

ETIQUETAS QUE HABLAN EL MISMO IDIOMA

Título del proyecto: "Plan de gestión para el desarrollo de los estándares técnicos y comerciales de los productos de la pesca de la flota congeladora de arrastre: XESPEICOM".

Financiado por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, se realizó entre 2008 y 2009.

Participantes: Liderado por ARVI, se realizó en colaboración con CETMAR.



Principales conclusiones:

- ▲ Aportará total fluidez a los intercambios comerciales de productos congelados y, por consiguiente, una mayor rentabilidad para el sector.
- ▲ La estandarización facilita la comercialización de los productos, ofrece seguridad a los compradores y mejora la imagen del sector.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El objetivo es dotar a la flota arrastrera congeladora de gran altura gallega de una terminología única de denominaciones y formatos que

facilite las transacciones comerciales y mejore la operatividad tanto a bordo como en las industrias transformadoras y frigoríficas.

Codificación de elaboraciones

ENT	Entero
HG	Descabezado y eviscerado
HGT	Descabezado, eviscerado y sin cola
HGT S/P	Descabezado, eviscerado sin cola ni piel
HGT S/PR	Descabezado, eviscerado sin cola ni piel, recortado o repasado
FILETE	Filete sin espinas
FILETE S/P	Filete sin piel ni espinas
FILETE S/PD	Filete sin piel ni espinas, desgrasado
ALAS	Alas
ALAS S/P	Alas sin piel
ALAS S/PR	Alas sin piel recortadas

Codificación de la presentación

ENV	Cada pieza envuelta en un film protector
INT	Las piezas van colocadas interfoliadas
LAM	Las piezas van colocadas entre láminas
BLK	Las piezas forman un bloque sin separaciones

Método de congelación

ARM	Congelado en armario por contacto
TUN	Congelado en túnel por aire forzado



PLAN DE GESTIÓN PARA EL DESARROLLO DE LOS ESTÁNDARES TÉCNICOS Y COMERCIALES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DE LA FLOTA CONGELADORA DE ARRASTRE: XESPEICOM

Estructura de los estándares

- Objeto y campo de aplicación.
- Principios básicos.
- Contenido de los estándares.
- Instrucciones asociadas.
- Normas de utilización.
- Códigos de productos y otras instrucciones específicas para procesadores, distribuidores y comercializadores.

Estructura de las fichas

Imagen de la especie



Nombre científico y código alfa-3 FAO

NARV 20014

Nombre comercial en el mercado español

FLETÁN NEGRO

Nombre común en gallego e inglés

FLETÁN NEGRO GREENLAND HALIBUT

Código del estándar ARVI

Reinhardtius hippoglossoides (GHL)

Zona de Distribución:



Descripción y Biología:

Cuerpo plano y color gris oscuro por ambos lados, hasta 120cm de longitud y 30 años. Presenta línea lateral casi recta alrededor de la aleta pectoral y aletas dorsal y anal redondeadas. Se apoya sobre el lado izquierdo y los ojos se sitúan en el lado derecho, aunque el izquierdo queda situado sobre la dorsal de la cabeza. Especie epibentónica se encuentra entre los 1000 y 2000m, frecuentemente entre los 500-1000m. Se alimenta de crustáceos, pecados e invertebrados de fondo.

Elaboración	Denominación Comercial	Rango:
PESCADO ENTERO Pescado limpio de cuerpos extraños, que presenta la totalidad de sus vísceras.	FLETÁN NEGRO (GHL) ENT 1	100-400g
	FLETÁN NEGRO (GHL) ENT 2	400-700g
	FLETÁN NEGRO (GHL) ENT 3	>700g
PESCADO DESCABEZADO Y Eviscerado Pescado al que se le retiró la cabeza y vísceras. También se elimina la aleta caudal.	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 1X	100-300g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 1	300-500g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 2	500-1000g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 3	1000-1500g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 4	1500-2000g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 5	2000-3000g
PESCADO DESCABEZADO Y Eviscerado SIN PIEL Pescado al que se le retiró la cabeza, vísceras y piel. También se elimina la aleta caudal.	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 5/P 1X	100-300g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 5/P 1	300g-500g
PESCADO DESCABEZADO Y Eviscerado SIN PIEL REPASADO Pescado al que se le retiró la cabeza, vísceras y piel. También se elimina la aleta caudal y se recortan las aletas dorsal y ventral.	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 5/PR 1X	100-300g
	FLETÁN NEGRO (GHL) HGT 5/PR 1	300g-500g
CABEZAS Cabeza retirada durante el proceso de evisceración.	FLETÁN NEGRO (GHL) CABEZAS 0	<100g
	FLETÁN NEGRO (GHL) CABEZAS 1	100-300g
	FLETÁN NEGRO (GHL) CABEZAS 2	300-500g
COLAS Aleta caudal retirada en el proceso de evisceración.	FLETÁN NEGRO (GHL) COLAS	>500g

Mapa de distribución de la especie

Descripción morfológica y biología de la especie

Principales elaboraciones obtenidas de la especie y breve descripción

Rango de pesos/tamaños para cada categoría

Categorías de clasificación de las elaboraciones y denominación comercial propuesta

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

Se desarrollaron Estándares Técnicos para 23 especies, 71 materias primas y 234 referencias para el Atlántico Norte, y 12 especies, 51 materias primas y 170 referencias para el Atlántico Suroeste. Se elaboraron fichas-resumen para

cada especie, con las principales elaboraciones o aprovechamientos derivados y una clasificación de pesos/tamaños. Además, se propone una denominación comercial codificada para cada categoría.

