de las entidades asociativas, que tenemos alrededor de 300 en España, para que conozcan cuál es la prueba que se ha realizado, sin que en todo caso, o en ningún caso, el FROM se decante por ningún envase; no queremos nunca decir que éste es le mejor, o éste es el peor, o éste es mediocre. Se trata simplemente de ponerle a disposición del sector, en principio, sector pesquero y sector comercial, cuál es la investigación que se ha realizado y cuáles son los resultados. A partir de ahí, estamos en una economía libre de empresa, y cada empresario podrá elegir cualquiera de estos tres envases, o cualquier otro.

En principio, lo que sí se pretendía era que en ningún caso el propio sector realizara pruebas sobre algo absolutamente novedoso y que jamás había probado, pruebas que, evidentemente, le iban a costar el dinero, porque estamos hablando de que una caja de éstas vale aproximadamente 1,25 dólares al cambio. Pero claro, el sector cuando quiere probar algo no compra dos cajas ni compra cien, compra 3.000 ó compra 10.000 ó compra 100.000, como en algunos casos yo he tenido que tener alguna llamada dentro del sector pesquero diciendo: oiga, cuándo puedo yo comprar las cajas, es que yo quiero comprar 100.000 cajas. A este respecto mi consejo, como Administración, evidentemente es que Vd. las puede comprar cuantos quiera, lo que pasa es que yo creo que es más aconsejable que el dinero para hacer la experiencia lo invierta la Administración a que lo pueda malgastar Vd., es un poco la pretensión ¿no?.

Bien. Hecha esta introducción con este proyecto que viene realizando el FROM, y que todavía, como digo, lamentablemente no les puedo dar los resultados finales, les voy a hablar un poco más del concepto de calidad, aunque no quisiera incidir extremada-

mente en aspectos sanitarios. Los aspectos sanitarios vamos a darlos por sobreentendidos; vienen regulados en normativas Comunitarias, de hecho, la Directiva 493/91 determina cómo es la manipulación y condiciones que deben de tener los establecimientos y puntos de venta de productos pesqueros, supongo que Vds., en algunos casos, como países exportadores hacia la Unión Europea de sus producciones han de cumplir las mismas condiciones, evidentemente, y supongo que las conocen sobradamente. En todo caso, si me voy a referir a esa Directiva en su vertiente de la calidad, no como, ya digo, no como calidad higiénico-sanitaria, sino más bien como efectos que redundan en mayor calidad, digamos "calidad comercial del producto". Lógicamente, quizás con una extremada higiene, todas las condiciones higiénico-sanitarias se pueden cumplir, sin embargo, no cabe duda, vamos, por lo menos así lo entiendo yo, que hay determinados factores que inciden dentro de la calidad, la calidad comercial, que a mi juicio, es el paso siguiente al cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos pesqueros previstas reglamentariamente..

En cuanto a calidad, como tal, la Comisión, desde hace más de 10 años está generando ideas, es decir, qué se hace con la calidad, qué y cómo se deben de propiciar medidas para los estados miembros, a efectos de redundar en la calidad de los productos pesqueros. Todo ello por algo que también es importante, nuestra capacidad extractiva, a nivel de Unión Europea, cada día se ve más limitada, se exige, con más frecuencia y con mayor número, la formalización de convenios de pesca entre la Unión Europea y países terceros, y al productor comunitario realmente qué le queda, pues le queda esa deficiencia en cuanto a aportación de producción, porque no hay más pescado, cómo obtener una mayor renta. Entonces, ese es el eje un poco incitador de la Comisión en cuanto al mantenimiento de rentas de los sectores productores y comerciales, vía no incrementos de producción, sino, vía incremento de calidad y mejora de presentación del producto pesquero. Ya en 1.991 se hizo un primer documento que era una reflexión sobre qué pensaba la Comisión sobre el concepto de calidad para el sector pesquero, porque también es verdad que el sector agrario, en cuanto a dicho concepto de calidad está mucho más avanzado que el sector pesquero, de hecho, en cuanto a la situación española, actualmente no existe ningún certificado de reconocimiento de

calidad para ningún producto español, en términos comunitarios, en aplicación de los Reglamentos 2081/92 y 2082/92. O, lo que es lo mismo, realmente la Comisión, actualmente, casi está esperando a que los Estados miembros le digan qué conceptos o qué parámetros son los que deben de componer un poco la calidad.

Como decía anteriormente, a nuestro juicio, la calidad ya no es el cumplimiento estricto de normas higiénico-sanitarias, sino que más bien está encaminada a lo que es el consumidor, es decir, cómo el consumidor ve nuestro producto; cuáles son los hábitos de consumo; cómo se deben de satisfacer esas necesidades de consumo y de calidad del producto pesquero y, a partir de ahí, cómo la Comisión o la Unión Europea puede favorecer esas acciones de calidad. Hasta ahora, sólo hay dos Reglamentos Comunitarios, como decía antes, el 2081/92, y el 2082/92, que se refieren a la protección de indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. Yo supongo que ya en alguna otra intervención anterior les han hablado de las denominaciones de origen de productos agrarios. Es bastante similar, de hecho, el título de estos dos Reglamentos siempre termina lo mismo: productos agrícolas y alimenticios. Esta fue una de las primeras dudas, no se hace referencia al producto pesquero, y hubo que sacar la conclusión de que el sector pesquero, o los productos pesqueros estaban incluidos en estos dos Reglamentos a través del Tratado de Roma, que cuando habla de productos agrícolas se refiere a productos agrícolas y pesqueros.

El Reglamento 2082/92 es la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios. Este último define qué se entiende por características específicas, en este caso vamos a hablar de producto pesquero. Lo define así: "**el elemento, o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio, léase pesquero, se distingue claramente de otros productos similares pertenecientes a la misma categoría**". Las características específicas no podrán limitarse a la composición cualitativa o cuantitativa, o a un modo de producción definidos por la normativa comunitaria, es decir, ya estamos por encima de las condiciones higiénico-sanitarias, por normas establecidas por organismos de normalización o por normas voluntarias, no obstante, esta disposición no se aplicará cuando la normativa nacional o la norma de que se trate haya sido establecida para definir las

características específicas de un producto. Y el Reglamento 2081/92, cuando se refiere a indicaciones geográficas y denominaciones de origen, realmente estamos hablando, para que nos entendamos un poco en un lenguaje más llano y menos técnico, de marcas dentro del sector pesquero.

Sobre todo, la denominación de origen es el nombre, se le vino a definir como el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país que sirve para designar a un producto agrícola o a un producto alimenticio, que tiene que ser originario de dicho país, de dicha región, y cuya calidad o características se deban fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico con que sus factores naturales y humanos y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada. Y, por otro lado, la indicación geográfica, que es otro tipo de certificación, la define como el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país que sirve para designar un producto agrícola o pesquero originario de dicha región, de dicho lugar determinado, o de dicho país, y que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico. Quizá, como novedad de estos dos Reglamentos, porque Vds. se podrán preguntar, bueno, este señor nos está contando algo que sólo les vale para ellos, para los Estados miembros de la Unión Europea.

En cada uno de los Reglamentos citados hay un artículo que viene a decir lo siguiente: Sin perjuicio de los acuerdos internacionales, el presente Reglamento será aplicable a los productos agrícolas, o alimenticios, o pesqueros de un país tercero, siempre que:

- el país tercero esté en condiciones de ofrecer garantías idénticas o equivalentes a las que se mencionan para los estados europeos, de la Unión Europea,
- que exista en el país tercero un régimen de control equivalente al que se define en nuestro Artículo 10, se refiere a los controles de vigilancia e inspección del buen uso de ese distintivo o de esa certificación de calidad, y,
- que, por último, el país tercero esté dispuesto a conceder a los productos agrícolas o alimenticios que procedan de la Comunidad, una protección equivalente a la existente en la Comunidad.

A mi juicio, éstas, digamos, certificaciones de indicaciones geográficas y de denominaciones de origen y características específicas, que son tres sistemas distintos de acceder a un marchamo, a un label de calidad, también pueden ser utilizadas por terceros países, también yo creo que es el mismo sistema, igual que en el resto de normativa comunitaria que se aplica para terceros países, siempre y cuando existan unas garantías de control por parte de cada país tercero, y por su gobierno obviamente, exista una reciprocidad en condiciones, en el supuesto que haya productos que se envíen de la C.E.E. hacia ese tercer país.

En todo caso, realmente, ¿qué significa la obtención de una indicación geográfica o de una denominación de origen?. Significa algo relativamente sencillo, pero la verdad es que muy complicado. Muy complicado en el sentido, y los que aquí participan, que conocen el sector pesquero, yo creo que me darán la razón, de que realmente esto es la puesta en común de dos sectores que, de manera casi histórica, no han querido saber uno nada del otro, a pesar de estar absolutamente relacionados en su economía, y me estoy refiriendo al sector productor y al sector comercializador, ambos sectores puestos de acuerdo donde ellos mismos se dictan unas normas de control, gestión y seguimiento del grado aceptable de utilización de ese label de calidad.

Como decía, dicho así parece relativamente fácil, pero es complicado. Es complicado porque, supuestamente, ellos así lo entienden, en algunos casos tienen intereses contrapuestos; las actividades de uno no las conoce el otro y viceversa; pudiera parecer, en algunos casos, que son comportamientos estancos, pero quizás la línea comunitaria y, por supuesto, la línea nacional española, van por otro camino totalmente distinto como es la armonización y la conjunción de ambos sectores en pro de su producto. Por eso, quizás, ambos Reglamentos tienen una redacción similar en cuanto a un documento que tiene que constar en la petición del reconocimiento como denominación de origen, características específicas o indicaciones geográficas, como es la redacción, obviamente para su ejecución, la redacción de lo que se llama un Pliego de Condiciones. Pliego que viene a suponer, los términos de referencia de funcionamiento de ese órgano que va a controlar el buen funcionamiento del label de calidad que ambos se han impuesto, donde están descritos minuciosamente los métodos de producción,

elaboración, comercialización, condiciones no aptas para la comercialización, si bien son higiénicamente, o higiénica y sanitariamente aceptables, pero que, en todo caso, no es lo que desea esa agrupación de productores y comercializadores para su producto.

Me voy a permitir poner un ejemplo; en esos Pliegos de Condiciones hasta se ha de indicar el envasado de pescado, obviamente, y tal como he dicho antes, cualquier tipo de envase que reúna las condiciones para estar en contacto con productos alimenticios, es apto para transportar producto pesquero, y en el tema de la madera que sea de un solo uso tambien. Bien, pero esa agrupación, puesto que está defendiendo su producto y quiere darle una distinción de los demás, acuerda que su nuestro producto sólo se va a comercializar en envase, por ejemplo, de 6 Kg. Bien, dicho eso y acordado por el sector productor y el sector comercializador, la producción sujeta o el producto sujeto a comercialización de esa agrupación, sólo habrá de ser en el envase de los 6 Kg. que haya determinado, y no otro, y ningún productor, ni ningún comercializador podrá envasar y, sobre todo, ponerlo a disposición del mercado y del consumo, otro envase que sea distinto. Incluso en este Pliego, la Comisión, dice: bien, no solamente se va Vd., digamos, a autorregular su producción y su comercialización, que por cierto, en cuanto a términos de producción, también se ha de ser estricto, y estamos ya, quizá, en un paso más de que ya no todo lo que se saca del mar es pescado, sino, que es pescado y hay varios pescados, hay varias calidades y hay varios productos que interesan más y otros menos al sector consumidor. Y, por tanto, la valorización se hace desde la propia embarcación y con el trato y manejo que se realiza en la propia embarcación para que llegue en óptimas condiciones a los puntos de desembarco.

Pero, como decía, la Comisión no solamente quiere esa autorregulación, sino que, además, dice, no, pero Vd. designeme cuáles son los organismos de control externos a Vd., o a esa agrupación, porque no quiero que el control de riesgos, el control de utilización de su producción o de su label de calidad, solamente sea dicho por Vd., porque, evidentemente, lo lógico es que Vd. me diga que siempre va absolutamente y manifiestamente bien. Quiero que me lo diga un tercero ajeno, que lo va a pagar Vd., además, pero que me lo diga un tercero distinto a la propia agrupación interesada. E incluso llega a más, en cuanto a que la reglamenta-

ción comunitaria exige que por parte de cada estado miembro existan organismos de control distintos también, públicos, que ejerzan el control sobre esas certificaciones que la propia Comisión o la propia Unión Europea ha concedido en cada caso. Como decía, en el caso español se está arrancando; no es, he de confesarlo, no es nada fácil el cambiar ciertos conceptos dentro del sector comercial y sector extractivo pesquero, y ya existen siete proyectos que han iniciado su andadura, dentro del concepto de calidad, en los gobiernos autónomos, que yo creo que el otro día en Almería les hacíamos una referencia de cómo está .... el sistema administrativo español, a través de las distintas Administraciones Autonómicas donde están ubicadas esas producciones, se ha realizado ese pliego de condiciones, de que hablábamos antes, y se han establecido órganos de control, tanto externos como de la propia administración, si bien, en el caso concreto tenemos 4 en Cataluña, una es para el pescado azul, es boquerón, prácticamente, otra es para mejillón de Cataluña, otra es para la anchoa y sardina, y la otra es para otras. En la Comunidad Autónoma de Andalucía, que fue donde estuvimos el otro día, en Almería, bueno, Almería es una de las 8 provincias que tiene Andalucía, existen ya dos denominaciones de ámbito autonómico, solamente, una para la caballa y otra para otro túnido que es la melva, y en Galicia ya existe desde el año 92 un reconocimiento, digamos, autonómico para la producción de mejillón. Les recuerdo que Galicia es la productora del 90% de este producto en la producción española, que actualmente está cifrada en alrededor de 150.000 toneladas anuales.

Bien. Como digo, esos siete proyectos, ya hay cuatro de ellos que han solicitado su reconocimiento a través del estado miembro a la Unión Europea; suponemos que no tendrán ningún tipo de oposición por el resto de países, y si bien el procedimiento es largo, entendemos que a primeros del año 99 donde serán reconocidos. Quizá ahí nos hemos encontrado, en razón un poco de la experiencia ya más dilatada del sector agrario, con un pequeño incidente: ¿y un pescado, cómo se distingue de otro?. Esa es una pregunta, que en términos agrarios es difícil de responder, dado que en principio "todo es pescado", si todo es boquerón, por ejemplo, o es sardina, todas las sardinas, evidentemente han cumplido sus condiciones higiénico-sanitarias, ¿cuál es la necesidad o por qué hay que distinguir unas producciones de otras?. Bien, la única

distinción, evidentemente, todas las sardinas una vez que se pescan en el mar, todas son iguales, eso está claro o, por lo menos, todas tienen el mismo grado de frescura, talla, por supuesto, etc., etc., bien, y si llega a puerto, todas vienen igual, todas valen igual y todas son reconocidas por el consumidor de la misma forma. Ahí es donde está, quizá, la diferencia entre el sector agrario y sector pesquero en cuanto a que, efectivamente, son iguales pero determinado tratamiento, y era quizá un poco la extensión de mi conferencia en cuanto a tratamiento de productos, el tratamiento, y Vds. lo saben mejor que yo, el tiempo y la temperatura son factores determinantes en la pesca y en el producto pesquero porque es fácilmente deteriorable, y quizá a partir de ahí en cuanto a qué condiciones son las de manejo, qué condiciones son las de tratamiento, qué condiciones son las de envasado, de refrigeración a bordo, de manipulación en origen, de manipulación en camión, de manipulación y tratamiento de frío adecuado en el sector mayorista, todo eso hace, todos esos conceptos hacen que el mismo producto que salió del mismo barco o de embarcación muy pareja, o de la misma zona, y lleguen los dos al mismo detallista o al mismo comerciante minorista, uno evidentemente va a valer más que el otro, y eso es lo que, en todo caso, debemos de informar al consumidor a través de estos label de calidad.

Por último me quería yo referir, a pesar de que no me va a dar tiempo a todo a referirles una situación vivida en España hace 4 años. Vds. sabrán, oirán en su momento y verán por los medios de comunicación el conflicto que se planteó entre la flota española y la flota francesa en cuanto a la captura del bonito del norte. El sector productor español lo captura con arte selectiva, y el sector francés, con otros criterios, yo no digo ni que sean mejores ni peores, ni me corresponde evidentemente decirlo, pero hacía una pesca más masiva con las artes de deriva, artes de enmallé, también llamadas artes de deriva, y hubo un descenso tremendo de precios en el mercado español, y había dos productos, dos productos que eran bonito del norte, y los dos puestos en una tienda de un minorista, los dos con su cartel, bonito del norte y bonito del norte, uno, vamos a suponer, a 3,5 dólares; otro a 6 dólares; el consumidor no sabe exactamente por qué es esa diferencia. Bien, pues como consecuencia de ese conflicto, la decisión, propiciada por el propio sector productor, fue que la Administración española, y a

través en este caso, del FROM, distinguiera el producto. No estamos hablando de que España hubiera obtenido el reconocimiento de calidad a nivel comunitario, sino simplemente que era un problema muy puntual, había incluso apresamientos, hubo ahí una serie de problemas incluso de orden público, y la decisión fue distinguir nuestra producción. ¿Cómo se distinguía?, pues con una especie de logotipo que informara a nuestro consumidor.

Era una especie de precinto de plástico que se coloca en la cola del pez y con una longitud de 30 cm., y con un ancho de aproximadamente 8 mm., que lleva incorporada una "cartela" de 3 cm., aproximadamente. Con esto realmente ¿qué se pretendía?. Se pretendía distinguirnos de la producción francesa, de mantener la renta de nuestros propios productores y, en todo caso, que el consumidor, cuando veía esa diferencia en dólares de un cartel a otro, entendiera cuál era la justificación. No obstante, esto fue apoyado también con una campaña promocional donde todas las imágenes que se incorporaban sobre el consumo del producto pesquero, bonito del norte, en este caso, iban con ese distintivo específico y agarrados siempre a la cola, para enseñar, de alguna manera, al consumidor que nuestra producción era esa, el resto no se sabía, o era de otro país, pero no era nuestra. Y también, para que en razón del arte de pesca utilizado, nuestro producto, en este caso bonito del norte, se conociera que era de mayor calidad que el producto pescado con artes de deriva realizado por la flota francesa.

## **Comercialización y Distribución**

---

