

Las conservas de **CABALLA ANDALUCÍA** y **MELVA DE ANDALUCÍA**, premiadas con el **PREMIO ANDALUCÍA AGRICULTURA Y PESCA**



El pasado viernes 29 de noviembre, este Consejo Regulador ha sido premiado con el premio Andalucía Agricultura y Pesca por su actividad impulsora de la calidad.

Este premio no hace más que reconocer el trabajo que desde hace más de veinte años se viene desarrollando por parte de los empresarios en pro de la calidad de las conservas de Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía.

Cuáles son las claves de un Consejo Regulador Pionero como el de las IGP. Principal contribución, logros del Consejo Regulador en el desarrollo del sector.

La principal clave de este Consejo Regulador en el mundo de las conservas de pescado es haber sido capaz de mantener, en un mercado en el que la mecanización, industrialización, en definitiva la globalización del mismo avanza a un ritmo vertiginoso, unos procesos productivos que nos trasladan a tiempos pasados donde la mano de obra era pieza fundamental en nuestras industrias.

Quisiéramos destacar de nuestras empresas, su influencia social en la zona donde se ubican. Hemos hablado antes de procesos artesanales en contraste con los netamente industriales, y eso se debe a la gran cantidad de mano de obra necesaria para poder cumplir con la condición de artesanal. Nuestras empresas utilizan mano de obra fundamentalmente femenina, experta en el pelado del pescado, en una profesión que se transmite de madres a hijas y que tiene una importancia fundamental en la economía de la zona ya que en muchos momentos ha sido y es, el auténtico sostén familiar o al menos, una ayuda fundamental en la economía hogareña. Nuestras fábricas dan trabajo durante todo el año a una gran cantidad de mujeres de las zonas donde se ubican la mismas, lo que indudablemente le da una importante componente social en la zona donde están establecidas..

Otro asunto que no quisiéramos olvidar es la sostenibilidad, que viene inducido por las condiciones de las empresas, donde los ahorros energéticos se hacen imprescindibles para poder compensar otros costos, que nuestros procesos artesanales nos obligan a mantener. También tienen gran influencia los costos derivados de



la materia prima que utilizamos, el pescado, que en nuestro caso igualmente consumimos con un alto grado de aprovechamiento derivado del propio proceso de elaboración, en este caso se recomienda unos tamaños de entre cuatro y cinco piezas por kilogramo, como antes indicamos, para hacer rentable la operación. Lo que hace que se consuman pescados ya adultos que favorecen el mantenimiento de los caladeros.

Recientemente, el establecimiento de grandes criaderos de engorde de otros peces de gran tamaño que se alimentan fundamentalmente con escómbridos, podría estar causando importantes daños a los caladeros, sobre todos a los de la zona del Golfo de Cádiz, pues si bien las capturas se hacen respetando los tallajes mínimos impuestos, los individuos no crecen en su dimensión adecuada y los caladeros se ven afectados por el exceso de explotación de individuos que aunque dentro de tallajes admisibles, no han alcanzado la edad reproductiva. Por este motivo, las fábricas de conservas han establecido una talla mínima de trabajo, no siendo posible el uso de pescados inferiores, y como ya hemos dicho anteriormente, esta talla responde a un criterio de autoreproducción del banco que, sin necesidad de establecimiento de cuotas de captura, de vedas, etc., el banco se va regenerando de forma natural debido a que los pescados antes de su captura han desovado, contribuyendo así al nacimiento de nuevos ejemplares.

La incorporación de nuevas tecnologías en perfecta consonancia con los procesos artesanales, alinean los procesos de producción con el respeto al medio ambiente, incorporando la generación de energía calorífica con fuentes renovables.

¿Qué significa para el Consejo este premio?

Un reconocimiento a unos valientes empresarios que en contra de una simplificación, y la mayoría de las veces, de un abaratamiento de los procesos por eliminación de la mano de obra, que han impuesto técnicas indudablemente legales y considerablemente más baratas, a costa de sacrificar determinados parámetros de gusto, contenido de aceites naturales del pescado y con ello otras características beneficiosas, abarataban la conserva y acortaban los tiempos de elaboración. Por eso

el mérito reside en estos esforzados fabricantes que componen este Consejo Regulador, los cuales tuvieron la visión de salvar unos procesos netamente artesanales y con ello, mantener la excelencia de unos productos, las conservas de Caballa y Melva.

Es el reconocimiento a nuestras empresas, las cuales han hecho esfuerzos importantes para adaptar sus instalaciones a los más altos requerimientos que en seguridad alimentaria, se han impuesto a nivel internacional y hoy están preparadas para cumplir con cualquier normativa y legislación que se les solicite.

Han sido más de veintidós años, los que este grupo de empresarios ejemplares desde el Consejo Regulador, llevan luchando por sus productos y sus procesos, y lo que podemos afirmar con rotundidad, es que si no hubiesen tomado en su momento, la determinación de la defensa de nuestras conservas y sobre todo de sus procesos artesanales, estos ya no existirían, se habrían abandonado, perdiendo con ello importantes parcelas en aspectos fundamentales como la Calidad y la Seguridad alimentaria, lo que indudablemente nos hace sentirnos orgullosos de lo logrado, aunque seguimos notando la falta de reconocimiento y el apoyo de un mercado, machacado por situaciones periódicas de crisis, en las que los aspectos económicos se valoran mucho, sobre todo si no se conocen las ventajas que puede aportar, el consumo de unos productos de un precio ligeramente superior, pero cuyo valor añadido en los aspectos antes de mencionado de calidad, seguridad alimentaria y muchos otros, seguro compensa con diferencia dicha mínima variación de precio.

Nuevos retos

Continuar con la defensa de este producto tan preciado y tan originario de nuestras costas, si bien en estos momentos nuestros esfuerzos se centran en buscar una convivencia entre las nuevas formas de engorde de pescado y nuestras fábricas de conservas, de manera que la pesca de la materia prima necesaria para la elaboración de nuestros productos sea sostenible en toda su extensión.

Es este por tanto, nuestro reto actual, comunicar, comunicar y comunicar a nuestros clientes reales y potenciales, las características de nuestras conservas y de sus procesos de elaboración, y la seguridad alimentaria añadida que el control, siempre independiente y riguroso, que realiza el Consejo Regulador, aporta.

Finalmente, quisiéramos indicar que en estos tiempos que tanto nos preocupamos por dietas saludables, nuestras conservas, no añaden producto químico alguno en ninguna de las fases del proceso productivo, son fuentes de ácidos grasos Omega 3, por tanto, previsoras de numerosas enfermedades, especialmente las cardiovasculares, y están situadas dentro de la dieta mediterránea como productos saludables. Disfrutar de nuestras conservas, en platos elaborados como los que pueden encontrar en el recetario publicado en nuestra web www.caballaymelva.com, puede ser un aliciente para aquel consumidor que quiera innovar en la cocina y hacer nuevos preparados con las conservas.

Sevilla, a treinta de noviembre de dos mil diecinueve.



El mar en una lata
www.caballaymelvadeandalucia.com

