

## MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS MARCA “MILLOR QUIN”

### Marca colectiva “Millor quin” *el millor peix i marisc d’aquí*

#### 1.- CALADO ARTES DE PESCA

Los aparejos de pesca deben encontrarse en perfecto estado de conservación para evitar daños al pescado que deterioren su calidad. En general, y para el conjunto de las modalidades de pesca, lo ideal es que una vez realizada la captura el arte permanezca el menor tiempo posible calado.

En el caso del **arrastre**: A mayor duración del lance menor calidad de las capturas: el pescado sufre más golpes y magulladuras.

**Trasmallos y redes de enmalle**: A mayor duración del tiempo de calado, menor calidad de las capturas sobre todo en verano y otoño. Además, para evitar la acción durante la noche de pequeños crustáceos sobre las capturas, se debería practicar el calamento del alba y el ocaso.

#### 2.- RECOGIDA Y EMBARQUE CAPTURAS

En esa fase es fundamental:

1.- proteger las capturas de golpes, magulladuras o aplastamientos que deterioren su calidad:

- no se deben cargar demasiado las redes de cerco y arrastre
- cuando se utilicen trasmallos y soltas, hay que ser muy cuidadoso en el izado de la red y en el desenmalle del pescado
- no cargar demasiado el salabre en cerco
- evitar redes con mallas de nudos en cerco
- si se dispone de grúa, debe utilizarse para izar el arte
- evitar que el copo se golpee contra casco durante la maniobra de izado de las capturas
- depositar suavemente el copo sobre la cubierta

2.- mantener las capturas a una temperatura de 0º a 4º C + - 1ºC El tiempo que transcurre desde la captura del pescado hasta que se almacena adecuadamente con hielo debe ser lo más corto posible. Hasta su descarga en puerto las capturas han de mantenerse a bordo a una temperatura de 0º a 4º C + - 1ºC

#### Tareas previas:

- adecuado estado de limpieza y mantenimiento de todos los útiles a emplear
- adecuado estado de limpieza de manos e indumentaria
- desalojo y limpieza de la zona donde se depositarán las capturas
- colocar una alfombra de goma para amortiguar la caída de las capturas del copo a cubierta

- disposición para ser usados de recipientes, mangueras, y demás útiles para el lavado de las capturas
- preparación de agua de nieve para el sacrificio y conservación de las capturas en recipientes limpios y con agua de mar limpia
- disposición de contenedor para recogida de residuos sólidos inorgánicos (plásticos y otros materiales) que no deben ser arrojados al mar
- baldeo con agua limpia para enfriar la cubierta donde se depositarán las capturas, en caso de temperaturas elevadas

#### **Cómo preservar la calidad de las capturas:**

- reducir al máximo la exposición de las capturas al sol, o a otros factores climáticos adversos
- utilizar agua de mar procedente de zonas limpias, nunca de puertos, fondeaderos o zonas de aguas contaminadas
- depositar las capturas en contenedores o superficies acondicionadas, evitando el contacto con otros elementos del barco
- prohibido pisar las capturas o colocar sobre ellas recipientes, útiles, etc.
- evitar golpear las capturas
- evitar el sacrificio con pisotones, golpes o cualquier otro método que provoque magulladuras, desgarros, contaminaciones
- evitar que queden adheridos a los productos de la pesca resto de arte, anzuelos, o cualquier sustancia extraña
- prohibido fumar, comer, beber, escupir y masticar chicle durante la manipulación de las capturas

### **3.- CLASIFICACIÓN DE LAS CAPTURAS**

Este proceso se desarrolla en cuatro fases:

1.- **Selección** de las capturas por especie, atendiendo además a los criterios de calidad (pescado en perfecto estado sin desgarros, parásitos, magulladuras, etc.) y de tamaño.

2.- **Limpieza** y eliminación de parásitos visibles

3.- Colocación de **crotales individuales** según los criterios establecidos en ANEXO I, de las especificaciones técnicas. Las especies más pequeñas que se venden por lotes se identificarán en lonja con una etiqueta en el envase donde se añadirá a la información preceptiva el logo de la Marca colectiva.

4.- Conservación de las capturas en **hielo o agua de mar refrigerada**.

#### **Tareas previas:**

- adecuado estado de limpieza y mantenimiento de todos los útiles a emplear
- adecuado estado de limpieza de manos e indumentaria
- disposición de los envases que se van a utilizar en zona accesible y limpia
- disposición de los contenedores de residuos orgánicos para depositar vísceras, parásitos y restos que no pueden ser devueltos al mar

- disposición del hielo de forma accesible para garantizar la refrigeración de las capturas de forma inmediata
- disposición de los crotales que se utilizarán para identificar la calidad de las capturas
- disposición de aditivos autorizados y material para su uso
- esparcir hielo sobre la zona donde se clasificarán las capturas en caso de temperatura elevadas

#### **Cómo preservar la calidad de las capturas:**

- reducir al máximo la exposición de las capturas al sol, o a otros factores climáticos adversos
- evitar pisar las capturas o colocar encima envases
- lavar el pescado con agua de mar abundante
- retirar todos los parásitos visibles de los productos de la pesca
- evitar el traspaso de los parásitos de unos productos pesqueros a otros
- es recomendable la inmersión inmediata de las capturas en agua y hielo
- separar el pescado no apto para consumo y las especies no comerciales en cajas con una identificación especial fácilmente identificable
- evitar que queden productos pesqueros sin refrigerar
- evitar la manipulación del hielo con útiles que no estén debidamente limpios
- evitar pisar el hielo o colocar cualquier cosa encima
- evitar cubrir las capturas con paños sucios
- utilizar únicamente aditivos autorizados y sin superar nunca las dosis prescritas
- prohibido fumar, comer, beber, escupir y masticar chicle durante la manipulación de las capturas

#### **Uso de hielo**

- todo el hielo que se utilice debe estar limpio y en partículas pequeñas, el más eficaz para enfriar el pescado y el más fácil de usar es el hielo en escamas
- es necesario establecer un equilibrio entre el hielo transportado, el volumen previsto de capturas y la composición de las mismas
- en la práctica, es normal llevar un 30% más de hielo para compensar las pérdidas por infiltración de calor
- deben utilizarse proporciones adecuadas entre hielo y pescado, aunque dependerá siempre de la temperatura ambiente. En épocas cálidas se empleará una parte de hielo por dos de pescado.
- debe distribuirse hielo de forma homogénea encima del pescado
- es recomendable utilizar contenedores isoterms o refrigerados, y mantener las bodegas bien aisladas
- tras la descarga nunca se debe dejar hielo en la bodega para su reutilización
- no deberá cargarse hielo para la siguiente salida hasta que la bodega sea limpiada concienzudamente

### **Uso de agua de mar enfriada**

- es un medio muy eficaz de enfriamiento porque envuelve completamente al pescado
- se elabora añadiendo agua de mar limpia al hielo en los recipientes donde se depositan las capturas
- es eficaz durante períodos cortos, porque el hielo y el pescado tienden a flotar en el agua
- conviene agitar el contenedor para evitar que el pescado flote en la superficie y se pueda deteriorar
- las proporciones en clima templado: 1 litro agua/1 kg de hielo/4 kilos de pescado

### **Uso de aditivos autorizados**

- Deben proceder de fabricantes autorizados con registro sanitario
- Hay que conservarlos en su envase original, con la etiqueta y condiciones de utilización
- Hay que evitar que contaminen directa o indirectamente a otros productos de la pesca
- Desechar las capturas a las que por error se haya aplicado una dosis de aditivo mayor a la prescrita
- El aditivo debe ser aplicado de forma homogénea sobre los crustáceos, ajustando el preparado a su peso según las indicaciones del fabricante
- La cantidad total de sulfito no puede superar los 150 mg por kilogramo de crustáceo

### **Cómo poner los crotales:**

Según resolución BOIB nº 59 de 2 de mayo de 2019

### **Acondicionamiento de las capturas en cajas**

- las capturas deben de ser acondicionadas en cajas cuanto antes, evitando que permanezcan demasiado tiempo en cubierta
- interponer una lámina perforada de plástico entre el pescado y el hielo: reduce las quemaduras por frío, contusiones, mantiene el hielo hasta antes de la subasta, y evita que el pescado tenga que ser lavado al llegar a puerto
- los envases deben de permitir la evacuación de líquidos
- evitar la sobrecarga de los envases para que no se produzcan aplastamientos
- utilizar los envases genéricos y normalizados de Opmallorcamar
- utilizar los envases genéricos y normalizados de pórex de Opmallorcamar para la langosta

### **4.- ALMACENAMIENTO**

Disposición ordenada de las capturas en la bodega del buque o la zona destinada a tal fin.

**Tareas previas:**

- adecuado estado de limpieza y mantenimiento de las superficies y útiles a emplear
- adecuado estado de limpieza de manos e indumentaria
- disposición de los sistemas de sujeción
- retirada de la zona de almacenamiento de todos los elementos que puedan suponer una fuente de contaminación de los productos (combustible, productos de limpieza)
- disposición de hielo para reponer

**Cómo preservar la calidad de las capturas:**

- reducir al máximo la exposición de las capturas al sol, o a otros factores climáticos adversos
- en las bodegas sin aislamiento térmico se debe añadir hielo abundante en los costados de la bodega antes de introducir el pescado, y añadir capas adicionales encima del pescado más próximo al forro de cubierta
- no colocar ningún elemento (cebos, aparejos, etc) sobre los productos pesqueros almacenados
- no realizar junto a los productos almacenados ninguna tarea que pueda entrañar riesgo de contaminación de los mismos (uso de productos de limpieza, combustibles, etc)
- no cubrir con paños sucios los productos de la pesca

**5.- DESEMBARQUE****Tareas previas:**

- adecuado estado de limpieza y mantenimiento de las superficies y útiles a emplear
- adecuado estado de limpieza de manos e indumentaria
- retirada de la cubierta de los elementos que puedan entorpecer la descarga o suponer una fuente de contaminación

**Cómo preservar la calidad de las capturas:**

- apagado de motores durante todo el tiempo que dure la descarga
- no hacer coincidir la descarga con otras acciones como carga de combustible y operaciones de limpieza o baldeo
- tratar de que los productos de la pesca permanezcan el menor tiempo posible a la intemperie expuestos a los factores climáticos y a la actividad de gaviotas o insectos
- evitar los golpes y el arrastre de los productos de la pesca durante la descarga
- evitar el contacto con el suelo de los envases y de los productos de la pesca
- evitar la manipulación de los productos de la pesca por personal ajeno, incluidas las comprobaciones manuales por parte de los compradores.