

EL CONSEJO REGULADOR DE CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA CONTRA EL FRAUDE DE LAS CONSERVAS



Mucho se está hablando últimamente del fraude en los productos de la cadena agroalimentaria y de como estos afectan a los consumidores, tanto por el engaño en el consumo de productos denominados de una manera que induce a error al consumidor, como por contener otro tipo de producto, o alimentos que dicen ser elaborados bajo unos procesos cuando en su realidad no lo han sido, y todo por buscar una bondad que para nada es atribuible al producto en cuestión.

Según se establece en el artículo 8 Fines y funciones, del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de la IGP Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía, en su apartado 1, dice “Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, ... tanto de los productos amparados como de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía»”, igualmente en el apartado d, dice “Velar por el prestigio de las denominaciones de calidad y el cumplimiento de la normativa específica de los productos amparados...”

Es por ello, que desde este Consejo Regulador se tiene muy claro que debemos luchar contra el fraude, en nuestro caso de las conservas, desde la propia convicción de que los productos que certificamos, lo hacemos con las suficientes garantías de que han sido elaborados siguiendo de manera escrupulosa lo definido y publicado en el Pliego de Condiciones, documento al alcance de cualquier consumidor por su carácter público.

Por ello nuestros controles empiezan desde la materia prima, no permitiéndose el uso de especies de pescados que no estén definidas en el citado Pliego de Condiciones. Las especies de pescado *Scomber Japonicus* y *Scomber Colias*, para el caso de la Caballa y *Auxis Rochei* y *Auxis Thazar* para el caso de la Melva, serán las protagonistas de nuestras conservas. El control de la especie es una pieza fundamental en nuestras conservas, partiendo de una



materia prima excelente, hay más posibilidades de llegar a un producto final de garantía. Para el control de las especies, tenemos definidos, además, de los controles oficiales de las lonjas de donde proceden nuestros pescados, unos controles genéticos que desde el Consejo Regulador se establecen. Estos controles se realizan tanto en conservas retiradas de las fábricas como en conservas retiradas de los lineales de venta, para así reforzar nuestros controles desde la entrada del pescado hasta los puntos de venta, donde el consumidor final tiene acceso. Estas inspecciones nos han permitido que en tiempos de escasez de melva en los últimos 5 años, y de caballa en esta última campaña de pesca, certificar que el consumidor estaba adquiriendo conservas de caballa o melva, en su caso, y no otros tipos de pescado como sustitutivos de éstas y que para nada tienen que ver con el sabor que el consumidor final busca a la hora de abrir una lata de conserva de estas características.

El consumidor cuando adquiere nuestras conservas de algunas de las marcas certificadas, CAMPEADOR, CAMPIONESA, USISA, CONSERVERA DE TARIFA, LOLA, MARINA REAL, PESASUR, PIÑERO Y DIAZ, REINA DEL GUADIANA, LA TARIFEÑA y TEJERO debe tener la tranquilidad de que va a consumir lo que está comprando.



Las Conservas del Consejo Regulador son elaboradas de manera artesanal, tal y como se recoge en el Pliego de Condiciones y aparece descrito en sus estuches, peladas manualmente, con ausencia de producto químico que ayude a su pelado y conservación. Para dar confianza a nuestros clientes de que esto se cumple, nuestras conservas son inspeccionadas por el equipo de veedores que, de manera no anunciada, realizan las inspecciones a las fábricas a lo largo del año, para verificar que se cumplen todos los criterios de elaboración artesanal que figuran en el citado Pliego de Condiciones.

Finalmente, quisiéramos indicar que en estos tiempos que tanto nos preocupamos por dietas saludables, tal y como ya hemos indicado anteriormente, 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, es-

pecialmente 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.

Estas son nuestras conservas, tras una selección de pescado, de especies que circundan nuestras costas andaluzas y un trabajo minucioso de elaboración, procesos realizados de manera artesanal por manos expertas de trabajadoras y trabajadores dan lugar a las únicas conservas de productos derivados de la mar con GARANTÍA DE CALIDAD DIFERENCIADA.

Tomares, a 30 de noviembre de 2021

