

DOCUMENTO ÚNICO
«CABALLA DE ANDALUCÍA»
Nº UE:
(X) IGP () DOP

1. Denominación

«Caballa de Andalucía»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo III)

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Conservas de filete de caballa al natural y en aceite, elaborados artesanalmente.

Se trata de una conserva de óptima calidad con un color blanco grisáceo, una textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico a pescado azul.

Los filetes de Caballa en conserva se presentan en tres variantes de acuerdo con el líquido de cobertura que se utilice, ya sea aceite de oliva, aceite de girasol o agua de cocción. Se envasan en recipientes metálicos rectangulares o cilíndricos y en botes de cristal.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La materia prima empleada en las conservas procede de las especies «Scomber japonicus» y «Scomber colias», pez de cuerpo fusiforme y alargado, con el hocico puntiagudo y el péndulo caudal delgado. Tiene dos aletas dorsales netamente separadas y la cabeza y cuerpo cubierto de pequeñas escamas. Es de color azul verdoso, surcado con líneas y manchas negras estrechas y sinuosas, el flanco y vientre amarillo plateado, con manchas de color gris azulado. Mide normalmente entre 20 cm y 30 cm.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

El proceso de elaboración de las conservas es artesanal, que es el tradicionalmente realizado en Andalucía desde la antigüedad. El pelado de la caballa se lleva a cabo de forma manual, sin intervención de productos químicos, consiguiéndose así un producto de óptima calidad con un color blanco grisáceo, que conserva todas sus propiedades.

Como líquido de cobertura se utiliza exclusivamente agua con sal (en proporción inferior al uno por ciento), aceite de oliva o aceite de girasol.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas propias de cada industria que comercialice conserva de caballa, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Caballa de Andalucía» figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación: «Caballa de Andalucía» y el símbolo de la Unión Europea. Igualmente, deberá aparecer el anagrama del Consejo Regulador que se indica a continuación y que es de uso obligatorio sobre todas las conservas de «Caballa de Andalucía» amparadas por dicha Indicación.



Cualquier tipo de envase en el que se expida la caballa protegida para el consumo irá provisto etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que será colocada en la propia industria y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de elaboración de las conserva se encuentra ubicada en los términos municipales de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar de la provincia de Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa de la provincia de Cádiz; Almuñécar y Motril de la provincia de Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera y Punta Umbría de la provincia de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella y Vélez-Málaga de la provincia de Málaga.

5. Vinculo con la zona geográfica:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

Las conservas de caballa serán elaboradas en las industrias conserveras situadas en el ámbito geográfico de la zona de elaboración, respetando los aspectos indicados en el Pliego de condiciones, de manera especial el relativo a la elaboración artesanal siguiendo los métodos y procedimientos utilizados en la antigüedad que permiten mantener en el pescado sus características naturales.

La fase de pelado manual del pescado tiene una especial importancia dentro del proceso de elaboración del producto y es efectuada por manos expertas adiestradas para esta operación que se transmite de forma tradicional de generación en generación.

5.2. Carácter específico del producto.

Los procesos artesanales con los que se elaboran las conservas de «Caballa de Andalucía» le permiten conservar todas sus características naturales siendo unas conservas que se distinguen por su una textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico a pescado azul.

Estas conservas son elaboradas a partir de una materia prima, caballa de las especies antes indicadas, que aunque se trata de especies migratorias, se dan con normalidad en las costas de la zona geográfica indicada.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

Las pesquerías de especies migratorias en el Sur de España, se remontan a tres mil años atrás, desde que los fenicios y los tartesos empezaron a capturar atunes, melvas y caballas mediante pequeñas redes, rudimentarios cercados y los consabidos anzuelos.

Junto a las pesquerías, se debe recordar también la importancia de la industria transformadora de estas especies migratorias, cuyo despegue se produce en el siglo I. Todo tipo de túnidos y escómbridos eran preparados en las factorías que prosperaron a lo largo de todo el litoral Andaluz. Las conocidas ruinas de Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) con sus estanques todavía visibles, son sólo un ejemplo.

Por tanto la actividad conservera de los productos de la pesca en Andalucía, elaborados a partir de unas especies capturadas en la zona, forma parte de una tradición inmemorial que se conserva en nuestros días manteniendo los procesos artesanales de elaboración que dan lugar a unos productos de una alta calidad diferencial, precisamente por su materia prima y por su forma de elaboración artesanal que le confiere las características organolépticas, lo que hace de estas conservas unos productos de alta calidad y seguridad alimentaria.

La industria conservera artesanal, ha sido impulsada por sociedades familiares que han constituido pequeñas y medianas empresas, encontrándose el propietario fundador o sus descendientes al frente de estas industrias, lo que ha hecho posible que se hayan mantenido en el tiempo las técnicas artesanales de elaboración del producto. La prolongada tradición de esta industria en Andalucía que ha transmitido de padres a hijos su experiencia en la elaboración artesanal de este producto, garantiza una mano de obra experta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://lajunta.es/5jmhy>