

IGP “CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA”

Reconocimiento al esfuerzo para sobrevivir en los malos momentos

Cuando no solo las versiones oficiales, sino los datos objetivos y fríos de las cuentas de resultados de las empresas y nuestra propia economía familiar, nos dan constantes señales de recuperación, es el momento de mirar atrás y ver que hemos hecho y como hemos podido soportar una situación tan prolongada de crisis, casi siete años, y hemos sobrevivido, e incluso, nos hemos mantenido con nuestros propios medios en un mercado terriblemente cambiante, con unas materias primas cuyos precios fluctúan de forma permanente y además para mayor dificultad, la melva, estrella de nuestras conservas, ha decidido durante estos últimos años, no “veranear” en nuestras costas y por tanto, hemos tenido que aprovisionarnos en mercados lejanos. Pues bien, a pesar de todo, hemos mantenido e incluso incrementado nuestros mercados y sobre todo no hemos bajado un ápice el nivel de control e inspección de nuestras empresas, demostrando con ello que la base fundamental del Consejo Regulador es garantizar en todo momento y en todas las circunstancias, la calidad de nuestras conservas y su seguridad alimentaria.

Nuestras empresas han mantenido sus procesos tal y como lo tenían, no renunciando a su artesanidad y a sus buenas prácticas, tan solo hemos tenido un pequeño borrón en este “escrito”, y ha sido una empresa que abandonó el Consejo al no cumplir las condiciones de fabricación exigidas por los Pliegos de Condiciones y no ejecutar el proceso en su totalidad en sus instalaciones. Tomó la decisión de optar por otras técnicas que no eran compatibles con nuestras exigencias. En los tiempos que corren, la calidad es un argumento definitivo y en alza, es cierto que en épocas de crisis, el consumidor siempre se decantará por el producto más barato, pero también es cierto que no le tolerará ni un solo fallo,



desde la presentación hasta sus propias características organolépticas y de seguridad alimentaria. Nuestras marcas saben mucho de esto y controlan sus productos porque en cualquier momento, ya sea en las propias fábricas como en los puntos de venta, puede un veedor del Consejo Regulador, tomar una muestra y someterla a todos los controles previstos en el Pliego de Condiciones y en el propio Sistema de Calidad del Consejo Regulador y, de cuyos resultados está obligado a informar también a la Administración.

Toda esta organización que se ha mantenido en tiempo de crisis con la misma eficacia que lo hacía en tiempos

de bonanza, es la que ha permitido a nuestras empresas seguir siendo líderes en el mercado de la conserva de pescado artesanal y seguir contando cada vez con mayor fuerza con el favor de los consumidores. Es cierto que aún estamos a años luz de alcanzar las metas que nos habíamos propuesto, nuestra implantación fuera de la Comunidad Andaluza, aún no es todo lo amplia que sería de desear, nuestra implantación en mercados internacionales, alcanza todavía cuotas muy pequeñas frente a lo que sería normal, para el nivel de calidad y seguridad alimentaria que ofrecemos. Pero todos sabemos que la penetración en estos mercados, es lenta y costosa, y requiere de una inversión importante y un tiempo prolongado. La apertura se hace prácticamente forzada por el boca a boca del consumidor, y es él quien la fomenta recomendando a otros el consumo. Por ello, todos nuestros esfuerzos van en la línea de la degustación de nuestras conservas. En este sentido debemos señalar como muy positiva las campañas de degustación, que con la ayuda de las Consejerías de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural y de Educación, durante cinco años hemos realizado en las escuelas de nuestra Comunidad Autónoma, donde hemos distribuido casi un millón de latas entre los escolares andaluces y la población en general. Posteriormente, hemos podido constatar, como esos alumnos pedían a sus padres la marca de conserva que habían degustado y sobre todo, que sobre el envase apareciera el sello del Consejo Regulador. La degustación y en muchos casos las charlas de formación realizada a los escolares por nuestro personal, no han caído en saco roto, han servido para dar una información veraz y detallada de los procesos de fabricación y de las características diferenciales que nuestras conservas tienen y, que la hacen ostentar el distintivo Comunitario

de Indicaciones Geográficas Protegidas de CABALLA DE ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA.

Han sido años difíciles para todos, principalmente para nuestras empresas que han tenido que mejorar sus organizaciones internas de forma importante, para poder sobrevivir en las circunstancias que le imponían los mercados, sobre todo en unas empresas como las nuestras, que tienen una carga importante de personal del que además no pueden prescindir, porque la condición de artesanal es la base de su pertenencia al Consejo Regulador y las autoriza para el uso del distintivo de la IGP. Por tanto el pelado manual del pescado y su estiba en el envase por este mismo sistema, le obliga a utilizar personal experto y con conocimiento del manejo del pescado.

El Consejo Regulador, ha visto disminuir de forma muy importante las ayudas e incluso las cuotas de las empresas derivadas de su nivel de producción, e igualmente se ha visto obligado a mantener el nivel de control que venía exigiendo, ya que la calidad y la seguridad alimentaria, son la base de su actuación y para ello, hemos tenido que disminuir el nivel de promoción de nuestros productos, concentrándolo como antes dijimos, en la degustación de los productos y prescindiendo de otras promociones que muestran la imagen y, que indudablemente, son muy necesarias, pero que nuestras disponibilidades financieras no nos lo permitían en esas circunstancias.

En fin, tal como indicábamos al comienzo de este escrito, parece que hemos superado los tiempos difíciles con

la ventaja de haber aprendido como actuar en esas circunstancias y, por supuesto de la que todos debemos sacar experiencias, no mirar atrás, la mirada debe ser hacia adelante, pero sin olvidar lo pasado y actuando de una manera razonada y apostando por los valores que son nuestra razón de ser, la elaboración artesanal de las conservas, la preservación de su calidad como símbolo de distinción y la seguridad alimentaria por encima de todo como un valor fundamental. Todas las empresas deben cumplir estos principios y el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas CABALLA DE ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA como garante de la calidad, debe verificar y certificar que se cumple.

Sevilla veintisiete de Noviembre de dos mil quince.

Conservas de Caballa y Melva de Andalucía



INVERTIMOS EN LA PESCA SOSTENIBLE