



Información sobre el Skrei con sello de calidad

El propósito de este documento es informar a los compradores de Skrei con sello de calidad sobre los requisitos de calidad del producto. Es importante conocer que existen estos requisitos especiales para el Skrei etiquetado con su sello de calidad, y que en cada eslabón de la cadena de valor, debe cuidarse la calidad del producto, hasta que llegue al consumidor final.

¿Qué es el Skrei con sello de calidad?

El Skrei etiquetado con el sello de calidad hace referencia al bacalao ártico noruego que ha alcanzado su madurez y ha sido seleccionado, procesado y empaquetado según los requerimientos específicos descritos en el estándar de calidad - NS 9406:13 - Skrei (véase la traducción en Inglés de la norma en en.seafood.no/Marketing/Trademarks-and-labelling/Quality-labelled-Skrei).

La norma pretende contribuir a la constante y elevada calidad del skrei fresco entero y en los filetes de skrei y, para ello se llevan a cabo esfuerzos adicionales para asegurar la calidad de este pescado. Sólo el skrei que cumple con los requisitos de la norma puede ser vendido como Skrei con sello de calidad. El Consejo de Productos del mar de Noruega es el propietario de la marca, promociona, monitoriza y protege el producto a través de un esquema de etiquetado de calidad.

Criterios para el etiquetado del Skrei con sello de calidad

Sólo aquellos bacalao árticos noruegos que son sexualmente maduros (*Gadus morhua*) podrán llevar el sello calidad. El pescado debe tener un peso mínimo de 3kg, no haber sido alimentado, y pescado entre el 1 de enero al 30 de abril, en las áreas naturales de desove para el skrei de la zona económica Noruega.

El Skrei con sello de calidad debe cumplir también:

- Un correcto desangrado, para asegurar la blancura de su carne.
- Estar eviscerado, con o sin cabeza.
- El corte del cuello debe ser suave y fino y el corte abdominal recto.
- Haber quitado todas las tripas y cualquier resto de sangre.
- Tener una apariencia impecable, color de la piel, sin ninguna mancha en esta causada por contacto con el hielo o equipos, y sin lesiones u otras imperfecciones visible.
- No presentar ningún parásito visible.
- Tener calidad durante un periodo máximo de 12 días después de envasado
- Etiquetarse con una vida útil máxima 12 días desde la fecha de envasado.

Productos de filetes con sello de calidad:

- Tienen que ser bacalao árticos noruegos que son sexualmente maduros con un peso mínimo de 3kg.
- Cubre los siguientes productos frescos: filete entero de skrei, lomos y colas de skrei que deben pesar como mínimo 200 gramos.
- Puede ser con o sin piel.
- La carne debe ser blanca sin manchas de sangre ni magulladuras.
- La carne debe ser firme.

- No debe tener parásitos visibles.
- Tiene que estar refrigerada entre 0° C - 2° C durante toda la cadena de valor.
- Etiquetarse con una vida útil máxima 12 días desde la fecha de envasado.

Criterios para el envasado (incluye envasado y etiquetado)

Sólo puede utilizarse envases autorizados para el envasado de alimentos. Las instalaciones de envasado deben ser aprobadas por la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria y tener un sistema de monitoreo aprobado conforme a las *Normas de calidad para pescado y productos pesqueros*.

- La producción de productos de filetes y skrei con sello de calidad sólo se puede desarrollar en Noruega.
- Las instalaciones de envasado deben tener un acuerdo de licencia con el Consejo de Productos del mar de Noruega.
- El pescado tiene que ser envasado en las 12 horas después de haber sido pescado.
- Filetes y productos de filetes deben ser envasados en las 24 horas después de haber sido pescado.
- El pescado entero debe llevar el sello de calidad individual como un producto de skrei.
- Filetes con piel pueden llevar el sello de calidad de skrei.
- El envase debe ir marcado con el sello de calidad del skrei.
- La fecha de 'caducidad', número de envase, número de la instalación de envasado y número del exportador skrei deben figurar en la etiqueta del envase.

Ventas

El Skrei con sello de calidad sólo puede ser envasado y vendido bajo pedido.

Monitoreo y sanciones

El seguimiento de productos con sello de calidad y cumplimiento del esquema es llevado a cabo por el Consejo de Productos del mar de Noruega y por organismos terceros de certificación independientes. En el caso de una violación grave de los requisitos de la norma de calidad o contrato de licencia, el titular pierde el derecho a utilizar el sello de calidad para un periodo específico y, en caso de violaciones repetidas, para el resto de la temporada.

Para más Información sobre el skrei con sello de calidad puede visitar:

www.skrei.com

Consejo de Productos del Mar de Noruega

E-mail: norge.es@seafood.no