

EFFECTIVE PUBLICATIONS OF THE SALDICOMM PROJECT.

MAGAZINE / WEB	PRINTED / WEB	DATES	PUBLICATION TITLE	After Payment / Free of charge	AUTHOR
SEMANA	Printed	19/04/2017	Seafood Norway consumer factsheet.	After Payment	Rodrigo Glez & Seafood Norway (Tactics).
LECTURAS (2 publications)	Printed	19/04/2017 & 26/04/2017	Seafood Norway consumer factsheet.	After Payment	Rodrigo Glez & Seafood Norway (Tactics).
INDUSTRIAS PESQUERAS	Printed & Web	30/03/2017	¿Desalado o a punto de sal?	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
COMEPESCADO	Web	26/03/2017	Bacalao desalado y bacalao al punto de sal; excelentes pero diferentes	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
ANFACO WEB.	Web	24/03/2017	El proyecto SALDICOMM promueve la información al consumidor sobre las diferencias existentes entre el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
CADENA SER (HOY POR HOY)	Web	16/05/2017	Bacalao en salazón y desalado	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
COLUMNA CERO	Web	26/03/2017	Bacalao desalado y bacalao al punto de sal; excelentes pero diferentes	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
EFEAGRO	Web	12/04/2017	Cinco datos clave sobre el bacalao, pescado protagonista de la Semana Santa	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
FARO DE VIGO	Printed & Web	30/03/2017	Anfaco lidera un proyecto para diferenciar bacalao desalado y al punto de sal	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz

ECONOMÍA EN GALICIA	Web	29/03/2017	ANFACO desarrolla un proyecto de información al consumidor sobre diferentes tipos de bacalao	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
INDUSTRIA CONSERVERA	Printed & Web	15/05/2017	El proyecto SALDICOMM en favor de una compra consciente por parte del consumidor del bacalao.	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
ANFABASA WEB	Web	09/03/2017	Bacalao desalado y al punto de sal: cómo diferenciarlos	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
ALIMARKET	Web	31/05/2017	Anfabasa promueve una campaña para diferenciar los tipos de bacalao	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
CONSUMERISMO (FACUA)	Web	02/06/2017	¿Qué bacalao de todos los bacalaos es tu bacalao?	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz
NOVEDADES Y NOTICIAS	Printed	September / 2017	Un paso más hacia la total transparencia en la comercialización de los productos del bacalao.	After Payment	Rodrigo Glez & Seafood Norway (Tactics).
GÓNDOLA	Printed	September / 2017	Bacalao noruego. Desalado o al punto de sal.	After Payment	Rodrigo Glez & Seafood Norway (Tactics).
HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.	Printed	October / 2017	Un paso más hacia la total transparencia en la comercialización de los productos del bacalao.	After Payment	Rodrigo Glez & Seafood Norway (Tactics).
ANFABASA WEB	Web	04/08/2017	¿Desalado o al punto de sal? Un paso más hacia la transparencia en la venta del bacalao	Free of charge	Rodrigo González & Carlos Ruiz

MAGAZINE / WEB	URL
INDUSTRIAS PESQUERAS	http://www.industriaspesqueras.com/noticias/ultima_hora/54847/desalado_o_a_punto_de_sal_.html
COMEPESCADO	http://www.comepescado.com/noticia/bacalao-desalado-y-bacalao-al-punto-de-sal-excelentes-pero-diferentes/
ANFACO WEB.	http://www.anfaco.es/es/categorias.php?var1=Noticias&var2=Noticias&var3=&nar1=0&nar2=718&nar3=1670
CADENA SER (HOY POR HOY)	http://cadenaser.com/programa/2017/03/31/hoy_por_hoy/1490952985_126860.html
COLUMNA CERO	https://columnacero.com/espana/2164/bacalao-desalado-y-bacalao-al-punto-de-sal-excelentes-pero-diferentes/
EFEAGRO	http://www.efeagro.com/noticia/bacalao/
FARO DE VIGO	http://www.farodevigo.es/mar/2017/03/30/anfaco-lidera-proyecto-diferenciar-bacalao/1651161.html
ECONOMÍA EN GALICIA	http://www.economiaengalicia.com/content/print/anfaco-desarrolla-proyecto-informacion-consumidor-diferentes-tipos-bacalao/201703291840233246
INDUSTRIA CONSERVERA	https://issuu.com/anfacocecopesca/docs/conservera_122
ANFABASA WEB	http://anfabasa.com/bacalao-desalado-y-al-punto-de-sal-como-diferenciarlos/
ALIMARKET	https://www.alimarket.es/alimentacion/noticia/242656/anfabasa-promueve-una-campana-para-diferenciar-los-tipos-de-bacalao
CONSUMERISMO (FACUA)	https://www.facua.org/es/noticia.php?id=11588
ANFABASA WEB	http://anfabasa.com/bacalao-fraude-saldicomm/



Miguel Ángel con Manuela al recibir esta el alta.



oraya Arnelas (34) y su pareja, el ex míster Cádiz Miguel Ángel He- (27), han vivido unos meses de nervios e in- umbre por la salud de a, Manuela de Gracia, a respiran tranquilos. a más de una sema- esada en el hospital, la ña, que nació el pasa- de febrero, ha recibido /descansa en casa con ña, que no se ha sepa- e ella ni un momento. eñas un mes de vida, la ingresó en el hospi- cipe de Asturias en Al- Henares con un cuave de vómitos que se ó con infección de ori-

na. Al no tener fiebre, se hizo difícil averiguar en las primeras horas de dónde provenía el problema. Tras hacerle varias pruebas, entre ellas una revisión de los riñones, los médicos han podido diagnosticar que la pequeña es intolerante a la proteína de la leche, la lactosa. Miguel Ángel fue a recoger al hospital a su hija y a la cantante acompañado de los abuelos maternos y la abuela paterna. Soraya ha confirmado en sus redes que Manuela está mejor aunque todavía tiene reflujo y sigue vomitando un poquito después de comer. **■**

Por Eva Baena. Fotos: Gires/Europa

BACALAO NORUEGO

SABER DIFERENCIARLO PARA PODER DISFRUTARLO.



DESALADO

Es el **AUTÉNTICO BACALAO NORUEGO TRADICIONAL** que ha sido sometido al proceso de madurado en sal y a su posterior desalado. Esto permite que esté listo para cocinar. Fíjate siempre en la etiqueta, ya que el color no es concluyente. Sólo así sabrás que es un auténtico bacalao desalado.



AL PUNTO DE SAL

Es el **BACALAO NORUEGO NO MADURADO EN SAL** al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniéndoun sabor más suave, que es lo que lo hace diferente del Bacalao Tradicional. Listo para preparar tus recetas.



FHF

Proyecto financiado por el Fondo de la Industria Noruega para la Investigación de los Proyectos Pesqueros y Acuícolas (FHF).

Proyecto: SALDICO, FHF - 90985.

www.fhf.no

www.MFris-Druckgrafik.de/ProjektWander-90985



mardenoruega.es



Mauricia declaró: "He decidido volver a ser madre porque la experiencia de tener a Blanca, mi primera hija, fue tan estupenda que me planteé: ¿Y si puedo tener más?".

Mauricia Ibáñez, la burgalesa de 64 años que consiguió quedarse embarazada en Estados Unidos tras someterse a un tratamiento de fecundación, ha vuelto a ser noticia. Tras alumbrar a María de la Cruz y Gabriel, sus mellizos, nacidos en perfecta condición física, la Junta de Castilla y León le ha retirado la custodia de los pequeños por considerar que se encontraban en situación de desamparo. Es la primera vez que Mauricia pasa por este trance. En 2014 también le quitaron la tutela de su primera hija, Blanca, por considerar que sufría aislamiento y que residía en una casa "sin las condiciones higiénicas mínimas".

(HISTORIA SE REPITE
Mauricia pasó un mes en el hospital donde dio a luz por séptima vez a sus mellizos el 14 de febrero. Debido a sus antecedentes, firmó con los servicios sociales un acuerdo que comprometía a contar con una persona de apoyo las 24 horas del día para atenderlos. Tras pasar solo diez días en su casa sometida a un seguimiento intensivo, la Junta encontró "indicios de protección" y los niños fueron puestos en manos de una familia de acogida.

Con 58 años, Mauricia consiguió tener a su primera hija, Blanca, también por fecundación asistida y en Estados Unidos, pero perdió la custodia cuando la niña tenía 3 años. Hoy Blanca vive en Canadá, donde residen tres hermanos de Mauricia, con una sobrina de esta. **Mauricia solo puede hablar con su hija por internet, ya que tiene una orden de alejamiento.** Mauricia había declarado que esta separación le causó tanta pena que quiso volver a ser madre.

SIN APOYO DE SU FAMILIA
Exfuncionaria del Ministerio de Asuntos Exteriores y con recursos económicos, **Mauricia fue prejubilada por un trastorno paranoide.** En 2009 una de sus hermanas, Pilar, intentó que fuera declarada incapacitada legalmente con el fin de que le retiraran el pasaporte y que no pudiera viajar al extranjero para seguir un tratamiento de fertilidad. El juez consideró que "su estado mental no le impide ejercer funciones maternas". Los servicios sociales, por segunda vez, no opinan lo mismo. Su abogado declara que se siente desolado: "Si la primera vez, cuando le quitaron a su hija, fue duro, ahora es mucho peor".

Por M. Castro. Fotos: Bernardo Pérez/El País

BACALAO NORUEGO

SABER DIFERENCIARLO PARA PODER DISFRUTARLO.



DESALADO

Es el **AUTÉNTICO BACALAO NORUEGO TRADICIONAL** que ha sido sometido al proceso de madurado en sal y a su posterior desalado. Esto permite que esté listo para cocinar. Fíjate siempre en la etiqueta, ya que el color no es concluyente. Sólo así sabrás que es un auténtico bacalao desalado.



AL PUNTO DE SAL

Es el **BACALAO NORUEGO NO MADURADO EN SAL**, al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniéndoun sabor más suave, que es lo que lo hace diferente del Bacalao Tradicional. Listo para preparar tus recetas.



FHF

Proyecto financiado por el Fondo de la Industria Noruega para la Investigación de los Productos Percechos y Accuolías (FHF). Proyecto: SALDADO, FHF - 400505.

Para más información: www.fhf.no/prosjekt/interjobb/prosjekt/nyttkvalitet2011





Melania y Rania, dos mujeres con clase

Las reinas de Jordania y Estados Unidos hicieron de viaje oficial a Washington. La primera dama de EE UU, Melania Trump, y la reina Rania visitaron juntas una recepción pública femenina en Washington. Rania ha

optado por el blanco y negro, mientras que Melania ha puesto el toque de color al evento. Pero ambas han apostado por el mismo corte ceñido a su silueta, aunque Melania eligió una versión más corta.

BACALAO NORUEGO

SABER DIFERENCIARLO PARA PODER DISFRUTARLO.



DESALADO

Es el **AUTÉNTICO BACALAO NORUEGO TRADICIONAL** que ha sido sometido al proceso de maduración en sal y a su posterior desalado. Esto permite que esté listo para cocinar. Fíjate siempre en la etiqueta, ya que el color no es concluyente. Sólo así sabrás que es un auténtico bacalao desalado.



AL PUNTO DE SAL

Es el **BACALAO NORUEGO NO MADURADO EN SAL**, al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniendo un sabor más suave, que es lo que lo hace diferente del Bacalao Tradicional. Listo para preparar tus recetas.



FHF

Proyecto financiado por el Fondo de la Industria Noruega para la Investigación de los Productos Pesqueros y Acuícolas (FIMP). Proyecto: SALDICOB, FHF - 900985.

Para más información: www.fhf.no/visualliste.aspx?projectId=900985



CONFIDENCE
In our products, in our people

IBERCISA
DECK MACHINERY

En portada

Última hora

Café de Redacción

Política Común de Pesca

Pescanova

Sector Naval

Legislación

Informes

Publicaciones

Empresas

Galería de Colaboradores

Tecnología

Mercados

Viñeta

Opinión

ÚLTIMA HORA

Anfaco colabora con Noruega en el proyecto Saldicomm

¿Desalado o a punto de sal?

IP - 30 de marzo de 2017



¿Qué diferencias existes en el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal? ¿las conoce el consumidor? Son algunas de las preguntas de partida del proyecto Saldicomm, sobre la información al consumidor de estas dos variedades de uno de los productos del mar con mayor demanda. Financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuícola, el proyecto está siendo

desarrollado por anfaco-cecopesca, en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega. Una iniciativa que busca caracterizar ambos productos porque, aunque en apariencia son iguales, presentan "diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina, lo que muestra los beneficios de realizar una compra consciente por parte del consumidor de bacalao", explica Anfaco.

Saldicomm "surge como una necesidad de reforzar la comunicación de resultados del proyecto Sadicod a los consumidores, autoridades, industria y distribución", indica Anfaco. Uno de las metas del proyecto es la necesidad de que se incorpore a la denominación comercial del producto la mención aclaratoria "Al punto de sal o desalado", a fin de facilitar una compra consciente por parte del consumidor.

Esto surge tras haberse constatado que el consumidor medio no sólo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que sería incapaz de diferenciarlos en el momento de compra si no se aporta la información adecuada. Sin embargo; cuando el producto ha sido cocinado, el mismo consumidor es perfectamente consciente de las diferencias en sabor, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao.

Este proyecto, a través de la elaboración y difusión de materiales técnico-divulgativos y publicitarios pretende hacer llegar al consumidor las diferencias entre estos productos de una manera adecuada. Anfaco recomienda fijarse en la etiqueta, ya que el color -más amarillento cuanto más madurado- no es concluyente. En ambos casos la cantidad de sal suele ser similar, pero el "apunto de sal" contiene más agua, algo perceptible en el momento de la cocción. Sin embargo, el sabor sí es diferente: el bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intensos, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.



BACALAO DESALADO Y BACALAO AL PUNTO DE SAL; EXCELENTES PERO DIFERENTES.



Invertimos en la pesca sostenible



En la actualidad el mercado del bacalao en España ofrece una gran variedad de productos y procedencias así como en múltiples despieces y calidades. Desde el clásico producto tradicional de **BACALAO EN SALAZÓN** que puedes desalar en casa de manera sencilla siguiendo simplemente las instrucciones del fabricante, pasando por las presentaciones en congelado, hasta elaborados en conserva, ahumados, bacalao fresco, skrei, etc...

Al igual que para otras gamas de productos alimentarios, han aparecido formatos adaptados a los nuevos hábitos de vida; como es el caso del **bacalao desalado** y el **BACALAO AL PUNTO DE SAL**. Estas dos denominaciones hacen referencia a dos productos que, aunque en apariencia puedan similares, presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, su aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina.

- **BACALAO DESALADO:** Es el tipo de bacalao que hemos venido apreciando generación tras generación, el cual ha sido sometido al proceso de madurado en sal y a su posterior desalado. Es un producto listo para cocinar que conserva las características de textura firme, aroma y sabor intensos típicos del bacalao tradicional.



- **BACALAO AL PUNTO DE SAL:** Es un bacalao no madurado en sal al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniendo un sabor más suave. Igualmente se trata de un producto listo para su cocinado, y es perfecto para platos que no busquen las características típicas del bacalao tradicional.



El **BACALAO DESALADO** es, por lo general más caro, fruto de un proceso de elaboración más largo y unos costes de producción más elevados.

Estudios llevados a cabo durante el proyecto SALDICOD (financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuícola (www.fhf.no)) han puesto de manifiesto que el consumidor medio, no sólo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que es incapaz de diferenciar visualmente estos productos durante el proceso de compra. Sin embargo; cuando el producto ha sido cocinado, el mismo consumidor es perfectamente consciente de las diferencias en sabor, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao.

Esto pone de manifiesto la enorme importancia de que la mención **AL PUNTO DE SAL** o **DESALADO** acompañe al nombre comercial y sea claramente visible, facilitando una compra consciente por parte del consumidor.

Hay 5 sencillas claves que facilitarán la elección de aquella que más se adapte al gusto y necesidades de cada consumidor.

FÍJATE EN LA ETIQUETA.

Es probable que no los puedas reconocer a simple vista. Fíjate en el nombre del producto sobre la etiqueta, donde se especificará si se trata de **BACALAO DESALADO** o **AL PUNTO DE SAL**.

EL COLOR NO ES CONCLUYENTE.

El color predominante es el blanco. En ocasiones los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

POR LA CANTIDAD DE SAL NO LOS RECONOCERÁS.

Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

CONTENIDO EN AGUA Y PROTEÍNAS.

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado, además cuando lo cocinas, tiende a soltar más agua.

EL GUSTO TIENE MUCHO QUE DECIR.

El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intensos, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.

SER

Programas Emisoras PlaySER Deportes Podcast Vídeos Últimas noticias Secciones ▾  

Hoy por Hoy

Gemma Nierra y Pepa Bueno Lunes a viernes de 06:00 a 12:20 h

Secciones ▾ QUIÉNES SOMOS ÚLTIMOS PROGRAMAS RSS     

TE LO LLEVAS FRESCO  En colaboración con:

CONTENIDO PATROCINADO

Bacalao en salazón y desalado

Podemos prepararlo sin pasar por el fuego, siempre que su consistencia sea firme, su olor, agradable y su color, uniforme



Unas lascas de bacalao cuejan en cualquier receta. / Mónica Escudero



.....

Aunque sea difícil reconocerlos por su aspecto, hay que remarcar que **el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal no son el mismo producto**. El primero es el que parte del producto en salazón, y el segundo es un bacalao no madurado al que se ha añadido una discreta cantidad de sal. Ambos están listos para cocinar, pero el desalado tiene un sabor y aroma más acentuados, además de una textura más firme y menos agua —y, por lo tanto, más proteínas—.

ESPAÑA | RESULTADOS DEL PROYECTO SALDICOD

Bacalao desalado y bacalao al punto de sal, excelentes pero diferentes

Por FERNANDO RODRÍGUEZ ESTÉVEZ, 29/03/2017

El consumidor medio ignora las particularidades de cada uno de estos dos alimentos y los considera similares a simple vista.



Anfabasa

bacalao

Noruega

Saldicod

Estudios llevados a cabo durante el Proyecto Saldicod han puesto de manifiesto que el consumidor medio desconoce las diferencias entre el bacalao al punto de sal y el bacalao desalado y es **incapaz de diferenciar visualmente** estos productos durante el proceso de compra.

Sin embargo, cuando el producto ha sido cocinado, el mismo consumidor es perfectamente **consciente de las diferencias en sabor**, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao. Esto pone de manifiesto la enorme importancia de que la mención "al punto de sal" o "desalado" acompañe al nombre comercial y sea claramente visible, facilitando una compra consciente por parte del consumidor.



Una pieza de bacalao.

Ni el color ni la cantidad de sal sirven para diferenciar ambos platos

Tanto el Consejo de Productos del Mar de Noruega como la Asociación Nacional de Fabricantes de Bacalao y Salazones (ANFABASA) promueven que el consumidor conozca estas diferencias y defienden las **buenas prácticas de etiquetado** para una fácil distinción entre estas dos variedades. Para ello, señalan algunas claves como que ni el color ni la cantidad de sal son factores concluyentes.



TAMBIÉN EN:

farodevigo.es » Mar

0 8 f 8 T T

Anfaco lidera un proyecto para diferenciar bacalao desalado y al punto de sal

Redacción | Vigo | 30.03.2017 | 02:12

La patronal Anfaco-Cecopesca y el Consejo de Productos del Mar de Noruega han puesto en marcha una campaña para informar al consumidor sobre las diferencias entre el "bacalao desalado" y el "bacalao al punto de sal".

Bajo el nombre *Saldicomm*, el objetivo es dar a conocer las "diferencias notables" de ambas denominaciones, en cuanto a su elaboración, aroma, sabor, textura y comportamiento culinario. Además, quieren impulsar que el consumidor haga una selección "consciente", ya que en la actualidad el mercado de bacalao en España ofrece una gran variedad de productos, procedencias, despieces y calidades.

Por eso, recomiendan al comprador fijarse en la etiqueta, en la que se especifica si se trata de "bacalao desalado" o "al punto de sal", y reivindican que junto al nombre comercial se indique esas menciones aclaratorias en la venta al público.

Noticias

El proyecto saldicomm promueve la información al consumidor sobre las diferencias existentes entre el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal

El proyecto, financiado por el fondo noruego para la Investigación pesquera y acuícola; está siendo desarrollado por **ANFACO-CECOPECA** en colaboración con el consejo de productos del mar de noruega.

Siendo productos en apariencia similares, el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina, lo que muestra los beneficios de realizar una compra consciente por parte del consumidor de bacalao.

En la actualidad el mercado del bacalao en España ofrece una gran variedad de productos y procedencias así como en múltiples despieces y calidades. Desde el clásico producto tradicional de BACALAO EN SALAZON que puedes desalar en casa de manera sencilla siguiendo simplemente las instrucciones del fabricante, pasando por las presentaciones en congelado, hasta elaborados en conserva, ahumados, bacalao fresco, skrei, etc...

Al igual que para otras gamas de productos alimentarios, han aparecido formatos adaptados a nuevos los hábitos de vida; como es el caso del BACALAO DESALADO y el BACALAO AL PUNTO DE SAL. Estas dos denominaciones hacen referencia a dos productos que, aunque en apariencia puedan similares, presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, su aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina.

El proyecto SALDICOMM (<http://www.fhf.no/prosjektdetaljer/?projectNumber=901309>) financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuicola; desarrollado por **ANFACO-CECOPECA**, en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega, surge como una necesidad de reforzar la comunicación de resultados del proyecto SALDICOD a los consumidores, autoridades, industria y distribución.

Uno de los objetivos principales es poner de manifiesto la necesidad de que se incorpore a la denominación comercial del producto la mención aclaratoria AL PUNTO DE SAL O DESALADO, a fin de facilitar una compra consciente por parte del consumidor.

Esto surge tras haberse constatado que el consumidor medio, no sólo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que sería incapaz de diferenciarlos en el momento de compra si no se aporta la información adecuada. Sin embargo; cuando el producto ha sido cocinado, el mismo consumidor es perfectamente consciente de las diferencias en sabor, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao.

Este proyecto, a través de la elaboración y difusión de materiales técnico-divulgativos y publicitarios pretende hacer llegar al consumidor las diferencias entre estos productos de una manera adecuada.

Un ejemplo de esto son las 5 claves sencillas para la diferenciación y selección consciente del tipo de bacalao que más se adapte al gusto del consumidor:

FÍJATE EN LA ETIQUETA

Es probable que no los puedas reconocer a simple vista. Fíjate en el nombre del producto sobre la etiqueta, donde se especificará si se trata de BACALAO DESALADO o AL PUNTO DE SAL.

EL COLOR NO ES CONCLUYENTE

El color predominante es el blanco. En ocasiones los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

POR LA CANTIDAD DE SAL NO LOS RECONOCERÁS

Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

CONTENIDO EN AGUA Y PROTEÍNAS

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado, además cuando lo cocinas, tiende a soltar más agua.

EL GUSTO TIENE MUCHO QUE DECIR

El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intensos, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.

BACALAO DESALADO Y AL PUNTO DE SAL: CÓMO DIFERENCIARLOS

por Anfabasa | Mar 9, 2017 | Noticias | 0 Comentarios



Hoy queremos mostrarte **lo fácil que es diferenciar entre un bacalao al punto de sal y uno desalado**. De entrada decir que no son lo mismo, y que cada uno de ellos se adapta a un tipo de paladar y de recetas.

La diferencia principal entre ambas presentaciones es que el bacalao desalado posee una **textura más firme y su aroma y sabor son más intensos**, ya que todavía conserva características propias de su curación, que tienden a intensificar sus atributos. El bacalao al punto de sal tiene una **carne más blanda y su sabor es más suave**.

Observa las siguientes claves para reconocerlos en el punto de venta.

• FÍJATE EN LA ETIQUETA

Parece obvio, pero el nombre del producto sobre la etiqueta especificará si se trata de BACALAO DESALADO o AL PUNTO DE SAL.

• EL COLOR NO ES CONCLUYENTE

El color predominante es el blanco, pero en el bacalao desalado encontrarás más tonos amarillentos, producto de la curación.

• POR LA CANTIDAD DE SAL NO LOS RECONOCERÁS

Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

• CONTENIDO EN AGUA Y PROTEÍNAS

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado, además cuando lo cocinas, tiende a soltar más agua.

Así pues, fíjate siempre en el etiquetado. Desde ANFABASA nos esforzamos para que como consumidor o consumidora conozcas las particularidades que caracterizan a un buen bacalao y defendemos su correcto etiquetado para distinguir sus variedades.

Portada > Gastronomía > [Cinco datos clave sobre el bacalao, pescado protagonista de la Semana Santa](#)

AUMENTA SU CONSUMO EN ESTAS FECHAS



Cinco datos clave sobre el bacalao, pescado protagonista de la Semana Santa

El bacalao gana protagonismo estos días en la mesa como ingrediente de los platos más tradicionales. Durante el año, es el cuarto pescado preferido de los españoles. La industria ha iniciado una campaña para ayudar a distinguir sus variedades.

12 ABRIL 2017

ENVIAR  SIN COMENTARIOS ↓

M.S. EFEAGRO



Bacalao desalado. Foto: Rodrigo González Reboredo. Cediada por Anfaco.

En el mercado español hay una gran variedad de productos del **bacalao**, pero el ciudadano desconoce las diferencias, según las industrias españolas, integradas en la patronal **Anfaco-Cecopesca** que han puesto en marcha una campaña precisamente para informar sobre dichas distinciones.

Estos son algunos datos para conocer mejor su pesca y consumo:

1. Cuarto pescado favorito de los españoles

Dentro de los pescados más consumidos, el bacalao ocupa el cuarto lugar, detrás de la merluza (1), la sardina (2) y el salmón (3), según datos del Observatorio del Mercado de la Pesca de la **Comisión Europea**.

Dentro de la UE, España es el tercer país cuyos hogares gastan más en bacalao, por detrás del Reino Unido y Francia.

Pese a ser un pescado muy tradicional en la cocina nacional, actualmente muy pocos barcos con bandera española se dedican a extraerlo como especie principal. Según el último censo, publicado este año, cuatro buques españoles tienen cuota (de las asociaciones **Agarba** y **Arbac**). Faenan en caladeros del Ártico, del Atlántico norte (NAFO) u otras aguas internacionales.



Creación culinaria con bacalao. EFEAGRO

Por el contrario, el bacalao es una de las especies de mayor valor comercial para la flota comunitaria del Atlántico de otros países.

3. Importaciones

La mayor parte del bacalao consumido en España es importado. Islandia y Noruega son proveedores importantes, según fuentes de la industria.

4. Diferencias entre “desalado” o “al punto de sal”

Es el centro de la campaña del proyecto Saldicomm, impulsada por la Asociación de Fabricantes de Bacalao y Salazones (Anfabasa), asociada a Anfaco, y por el Consejo de Productos del Mar de Noruega. Desde el área de Tecnología de Anfaco, Rodrigo González Reboredo, explica a **Efeagro** que es habitual un “mal etiquetado” del bacalao, lo que lleva a no distinguir estos dos términos, algo que para el sector es como confundir el “jamón curado” con el “no curado”.



Bacalao al punto de sal. Foto: Rodrigo González Reboredo. Cedida por Anfaco.

El “**bacalao desalado**” conocido desde hace generaciones, ha sido sometido al proceso de madurado en sal y desalado posteriormente. Es un producto listo para cocinar que conserva la textura firme, aroma y sabor intensos típicos de este pescado.

Al “**bacalao al punto de sal**”, no madurado, se le ha añadido una cantidad discreta de sal y tiene un sabor más suave; más agua y menos proteínas. También está listo para su guiso y es adecuado para platos que no busquen las características del tradicional.

“No decimos que uno sea mejor que otro, solo defendemos que el comprador haga una elección consciente”, según González Reboredo.

Según la industria, confundir el bacalao “desalado” y “al punto de sal” es como hablar de jamón curado o sin curar.

Señala que aquellos que quieran la opción más tradicional, preferirán el “desalado”, mientras que el segundo corresponde a otros gustos y a nuevos hábitos.

La industria insiste en la necesidad de normas técnicas sobre el etiquetado, pues no es fácil distinguirlos por el color.

En el mercado también está la oferta de **skrei**, bacalao fresco de Noruega.

5. ¿Cuánto sube su consumo en Semana Santa?

El bacalao estaba asociado a la cocina de vigilia, a la Cuaresma y a la tradición católica de no comer carne.

Desde hace varios años, el consumo de pescado en los hogares españoles experimenta una tendencia a la baja, por lo que cualquier ocasión es importante para reflatar las ventas. Algunas empresas coinciden en la importancia de marzo y abril para las ventas bacaladeras.

Copeso-Sefrisa señala que un 23 % de su comercialización de bacalao se efectúa en Semana Santa.

La firma de congelados **La Sirena** señala que los días previos a esta semana aumentan un 70 % las ventas respecto al resto del año.

PROYECTO SALDICOMM

ANFACO desarrolla un proyecto de información al consumidor sobre diferentes tipos de bacalao

En la actualidad el mercado del bacalao ofrece una gran variedad de productos y procedencias así como múltiples despieces y calidades. Para ayudar a diferenciar entre el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal, ANFACO-CECOPECA está desarrollando el proyecto SALDICOMM.

Redacción Economía en Galicia 29 de Marzo de 2017 (19:00 h.)



1

veces compartido



+ NOTICIAS

La industria transformadora de conservas de pescados y mariscos de la Península se alía para potenciar la competitividad del sector

Jornada sobre la gestión de la propiedad industrial en ANFACO-CECOPECA

Anfaco evalúa las posibilidades de la biotecnología azul



El proyecto de ANFACO informa al consumidor de las diferencias entre bacalao desalado y bacalao al punto de sal.

El proyecto, **financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuícola**, está siendo desarrollado por ANFACO-CECOPECA en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega. Esta iniciativa surge como una necesidad de reforzar la comunicación de resultados del proyecto SALDICOD a consumidores, autoridades, industria y distribución.

Uno de los objetivos principales es poner de manifiesto la **necesidad de que se incorpore a la denominación comercial del producto la mención aclaratoria "al punto de sal" o "desalado"**, a fin de facilitar una compra consciente por parte del consumidor. Estas dos denominaciones hacen referencia a dos productos que, aunque en apariencia puedan similares, presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, su aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina.

A través de la **elaboración y difusión de materiales técnico-divulgativos y publicitarios**, el proyecto pretende hacer llegar al consumidor las diferencias entre estos productos de una manera adecuada, con claves para ayudar a la diferenciación: la etiqueta; un contenido mayor en agua y menor en proteínas del bacalao al punto de sal; el gusto (más suave en el bacalado al punto de sal y aroma y sabor más intensos en el desalado), mientras que el color o la cantidad de sal no servirán para diferenciarlos.



El proyecto SALDICOMM en favor de una compra consciente por parte del consumidor de bacalao



El proyecto SALDICOMM financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuícola; Y en el que participa ANFACD-CECOPESCA en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega, surge como una necesidad de reforzar la comunicación de resultados del proyecto SALDICOD a los consumidores, autoridades, industria y distribución.

En la actualidad el mercado del bacalao en España ofrece una gran variedad de productos y procedencias así como en múltiples despieces y calidades. Desde el clásico producto tradicional de BACALAO EN SALAZÓN que puedes desalar en casa de manera sencilla siguiendo simplemente las instrucciones del fabricante, pasando por las presentaciones en congelado, hasta elaborados en conserva, ahumados, bacalao fresco, skrei, etc...

Al igual que para otras gamas de productos alimentarios, han aparecido formatos adaptados a nuevos hábitos de vida; como es el caso del BACALAO DESALADO y el BACALAO AL PUNTO DE SAL. Estas dos denominaciones hacen referencia a dos productos que, aunque en apariencia puedan similares, presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, su aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina.

El proyecto SALDICOMM (<http://www.inia.es/proyectosdetaller/?projectNumber=901309>) financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuícola; Y en el que participa ANFACD-CECOPESCA en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega, surge como una necesidad de reforzar la comunicación de resultados del proyecto SALDICOD a los consumidores, autoridades, industria y distribución.

Se han iniciado conversaciones con la Agencia Española de Normalización (AENOR) y la Secretaría Gral. de Pesca perteneciente al MAPAMA, para la puesta en marcha de una normativa técnica de comercialización del bacalao en España; que entre otros factores, como las diferentes formas de presentación, calidades, etc., defiende la enorme importancia de que la mención AL PUNTO DE SAL o DESALADO acompañe al nombre comercial y sea claramente visible, facilitando una compra consciente por parte del consumidor.

Esto surge tras haberse constatado que el consumidor medio, no sólo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que sería incapaz de diferenciarlos en el momento de compra si no se aporta la información adecuada. Sin embargo; cuando el producto ha sido cocinado, el mismo

consumidor es perfectamente consciente de las diferencias en sabor, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao.

Este proyecto, a través de la elaboración y difusión de materiales técnico-divulgativos y publicitarios pretende hacer llegar al consumidor las diferencias entre estos productos de una manera adecuada. Un ejemplo de esto son las **5 claves sencillas** para la diferenciación y selección consciente del tipo de bacalao que más se adapte al gusto del consumidor.

FÍJATE EN LA ETIQUETA.

Es probable que no los puedas reconocer a simple vista. Fíjate en el nombre del producto sobre la etiqueta, donde se especificará si se trata de **BACALAO DESALADO o AL PUNTO DE SAL.**

EL COLOR NO ES CONCLUYENTE.

El color predominante es el blanco. En ocasiones los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

POR LA CANTIDAD DE SAL NO LOS RECONOCERÁS.

Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

CONTENIDO EN AGUA Y PROTEÍNAS.

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado, además cuando lo cocinas, tiende a soltar más agua.

EL GUSTO TIENE MUCHO QUE DECIR.

El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intensos, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.

Este proyecto pretende, ya en una segunda fase, continuar esta difusión en Italia mediante la adaptación de los materiales desarrollados en España a las particularidades del mercado transalpino. Para esta labor contará con la colaboración de la delegación en ese país del Consejo de Productos del Mar de Noruega y expertos comunicadores como es el caso del profesor Antonello Paparella.

Anfabasa promueve una campaña para diferenciar los tipos de bacalao

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 31/05/2017

[Conservas de Pescado](#)

La asociación nacional de fabricantes de bacalao y salazones Anfabasa, en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega, ha puesto en marcha el **proyecto Saldicomm**, orientado a dar a conocer a los consumidores las diferencias existentes entre el bacalao desalado y aquel presentado al punto de sal. Además, buscará promover una norma relativa a la **incorporación en el etiquetado comercial de los productos de bacalao una mención aclaratoria** sobre si el producto está al punto de sal (y, por lo tanto, no ha sido madurado en sal, sino que se le ha añadido posteriormente), o bien, ha sido madurado en sal y posteriormente desalado, a fin de facilitar una compra consciente por parte del

consumidor.

Esta iniciativa surge tras haberse constatado que **el consumidor medio, no sólo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que sería incapaz de diferenciarlos** en el momento de compra si no se aporta la información adecuada. Sin embargo, cuando el producto ha sido cocinado, el mismo consumidor es perfectamente consciente de las diferencias en sabor, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao.

Para lograr su objetivo, **Anfabasa empleará diferentes materiales técnico-divulgativos y publicitarios** para poder hacer llegar al consumidor las diferencias entre estos productos, trasladando **cinco claves** sencillas que permitirán la diferenciación de ambas especies, así como la selección del tipo de bacalao que más se adapte al gusto del consumidor. La primera de ella es la **observación de la etiqueta**, donde se especificará si se trata de bacalao desalado o al punto de sal. En cuanto al **color**, el predominante es el blanco, ya que, en muchas ocasiones, los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles. Los **niveles de sal** son muy similares en ambos tipos de bacalao, por lo que este dato no sirve para diferenciarlos, no así el **agua**, líquido más presente en el bacalao al punto de sal, que, además, tiene menos proteínas que el bacalao desalado y tiende a soltar más agua al cocinarlo. En relación al **gusto**, el bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor intenso, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave



Carlos Ruiz Blanco

España - 2/6/2017



Compartir

00

Enviar
Crear PDF
Imprimir

El bacalao es uno de los pescados más consumidos en España y de mayor arraigo en su tradición gastronómica. Esto con seguridad responde al secular idilio de este pescado con la salazón, la cual, además de aportar al pescado su especial carácter, permitía preservarlo en condiciones óptimas y así facilitar su distribución de manera regular a zonas distantes de la costa.

La legislación española reserva la denominación comercial bacalao para la especie *Gadus morhua*, aunque existan otras especies que puedan comercializarse en formatos similares y con las que no debiera confundirse, como el bacalao del Pacífico o de Alaska, bacalao de Groenlandia, maruca, abadejo, carbonero o eglefino.

Hoy en día, no hay región en España que no cuente entre sus recetas tradicionales elaboraciones a partir de bacalao en salazón; las cuales se han venido ampliando con una gran variedad de nuevas preparaciones que parten del bacalao no curado en sal.

En los diferentes puntos de distribución minorista, el bacalao puede encontrarse entero, abierto en hojas, fileteado, o despiezado de diferentes maneras; lomos, centros, alas, cocochas, colas, filetes, migas, etc. Estas pueden a su vez presentarse como el tradicional **bacalao en salazón**, el cual puede desalarse de manera sencilla siguiendo simplemente las instrucciones del fabricante, o pasando por las presentaciones en congelado o en conserva, ahumados, bacalao fresco, *skrei*, platos preparados refrigerados, etc.



Puesto de venta de bacalao. Imagen: flickr.com_wordridden (CC BY 2.0).

Al igual que para otras gamas de productos alimentarios, han aparecido formatos adaptados a los nuevos hábitos de vida; como es el caso del bacalao desalado y el bacalao al punto de sal. Estas dos denominaciones hacen referencia a dos productos que, aunque en apariencia puedan parecer similares, presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, su aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina.

Bacalao desalado: Es el tipo de bacalao que hemos venido apreciando generación tras generación, el cual ha sido sometido al proceso de madurado en sal y a su posterior desalado. Es un producto listo para cocinar, que conserva las características de textura firme, aroma y sabor intensos típicos del bacalao tradicional.

Bacalao al punto de sal: Es un bacalao no madurado, al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniendo un producto listo para su cocinado. El resultado es un producto más suave, perfecto para platos que no busquen las características típicas del bacalao tradicional.

Prácticamente en cualquier supermercado o hipermercado pueden encontrarse estas dos variedades de bacalao tanto en formato congelado, descongelado como refrigerado. El bacalao desalado es, por lo general, más caro, fruto de su particular y prolongado proceso de elaboración.

Estudios llevados a cabo durante el proyecto [Saldicod](#), han puesto de manifiesto que el consumidor medio, no sólo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que es incapaz de diferenciarlos visualmente durante el proceso de compra. Sin embargo, cuando el producto ha sido cocinado, el mismo consumidor es perfectamente consciente de las diferencias en sabor, aroma y textura entre ambos tipos de bacalao.

Por consiguiente, la ausencia de la información adecuada en el etiquetado podría llevar al consumidor tradicional a adquirir un producto que no se corresponde completamente con lo esperado. O, de manera inversa, a no consumir un producto diferente y más suave por asociarlo erróneamente con el perfil sensorial típico del bacalao madurado en sal.

La Asociación Nacional de Fabricantes de bacalao y salazones (Anfabasa) junto con el Consejo de Productos del Mar de Noruega promueven que el consumidor conozca estas diferencias y defienden que la mención "*al punto de sal*" o "*desalado*" acompañe de manera visible al nombre comercial, facilitando una compra consciente por parte del consumidor. Se ha contactado igualmente con los principales agentes distribuidores para recordar la importancia de que el consumidor pueda reconocer claramente esas diferencias.

Para afrontar tus compras de bacalao, te proponemos 5 sencillas claves que facilitarán la elección de aquella que más se adapte a sus gustos y necesidades.

Fíjate en la etiqueta: Es probable que no los puedas reconocer a simple vista. Fíjate en el nombre del producto sobre la etiqueta, donde se especificará si se trata de bacalao desalado o al punto de sal.

El color no es concluyente: El color predominante es el blanco. En ocasiones, los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

Por la cantidad de sal no los reconocerás: Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

Contenido en agua y proteínas: El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado, además cuando lo cocinas tiende a soltar más agua.

El gusto tiene mucho que decir: El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intensos, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.

Carlos Ruiz Blanco es responsable de la Secretaría Técnica de Anfabasa (Asociación Nacional de Fabricantes de Bacalao y Salazones).

*La foto del encabezamiento es de flickr.com/xurde (CC BY-SA 2.0).

Proyecto **SALDICOD**

UN PASO MÁS HACIA LA TOTAL TRANSPARENCIA EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE BACALAO



BACALAO **DESALADO**



BACALAO **"AL PUNTO DE SAL"**

España es el tercer país con mayor consumo de bacalao (en volumen) de la UE, por detrás de Reino Unido y Francia, a diferencia de estos en los que predominan el consumo de bacalao no sometido a maduración en sal, nuestro país destaca por la fuerte tradición de las variedades provenientes de la salazón.

No obstante, la mejora de la logística y apertura de mercados, que ha permitido la introducción de bacalao entero fresco, y los nuevos hábitos que favorecen a los productos con una mayor facilidad de preparación o listos para cocinar o consumir, han cambiado sustancialmente los procesos y la oferta industrial.

Así, por un lado, la industria del bacalao tradicional ha intentado acercar este producto al consumidor moderno, ofreciendo **bacalao desalado**, bien sea fresco/refrigerado o congelado. Mientras que, por otro, ha aumentado otra versión de productos de bacalao en España bajo el nombre comercial de **bacalao "al punto de sal" / en su punto de sal"**; Un producto congelado/descongelado al que se le ha añadido una discreta cantidad de sal (sin madurar en salazón), mediante un proceso de producción más simple y con un menor coste.

Aunque en aspecto visual y formatos de venta ambos productos puedan resultar muy similares, la maduración provoca unos cambios a nivel sensorial muy notables. La textura firme, el aroma y sabor característico del bacalao tradicional son reconocibles en el bacalao desalado, mientras que el bacalao al punto de sal presenta un perfil mucho más suave.

FALTA INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR

El ya finalizado proyecto SALDICOD (financiado por el Fondo de la Industria Noruega para la Investigación de los Productos Pesqueros y Acuícolas -FHF-), a través de un panel de catadores (consumidores no expertos), ha evidenciado que únicamente tras el cocinado y el consumo del producto se es capaz de apreciar las diferencias entre ambas variedades. Esto da mayor relevancia a la necesidad de aportar, a través del etiquetado y exposición para venta minorista, la información necesaria al consumidor. La denominación comercial "bacalao al punto de sal" o

"bacalao en su punto de sal", no es suficientemente aclaradora, tal y como ha quedado patente en estas recientes investigaciones, ya que el consumidor medio desconoce lo que hay detrás de estas nomenclaturas. El marco legal en vigor sobre información al consumidor otorga a la denominación del alimento, el papel principal en la identificación de un producto alimentario, que nunca debe inducir a error en cuanto a las características del alimento. Para los casos en los que no exista una denominación jurídica (definida legalmente), se utilizará la denominación habitual, o en su defecto se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

En ausencia de una regulación técnica específica para los productos de bacalao en España (un tema que la Asociación Nacional de Fabricantes de bacalao y salazones (ANFABASA) tiene sobre la mesa con la administración), la denominación jurídica afectaría únicamente a la especie empleada (*Gadus morhua*).

La realidad es que la utilización de la denominación habitual "bacalao al punto de sal", debiera ir asociada con un reconocimiento inequívoco del producto en cuestión y, tal como se ha mencionado antes, no parece ser la situación actual.

Así, un consumidor de bacalao tradicional puede estar adquiriendo bacalao "al punto de sal", cuando preferiría un producto madurado como es el caso del bacalao desalado. De manera inversa, consumidores a los que no gusta el sabor intenso del pescado madurado, evitan la compra de bacalao, aún cuando existen productos que cumplirían con sus gustos. Esto supone una cierta desprotección del consumidor por lo que debiera emplearse, bien en el producto madurado en sal o en el no madurado, algún tipo de denominación descriptiva que aportase la información necesaria.

CONTROL Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE

El proyecto SALDICOD ha conseguido transmitir esta problemática a las autoridades. En paralelo, en los laboratorios de ANFACO-CECOPECA se han puesto a punto diversas técnicas analíticas que permiten identificar inequívocamente la variedad de bacalao. Estos métodos están a disposición de las autoridades, industria,

distribución y consumidores para garantizar el correcto etiquetado y prevenir potenciales prácticas desleales por parte de los operadores.

Los análisis realizados para el proyecto han puesto de manifiesto que de manera muy mayoritaria las características de las muestras se correspondan con el etiquetado. Sin embargo, sí, es frecuente encontrar omisión de la información necesaria, o bien ésta no aparece en la denominación comercial, lo que refuerza la necesidad de una normativa para la venta de los productos del bacalao

EL BACALAO EN EL PUNTO DE VENTA

Dejando de lado el contexto legal, los distribuidores deben ser partícipes de esta problemática y tomar las medidas adecuadas que faciliten información al consumidor. Teniendo en cuenta que, dado que las condiciones de conservación y formatos de ambos productos suelen ser los mismos, es frecuente que la disposición de estos en los expositores refrigerados o congeladores se realice de manera conjunta y con falta de detalle, llegando incluso a errores en el marcaje del producto. Sería igualmente interesante el desarrollo de algún tipo de estrategia de comunicación que, partiendo desde el sector industrial del bacalao y a través de la distribución, mejorase el conocimiento de las características y diferencias de los distintos productos del bacalao presentes en el mercado. Esto, con seguridad, podría abrir camino a estrategias comerciales diferenciadas, superando la competencia actual, y redundar en incrementos de la demanda y/o valor de los productos en el mercado.

Un primer paso hacia estos objetivos ha sido el proyecto SALDICOMM, donde en una colaboración entre ANFABASA y el Consejo de Productos del Mar de Noruega, se han elaborado materiales de carácter divulgativo para el consumidor, sector HORECA e industria.

SEAFROM
NORWAY
NOD

PUBLIRREPORTAJE

BACALAO NORUEGO

DESALADO O AL PUNTO DE SAL

5 CLAVES PARA SABER DIFERENCIARLO.

Siendo productos en apariencia similares, el bacalao desalado y el bacalao al punto de sal presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina, lo que muestra los beneficios de realizar una compra consciente por parte del consumidor de bacalao.

Aunque la imagen de esta especie permanece en nuestra mente intrínsecamente ligada a la salazón, en la actualidad el mercado del bacalao en España ofrece una gran variedad de productos y procedencias así como múltiples despieces y calidades. Así, además del bacalao en salazón tradicional, podemos encontrar presentaciones en congelado, hasta elaborados en conserva, ahumados, bacalao fresco, etc...

También han aparecido formatos adaptados a nuevos los hábitos de consumo; como es el caso del **bacalao desalado** y el **bacalao al punto de sal**. Estas denominaciones hacen referencia a dos productos que, aunque en apariencia parezcan similares, presentan diferencias notables en cuanto a su proceso de elaboración, su aroma, sabor, textura, composición y comportamiento en cocina.

Así, el bacalao desalado se elabora a partir del bacalao tradicional madurado en salazón durante semanas. El proceso de desalado se desarrolla industrialmente de manera que está listo para su utilización en cocina. Por su parte, el bacalao "al punto de sal" es un producto no madurado al que simplemente se le ha añadido una discreta cantidad de sal al gusto de los consumidores.

El proyecto SALDICOMM (<http://www.fhf.no/prosjektde-taljer/?projectNumber=901309>) financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuicola; desarrollado por ANFACO-CECOPECA, en colaboración con el Consejo de Productos del Mar de Noruega, surge como una necesidad de reforzar la comunicación de resultados del proyecto SALDICOD a los consumidores, autoridades, industria y distribución.

Uno de los objetivos principales es poner de manifiesto la necesidad de que se incorpore a la denominación comercial del producto la mención aclaratoria '**AL PUNTO DE SAL**' O '**DESALADO**', a fin de facilitar una compra consciente por parte del consumidor.

Esto surge tras haberse constatado que el consumidor, no solo desconoce las diferencias entre estos productos, sino que es incapaz de diferenciarlos en el momento de compra si no se aporta la información adecuada. Únicamente tras el cocinado y el consumo del producto es capaz de apreciar las diferencias entre ambas variedades.

Este proyecto, a través de la elaboración y difusión de materiales técnico-divulgativos y publicitarios pretende

hacer llegar al consumidor las diferencias entre estos productos de una manera adecuada.

Un ejemplo de esto son las 5 claves sencillas para la diferenciación y selección consciente del tipo de bacalao que más se adapte al gusto del consumidor:

1

FÍJATE EN LA ETIQUETA

Es probable que no los puedas reconocer a simple vista. Fíjate en el nombre del producto sobre la etiqueta, donde se especificará si se trata de bacalao **DESALADO** o **AL PUNTO DE SAL**.

2

EL COLOR NO ES CONCLUYENTE

El color predominante es el blanco. En ocasiones los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

3

POR LA CANTIDAD DE SAL NO LOS RECONOCERAS

Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

4

CONTENIDO EN AGUA Y PROTEÍNAS

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado; además cuando lo cocinas, tiende a soltar más agua.

5

EL GUSTO TIENE MUCHO QUE DECIR

El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intenso, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.

Góndola



SEA
FOR
WAY
FROD
NOR



¿DESALADO O AL PUNTO DE SAL? UN PASO MÁS HACIA LA TRANSPARENCIA EN LA VENTA DEL BACALAO

por Anfabasa | Ago 4, 2017 | Noticias | 0 Comentarios



España es el tercer país de la Unión Europea que más **bacalao** consume, con una fuerte tradición por la **salazón**. La apertura de los mercados y las mejoras en la industria, han permitido introducir nuevos productos de fácil preparación o listos para consumir. En esta línea, la industria tradicional del bacalao ha intentado acercarse al consumidor ofreciendo bacalao desalado. Pero al mismo tiempo, también se ha introducido el bacalao '**al punto de sal**', un producto descongelado al que se ha añadido algo de sal con un proceso de producción más simple y menos costoso.

Su composición y forma de venta hacen que sea difícil diferenciarlos. Sin embargo, el sabor y la textura son sustancialmente distintos entre uno y otro. La textura, aroma y sabor del bacalao tradicional son reconocibles en el bacalao desalado, pero no en la opción 'al punto de sal', mucho más suave.

Por un lado falta información al consumidor. El **proyecto SALDICOD** (un proyecto internacional de Anfac de I+D+i, con fondos noruegos de investigación de la Industria Acuícola y Pesquera), ha evidenciado que únicamente tras cocinarlo y consumirlo, se puede saber si un bacalao era de uno u otro tipo. Hay una necesidad, por tanto, de informar correctamente al consumidor, ya que la denominación bacalao 'al punto de sal', no es suficientemente aclaradora, y el consumidor no sabe que hay detrás de esa etiqueta. Esto deja al consumidor desprotegido, por lo que debería utilizarse algún tipo de denominación descriptiva que aportase la información necesaria.

Los distribuidores también deberían ser partícipes y tomar las medidas adecuadas que faciliten la información al consumidor, ya que los envases y las condiciones de **conservación** suelen ser los mismos, y se suelen colocar en el mismo lugar del punto de venta. Sería interesante desarrollar una **estrategia** de comunicación que, partiendo del sector industrial del bacalao y a través de la distribución, mejorase el conocimiento de las características y diferencias de los dos productos de bacalao presentes en el mercado.

Un primer paso hacia estos objetivos es el proyecto **Saldicomm**, en el que Anfabasa y el Consejo de Productos del Mar de Noruega han elaborado material divulgativo para el consumidor, sector Horeca e industria.

