

**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA CERTIFICACIÓN DEL "ATÚN
ROJO DE ALMADRABA" PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA
"CALIDAD CERTIFICADA"**

Indice:

1. Presentación	4
2. Objeto y alcance.....	5
3. Documentación de referencia	5
4. Legislación aplicable	5
5. Definiciones	6
6. Descripción de la marca.....	8
7. Condiciones de uso de la marca	9
7.1.Descripción del producto	9
7.2.Captura.....	10
7.3.Sacrificio.....	10
7.4.Transporte.....	11
7.5.Comercialización	11
7.5.1. En fresco sin manipulación.....	11
7.5.2. A través de planta de ultracongelación.....	13
7.5.2.5. En fresco sin manipulación	13
7.5.2.6. En fresco con manipulación.....	15
7.5.2.7. Ultracongelación	17
7.6.Identificación y etiquetado	19
8. Diagrama de flujo.....	20
9. Anexos.....	21
9.1.Anexo I: Esquema de túnido	22
9.2.Anexo II: Baremos de clasificación de frescura	23
9.3.Anexo III: Diagrama de flujo:	
Comercialización de producto fresco sin manipulación	24
9.4.Anexo IV: Diagrama de flujo:	
Comercialización de producto fresco sin manipulación a través de planta de ultracongelación.....	25
9.5.Anexo V: Diagrama de flujo:	
Comercialización de producto fresco con manipulación a través de planta de ultracongelación.....	26
9.6.Anexo VI: Diagrama de flujo:	
Comercialización de producto congelado.....	27
9.7.Anexo VII: Diagrama de flujo:	
Descripción del proceso completo	28

1. PRESENTACION

Este documento ha sido elaborado por el Comité Técnico de la Unidad de Certificación de la Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CertiCAAEE) a petición de la Organización de Productores Pesqueros de Almadraba, OPP nº 51 y de la Dirección General de Pesca y Acuicultura de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Este Pliego de Condiciones describe el sistema de certificación para el atún rojo capturado con el arte de almadraba.

El arte de pesca de Almadraba es un sistema tradicional de pesca de atún que se practica en nuestras costas desde épocas inmemoriales.

Ello la ha caracterizado como una actividad con un fuerte componente histórico y socioeconómico que se pone de manifiesto en las zonas costeras aledañas al Estrecho de Gibraltar, donde tradicionalmente se ubican las almadrabas.

La especie principal que captura la almadraba es el atún rojo, aunque también se capturan otros túnidos como melva, bonito y albácora o bacoreta.

De las estadísticas sobre capturas de atún rojo de almadraba facilitadas por la Dirección General de Pesca y Acuicultura de la Junta de Andalucía se desprende una importante disminución de capturas de atún rojo mediante este arte en los últimos años.

Esta disminución de capturas junto a los altos precios que alcanza el atún, particularmente en el mercado japonés, dónde es especialmente demandado, ha llegado incluso a favorecer una pesca intensiva de esta especie por artes de pesca distinta a la almadraba y también ha influido en la proliferación de nuevos sistemas de explotación de atún rojo como es el caso de las jaulas de engorde de atunes..

Sin embargo, es sobradamente conocida la calidad diferencial del atún rojo salvaje capturado mediante el arte de almadraba, frente al capturado con otras artes de pesca o engordado en jaulas.

Además de la calidad, cabe valorar también el menor impacto sobre el medio ambiente de este arte comparado con otros sistemas de pesca, puesto que es un arte de pesca selectivo y pasivo que optimiza la conservación y protección de las especies objetivo del mismo.

Todo ello nos conduce a crear una marca de calidad que permita diferenciar claramente en el mercado al atún rojo salvaje capturado mediante arte de Almadraba del atún cebado en granjas de engorde o capturado mediante artes de pesca distintos a la almadraba.

La marca "Calidad Certificada", propiedad de la Consejería de Agricultura y Pesca, se establece como un régimen voluntario que permite a los operadores dar a conocer la calidad diferenciada de un producto, al mismo tiempo que ofrece a los consumidores la garantía de las características especificadas avaladas mediante los oportunos controles.

Por otra parte, la finalidad de la marca "Calidad Certificada" coincide con el objetivo de la Organización de Productores Pesqueros de Almadraba, OPP- 51, de garantizar la calidad del

atún rojo capturado con el arte de almadraba y facilitar su distinción y diferenciación en los mercados.

2. OBJETO Y ALCANCE

- 2.1. Con la marca "Calidad Certificada" se pretende definir un producto que responda a unas características de calidad claramente identificadas.
- 2.2. Por lo tanto, el objeto de este Pliego es fijar los requisitos que debe cumplir el atún rojo durante su captura, sacrificio, transporte, manipulación y expedición para que en su comercialización pueda hacer uso de la marca "Calidad Certificada" que se diseñe para este fin.
- 2.3. El alcance de este documento afecta al atún rojo salvaje capturado mediante el arte de almadraba en la zona Atlántica del litoral andaluz próxima al Estrecho de Gibraltar.
- 2.4. Este documento ha sido creado para ser utilizado por los titulares de las autorizaciones administrativas de pesca de almadraba y empresas de manipulación de atún rojo salvaje de almadraba que vayan a hacer uso de la marca "Calidad Certificada", así como por clientes y/o consumidores para que conozcan bajo qué criterios se ha capturado, manipulado y etiquetado el producto identificado con la marca de "Calidad Certificada".
- 2.5. El presente documento se aplicará sin perjuicio de lo establecido en las legislaciones comunitarias, nacionales, autonómicas o locales que regulen cualquiera de las materias incluidas en los apartados que se describen en el mismo.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

Los siguientes documentos son de referencia en la elaboración de este documento:

- 3.1. Norma UNE-EN 45011:1998: Requisitos generales para entidades que realizan certificación de producto.
- 3.2. Principios y Criterios para la Pesca Sostenible de Marine Stewardship Council.
- 3.3. Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO.

4. LEGISLACIÓN APLICABLE

En el proceso de elaboración del presente Pliego las presentes normas ha sido de aplicación la siguiente legislación, la cual será de particular cumplimiento por aquellas entidades interesadas en la concesión del uso de la marca de calidad:

- 4.1. Orden APA/62/2003, de 20 de enero, por la que se regula el ejercicio de la actividad pesquera con arte de almadraba y la concesión de las licencias.
- 4.2. Orden de 13 de junio de 2003, por la que se regula el ejercicio de la actividad pesquera con Arte de almadraba en las aguas interiores y se establece las condiciones socioeconómicas para acceder a la explotación de las Almadrabas instaladas en las costas de Andalucía.
- 4.3. Ley 3/2001 de 26 de Marzo de Pesca Marítima del Estado (BOE 75 de 28 de Marzo de 2001)
- 4.4. Ley 2/2001, de 4 de Abril, de Ordenación, fomento y control de la Pesca Marítima y el Marisqueo y la Acuicultura Marina.

- 4.5. Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.
- 4.6. RD 1380/2002 de 20 de diciembre de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.
- 4.7. Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.
- 4.8. Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- 4.9. Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras.
- 4.10. Resolución de 12 de julio de 2004 de la Secretaría General de Pesca Marítima, por la que se establece y da publicidad al listado de Denominaciones Comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (BOE nº 204, de 24 de agosto de 2004).
- 4.11. Real Decreto 2224/1993, de 17 de diciembre, sobre normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de origen animal y protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.
- 4.12. Decreto 242/2001, de 6 de noviembre, por el que se regula la marca "Calidad Certificada" para los productos agroalimentarios y pesqueros.
- 4.13. Orden Pre /3360/2004, de 14 de octubre, por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

5. DEFINICIONES

A continuación se definen aquellos términos citados en este documento que se considera que requieren una interpretación ajustada para lograr una correcta comprensión del mismo.

- 5.1. **ALMADRABA:** Es un arte fijo y pasivo. Este arte se utiliza para la pesca del atún rojo y otros escómbridos, se instala en los períodos de migración de esta especie, aprovechando su tendencia a acercarse a la costa. Está constituido por unas redes verticales que parten de tierra (rabeira de tierra) y se adentran en el mar (rabeira de fuera), así como de un cuadro subdividido en diversos compartimentos que se intercalan entre ambas rabeiras y hacia donde son conducidos mantenidos agrupados los atunes hasta su extracción.
- 5.2. **ATÚN:** Con este nombre genérico se conocen una serie de túnidos de la familia *Scombridae* y género *thunnus*: atún blanco o albacora, atún claro o rabil, patudo y atún rojo. Los atunes son especies pelágicas, es decir, propias de aguas libre e independientes del fondo son perfectos nadadores, normalmente migrantes que forman bancos.
- 5.3. **ATÚN ROJO:** Es la principal especie capturada de la almadraba, siendo por ello su especie objetivo. Su nombre científico es *Thunnus thynnus*. El atún rojo presenta el cuerpo fusiforme, largo y redondeado. La cabeza es grande y el ojo pequeño en comparación con otros atunes. La coloración en el dorso es azul oscura o negra. Los flancos y el vientre son blanco-plateados con líneas transversales e hileras de puntos incoloros que sólo son visibles en los individuos recién pescados. La primera aleta dorsal es amarilla, la segunda parda y la aleta anal y pínulos son anaranjados o amarillentos ribeteados de negro. Las aletas pectorales son grises y la aleta caudal, en forma de semiluna, es de azul oscuro. El atún rojo se comercializa en fresco y congelado; entero, eviscerado y en trozos; en conserva y semiconserva; desecado y en salazón.

- 5.4. CAPTURAS ACCIDENTALES: Son las capturas de especies distintas a la especie objetivo.
- 5.5. CONGELACIÓN: Consiste en aplicar a los alimentos temperaturas por debajo de cero grados, de forma que parte de su agua se convierta en hielo.
- 5.6. COPO: Es el único compartimento del arte de almadraba que tiene un fondo de red que es izada hacia la superficie para la extracción del atún en la operación de la levantada o "levantá".
- 5.7. CUADRO DE ALMADRABA: Recinto cerrado, de forma rectangular, que constituye el cuerpo de la almadraba y se sitúa paralelo a la costa a unos 30 metros de profundidad. El cuadro se divide en tres compartimentos: la cámara, el buche-bordonal y el copo. La cámara y el buche están una a continuación del otro, separados por un cable denominado cabestro. En la unión de ambas se sitúa la boca, de sección triangular, con dos endinches, redes de corte rectangular, que permiten a las pesquerías la entrada de frente pero no la salida. La división entre el buche y el copo se realiza mediante un cable llamado mojarcio, del que parten un par de cabos llamados colinas, que sostienen la puerta de sotana y una red en el fondo llamada puerta del copo. La función del CUADRO es la de mantener y agrupar a los atunes capturados para su extracción.
- 5.8. DESPESQUE: Acción de sacar a los peces del medio acuático.
- 5.9. ESCOMBRIDOS: Nombre de la familia a la que pertenecen los túnidos
- 5.10. ESPECIES OBJETIVO Y ACCESORIAS: La especie objetivo principal de la almadraba es el atún rojo (*Thunnus thynnus*), aunque también se capturan melvas (*Auxis rochei*), albacora o bacoreta (*Euthynnus alleratus*), bonito (*Sarda sarda*) y atún blanco (*Thunnus alalunga*). Como especies secundarias se pueden capturar: palometa (*Trachynotus ovatus*), pez espada (*Xiphias gladius*), volador (*Cheilopagan heterurus*) o caballa (*Scomber spp.*).
- 5.11. EVISCERADO: Es una de las fases en la manipulación de los peces que consiste en separar las vísceras de otras partes.
- 5.12. GLASEADO: Proceso que consiste en someter a los productos pesqueros, inmediatamente después de la congelación, a un rociado o inmersión en agua de glaseo de manera que se forma una película que lo recubre evitando la deshidratación y alteraciones organolépticas.
- 5.13. LEVANTÁ Ó LEVANTADA: Nombre que recibe el despesque en las almadrabas, el cual consiste en tirar del copo por las bandas de los barcos estirando y levantando el fondo obligando a los atunes a salir a flote donde son izados al barco.
- 5.14. PESCA DE PASO O DE DERECHO O DE IDA: Pesca que realizan las almadrabas de paso, cuando capturan el atún (llamado "atún de derecho") aprovechando la migración que realizan desde el Atlántico hasta el Mediterráneo para desovar y que se produce en los meses de abril, mayo y junio.
- 5.15. PESCA DE REVÉS O DE RETORNO O DE VUELTA: Pesca que realizan las almadrabas de retorno, cuando capturan el atún (llamado "atún de revés") cuando regresan del Mediterráneo al Atlántico y que se produce en los meses de julio, agosto y septiembre.

- 5.16. RABERA DE FUERA: Red vertical en forma de pared que va desde el fondo hasta la superficie y que se dirige mar adentro formando ángulo obtuso con la rabera de tierra, su misión es obstaculizar y dirigir a los atunes hasta el cuadro.
- 5.17. RABERA DE TIERRA: Red vertical en forma de pared que va desde el fondo hasta la superficie. Forma una línea dispuesta casi perpendicular a la costa cuya misión es la de obstaculizar y confundir el sentido de orientación de las pesquerías para dirigir las hacia el cuadro.
- 5.18. RONQUEO: Proceso de manipulación del atún que consiste en el despiece del mismo. Con el ronqueo del atún se obtienen, además de las piezas procedentes de la masa muscular, las vísceras aprovechables cuyo resultado es el dejar limpio los cuatro lomos.
- 5.19. SACRIFICIO: Acto de dar muerte a un animal (atún en este caso).
- 5.20. ULTRACONGELACION: Se trata de una congelación que consiste en rebasar tan rápidamente como sea necesario, en función de la naturaleza del producto, la zona de máxima cristalización.

6. DESCRIPCIÓN DE LA MARCA

- 6.1. La marca "Calidad Certificada" es un distintivo otorgado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. La obtención de esta marca está condicionada a la certificación del producto conforme al presente Pliego, por una Entidad de Inspección y Certificación autorizada por la Consejería de Agricultura y Pesca y, a las condiciones exigidas para la obtención de dicha marca en el Decreto 242/2001, de 6 de noviembre de 2001.
- 6.2. Con independencia de la obtención de la marca "Calidad Certificada", la Organización de Productores Pesqueros de Almadraba nº 51 (OPP- 51) solicitará, de conformidad con la Ley de Marcas (Ley 17/2001, de 7 de diciembre) una marca, que podrá ser una marca colectiva o de garantía, para identificar su producto, el atún rojo de almadraba como "Atún Salvaje de Almadraba del Sur de España, A.S.A.S.E.". El logotipo que identifique esta marca será el que designe la OPP nº 51.
- 6.3. Los requisitos y condiciones establecidos en el presente Pliego para la certificación del atún rojo de almadraba de cara a la obtención de la marca "Calidad Certificada" serán coincidentes en todos los aspectos con los que se establezcan para la marca "Atún Salvaje de Almadraba del Sur de España, A.S.A.S.E.".

7. CONDICIONES DE USO DE LA MARCA

El presente Pliego de Condiciones se aplica a la certificación del atún rojo de almadraba, que pretende acogerse a la marca "Calidad Certificada".

7.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 7.1.1. Debe tratarse de la siguiente especie de la familia de los escómbridos:

Nombre común: Atún rojo

Nombre científico: *Thunnus thynnus*

- 7.1.2. El arte de pesca que se debe utilizar para que el atún rojo pueda hacer uso de la marca de "Calidad Certificada" será el arte de almadraba.
- 7.1.3. El motivo de considerar específicamente este arte de pesca para poder optar a la marca de calidad, tiene su fundamento, entre otros, en su bajo impacto en el ambiente marino ya que se trata de un arte de pesca fijo y selectivo que contribuye a la sostenibilidad de la pesca y conservación de la especie, además de emplear en su funcionamiento un coste energético bajo.
- 7.1.4. Es un arte de pesca fijo que no va en busca de los atunes. Se instala en una zona y allí permanece hasta que finaliza la campaña. Es, por tanto, un sistema de pesca pasivo que, en ningún caso conlleva a la sobrepesca o agotamiento de la especie explotada.
- 7.1.5. Es selectivo porque es un arte dirigido a la captura de túnidos, especialmente atún rojo, por lo que sólo se instala en los períodos de migración de esta especie, aprovechando su tendencia a acercarse a la costa, y una vez finalizado este período de migración, el arte se retira. Por otra parte, el tamaño de las redes (la luz de malla) empleados en la almadraba asegura que sólo se capture atún rojo de gran tamaño.
- 7.1.6. Contribuye a la sostenibilidad de la pesca y conservación de la especie porque la liberación de las especies accidentales puede realizarse sin causarles daño alguno y porque al capturar atún rojo de más de 70 kgrs. se garantiza a la especie haber realizado varios desoves en años anteriores. En ningún caso se capturan atunes sexualmente inmaduros con el arte de almadraba.
- 7.1.7. El coste energético es bajo porque al fondearse el arte cerca de la costa los desplazamientos para la conservación de las redes así como los de la levantada son cortos.
- 7.1.8. El atún rojo capturado mediante este arte es un animal salvaje que se ha alimentado en mares abiertos cuyos músculos están muy desarrollados gracias al ejercicio que realizan para buscar alimentos así como en su migración hacia el Mediterráneo, lo que garantiza que la carne y la grasa que tiene sean de elevada calidad.

7.2. CAPTURAS

- 7.2.1. El atún rojo salvaje que disfrute de la marca "Calidad Certificada", tendrá que haber sido objeto de pesca con el arte de almadraba de paso o de derecho, que intercepta el paso de los atunes en su migración al Mediterráneo.
- 7.2.2. Expresamente, no se considerará protegido por esta marca de calidad el atún que haya sido objeto de pesca de revés o de retorno.
- 7.2.3. Por su parte los titulares de las licencias de pesca de almadraba deberán llevar un registro con los siguientes datos que habrán de poner a disposición de las autoridades que lo soliciten:

- 7.2.3.1. *Registro de especies principales y accesorias que pueden ser capturadas por la almadraba.*
- 7.2.3.2. Número de ejemplares capturados por especie y peso total.
- 7.2.3.3. Especies capturadas accidentalmente por la almadraba.
- 7.2.4. En el supuesto de que accidentalmente entrase en una almadraba un reptil, mamífero marino o cualquier otra especie que no sea objeto de autorización con este arte, se adoptarán todas las medidas necesarias para su liberación de manera inmediata.
- 7.2.5. El periodo de captura del atún rojo salvaje que se quiera comercializar bajo la marca “Calidad Certificada”, habrá de comprenderse en los meses de abril, mayo y junio.
- 7.2.6. No podrán considerarse como aptos para la obtención de esta marca aquellos atunes cuyo peso sea inferior a 70 Kg.
- 7.2.7. Sólo podrán hacer uso de la marca “Calidad Certificada” aquellos atunes rojos salvajes capturados con arte de pesca de almadraba que se calan en las costas atlánticas del litoral andaluz cercanas al Estrecho de Gibraltar.

7.3. SACRIFICIO

- 7.3.1. Deberá realizarse de forma inmediata a la levantada o levantá para que el atún no sufra estrés durante su muerte, lo que conllevaría una disminución en la calidad de la carne. Por este motivo no se considerarán como aptos aquellos atunes a los que se les haya dado esta circunstancia durante su muerte.

7.4. TRANSPORTE

- 7.4.1. Tras su despesque y sacrificio debe impedirse a toda costa que se eleve la temperatura del atún.
- 7.4.2. Por este motivo habrá de evitarse la exposición directa de los atunes al sol por lo que deberán cubrirse y refrescarse con agua de mar o pasar directamente a piscinas que contengan agua-hielo protegidas del sol.
- 7.4.3. Para el agua-hielo únicamente se utilizará agua de mar limpia.
- 7.4.4. La proporción será la adecuada para reducir la temperatura de los atunes tras su muerte.
- 7.4.5. La temperatura a la que habrá de mantenerse el agua-hielo será a la de fusión del hielo.
- 7.4.6. En la fase de transporte los atunes deberán colocarse cuidadosamente para evitar que se dañen.
- 7.4.7. El tiempo máximo que debe transcurrir desde el final de la levantá hasta el inicio de la manipulación o venta deberá ser de 2 horas.

- 7.4.8. El operador a cargo deberá verificar periódicamente el mantenimiento de estos parámetros disponiendo de registros para su acreditación.

7.5. COMERCIALIZACIÓN

7.5.1. EN FRESCO SIN MANIPULACIÓN

7.5.1. EN FRESCO SIN MANIPULACIÓN

- 7.5.1.1. El proceso por el que debe pasar el atún rojo salvaje para ser comercializado en fresco y sin manipulación para poder hacer uso de la marca de calidad, se especifica a continuación:

7.5.1.1.1. Control de Calidad

7.5.1.1.2. Entrega en destino

7.5.1.1.3. Pesaje en destino

7.5.1.1.4. Etiquetado

- 7.5.1.2. El responsable de los procesos tendrá que establecer los procedimientos adecuados para verificar el cumplimiento de los controles de calidad así como de los requisitos establecidos en las presentes normas.

Control de calidad

- 7.5.1.3. Durante el transporte se procede a la clasificación de los atunes capturados en función del aspecto externo y los criterios de frescura.

- 7.5.1.4. En el caso del aspecto externo se valorarán los siguientes parámetros: ausencia de roces, golpes y magulladuras.

- 7.5.1.5. La frescura se evaluará según los criterios de frescura correspondientes para un producto de calidad extra según se expone en el anexo II.

Entrega en destino

- 7.5.1.6. A partir de aquí el destino de los atunes podrá ser:

7.5.1.6.1. Buque factoría

7.5.1.6.2. Lonja

7.5.1.6.3. Otros clientes

Pesaje en destino

- 7.5.1.7. Una vez recepcionados los atunes en su destino, tendrán que ser pesados para proceder a su clasificación.

- 7.5.1.8. La clasificación en función del peso se tendrá que realizar de acuerdo con lo especificado en 7.6.1.

- 7.5.1.9. El personal encargado de este proceso tendrá que separar aquellos atunes que no cumplan con alguno de los requisitos antes expuestos los cuales no podrán ser etiquetados con la marca de calidad

Etiquetado

- 7.5.1.10. Los atunes que se etiqueten con la marca “Calidad Certificada” tendrán que ajustarse a lo dispuesto en el apartado 7.6.

- 7.5.1.11. El personal encargado de realizar las clasificaciones y el etiquetado, deberá disponer de un registro actualizado en el que se mencione:

- 7.5.1.11.1. Número de atunes capturados
- 7.5.1.11.2. Verificación de aspecto externo
- 7.5.1.11.3. Verificación de parámetros de frescura
- 7.5.1.11.4. Número y peso de atunes entregados en destino
- 7.5.1.11.5. Número y peso de atunes que hacen uso de la marca de calidad
- 7.5.1.11.6. Número y peso de atunes que no pueden hacer uso de la marca de calidad
- 7.5.1.11.7. Motivo por el que no pueden hacer uso de la marca de calidad.

- 7.5.1.12. El diagrama de flujo del proceso mencionado en este apartado se recoge en el anexo III.

7.5.2. A TRAVÉS DE PLANTA DE ULTRACONGELACIÓN

- 7.5.2.1. El proceso por el que debe pasar el atún rojo salvaje que se comercialice a través de una planta de ultracongelación y que pueda hacer uso de la marca de calidad, debe ser y cumplir los requisitos que se describen a continuación.

- 7.5.2.2. El responsable de la sala de manipulación garantizará que las condiciones higiénico-sanitarias de los locales, personal y materiales son adecuadas.

- 7.5.2.3. El personal encargado de la manipulación del producto deberá disponer del documento acreditativo en vigor que demuestre que ha recibido formación en materia de higiene de los alimentos acorde con su actividad laboral.

- 7.5.2.4. El responsable de los procesos y la manipulación tendrá que establecer los procedimientos adecuados para verificar el cumplimiento de los controles de calidad así como de los requisitos establecidos en las presentes normas.

7.5.2.5. EN FRESCO SIN MANIPULACIÓN

- 7.5.2.5.1. Este proceso constará de las siguientes fases:

- 7.5.2.5.1.1. Recepción
- 7.5.2.5.1.2. Pesado
- 7.5.2.5.1.3. Control de calidad
- 7.5.2.5.1.4. Etiquetado

7.5.2.5.1.5. Expedición

Recepción

7.5.2.5.2. Tras la captura los atunes son llevados a la planta de ultracongelación.

Pesado

7.5.2.5.3. Para proceder a la clasificación y posteriores controles de calidad el atún tiene que ser pesado.

7.5.2.5.4. La clasificación según el peso se tendrá que realizar según lo indicado en el apartado 7.6.1.

Control de calidad

7.5.2.5.5. A través del control de calidad, los atunes se clasificarán como aptos / no aptos para hacer uso de la marca de calidad en función de los parámetros siguientes:

7.5.2.5.6. Aspecto externo, valorando los siguientes parámetros: ausencia de roces, golpes y magulladuras.

7.5.2.5.7. Frescura, evaluándola según los criterios de frescura correspondientes para un producto de categoría extra según se expone en el anexo II.

7.5.2.5.8. El personal encargado de este proceso tendrá que separar aquellos atunes que no cumplan con alguno de los requisitos antes expuestos los cuales no podrán ser etiquetados con la marca de calidad

Etiquetado

7.5.2.5.9. Los atunes que se etiqueten con la marca "Calidad Certificada" tendrán que ajustarse a lo dispuesto en el 7.6.

Expedición

7.5.2.5.10. Salida del producto fresco seleccionado y etiquetado a cliente.

7.5.2.5.11. El personal encargado de realizar las clasificaciones y el etiquetado, deberá disponer de un registro actualizado en el que se mencione:

7.5.2.5.11.1. Número y peso de atunes recepcionados en la nave de ultracongelación

- 7.5.2.5.11.2. Verificación de aspecto externo
- 7.5.2.5.11.3. Verificación de parámetros de frescura
- 7.5.2.5.11.4. Número y peso de atunes que se expiden en fresco
- 7.5.2.5.11.5. Número y peso de atunes que hacen uso de la marca de calidad
- 7.5.2.5.11.6. Número y peso de atunes que no pueden hacer uso de la marca de calidad
- 7.5.2.5.11.7. Motivo por el que no pueden hacer uso de la marca de calidad.

7.5.2.5.12. El diagrama de flujo del proceso que sufre el atún rojo salvaje para su comercialización en fresco sin manipulación se puede consultar en el anexo IV.

7.5.2.6. EN FRESCO CON MANIPULACIÓN

7.5.2.6.1. El proceso de manipulación que tendrá que seguir el atún fresco procesado que haga uso de la marca de calidad tendrá que seguir la siguiente secuencia:

- 7.5.2.6.1.1. Recepción
- 7.5.2.6.1.2. Pesado
- 7.5.2.6.1.3. Control de calidad
- 7.5.2.6.1.4. Descabezado
- 7.5.2.6.1.5. Eviscerado
- 7.5.2.6.1.6. Ronqueo
- 7.5.2.6.1.7. Control de calidad
- 7.5.2.6.1.8. Pesado
- 7.5.2.6.1.9. Etiquetado
- 7.5.2.6.1.10. Expedición

7.5.2.6.2. Los tres primeros procesos a los que son sometidos los atunes son los mismos que los indicados para los atunes comercializados a través de planta de ultracongelación en fresco sin manipulación, por lo que para evitar reiteraciones nos remitimos al apartado 7.5.2.5. A partir de ahí la manipulación es la que sigue:

Descabezado

7.5.2.6.3. Realizadas las comprobaciones indicadas en 8.6.2.5.5 a y 8.6.2.5.8, se procederá al descabezado, corte de cola y aletas.

Eviscerado

7.5.2.6.4. Posteriormente se realizará el eviscerado, separando las partes destinadas a subproductos que serán etiquetadas y expeditas.

7.5.2.6.5. Los residuos derivados de la limpieza, tanto del atún como de las cubas se tratarán conforme a la legislación vigente.

Ronqueo

7.5.2.6.6. Consiste en el despiece del atún hasta dejar limpios los cuatro lomos.

Control de calidad

7.5.2.6.7. En este momento se realiza un nuevo control, el personal encargado de la manipulación deberá verificar particularmente los siguientes parámetros:

7.5.2.6.7.1. Color de la carne: Rojo vivo

7.5.2.6.7.2. Grasa: Sobre la superficie de corte se debe observar una película de grasa que produce un cierto brillo.

7.5.2.6.8. El personal encargado de este proceso tendrá que separar aquellos lomos de atún que no cumplan con alguno de los requisitos antes expuestos los cuales no podrán ser etiquetados con la marca de calidad

Pesado

7.5.2.6.9. En esta fase se procede de nuevo al pesado de los lomos para cubrir la demanda de los clientes.

Etiquetado

7.5.2.6.10. Los atunes que se etiqueten con la marca "Calidad Certificada" tendrán que ajustarse a lo dispuesto en el apartado 7.6.

Expedición

7.5.2.6.11. Salida del producto fresco seleccionado, despiezado y etiquetado a cliente.

7.5.2.6.12. El personal encargado de realizar las clasificaciones y el etiquetado, deberá disponer de un registro actualizado en el que se mencione:

7.5.2.6.12.1. Número y peso de atunes recepcionados en la nave de ultracongelación

7.5.2.6.12.2. Verificación de aspecto externo

7.5.2.6.12.3. Verificación de parámetros de frescura

7.5.2.6.12.4. Número y peso de lomos de atún que se obtienen

7.5.2.6.12.5. Verificación de parámetros de calidad

7.5.2.6.12.6. Número y peso de lomos que hacen uso de la marca de calidad

7.5.2.6.12.7. Número y peso de lomos que no pueden hacer uso de la marca de calidad

7.5.2.6.12.8. Motivo por el que no pueden hacer uso de la marca de calidad

7.5.2.6.13. El diagrama de flujo que representa este proceso se puede encontrar en el anexo V.

7.5.2.7. ULTRACONGELACIÓN

7.5.2.7.1. La secuencia descrita para llegar a la ultracongelación de los atunes será la siguiente:

- 7.5.2.7.1.1. Recepción
- 7.5.2.7.1.2. Pesado
- 7.5.2.7.1.3. Control de calidad
- 7.5.2.7.1.4. Descabezado
- 7.5.2.7.1.5. Eviscerado
- 7.5.2.7.1.6. Ronqueo
- 7.5.2.7.1.7. Control de calidad
- 7.5.2.7.1.8. Pesado
- 7.5.2.7.1.9. Etiquetado
- 7.5.2.7.1.10. Ultracongelación
- 7.5.2.7.1.11. Glaseado
- 7.5.2.7.1.12. Almacenamiento
- 7.5.2.7.1.13. Expedición

7.5.2.7.2. Los siete primeros procesos a los que se somete el atún ultracongelado son los mismos que sufre el atún comercializado en fresco con manipulación hasta el pesado (7.5.2.6.). A partir de aquí el proceso que sigue, se describe a continuación:

Etiquetado

7.5.2.7.3. Una vez cortados los lomos considerados como aptos y antes de congelarlos se procede a identificar cada pieza.

7.5.2.7.4. La identificación tendrá que realizarse de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 7.6.

7.5.2.7.5. Al final de la jornada, el personal encargado de realizar las clasificaciones y el etiquetado, deberá disponer de un registro actualizado en el que se mencione:

- 7.5.2.7.5.1. Número y peso de atunes recepcionados en la nave de ultracongelación
- 7.5.2.7.5.2. Verificación de aspecto externo
- 7.5.2.7.5.3. Verificación de parámetros de frescura
- 7.5.2.7.5.4. Número y peso de lomos de atún que se obtienen
- 7.5.2.7.5.5. Verificación de parámetros de calidad

- 7.5.2.7.5.6. Número y peso de lomos que hacen uso de la marca de calidad.
- 7.5.2.7.5.7. Número y peso de lomos que no pueden hacer uso de la marca de calidad.
- 7.5.2.7.5.8. Motivo por el que no pueden hacer uso de la marca de calidad.

Ultracongelación

- 7.5.2.7.6. Para evitar la proliferación de microorganismos así como la oxidación de la sangre, (factores que redundan en el mantenimiento de la calidad) los lomos resultantes del proceso de ronqueo habrán de ser ultracongelados. a $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 7.5.2.7.7. Para ello, estos lomos se colocarán sobre las bandejas de los carros de los túneles de congelación y se introducirán en estos.

Glaseado

- 7.5.2.7.8. Una vez ultracongelados y con el fin de preservarlos de la desecación y prevenir aún más la oxidación de la sangre, los lomos tendrán que recibir un glaseado con agua dulce.
- 7.5.2.7.9. El agua de glaseo será de calidad potable y fría.
- 7.5.2.7.10. En este momento los lomos obtenidos tras la manipulación en estado de congelación estarán en disposición de ser servidos al cliente si así lo requiriese, generando una nueva expedición.

Almacenamiento

- 7.5.2.7.11. Si los lomos no son vendidos tras el glaseado, para mantener el estado de congelación habrán de ser almacenados en una cámara de frío a $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ el tiempo necesario hasta proceder a su expedición.

Expedición

- 7.5.2.7.12. Salida del producto ultracongelado, despiezado y etiquetado a cliente.
- 7.5.2.7.13. La fase de expedición comienza con la selección de los lomos para satisfacer el pedido solicitado.
- 7.5.2.7.14. Cuando una partida es expedida los productos etiquetados con la marca de calidad tendrán que salir congelados a temperatura de entre $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$, hasta su lugar de destino ya sea por mar o tierra.

- 7.5.2.7.15. El personal encargado de este proceso tendrá que separar aquellos atunes que no cumplan con alguno de los requisitos antes expuestos los cuales no podrán ser etiquetados con la marca de calidad
- 7.5.2.7.16. Será labor del responsable de manipulación el mantener actualizado un registro actualizado que habrá de poner a disposición de las autoridades que lo soliciten en el que conste:
- 7.5.2.7.16.1. Proceso de congelación al que es sometido
 - 7.5.2.7.16.2. Conformidad con proceso
 - 7.5.2.7.16.3. kgs y el número de piezas de atún expedidos con la marca "Calidad Certificada".
 - 7.5.2.7.16.4. Kgs y número de piezas de atún expedidos sin a la marca "Calidad Certificada"
 - 7.5.2.7.16.5. Destino
 - 7.5.2.7.16.6. Cualquier otra incidencia u observación que pueda afectar a la calidad del producto final.
- 7.5.2.7.17. En aras de hacer más comprensible el proceso de manipulación y congelación se ofrece el diagrama de flujo en el anexo VI.

7.6. IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO

- 7.6.1. Los atunes que se etiqueten con la marca "Calidad Certificada" se deben corresponder con la talla comercial: 1 (70 kgrs y más) que se establece para el atún rojo en el Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.
- 7.6.2. Ello implica, que no se podrán etiquetar con la marca de calidad aquellos atunes cuyo peso sea inferior a 70 Kg.
- 7.6.3. Sólo se podrá etiquetar con la marca "Calidad Certificada" el atún rojo de CALIDAD EXTRA, según los criterios establecidos para el pescado azul, atún rojo, en el Reglamento (CE) nº 2406 (CE), del Consejo, anteriormente citado, y que se exponen en el anexo II.
- 7.6.4. El Atún Rojo de Almadraba será etiquetado conforme a lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobado por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio y demás disposiciones de aplicación en la materia. Sin perjuicio de lo dispuesto en la citada norma, el atún rojo de almadraba, cuando sea comercializado fresco, refrigerado o cocido, deberá etiquetarse conforme al Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos; y cuando se comercialice congelado o ultracongelado, deberá identificarse con una etiqueta que sea conforme con las especificaciones que establece el Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

7.6.5. Con independencia de lo establecido por la normativa vigente, en el etiquetado figurarán los siguientes datos:

7.6.5.1. Logotipo de la marca "CALIDAD CERTIFICADA"

7.6.5.2. Nombre de la marca: "ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA DEL SUR DE ESPAÑA, A.S.A.S.E."

7.6.5.3. ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES PESQUEROS DE ALMADRABA. OPP-51.

7.6.6. Además de la información especificada anteriormente, las empresas, cuyos productos certificados conforme al presente Pliego, tengan autorización para el uso de la marca "Calidad Certificada", deberán incluir en el etiquetado el de la Entidad de Certificación. Las propuestas de etiquetado con la localización de la marca "Calidad Certificada" serán aprobadas por la Consejería de Agricultura y Pesca.

7.6.7. Toda la información especificada en los apartados anteriores tendrá que acompañar al producto en las diversas fases de comercialización, desde la primera exposición a la venta hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y la distribución.

7.6.8. El responsable de la sala de manipulación tendrá que disponer de un registro actualizado donde se recoja el número y kgs de lomos o piezas etiquetadas así como una referencia del operario que realizó la manipulación, que habrá de poner a disposición de las autoridades que lo soliciten.

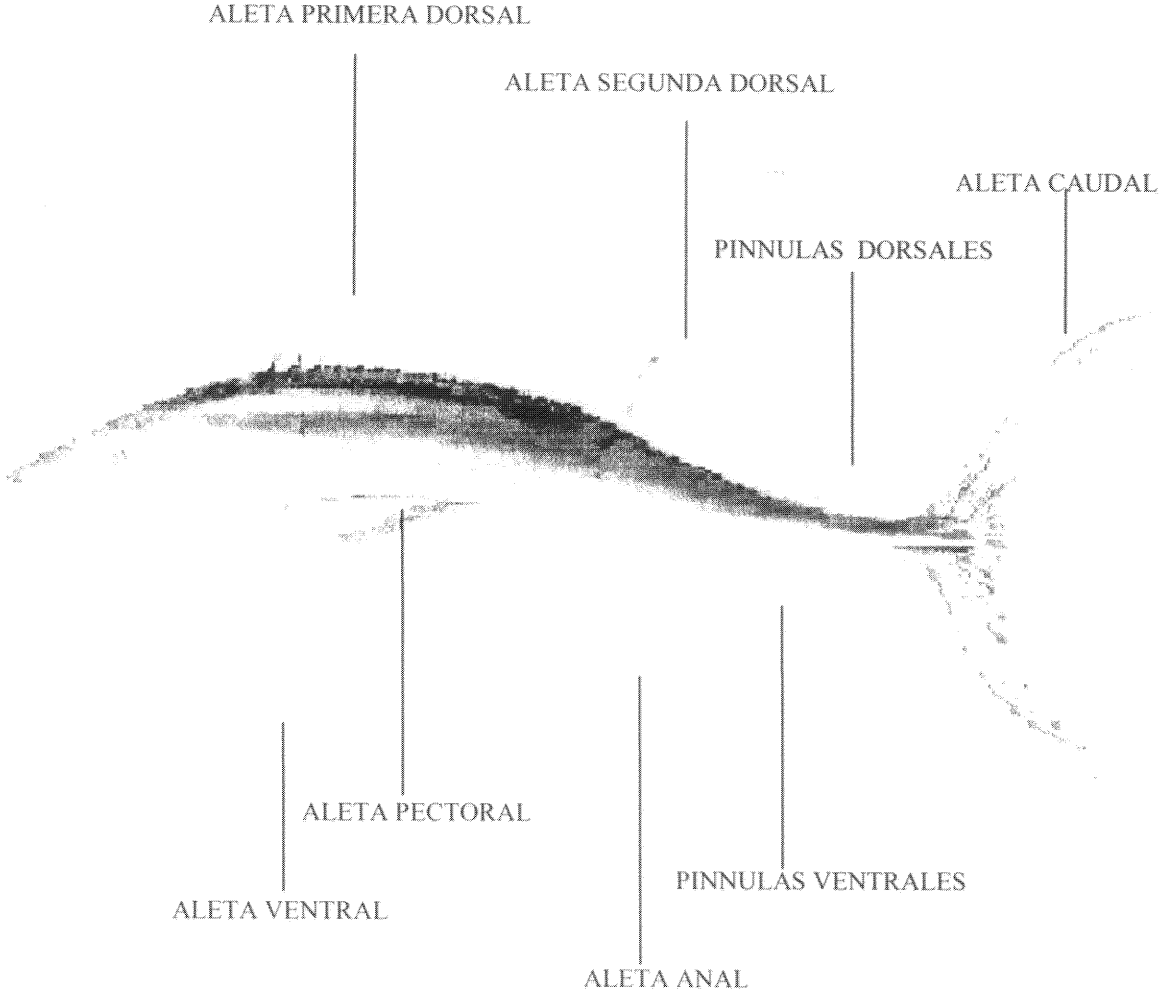
8. DIAGRAMA DE FLUJO

El proceso productivo de la actividad completa se realizará de acuerdo con el diagrama de bloques que se puede consultar en el anexo VII.

9. ANEXOS

9.1.ANEXO I

ESQUEMA DE ATÚN ROJO



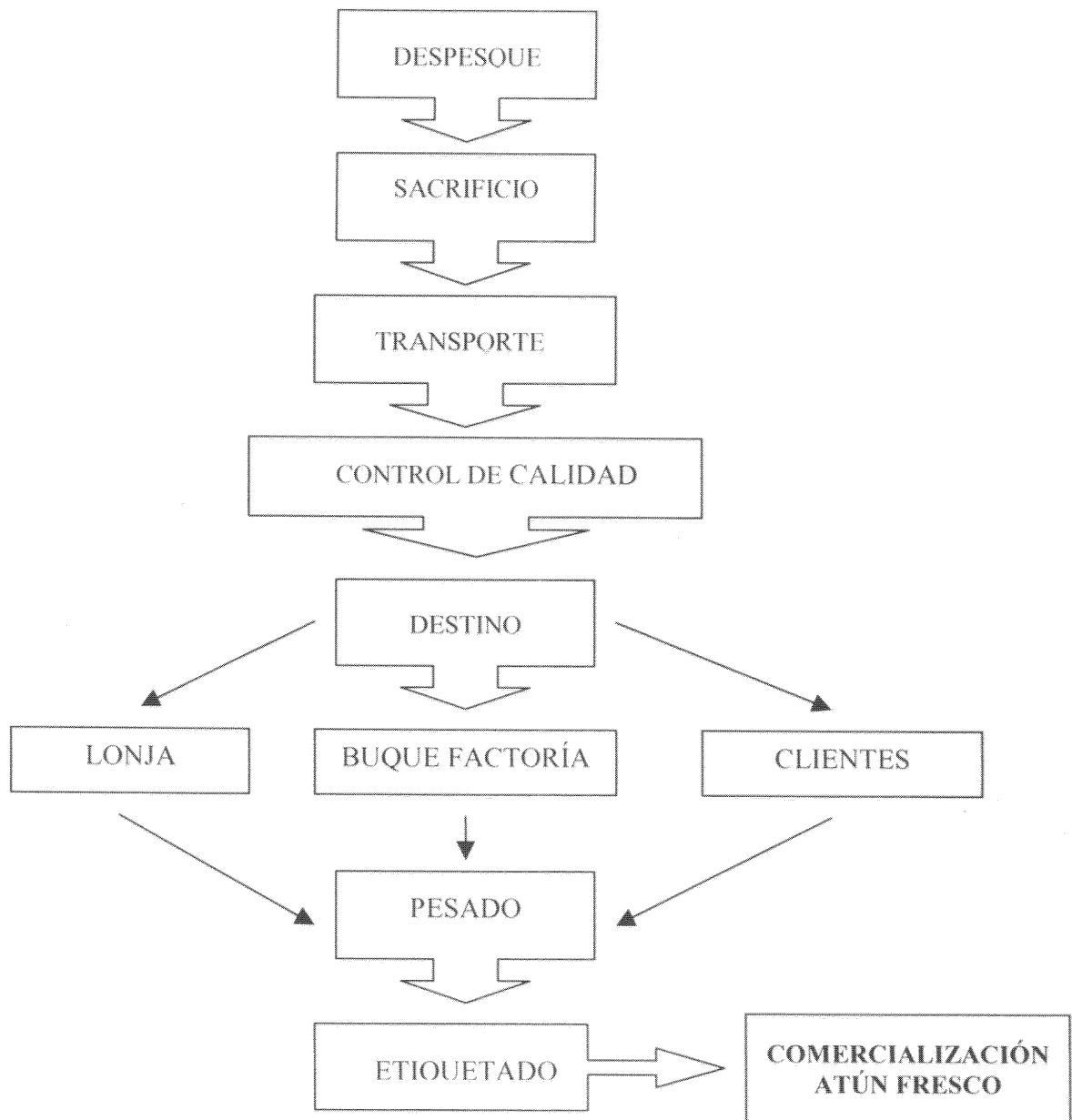
9.2. ANEXO II

BAREMOS DE CLASIFICACIÓN DE FRESCURA

	Criterios
	Categoría de frescura
	Extra
Piel	Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente
Consistencia de la carne	Muy firme, rígida
Opérculos	Plateados
Ojo	Convexo, abombado
Branquias	Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad
Olor de las branquias	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo

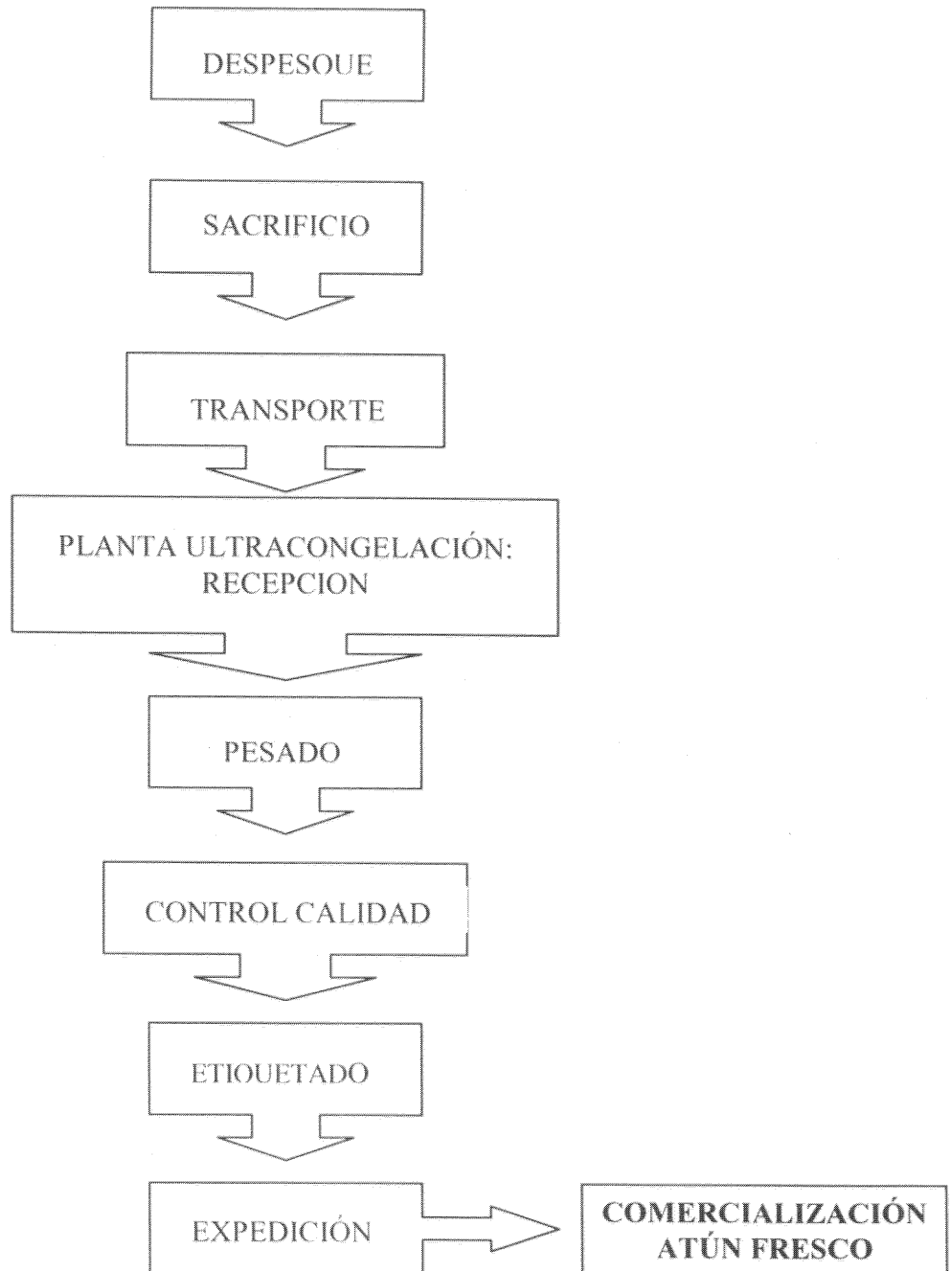
9.3. ANEXO III

COMERCIALIZACIÓN PRODUCTO FRESCO SIN MANIPULACIÓN



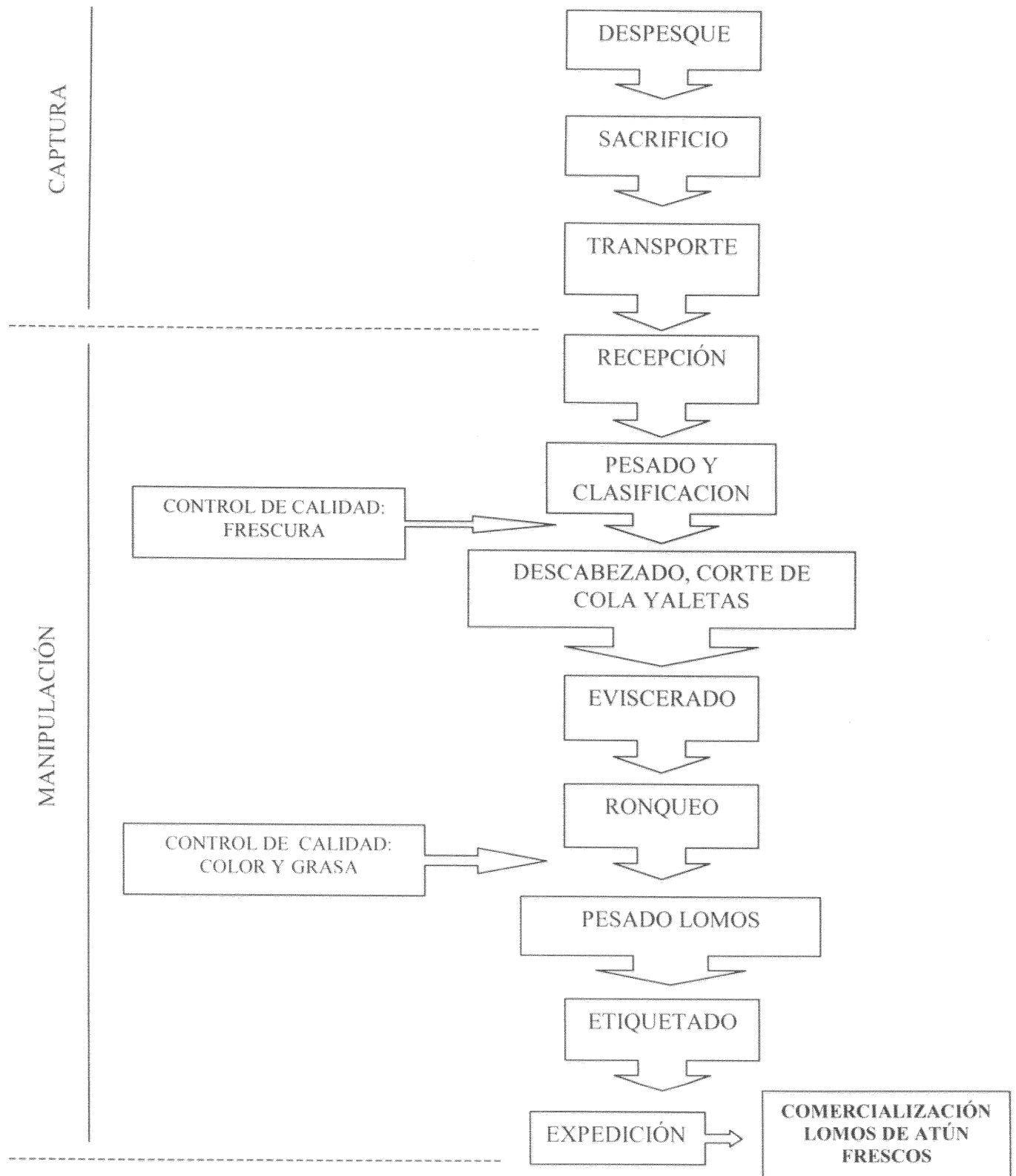
9.4.ANEXO IV.

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTO FRESCO SIN MANIPULACIÓN A TRAVÉS DE PLANTA DE ULTRACONGELACIÓN

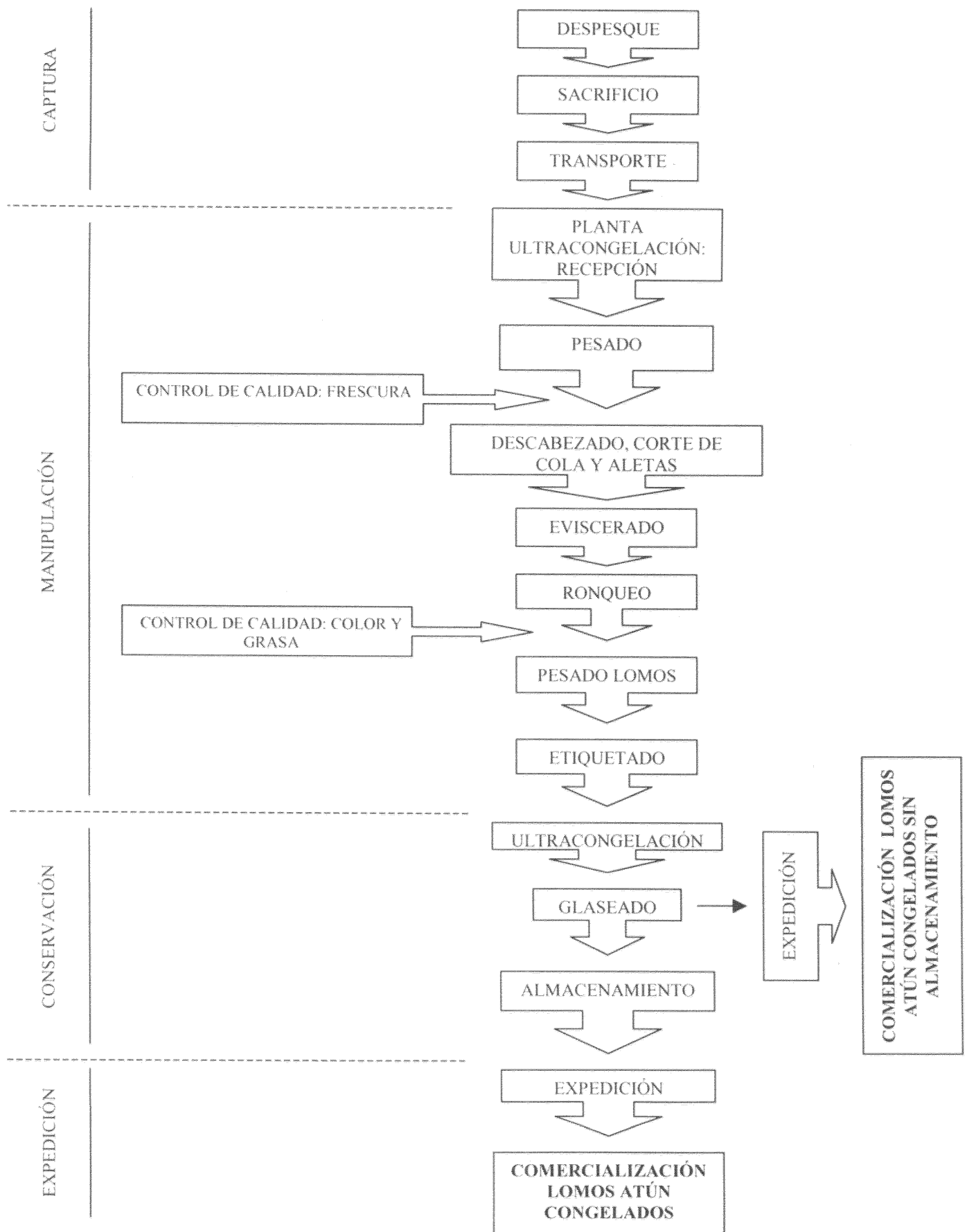


9.5. ANEXO V.

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTO FRESCO CON MANIPULACIÓN A TRAVÉS DE PLANTA DE ULTRACONGELACIÓN



9.6. ANEXO VI: COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTO CONGELADO



9.7. ANEXO VII:

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO COMPLETO

