

RECOMENDACIONES

para la selección y el envasado de
piezas enteras y filetes de Skrei con
sello de calidad

con información adicional sobre el
procesado en los barcos

Recursos formativos para el personal de barcos e
instalaciones industriales en tierra.

Elaborados por la Organización Comercial de
Pescadores Noruegos en colaboración con Norwegian
Seafood Council.

NORGES SJØMATRÅD



Skrei®

Norwegian Cod in Its Prime

On the darkest nights of the coldest months, armies of small vessels set sail from Norway's most-northern ports. As generations of fishermen have before them, they brave ferocious seas in search of the world's most perfect catch.



Available for only a few short months each year, sustainable, certified Skrei offers the utmost in flavor, quality and prestige.

Learn more at SeafoodFromNorway.com



SKREI CON SELLO DE CALIDAD

Estándar Noruego NS 9406:2022

El pescado fresco por excelencia para el consumo humano

SEA FROM
NORWAY
NOR



La referencia deben ser las exigencias de calidad del estándar y no otros productos del mercado

El cumplimiento del estándar es responsabilidad del personal de envasado

El producto debe tener una vida comercial de 12 días

El estándar debe garantizar que los consumidores adquieran Skrei fresco y de gran calidad

La calidad debe ser uniforme en todos los casos para fomentar la confianza de los consumidores en el Skrei con sello de calidad

¿CUÁLES SON LAS RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA?

- Selección de proveedores y materia prima: diríjase a los pescadores.
- Cumplimiento del estándar de calidad de los productos envasados.
- Formación del personal responsable del envasado del Skrei con sello de calidad.
- Interrupción del envasado de Skrei con sello de calidad si no es probable que la vida comercial del pescado llegue a los 12 días.

Todas las reclamaciones que puedan surgir se dirigen a la empresa

No es cuestión de **pensar** que se mantendrá la calidad, sino de **garantizar** que sea así.

Si existen dudas justificadas sobre la calidad del bacalao, este debe envasarse con el nombre/sello de la empresa.

REQUISITOS DEL SKREI CON SELLO DE CALIDAD

No hay duda:
cumple con el estándar.

Todavía no
presenta una
rigidez
cadavérica

Refrigerado por debajo de
los 2 °C

Con suficiente
calidad para
alcanzar una vida
comercial de 12 días



Corte limpio
y fino del
cuello

Corte
abdominal
recto

Evisceración correcta

Desangrado correcto

¿CÓMO SE CONSIGUE LA CALIDAD DEL SKREI?

La calidad del Skrei exige mucho de los pescadores

El desangrado debe realizarse con el pescado todavía vivo en agua de mar fría en circulación o en agua helada para después almacenarse en agua de mar limpia y refrigerada.

El pescado debe manipularse con delicadeza para evitar los golpes y las magulladuras.

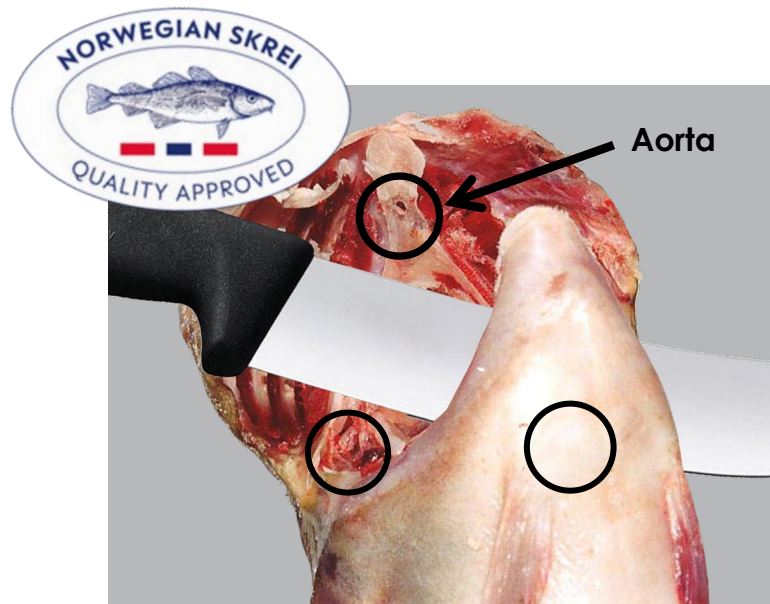
Si estas condiciones no se explican o acuerdan de antemano, los pescadores no son conscientes de lo importantes que son para cumplir con las exigencias del estándar.



PROCESADO EN EL BARCO



EL PROCESO DE CALIDAD EMPIEZA POR EL DESANGRADO EN EL MAR



Es muy fácil comprobar si el pescado ha sido degollado porque el corte en el cuello es visible.

Los métodos de desangrado que utilizan ganchos para clavarlos en el pescado o desagarrar las piezas no están aprobados.

El sacrificio rápido y el desangrado correcto son imprescindibles para conseguir un Skrei de calidad.

ATENCIÓN
Para que el desangrado sea correcto debe realizarse con el pescado todavía vivo.

EL DESANGRADO CORRECTO, LA REFRIGERACIÓN RÁPIDA Y LA LIMPIEZA ADECUADA son los tres pasos esenciales para conseguir una vida comercial óptima.



Almacenar el pescado en agua estancada con sangre reduce su vida comercial.



El mejor método consiste en dejar que el pez se desangre para después colocarlo en agua de mar limpia y refrigerada. Este es el color que debe tener el agua de mar en el momento del reparto.

1. Sangrado

- Con el procedimiento correcto y piezas vivas



2. Desangrado

- En agua de mar en circulación



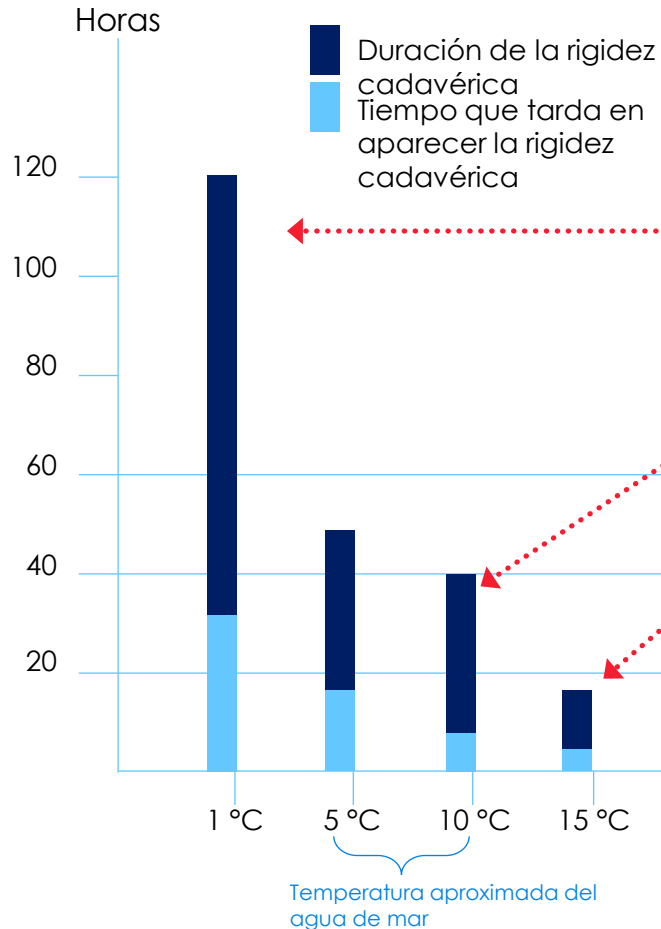
3.

Almacenamiento/refrigeración

En agua de mar limpia y refrigerada hasta los 0 °C

IMPACTO DE LA REFRIGERACIÓN EN LA VIDA COMERCIAL

El agua de mar normal no está lo suficientemente fría para el almacenamiento del pescado, ni siquiera en invierno.



Observe el enorme impacto que tiene reducir la temperatura a 0 °C. Se maximiza la vida comercial.

La temperatura normal del agua de mar es de entre 5 °C y 10 °C. A estas temperaturas, el pescado se descompone rápidamente.

A 15 °C, la descomposición del pescado se acelera (lo que resulta en una vida comercial extremadamente corta).

Recuerda que los procesos metabólicos y fisiológicos del pescado tienen lugar entre 5 °C y 7 °C.

Esta temperatura es la misma que la del mar.

Fuente: Dirección Noruega de Pesca.
Datos procedentes del procesamiento de materias primas de calidad superior.

Las bajas temperaturas retrasan:

- El tiempo que tarda en aparecer la rigidez cadavérica
- La fase de rigidez cadavérica
- La autólisis o autodescomposición
- El desarrollo bacteriano

En la práctica, puede decirse que, siempre que el pescado mantenga su rigidez, este no sufre grandes cambios.

CÓMO DECIDIR QUÉ MATERIA PRIMA PUEDE ENVASARSE COMO SKREI

Eviscerado y desangrado

SEAFOOD
FROM
NORWAY



Cortes para el eviscerado:

- Corte fino del cuello
- Corte abdominal fino
- Limpieza correcta



Desangrado

- Cortes ligeros en el cuello y el abdomen
- Sin magulladuras
- Desangrado correcto



CÓMO SABER SI EL DESANGRADO SE HA EFECTUADO CORRECTAMENTE

1. Pescado entero sin eviscerar:

Sin sangre en las aletas y con pocas manchas rojas o magulladuras en la piel.



2. Pescado eviscerado y descabezado:

Sin sangre en el cuello ni en el corte abdominal.

Arterias abdominales limpias de sangre: retire la membrana negra para comprobarlo.



3. Pescado abierto (en filetes o cortado a lo largo de la espina dorsal):

Carne nívea y delicada.

No debe salir sangre de las venas ni de la espina dorsal, y en esta última no deben quedar restos de sangre.



EL PESCADO FRESCO QUE NO HA SIDO CORRECTAMENTE DESANGRADO

no puede envasarse como Skrei con sello de calidad



Características comunes en el pescado que no se ha desangrado correctamente

- Cuello de color rojo
- Zonas de color rojo en la carne
- Aletas pectorales de color rojo
- Cortes abdominales de color rojo

EL PESCADO EVISCERADO INMEDIATAMENTE NO PUEDE ENVASARSE COMO SKREI CON SELLO DE CALIDAD



¿Por qué?

- En lugar de desangrarse, el pescado se «drena» (no hay un desangrado uniforme).
- La rigidez cadavérica aparece antes.
- El aspecto se deteriora con más rapidez.
- La vida comercial se reduce en hasta un 40 %:
de 12 días a 5 o 6 días.

Estos efectos son independientes del equipamiento utilizado.

DESCABEZADO



La carne del cuello que no ha sido cortada limpiamente es poco atractiva y afecta negativamente al pescado, que se descompone antes.



Ejemplo de cuello largo.



Corte limpio y fino, sin carne ni piel de la cabeza.

ENVASADO Y ETIQUETADO



El skrei con sello de calidad debe refrigerarse a 0 °C y envasarse en las 12 horas posteriores a su captura.

ENVASADO



CORRECTO ENVASADO CON HIELO:

5 cm de hielo en el fondo.
Hielo abundante en el cuello.
El hielo no debe cubrir el
pescado.



EL HIELO DEBE PONERSE SOLAMENTE EN EL FONDO DE LA CAJA Y EN LA PARTE DEL CUELLO: no debe cubrir el pescado



Manchas blancas causadas al derretirse el hielo que cubría el pescado. El pescado con manchas se vende peor en las pescaderías.

Cuello aplastado contra el borde de poliestireno. Deben utilizarse cajas del tamaño adecuado.



El pescado que se coloca de lado sobre el hielo adquiere un aspecto deformado poco atractivo.

COMPRUEBE LA TEMPERATURA



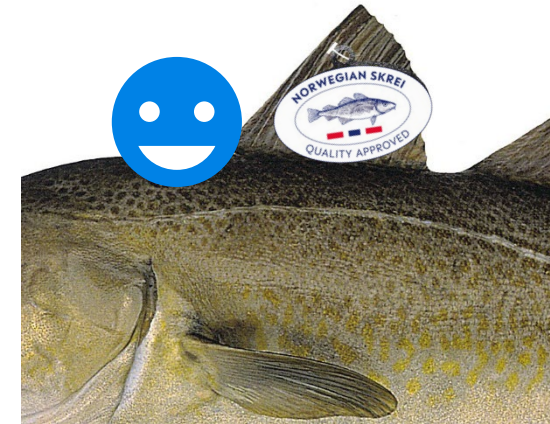
En el momento del envasado, el pescado debe estar refrigerado a una temperatura inferior a los 2 °C.

El pescado con magulladuras producidas por los anzuelos u otras causas NO DEBE ENVASARSE COMO SKREI



CÓMO COLOCAR EL SELLO

Los arpones identificativos deben colocarse en paralelo a la espina dorsal, delante de aleta dorsal, de modo que no causen daños en los filetes.



CAJA ESPECIAL PARA PESCADOS GRANDES

Caja para pescados
de entre 12 y 15 kg
de peso



La rigidez cadavérica mantiene bajo control muchos procesos bioquímicos. No debe enderezarse el pescado que se encuentre en esta fase.

Debe colocarse en la caja tal y como está o reemplazarse por otro ejemplar.

SKREI CON SELLO DE CALIDAD – LISTO PARA UN LARGO VIAJE



Cajas envueltas correctamente, con etiquetas atractivas y pescado refrigerado listas para el envío.



Si la temperatura del pescado en el momento de su envasado es demasiado alta, el hielo se derrite antes. Si el desangrado no ha sido correcto, el agua que sale al derretirse el hielo es de color rojizo.

PRODUCTOS DE SKREI EN FILETES



Por debajo de los 2 °C



Ejemplos de filetes que cumplen el estándar del Skrei.
La temperatura de la materia prima para la elaboración de filetes y productos envasados finales debe ser inferior a los 2 °C.

PRODUCTOS DE SKREI EN FILETES



- Productos frescos de la categoría de filetes: filetes enteros, lomos y colas (con y sin piel).
- La materia prima debe pesar un mínimo de 2 kg una vez descabezado y eviscerado el pescado.
- El peso mínimo de los lomos y las colas debe ser de 125 g.
- Los filetes no deben tener cortes.

Ejemplos de peso mínimo de los productos

(basados en los factores de conversión definidos por la normativa J-216-2021):

Tipo de filete	Factor de conversión	Peso en vivo ^{a)} (kg)	Peso del producto (kg)
Filete A: con piel y espinas	2,65	3	0,566
Filete B: sin piel ni espinas	3,25	3	0,462
Filete C: con piel y sin espinas ni aleta abdominal (corte en J)	3,16	3	0,475
Filete D: sin piel, espinas ni aleta abdominal (corte en J)	3,43	3	0,437

^{a)} Un ejemplar de Skrei con un peso en vivo de 3 kg equivale a una pieza descabezada y eviscerada de 2 kg.

INFORMACIÓN EN FRÍO



Proceso rápido de refrigeración o enfriado con hielo a bordo del barco



Refrigeración en las etapas de desembarco y producción



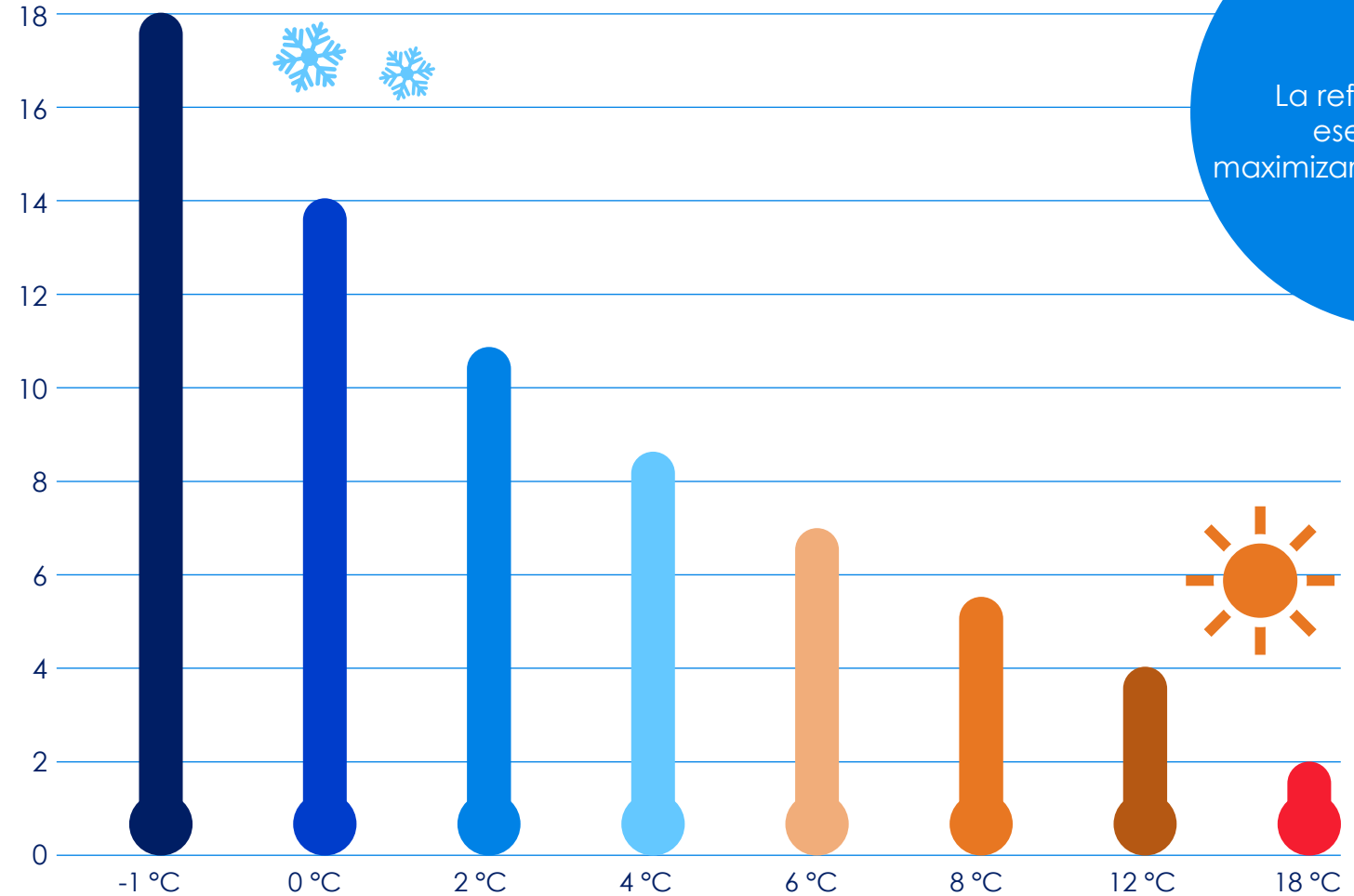
Mantenimiento de la cadena de frío durante la distribución

Estos procesos consiguen aumentar la vida comercial, reducir el desperdicio y mejorar la rentabilidad.

Días de vida comercial



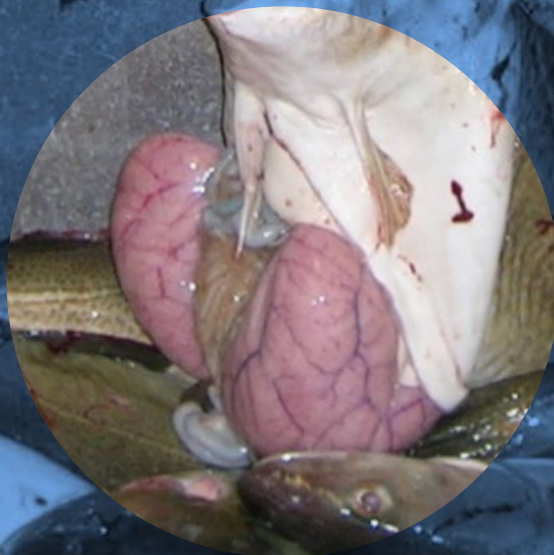
A 0 °C, LA VIDA COMERCIAL SE DUPLICA



La refrigeración es esencial para maximizar la vida comercial

SUBPRODUCTOS

Todos los productos apícolas deben empacarse dentro de las 24 horas posteriores a la captura.



EL HÍGADO, UN INGREDIENTE CLAVE DE LA COCINA TRADICIONAL

Características de un hígado de calidad:

- Aspecto delicado y de color claro
- Brillo de las membranas
- Pieza intacta sin partes aplastadas
- Consistencia firme
- Poca cantidad de nematodos
- Olor suave



El hígado tiene una vida comercial **máxima de 7 días** desde la captura del pescado



Hígado con sangre (inadecuado)



Hígado con manchas de bilis (inadecuado)



Hígado infestado de nematodos (inadecuado)

LA MANIPULACIÓN CUIDADOSA DEL HÍGADO PROLONGA SU VIDA COMERCIAL



El refrigerado temprano es esencial, y debe mantenerse hasta la pescadería.

- Higiene correcta
- Refrigerado rápido
- Durante el pesado y el envasado, no debe aplastarse el hígado para evitar que se deshaga. Durante el pesado, debe cortarse con un cuchillo.
- El hígado debe protegerse de la luz y el aire.
- Hay que evitar presionar el hígado.



CALIDAD DE LAS HUEVAS



- Consistencia firme
- Sin membranas negras
- Olor neutro
- Masas intactas, no deben cortarse en pedazos



- Consistencia suelta (flácida)
- Se ven los huevos
- Color pálido
- En pedazos

ATENCIÓN Las huevas tienen una vida comercial máxima de 10 días desde la captura del pescado

EL SKREI TIENE MUCHO QUE OFRECER

ATENCIÓN

Las cocochas y las lenguas tienen una vida comercial máxima de 12 días desde la captura del pescado



CONTENIDO FORMATIVO

para pescadores y personal de envasado

Antes del comienzo de la temporada, el gerente de la empresa debe repasar la normativa, las tolerancias y las prácticas con los operarios.

Es importante que se monitorice al personal y que se le corrija y aliente de forma periódica.

Deben conocer:

1. El sello Skrei: requisitos de calidad
2. Su responsabilidad en la selección de materia prima para los productos de Skrei
3. Por qué el pescado no debe eviscerarse inmediatamente
4. Por qué es importante el aspecto
5. Por qué es importante el desangrado
6. El impacto de la temperatura en la vida comercial
7. Por qué hay que evitar los golpes y el aplastamiento
8. Por qué no hay que enderezar el pescado en la fase de rigidez cadavérica
9. Por qué no se debe cubrir el pescado con hielo
10. Los requisitos de higiene importantes

Deben saber:

1. Trabajar con eficiencia, delicadeza e higiene y mantener el orden
2. Seleccionar las piezas de calidad adecuada para cumplir el estándar
3. Poner la cantidad de hielo adecuada en el fondo de las cajas
4. Colocar el pescado de forma recta en las cajas
5. Añadir hielo en el cuello del pescado y los extremos de las cajas
6. Trabajar correctamente con la maquinaria de etiquetado
7. Trabajar con una flejadora
8. Poner las etiquetas correctamente
9. Colocar adecuadamente las cajas en palés, así como etiquetarlas y asegurarlas

