

El desarrollo de este proyecto ha sido encargado a Tragsatec y a Link NMD Servicios Industriales S.L.

Cudillero crea una marca de calidad que identificará sus productos, entre otras características, por su frescura

La Cofradía “Virgen del Carmen” de Cudillero, ha encargado a Tragsatec la creación de una marca de calidad de sus productos y a Link NMD Servicios Industriales S.L. el desarrollo de la parte tecnológica de este proyecto. Se trata de una marca que distinguirá a los productos capturados por la flota que faena en la zona de Cudillero y por embarcaciones autorizadas por la Cofradía de Pescadores que faenan en la zona de influencia del Puerto de Cudillero y que serán comercializados en primera venta en la Lonja de la localidad.

La finalidad de la marca es, por tanto, conseguir que diferentes productos sean reconocidos como productos pescados con un arte tradicional, que son respetuosos con el medio ambiente, selectivos y frescos, lo que les distinga del resto por su alta calidad y valor añadido.



Desembarque en el puerto de Cudillero.



Captura de merluza.

El método de captura, a través de una forma tradicional de pesca como es la del anzuelo (pincho), además de ser más selectivo, evitando los descartes, se caracteriza porque con ella se consigue que el pez no sufra en el momento de ser capturado. Esta pesca cuenta, por tanto, con una serie de características que harán que estos productos gocen del reconocimiento no sólo de los productores sino también del consumidor final, consciente de que el pescado que vaya a adquirir no ha sido excesivamente manipulado y, por lo tanto, no ha sufrido alteración en sus pro-

iedades como textura, sabor, color y olor.

Así, las especies a las que se identificará con esta marca de calidad serán la merluza, el calamar, el besugo, el virrey, el abadejo, la lubina y el sargo.

“La trazabilidad de los productos se llevará a cabo mediante el etiquetado”.

Información complementaria

La forma de identificar estos productos será a través de la

La manipulación del pescado a bordo tras su captura es fundamental para garantizar su calidad y que el producto pueda ser identificado con la marca de calidad. Así, cada pescado tiene una manipulación diferente. En el caso de la merluza, tras llegar a bordo se le retira el arte de pesca procediendo seguidamente a su eviscerado y lavado para, una vez realizado el mismo, depositarlas en cajas que se van apilando para proteger al

pescado de cualquier tipo de contacto ambiental, lo que ayuda a conservar su frescura y calidad. Los eviscerados se depositan en contenedores independientes, y a la llegada al puerto son recogidos para ser tratados adecuadamente.

Los encargados de la manipulación del pescado son profesionales con la formación adecuada para el desarrollo de esta labor.

marca creada para ello mediante una etiqueta individual, precinto o crotal, que aportará información adicional a la etiqueta reglamentaria que establece la normativa sobre productos pesqueros. El precinto, además del sello de la marca incluirá dos códigos, uno de barras y uno numérico. Éste último, a través de un soporte web facilitará datos como la fecha de captura, la hora de entrada y salida del barco en el puerto, la denominación comercial y científica del producto etcétera. De esta manera, el consumidor podrá conocer cuál ha sido la trayectoria del producto que va a consumir, garantizándose así la trazabilidad y transparencia del mismo.

“La etiqueta de la Marca de Calidad incluirá datos como nombre del barco, denominación local, lote, peso neto, fecha de primera venta, comprador, calibre y código numérico”.

Además, para asegurar que efectivamente las capturas se realizan en la zona de influencia de Cudillero, los barcos tendrán que ir dotados de un sistema que verificará la zona de captura así como las capturas del pescado. Este sistema será a través de dispositivos móviles, tipo PDA. Esta PDA permitirá, por tanto, registrar diferentes posiciones en la jornada diaria de pesca, diferen-



Subasta en la lonja de Cudillero.

tes datos de las capturas -como fecha de captura, nombre del buque, primer y último registro, especie, número de piezas, etc.-, y contará con estructura WIFI, lo que le permitirá estar conectada con las oficinas de la Cofradía, entre otras aplicaciones.

Los productos llegarán a la lonja ya clasificados por tamaño y calibre, siendo identificados con la marca a través de la colocación de un crotal en cada ejemplar. Una vez allí, y listos para la venta, serán colocados en una cinta transportadora hasta la zona de pesaje donde serán su-

bastados por lotes de productos de cada barco. Tras su adquisición los compradores se comprometerán a mantener y garantizar la frescura, calidad y buena presentación del producto amparado por la marca de calidad.

Así la Cofradía de Pescadores de Cudillero conseguirá que los productos que comercializan sean reconocidos por su valor añadido a través de un sello de identidad que los diferencie, por sus especiales características, del resto de productos pesqueros que se puedan encontrar en el mercado.

Salvador Fernández Patrón mayor de la Cofradía de Pescadores “Virgen del Carmen” de Cudillero

“Queremos diferenciar nuestros productos, que son pescados de forma artesanal”

¿Por qué surge la idea de crear la marca colectiva “Pescado de Pincho de Cudillero”?

La idea surge de la necesidad de poner en valor la pesca de las embarcaciones artesanales pues hoy en día no se diferencia de la pesca en Gran Sol o cualquier parte del mundo por la flota industrial, y sin decir que esta es mala, si podremos decir que la capturada por las embarcaciones artesanales es de una calidad y frescura excepcional y al consumidor hay que darle las herramientas necesarias para que pueda ver esta diferencia y así apoyar una pesca responsable.

¿Qué pretenden conseguir con la puesta en marcha de esta marca?

Que el consumidor sepa diferenciar nuestros productos pescados de forma artesanal con anzuelos de uno en uno. Que nuestra forma de pescar es respetuosa con el ecosistema, con los recursos. En definitiva, que nuestra forma de entender la pesca es diferente a la pesca industrial.

¿En qué grado beneficiará a la cofradía?

Esperamos que el hecho de contar con una marca de calidad afiance la confianza

de los mayoristas y minoristas de pescado acudiendo más a nuestra lonja. De igual manera confiamos en que el sector de la restauración y las pescaderías selectas aprovechen esta marca de calidad para garantizar calidad y frescura.

¿Cuándo comenzará a utilizarse la citada marca?

Se está trabajando en ello y estará en marcha próximamente.

¿Quién podrá utilizar la marca?

Todas las embarcaciones con base en el puerto de Cudillero que pesquen en los caladeros habituales de nuestra Cofradía, además de los autorizados por la propia Cofradía.

¿Qué le aportará al consumidor la adquisición de productos que lleven la marca “Pescado de Pincho de Cudillero”?

Le aportará la seguridad de un pescado que cuando llegue a la lonja tenga menos de 24 horas, con una frescura y calidad garantizada. Que ha sido capturado en la zona de influencia del Puerto de Cudillero de una forma artesanal (la podrá haber igual pero nunca superior).