

IGP “CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA”, reconocimiento a la calidad y seguridad alimentaria

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía define en su Reglamento y Pliegos de Condiciones anexos, las condiciones que las conservas de Caballa y Melva deben cumplir, entre ellas que la materia prima utilizada, para la caballa sean las especies *Scomber Japónicus* y *Scomber Colias*, y para la Melva *Auxis Rochei* y *Auxis Thazard*.

Estas especies migratorias se dan en las costas andaluzas, especialmente en el golfo de Cádiz. Igualmente, los procesos de elaboración, son recogidos de forma detallada en los Pliegos de Condiciones anexos al Reglamento, fijando como imprescindible su condición de artesano y la ausencia de productos químicos en cualquiera de sus fases, ni como aditivo ni como conservante, solo la utilización de aceite de oliva o girasol o una disolución de agua con sal en la conserva natural, como líquido de cobertura.

Solo las empresas que realizan los procesos artesanalmente y no utilizan productos químicos en ellos, pueden formar parte del Consejo Regulador. Igualmente las instalaciones de producción deben estar ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía pues los Pliegos de Condiciones a los que aludíamos antes, indican de forma pormenorizada las poblaciones donde pueden ubicarse. También el proceso de fabricación debe efectuarse en su totalidad en las instalaciones de producción, no admitiéndose la elaboración de algunas fases fuera de las mismas. Con estas exigencias el Consejo Regulador garantiza por medio de sus inspecciones periódicas que sus conservas no se pelan por procesos químicos, se elaboran artesanalmente y en la Comunidad Andaluza, no son productos importados de terceros países e incorpo-



rados a nuestro mercado. Igualmente en nuestras fábricas entra el pescado fresco o congelado y se somete al proceso completo, no importamos productos semielaborados a los que se añade el líquido de cobertura y se vende como producto nacional.

Otro objetivo de las empresas que forman el Consejo Regulador, es la difusión y defensa del término “de Andalucía”. Desgraciadamente, el término “del Sur”, es utilizado hoy, por cualquier fabricante, tenga o no sus instalaciones en el Sur. Por tanto se hacía necesario acuñar el término “de Andalucía”, como un distintivo de calidad de una **conserva elaborada artesanalmente**.

Tenemos que llegar al consumidor final para decirle que cuando consume una conserva de Caballa o Melva amparada por el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas CABALLA DE ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA, está consumiendo un producto sano y natural que conserva todas sus propiedades, pues al estar elaborado artesanalmente, el pescado no sufre ninguna alteración, no se afecta su grasa interna. Nuestras con-

servas son peladas por manos expertas y estibadas en los envases, a los que posteriormente se añade el líquido de cobertura, se cierra herméticamente y se somete a un proceso de tratamiento en autoclave en el que se elimina cualquier agente patógeno que pudiera contener.

El proceso artesanal obliga a las empresas a tener un importante volumen de personal normalmente femenino, para la realización de estas labores, se estima que entre las cuatro empresas que integran el Consejo Regulador, dan trabajo a más ochocientas personas.

Como antes hemos indicado desde el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA, se lucha para que el consumidor final conozca y valore la diferencia entre un PRODUCTO NATURAL elaborado por procesos artesanales, y otros elaborados por otros tipos de procesos realizados, incluso fuera de nuestro país. Las exigencias del Reglamento y los Pliegos de Condiciones que han sido aceptados tanto, por la Administración Nacional como por la Autonómica y también por las Autoridades Comunitarias, han reconocido la calidad y la excelencia de estas conservas artesanales de Caballa y Melva de Andalucía y, nos han otorgado el **Registro Comunitario como Indicaciones Geográficas Protegidas, Caballa y Melva de Andalucía**.

Estas exigencias del Reglamento y los Pliegos de Condiciones conlleva una vigilancia constante sobre los productos y los procesos a través de un control, que se hace efectivo por medio de una estructura creada por el Consejo Regulador y al margen de las empresas que lo integran y, por medio de ella, veedores independientes realizan visitas intempestivas a las fá-



bricas, comprueban los procesos y toman muestras de los productos, que posteriormente son sometidos a los análisis correspondientes en unos laboratorios igualmente independientes. Esta toma de muestras, se efectúa también periódicamente en los puntos de venta para mayor seguridad y confirmación de los resultados. La independencia de la estructura de control, faculta a los inspectores para acceder a las fábricas en cualquier momento y circunstancia, lo que permite garantizar la validez y fiabilidad de los controles efectuados. No somos nosotros solo los que decimos que esta estructura de control es válida, la propia Consejería de Agricultura y Pesca, realiza controles del funcionamiento y gestión del Consejo Regulador, verificando la eficacia de los controles y el respeto a las condiciones establecidas en el Reglamento, en los Pliegos de Condiciones y en el Sistema de Calidad que los desarrolla.

Cuando un consumidor adquiera una lata de Caballa o Melva identificada con el anagrama del Consejo Regulador que indica claramente CABALLA DE ANDALUCÍA o MELVA DE ANDALUCÍA, que además irá unido al de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía, puede estar seguro de es-



tar comprando un producto elaborado en Andalucía por procesos artesanales, solo con productos naturales y de la más alta calidad.

La sustitución de las artes de deriva en la UE ha motivado la imposibilidad de la utilización del arte "melvero", lo que unido a que este pez pertenece como antes indicamos, a una especie migratoria y por tanto pueden variar mucho su presencia en nuestras costas y, hacer que haya carencia de esta materia prima, lo que determinados fabricantes sin escrúpulos, aprovechan para envasar otros túnidos como si fuera melva, especialmente canutera, uti-

lizando incluso el término "del Sur". Estas prácticas fraudulentas dañan la imagen del producto en el mercado y engañan al consumidor, es por ello, por lo que el consumidor debe garantizarse la veracidad del producto que está comprando y el Consejo Regulador se la garantiza.

Como antes indicábamos la consecución del **Registro Comunitario de la IGP "CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA"**, supone el reconocimiento a la calidad y seguridad alimentaria de nuestras conservas y aún más al ser la primera I.G.P. de productos de la pesca que se registra en España.

Conservas Artesanales Andaluzas garantizadas por la Unión Europea

