



NOS COMEMOS CIEN MIL TONELADAS DE MERLUZA CONGELADA

Los nuevos precios suponen un esfuerzo para el sector que está en crisis ● El paso de la pesca artesana a la industrial está agotando los caladeros ● El "rollo de merluza", elaborado a bordo, es de máxima calidad y menor precio

DECLARACIONES A "YA" DE DON ANTONIO GARCÍA ESPINOSA

Nos comemos al año unas cien mil toneladas de merluza congelada (merluza, merluccia y pescadilla, todo cae en la misma cuenta), que cien buques congeladores, con una tripulación de unos cuatro mil hombres, pescan y elaboran en los mares de África del Sur.

De la situación del sector y del sacrificio que les suponen los nuevos precios fijados por la Administración nos habla el secretario general de la Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores, don Antonio García Espinosa.

El coste medio de producción es de 100 pesetas kilo, y la merluza de menos de medio kilo la vendemos a 88,50 pesetas kilo. Con los nuevos precios ni nos defendemos. Se compensa con los filetes troceados y con el "variado" conjunto de pescados variados, como rosada y pota.

—¿Qué volumen de pesca para congelado, en merluza, claro, que es donde se centra la entrevista, se reunió en 1977?

—Unas 112.000 toneladas. Menos que en el año anterior; en el 76 se pescaron 115.000. Eso supone mayores costes, porque en el 77 hemos empleado cien barcos y en el 76 usamos sesenta y seis. Este dato es muy significativo del hundimiento del caladero y del alza de los costes del pescado congelado.

—¿A qué se debe el hundimiento?

—Opino que es efecto mundial del paso de la pesca artesanal a la pesca industrial. Esto está acabando con los caladeros.

—¿Se consume mucho pescado congelado?

—El consumo está estabilizado, pero creo es un hecho demostrable el que el incremento o recesión del consumo de pescado congelado está en estrecha relación con los márgenes comerciales que se le aplique.

—¿Es sólo problema de márgenes comerciales?

—También cabe hablar de estrechos cauces de comercialización. Esto es grave en la distribución interna de la península, no en las grandes ciudades. Y aquí hay que hablar de nuevo del margen comercial, que a veces resulta escaso para la distribución en pueblos a nivel mayorista.

Sacamos la consecuencia de que los canales de comercializa-

ción del congelado, como tantos otros, está pidiendo a gritos una clarificación y un ordenamiento, así como el ineludible perfeccionamiento.

—Pero ahora con los altos precios del pescado fresco el congelado experimentará mayor demanda, ¿no?

—Eso esperamos. Y confiamos que 1978 sea en este sentido un año de auge del pescado congelado y concretamente de la merluza. Porque el consumo es poco; sólo 3,5 kilos per cápita anuales.

Los nuevos precios del pescado congelado en cuestión de merluza, que se vende en los mercados y algunas pesquerías por kilos, como el fresco, no en cajas y en bolsas, es el siguiente:

PRODUCTO	De armador	Margen	De mayorista	Margen	Al público
Merluza de menos de 500 gramos (M. 1)	88,50	(10,50)	99	(19)	118
De 500 a 800 (M. 2)	110,00	(12)	122	(19)	141
De 800 a 1.500 (M. 3)	130,00	(12)	142	(26)	168
De 1.500 a 2.400 (M. 4)	145,00	(15)	160	(35)	195
De más de 2.400 (M. 5)	180,00	(15)	195	(48)	243

—¿Qué clase de pescado, merluza congelada, aconseja al ama de casa que consume tanto por su económico precio como por su rendimiento?

—Mire, existe un tipo de pescado congelado, pura merluza de lo mejor, que los marineros llaman "embutido" y los comerciantes y amas de casa "rollo" de merluza. Vale doscientas pesetas el kilo y no tiene espinas ni desperdicios. Se hace a bordo, con filetes de merluza ciento por ciento. Tiene sesenta a setenta centímetros de diámetro y cin-

cuenta a setenta centímetros de largo.

—Es difícil de encontrar y de identificar.

—Parece ser que sí, pero el ama de casa debe saber que este "rollo de merluza", congelado a bordo, lleva el nombre del buque congelador donde se elabora. Existe otro embutido de pescado congelado, hecho en tierra, que no tiene la categoría y calidad del marinero, hecho a bordo, con la merluza recién pescada.

M. G.