



6 rue Alphonse Rio · 56100 Lorient · FRANCE
+ 33 297 83 11 69 · info@ccr-s.eu
www.ccr-s.eu

“Propuesta de comunicación del CCSUD al MAC (Market Advisory Council) sobre la revisión del Reglamento UE 1536/92 relativo a la comercialización de conservas de atún y bonito”.

Desde el CCSUD ponemos en conocimiento de los integrantes del MAC la existencia de prácticas relativas al etiquetado de las conservas de túnidos, que estimamos deben considerarse para una correcta información a los consumidores y para mejora de la competencia leal entre los operadores.

Coincidimos en la importancia de las normas comunes de comercialización, en particular la de conservas de atún-bonito y sardina y tipo sardina, como una herramienta útil para establecer un criterio mínimo y adecuado para comercializar conservas de atún y la sardina, cuya cadena de suministro es mundial, así como para evitar problemas de calidad dual.

Aun así, los miembros del CCSUD radicados en España, desean exponer que es una práctica habitual la denominación de “Bonito” a las conservas elaboradas con diversas especies de los géneros “Auxis” y “Sarda” bajo amparo del Reglamento UE Nº 1536/92. Esta práctica, entendemos que no se conforma a los usos y costumbres comerciales de España y entra en contradicción con la legislación española (Anexo IV del Real Decreto 1521/1984). A modo de ejemplo, en el citado Real Decreto, sobre la base de prácticas comerciales asentadas en el mercado y vigentes en la actualidad, se regula la especie *Sarda sarda*, al que se le adjudica la denominación en conserva “Bonito sarda”, mientras que para el *Auxis thazard*, se ha fijado la denominación “Melva”. No están reguladas, en dicho anexo IV español, las especies “Bonito del Pacífico oriental” (*Sarda chilensis*), “Bonito del Índico” (*Sarda orientalis*) y otras especies del género *Sarda*, y las bacoretas, género “Euthynnus”, salvo el “*Euthynnus (Katsuvonus) pelamis*”-atún listado.

Queremos destacar que bajo el Reglamento UE Nº 1536/92, el uso del término “bonito” en el mercado español presentaría una cierta similitud con la denominación “Bonito del Norte-atún blanco ó albacora”, aplicable en exclusiva a las conservas elaboradas con la especie *Thunnus alalunga*. Por las características específicas de *Thunnus alalunga*, las conservas elaboradas con esta especie, presentan unos atributos de calidad que la hacen claramente diferenciables de las conservas elaboradas con las otras especies, y por tanto un producto que deseamos proteger.

Bajo esta exposición de la situación de mercado descrita, nos dirigimos al MAC para instar a su consideración durante la revisión de las normas de comercialización para conservas de atún/bonito.