

ADVANCE OF THE 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 |

| MAGAZINE / WEB | URL |
|---------------------------|---|
| SEMANA | - |
| LECTURAS (2 publications) | - |
| 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.efeamagro.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 |



Miguel Ángel con Manuela al recibir esta el alta.



Soraya Arnelas (34) y su pareja, el ex místico Cádiz Miguel Ángel Henares (27), han vivido unos meses de nervios e inestabilidad por la salud de su hija, Manuela de Gracia, que nació el pasado febrero. Soraya y Miguel Ángel respiran tranquilos. Soraya ha estado en el hospital, pero ahora ya respira tranquila. Soraya ha estado en el hospital, pero ahora ya respira tranquila. Soraya ha estado en el hospital, pero ahora ya respira tranquila.

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 Beena - Fotos: Gires/Europe

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 obteniéndole 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 el desarrollo de las Producciones Pesqueras y Acuícolas (FIPD).

Proyecto: SAL PISCO; FHF - 30094

Información:

www.ANFACO.org.uk/Marketing/Products/Member/00000



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 "desajuste y aislamiento" y que residía en una casa "sin las condiciones higiénicas mínimas".

LA HISTORIA SE REPITE
Mauricia pasó un mes en el hospital donde dio a luz por cesárea 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 Asunto Exteriores y con recursos económicos, **Mauricia fue prejubilada por un trastorno paranoide.** En 2009 una de sus hermanas, Pilar, intentó que fuera declarada incapacidad 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 obteniéndole 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 (FIP).
Proyecto: SALDH600, FIP - 800380.
Para más información:
www.fhf.no/prosjekt/valvare/prosjekt/nummer2011





Melania y Rania, dos mujeres con clase

Las reinas de Jordania y Arabia Saudí acompañaron a las primeras damas de EE.UU. y Jordania en su viaje oficial a los Estados Unidos. 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 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 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 (FHF).

Proyecto: SALBACOD, FHF - 900985.

Para más información:

www.fhf.no/omseg/medaljer/?projectId=900985



industrias pesqueras.com

Portada
Noticias
Edición Impresa
Suplementos
Suscripción
Pu

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
- Viljeta
- 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-ocopesca, 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”, inidca 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.

COMEPESCADO



[BLOG](#)
[CONTACTO](#)
[MAPA WEB](#)
[SALA DE PRENSA](#)
info@comepescado.com

[PESCADERÍAS](#)

[CANAL RECETAS](#)

[MUY SALUDABLE](#)

[FÍCHALOS](#)

[¿SABÍAS QUE?](#)

[PARTICIPA](#)



[Volver a BLOG](#)

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 Carrefour

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



Unos lascos 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, 28/03/2017

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 f 8

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-CECOPESCA** 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 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, skret, 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/prosjektidetaljer/?projectNumber=901309>) financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuicola; desarrollado por **ANFACO-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.

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:

FIJATE 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 soñar 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.



GANADERÍA | PESCA | ALIMENTACIÓN | EMPRESAS | INNOVACIÓN | **GASTRONOMÍA** | DESARROLLO SOSTEN

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. Cédida 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. Cede 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 reflotar 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.

ECONOMIA EN GALICIA.

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-CECOPESCA está desarrollando el proyecto SALDICOMM.

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



1

veces compartido



compartir

+ 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-CECOPESCA

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-CECOPESCA 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 ANFACO-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.tn.no/prosjekt/detaljer/?projectNumber=901309>) financiado por el Fondo Noruego para la Investigación Pesquera y Acuícola; Y en el que participa ANFACO-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.

Alimarket

[Alimarket.es](#) > [Alimentación](#) > [Noticias](#) > [Anfabasa promueve...](#)



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



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).