

# Información

## del Comité Coordinador de las Actividades de los Consejeros Comerciales en el Exterior

### EL MERCADO DEL CAMARON EN INGLATERRA

El Lic. Julio Faesler, Consejero Comercial de México en Inglaterra, ha enviado a este Comité amplia información relativa al mercado de camarón congelado en el país de su adscripción, en la cual, destacan los siguientes aspectos:

#### DE CARACTER COMERCIAL

El Reino Unido se encuentra en la necesidad de buscar nuevas fuentes de abastecimiento de camarón gigante (prawns) congelado, en virtud de que China no ha podido surtir las cantidades que le ofrecía debido a diversos trastornos de carácter económico.

Las empresas británicas Young's (Seafoods) y Mac Fisheries, que cubren casi la totalidad del mercado inglés de crustáceos, informan que este alimento goza de una sólida demanda en los ramos hotelero y restaurantero de Inglaterra y va aumentando visiblemente en ventas domésticas directas.

En Inglaterra la vigilancia sanitaria es estricta en cuanto a los análisis bacteriológicos de las "placas", cuyo máximo aceptable es de 2 millones de bacterias, pero se espera poder importar camarón mexicano, previo pedido de prueba, que se haga para conocer sus características, sujetarlo a los análisis del caso y hacer los cálculos mercantiles necesarios; pedido que deberá ser representativo de todos los tipos y tamaños que puedan surtir, debiendo especificar los organismos exportadores cuáles son los volúmenes disponibles, la estacionabilidad, etc.

Por otra parte, la empresa Mac Fisheries tiene interés por comprar camarón enlatado, especialmente en envases de 2 y 5 onzas, y también atún, salmón y otros pescados enlatados, así como pescado refrigerado de origen mexicano.

#### DE CARACTER TECNICO

Fuentes dignas de confianza dentro de la industria del camarón en México, han expresado que las condiciones de las plantas nacionales frigoríficas de crustáceos y pescados son, en general, satisfactorias. Sin embargo, cabe notar que gran parte de los problemas del mercado de estos productos radican en las dificultades que en todos los países se han encontrado para implantar normas sanitarias.

El laboratorio independiente Thomas Mc. Lahan & Partners contratado por la firma Young's sugiere, entre otras, las siguientes recomendaciones para evitar en lo posible la aparición de gérmenes nocivos en el camarón:

"En virtud de que cada una de las bacterias medra a determinada temperatura deben tomarse precauciones especiales contra aquellas que puedan aparecer más fácilmente en virtud del clima que prevalece durante la captura".

"Las bodegas de las naves camaroneras deben limpiarse cuidadosamente después de cada captura, debiéndose usar al efecto detergentes y substancias químicas antisépticas, ya que la higiene de las plantas congeladoras no servirá de nada si la contaminación afecta al producto antes de llegar a ellas".

"La Bacteriología ha comprobado que la congelación profunda (deep freeze) detiene totalmente la proliferación microbiológica y, en algunos casos específicos, aún la reduce. Estos efectos de la congelación indican que el camarón de exportación debe poder llegar a los puertos de destino en iguales o hasta mejores condiciones que las que tenía al ser embarcado. Por otra parte, la congelación debe realizarse inmediatamente después de la captura y continuarse ininterrumpidamente hasta el momento en que se consume el producto. Toda espera en un lugar inadecuado da origen al crecimiento bacteriológico".

Sería conveniente enviar a Londres un representante de la industria pesquera versado en aspectos técnicos, para que cambie impresiones con las empresas importadoras y laboratorios independientes y oficiales de ese país. Sólo así se disipará cualquier duda de los comerciantes ingleses sobre la conveniencia de importar camarón mexicano y se tendrá, además, la seguridad de que los embarques a Inglaterra y Europa no tropezarán con dificultades de ninguna naturaleza.

El éxito comercial de México en este renglón dependerá, además, de que las empresas exportadoras y las cooperativas camaroneras nacionales asignen uno o más técnicos al estudio provechoso de las normas que rigen en el exterior en materia de crustáceos, manteniéndose al corriente de las novedades de este tipo.