



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“CABALLA DE ANDALUCÍA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

CABALLA DE ANDALUCÍA

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**CONSERVAS DE FILETES DE CABALLA EN ACEITE ELABORADAS
ARTESANALMENTE**

B.1.- CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA

La materia prima empleada en las conservas procede de la especie *Scomber japonicus*.

El tamaño medio óptimo aproximado de los ejemplares destinados a la conserva, en Kg, se corresponde a las Tallas 3: 0,14 a 0,25 y Talla 4: 0,05 a 0,14, establecidas en el Real Decreto 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y



tipificación de los productos de la pesca. En todo caso se respetará la talla mínima biológica establecida para esta especie de 20 cms para el Atlántico y 18 cms para el Mediterráneo (R.D. 560/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las tallas mínimas de especies pesqueras).

Características morfológicas de la CABALLA *Scomber japonicus*: Además de presentar todo los caracteres generales de la familia de los Escómbridos, presenta las siguientes:

- Se trata de un pez de cuerpo fusiforme y alargado, con el hocico puntiagudo, péndulo caudal delgado y ojos grandes diferenciadores.
- Tiene dos aletas dorsales netamente separadas. La primera está dotada de 7 a 9 radios espinosos y la segunda es de radios blandos. Presenta 5 pinnulas detrás de la aleta dorsal y 5 detrás de la aleta anal.
- Cabeza y cuerpo enteramente cubierto de pequeñas escamas; las que se hallan detrás de la cabeza y alrededor de las aletas pectorales, son largas y más destacadas que las que cubren las otras partes del cuerpo.
- Tiene vejiga natatoria.
- Dorso de color azul verdoso, surcado con líneas y manchas negras estrechas y sinuosas. Flanco y vientre amarillo plateado, marcado profusamente con manchas de color gris azulado.
- Dientes pequeños y agudos en las mandíbulas y más finos en el vómer y en el paladar.
- Mide normalmente de 20 a 30 cm, aunque puede alcanzar 50 cms.



Las principales diferencias morfológicas que distinguen al *Scomber japonicus* frente a la otra especie del género *Scomber* que también se comercializa con el nombre de "Caballa" (*Scomber scombrus*) se relacionan en el cuadro adjunto.

	<i>Scomber japonicus</i>	<i>Scomber scombrus</i>
Escamas	Grandes en región torácica	Pequeñas y uniforme en todo el cuerpo
Ojos	Grandes y con tejido adiposo	Pequeñas y con tejido adiposo
Manchas en flancos	Tiene	No tiene
Espina en la primera aleta dorsal	8 a 10	11 a 13
Espina anal independiente	No	Si
Vejiga Natatoria	Si	No

B.2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES.

a) Características organolépticas de la CONSERVA DE CABALLA *Scomber japonicus*. Se manifiesta en su color blanco grisáceo, una compacta textura, olor agradable, aspecto suave y jugoso y un marcado sabor que caracteriza al pescado azul. El pelado manual garantiza su sabor natural.

b) Características nutricionales de los filetes de CABALLA en aceite. Presenta los siguientes valores orientativos:

Proteínas	28 %
Grasa	10 %
Hidratos de carbono	< 1 %
Valor energético	200 Kcal / 100 g.



B.3.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

La conserva de Caballa de Andalucía es un producto obtenido con carne de la especie *Scomber japonicus*, envasada en recipientes metálicos o de cristal y esterilizados adecuadamente mediante un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo.

- El proceso de elaboración de las conservas es **ARTESANAL** que es el que tradicionalmente se ha realizado en Andalucía, no pudiéndose incorporar a la cadena de producción elementos químicos ni emplearse ningún tipo de aditivos.

- El **PELADO** de la caballa se realiza de forma **MANUAL**, sin intervención de productos químicos.

En las producciones industriales, el pelado mecánico garantiza un producto homogéneo en un corto espacio de tiempo y con escasa mano de obra. Sin embargo, el pelado manual requiere más mano de obra y mayor tiempo, lo que garantiza mayor calidad. Pero para que la producción sea rentable en tiempo y costes salariales, requiere una mano de obra no solo cualificada, sino además experimentada, lo que únicamente se consigue porque el saber hacer se transmite de padres a hijos.

- Como líquido de cobertura se utilizará exclusivamente el **ACEITE DE OLIVA** o el **ACEITE DE GIRASOL**.

Todo ello potencia las características organolépticas propias del producto.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración de las conservas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, está constituida por 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 de la Frontera, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa de la provincia de Cádiz; Almúñecar 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.

Es notoria la importancia y tradición, desde tiempos inmemoriales, de la actividad conservera de los productos de la pesca en Andalucía que prestigia, sin duda, el uso de este nombre geográfico en las conservas de caballa elaboradas con técnicas y procedimientos artesanales que datan desde antiguo en Andalucía.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la Comunidad Autónoma de Andalucía son:

D.1.- LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Las conservas de caballa elaboradas en las industrias conserveras andaluzas, presentan dos características específicas que las relacionan con su medio y con las condiciones de su elaboración.

- **LA MATERIA PRIMA A UTILIZAR:** La especie **Scomber japonicus**, utilizada para las conservas procede, principalmente de las costas andaluzas.
- **EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CARÁCTER TRADICIONAL Y ARTESANAL:** Las industrias conserveras son empresas normalmente familiares, encontrándose el propietario fundador o sus descendientes al frente de estas industrias, lo que ha permitido que se mantenga a través de los años el carácter **artesanal** en el que se basa el proceso de elaboración de estos productos. En este proceso de elaboración artesanal cabe destacar, por su incidencia en las características finales del producto, el **PELADO MANUAL**



del pescado, que requiere especial cuidado y esmero y una mano de obra experimentada en esta labor.

El pelado mecánico que se utiliza en las producciones industriales requiere la utilización de productos químicos que afectan a la calidad del producto. Sin embargo, el pelado manual que se utiliza en la conserva artesanal andaluza garantiza un sabor natural y en definitiva un producto de alta calidad.

D.2.- CONTROLES Y CERTIFICACIÓN

Son los elementos fundamentales que avalan el origen de las conservas. Están constituidas por los siguientes procesos:

1. La especie empleada en la elaboración de las conservas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida CABALLA DE ANDALUCÍA, será exclusivamente la especie ***Scomber japonicus***.
2. El proceso de producción de las conservas será el tradicional basado en la elaboración artesanal y se realizará exclusivamente en las industrias inscritas en el Registro de la Denominación.
3. Los titulares de las industrias conserveras inscritas llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que destinen sus instalaciones a la elaboración de conservas protegidas figure los datos sobre la materia prima empleada y productos terminados a efectos del control del proceso de elaboración.
4. Una vez finalizado el proceso de fabricación de los lotes de conservas de caballa, el titular de la industria lo comunicará al Consejo Regulador a efectos de los controles pertinentes.
5. Únicamente se podrá aplicar la Indicación Geográfica Protegida "CABALLA DE ANDALUCÍA" a las conservas de caballa que procedan de las industrias conserveras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, que hayan



sido elaboradas conforme al pliego de condiciones y que reúnan las condiciones organolépticas características.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

Las conservas de caballa que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en este pliego serán certificadas por el Consejo, que entregará a las industrias conserveras las etiquetas numeradas, y saldrán al mercado con la garantía de su origen.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las conservas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Caballa de Andalucía" se obtiene con los siguientes ingredientes básicos: filetes de pescado de la especie *Scomber japonicus*, aceite de oliva o aceite de girasol y sal.

La materia prima junto a estos ingredientes se someten al siguiente proceso:

- a) **DESCABEZADO Y EVISCERADO**: Consiste en cortar la cabeza y extraer las vísceras de los pescados que realizarán con máquinas descabezadoras o manualmente. Su finalidad es conseguir un mejor desangrado y que la penetración de la sal durante el proceso de cocido sea uniforme.
- b) **LAVADO**: Se efectuará con agua potable y regeneración constante de la misma hasta la adecuada eliminación de sangre y mucus.
- c) **COCIDO**: Se efectuará una disolución de sal en agua potable en ebullición, que variará según los tamaños y características de los pescados. Se controlarán al inicio de cada proceso los valores de PH y Cl de la disolución, para evitar que superen los máximos autorizados (PH< 9,5 y Cl< 0,8 mg/l).



- d) **PELADO DE PESCADO:** Se realizará de forma **MANUAL**, sin intervención de productos químicos, para conseguir que el pescado mantenga sus características naturales. Este proceso requiere una mano de obra no sólo cualificada, sino también experimentada, realizándose con los cuidados y técnicas necesarias para que el producto quede perfectamente limpio y con aspecto agradable.
- e) **ENVASADO:** Se presentarán en filetes, limpios de piel y espinas, cubiertos de aceite.
- f) **CIERRE:** Se llevará a cabo inmediatamente después del envasado para evitar oxidaciones del pescado. Los cierres se controlarán al inicio de cada jornada y durante la misma, de acuerdo con la normativa vigente, efectuándose pruebas de hermeticidad y cortes transversales de los cierres.
- g) **ESTERILIZACIÓN:** Consiste en someter los envases una vez cerrado, a un tratamiento térmico que garantice la perfecta esterilización del producto. Se efectuarán pruebas de incubación y analítica para verificar la efectividad del proceso. En todo caso en la esterilización se cumplirán los requisitos establecidos en la normativa técnico-sanitaria vigente.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

F.1.- HISTÓRICO Y ECONÓMICO

I ANTECEDENTES.

Las míticas Columnas de Hércules, Calpe y Albila, delimitaban en la Antigüedad el fin del mundo civilizado, el punto de unión de dos mares y dos continentes, pero también gracias a sus condiciones bioclimáticas, un enclave marítimo de un enorme valor ecológico.

Ello es debido a dos circunstancias bien definidas. Por una parte en la zona del Estrecho tiene lugar un cruce de la corriente fría y profunda del Mediterráneo y la



cálida y superficial del Atlántico, que más tarde se disgregan y reagrupan en varios ramales, conformando auténticas rutas migratorias utilizadas por miles de criaturas marinas. Por otra, el hecho de que numerosas especies atlánticas tengan su "zona de puesta" en el Mediterráneo y el "efecto embudo" que obliga en sus migraciones a la concentración de un enorme número de peces en un área geográfica muy limitada.

Así, en la zona occidental de Andalucía, el flujo de las especies atlánticas tiende a concentrarse a medida que se aproxima al Estrecho, y una vez atravesado éste, se disgrega en el Mar de Alborán. De todo esta inmensa riqueza piscícola dan cuenta numerosos documentos como éste del historiador romano Estrabón:

"...lo mismo pasa también con todas las especies cetáceos, orcas, ballenas y marsopas que cuando respiran parece de lejos que lancen una columna de vapor. Los congrios se desarrollan allí enormemente, y sobrepasan por su tamaño en mucho a los nuestros; también existen murenas y otros peces de la misma especie.... Pulpos de un "talantón" de peso y calamares de dos codos..... muchos atunes, que del Mar Exterior llegan a estas costas y son gordos y grasosos..."

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. Los árabes, observaron el comportamiento biológico de los peces, y estudiando sus hábitos migratorios, idearon una gigantesca trampa de redes y cables tan eficaz que ha llegado prácticamente inmutable hasta nuestros días. Fueron ellos los introdujeron la almadraba en los mares del Sur de Andalucía a raíz de su empuje expansionista del siglo VIII.

La presencia árabe en las industrias del salazón es igualmente importante y prueba de ello es el hecho de que gran parte del vocabulario que actualmente se sigue utilizando tiene un claro origen árabe. Las artes playeras para la captura de sardinas, jábegas, tienen su origen en la palabra "sabaka" (red), al igual que multitud de palabras relacionadas con la captura del atún, como la propia designación del corral, "almadraba", que proviene del árabe "madraba" (lugar donde se golpea), denotan el



mantenimiento de la actividad salazonera del atún en Al-Andalus, y cierta continuidad de la actividad tras la conquista castellana por parte de los pescadores *muslimes*.

La actividad pesquera en general, como medio de obtener recursos fundamentales para la subsistencia de la población, se mantendría tras la caída del Imperio Romano, y posiblemente también tras el derrumbamiento de la Hispania gótica. Los pescadores inmersos en un ambiente conservador y poco propenso al cambio, seguirían sus faenas y mantendrían, en lo posible, la presencia de sus productos en los mercados más inmediatos. En claves como el de Saltés (Saltis), en el que habían existido factorías de salazón bajo el imperio romano, alcanzarían un auge renovado al finalizar las guerras civiles previas a la consolidación del califato musulmán. Su puerto, dotado de atarazanas que utilizaban como materia prima la madera sacada de los extensos pinares de los alrededores, se convirtió en centro distribuidor de los metales de la franja pírca, aunque sin abandonar su tradición pesquera. Los hallazgos arqueológicos muestran la pervivencia de esta actividad, dada la elevada presencia de conchas y espinas de pescado resultante de algunos sondeos, y que las fuentes vienen a confirmar.

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 de nuestra Era con el auge de Roma. 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. Importantes ciudades se crearon en torno a la industria salazonera de los romanos. Las 40 factorías concentradas en el Golfo de Cádiz y Levante se hicieron famosas por sus salazones, y sobre todo por sus diversos tipos de salsas de pescado (garum, mauria y alex).

Es indudable el prestigio del que gozaron estos productos andaluces durante toda la Antigüedad, cuestión que aparece reflejada en una gran cantidad de textos pertenecientes a este periodo. Así, por ejemplo, en la Atenas del siglo V a.C. el comediógrafo Eúpolis habla de los salazones de atún, murena y "escombros" procedentes de Gades en lo que es quizás la reseña más antigua.



Resulta frecuente que en estas referencias las exportaciones de las industrias salazoneras vayan unidas preferentemente al nombre de Cádiz. Sin embargo, los profesores Blázquez y Vicens-Vives concluyen que bajo ese topónimo se incluye a toda la costa andaluza occidental y oriental cercana al Estrecho. De este modo el área de transformación industrial pesquera de Gadir comprendía la costa onubense y gaditana al completo, si bien para su exportación se usaba tan sólo el nombre del centro exportador más conocido.

Tanto es así que los profesores García del Hoyo y González Galán destacan en su estudio sobre las conservas en la provincia de Huelva que es "es en Huelva donde se han encontrado los restos de las factorías de salazón mejor conservados correspondientes a los siglos I al IV d.C en los que aparte de la salazón de atunes se transformaban otros productos.

Para volver a encontrar un nuevo ciclo expansivo en la producción salazonera andaluza hemos de esperar hasta el siglo XIII. A finales de esta centuria la corona Castellana cedió, por motivos estratégicos, las villas de la ría de Huelva a varias casas nobiliarias, que impulsaron la recuperación de las actividades marítimas y las exportaciones pesqueras. Es el caso de los Medina Sidonia, que obtuvieron el monopolio de la explotación de las almadrabas desde Tarifa a Ayamonte.

En lo que respecta a la zona de Cádiz, recordar como ejemplo ilustrativo lo que M. Ponsich afirma con relación a la población de Zahara de los Atunes durante el siglo XVI.

"... esta población junto con la de Conil, contaban con instalaciones de salazón de más de 1500 m² y con un millar de obreros dedicados a esta industria".

A lo largo de los siglos XVII y XVIII, se fundan nuevas industrias de transformación en toda la costa onubense (Ayamonte, Isla Cristina, Lepe. La Redondela...), en su mayor parte por pescadores levantinos y catalanes deseosos de explotar nuevos caladeros para el abastecimiento de sus zonas de origen.



Para darnos una idea de lo que significó este hecho en la estructura socioeconómica de la zona, baste citar la referencia de los profesores García del Hoyo y González Galán referida al caso de Isla Cristina.

“Hacia 1776, como destaca un Memorial presentado por Juan Manuel de Oyarbide a la Real Sociedad Patriótica Sevillana, se dedicaban a la fabricación de salazones en la Higuera más de 800 personas, a las que abastecían 1.248 tripulantes de barcos pesqueros”.

A partir de este momento se inicia un proceso de progresiva evolución y producción a gran escala que culminará con el establecimiento de modernas fábricas de conservas, auténtico motor de la economía de la zona.

A lo largo del litoral se establecieron una serie de factorías punteando el trayecto que recorren los bancos de peces y situadas a escasa distancia entre sí, debido a la necesidad de recalcar a la que obliga la navegación de cabotaje que practicaban los fenicios. Estos enclaves solían estar situados en las playas, cerca de cursos de agua que abastecían a las industrias y la población. En la mayor parte de los casos, se alzaban sobre promontorios fáciles de defender y que les mantenían a salvo de las grandes mareas.

El sector conservero tiene como actividad básica la transformación y envasado de los productos de la pesca. Inicialmente la salazón era la principal actividad de las industrias transformadoras de Andalucía, compartiendo las instalaciones con la producción de conservas.

A modo de conclusión, podemos afirmar por tanto sin temor a equivocarnos, que la actividad conservera de los productos de la pesca en Andalucía, forma parte de una tradición inmemorial que continúa vigente en nuestros días.



Esta circunstancia se manifiesta en multitud de hechos que abarcan desde la propia toponimia de las poblaciones costeras y los testimonios arqueológicos, a la pervivencia durante siglos de la utilización de herramientas y artes que nos hablan de las actividades económicas que han sido primordiales en su desarrollo, y han contribuido a crear el tejido socioeconómico y cultural que aún hoy en día se pone de manifiesto en muchas de sus poblaciones.

A la vista de lo anteriormente indicado y teniendo en cuenta las características totalmente artesanales de los procesos empleados en la elaboración de las conservas de Caballa y Melva, podemos afirmar rotundamente, que demostrada la reputación de éstos productos desde la antigüedad, hoy día se mantienen el mismo nivel de prestigio ya que los procesos se siguen realizando igual que lo efectuaban nuestros antepasados, manualmente y sin la intervención de productos químicos de ningún tipo en todo el proceso. Precisamente la característica de la artesanidad y la ausencia de cualquier tipo de producto químico en su proceso, son dos condiciones fundamentales que definen el mismo tanto en la caballa como en la melva de Andalucía.

II SITUACIÓN ACTUAL

La industria conservera andaluza también fue pionera en la utilización de los nuevos procedimientos de elaboración de conservas en aceite, a principios de este siglo, pero manteniendo siempre las características de calidad que la diferencian y que pueden definirse del siguiente modo: la vinculación de las especies transformadas al medio físico del litoral andaluz, la tradición familiar de las empresas conserveras y el carácter artesanal de su elaboración.

La Caballa de la especie *Scomber japonicus*, denominada comercialmente **Caballa del Sur** se ha pescado tradicionalmente en Andalucía siendo a su vez la única región que se ha dedicado desde principio de siglo de modo permanente a su transformación, constituyendo junto a la melva, su producto estrella.



III CARÁCTER TRADICIONAL Y ARTESANAL

La conserva andaluza ha sido impulsada siempre por sociedades familiares, que han constituido pequeñas y medianas empresas con una capacidad financiera limitada. Ello explica las estrategias de estas empresas para ser competitivas en los mercados.

En efecto los fabricantes nunca se han marcado como objetivos la reconversión de sus empresas con la finalidad de incrementar las producciones hasta alcanzar niveles industriales, como ha sucedido en otras regiones, lo que hubiera significado importantes inversiones en la adquisición de tecnologías modernas. Su objetivo, por el contrario, ha sido garantizar la calidad tradicional de su producción. Esta estrategia comercial ha hecho posible que se hayan mantenido las técnicas tradicionales de elaboración que se recogen en el pliego de condiciones, si bien conviene advertir la dificultad que entraña la tarea de descubrir procedimientos artesanales que se transmitan de padres a hijos.

En cualquier caso, lo que pretenden resaltar es que los procedimientos de elaboración de las conservas de Caballa están también vinculados a Andalucía porque se trata de técnicas artesanales que forman parte de una larga tradición familiar de la región, transmitidas de padres a hijos.

IV VÍNCULO SOCIOECONÓMICO

Las empresas conservera andaluzas están ubicadas en las dos zonas de Andalucía que tienen mayor dependencia de la pesca. Un conjunto de empresas se sitúan en las localidades de Tarifa y Barbate en la costa oriental de la provincia de Cádiz, mientras que el resto se ubican en las localidades de Isla Cristina y Ayamonte en la costa occidental de la provincia de Huelva.



Entre el 20 y el 30% del empleo de estas zonas dependen de un modo directo o indirecto de la pesca. Sin embargo en estos últimos años se encuentran sometidas a una profunda reestructuración de sus flotas locales, lo que está significando importantes pérdidas de embarcaciones y puestos de trabajo. En este momento las industrias de la conserva contribuyen poderosamente al mantenimiento del empleo en estas localidades sobre todo porque el carácter artesanal de la producción garantiza un mayor número de puestos de trabajo.

Por otra parte, se debe tener en cuenta que el acceso de las mujeres a los puestos de trabajo en las embarcaciones y en industria naval está siendo difícil, lo que se traduce en un déficit de empleo de este sector de la población en muchas localidades marineras, más acusado que en el conjunto de la sociedad. Sin embargo en aquellas localidades que tienen industrias conserveras, la situación es distinta porque los empleos de estas industrias son ocupados mayoritariamente por mujeres.

En el presente caso, las poblaciones en las que se encuentran situadas las industrias conserveras andaluzas generan, directamente, en torno a los 1.000 empleos, en su 80% ocupados por mujeres, pero que contribuyen, además, al mantenimiento del empleo de las pequeñas flotas que se dedican a la captura de la caballa y de la melva. La vinculación socio-económica de estas industrias al medio físico es por lo tanto manifiesta.

F.2.- CONDICIONES DE ELABORACIÓN

La zona de producción y elaboración de las conservas amparadas por esta Indicación Geográfica Protegida está constituida por fabricantes de conservas de pescado con centros de producción de 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 de la Frontera, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa de la provincia de Cádiz; Almúñecar 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 y que cumplen con unas características propias de fabricación.

- La materia prima empleada que corresponde a la especie SCOMBER JAPÓNICUS (Caballa).
- El proceso de fabricación es el que tradicionalmente y artesanalmente se ha hecho en Andalucía siendo de destacar en este proceso el PELADO MANUAL del pescado sin intervención de productos químicos.
- Como líquido de cobertura se utilizará exclusivamente ACEITE DE OLIVA y ACEITE DE GIRASOL.

En la elaboración del producto se seguirán los pasos reseñados en el apartado correspondiente a la obtención del producto y cumplirán en todo momento la Reglamentación Técnico-Sanitaria para las conservas de pescado.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas "Caballa de Andalucía" y Melva de Andalucía".

Dirección: Avda. Reino Unido s/n.
Edificio ADYTEC
SEVILLA

Teléfono: (34) 9 54 65 52 61

Fax: (34) 9 54 64 79 64

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas "Caballa de Andalucía" y "Melva de Andalucía", cumple la norma EN 45.011



H) ETIQUETADO

1. 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 el nombre de la Denominación, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.
2. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.
3. Por el Consejo Regulador se establecerán un registro de marcas y etiquetas autorizadas para comercializar productos amparados.
4. Cualquier tipo de envase en el que se expida la caballa protegida para el consumo irá provisto de precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta 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.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.
- Decreto 835/1972, del 28 de Marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de Octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.



REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO ART. 5
DOP () IGP (X)

Número Nacional del Expediente: 107

1.- Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Dirección: Paseo Infanta Isabel 1 E-28071 Madrid.

Tel: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 57 10

2.- Agrupación solicitante

2.1 Nombre: Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado
"Andaluces Artesanos de la Mar"

2.2 Dirección: C/Galdámes, 1 21.400 Ayamonte (Huelva)

Tel: (34) 959 32 10 43

Fax: (34) 959 32 01 06

2.3 Composición: Productor / transformador (X) Otro ()

3.- Tipo de producto

Conservas de filetes de caballa en aceite. Clase 1.7 – Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de.....

4.- Descripción del pliego de condiciones

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1 Nombre: "Caballa de Andalucía"

4.2 Descripción: Conservas de filete de caballa en aceite, elaborados artesanalmente.

La materia prima empleada en las conservas procede de la especie "Scomber japonicus"

El proceso de elaboración de las conservas es artesanal, que es el tradicionalmente realizado en Andalucía. El pelado de la caballa se lleva a cabo de forma manual, sin intervención de productos químicos, consiguiéndose así un producto de óptima calidad.

Como líquido de cobertura se utiliza exclusivamente aceite de oliva o de girasol.



4.3 Zona Geográfica: La zona de elaboración de las conservas 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 de la Frontera, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa de la provincia de Cádiz; Almúñecar 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.

4.4 Prueba de Origen: La especie "Scomber japonicus" utilizada para las conservas procede principalmente de las costas andaluzas.

Las conservas de caballa serán elaboradas y envasadas en las industrias conserveras situadas en el ámbito geográfico de la zona de elaboración e inscritas en el Registro del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

Las conservas de caballa que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en el pliego, serán certificadas por el Consejo Regulador, que entregará a las empresas las etiquetas numeradas y saldrán al mercado con la garantía de su origen.

4.5 Método de obtención: Los filetes de pescado de la especie "Scomber japonicus", se someten al siguiente proceso: descabezado y eviscerado del producto y lavado hasta la adecuada eliminación de sangre y mucus. El cocido se efectúa introduciendo el pescado en una disolución de sal en agua potable en ebullición; en este proceso se controlan minuciosamente los valores de PH y Cl. A continuación se realiza el pelado del pescado que lleva a cabo de forma manual, lo que tiene una especial importancia dentro del proceso de elaboración del producto, ya que al no utilizar productos químicos, permite al pescado mantener sus características naturales y conseguir un producto de óptima calidad. Una vez obtenidos los filetes de pescado, limpios de piel y de espinas, se envasa el producto en recipientes metálicos o de cristal que son esterilizados mediante un tratamiento térmico suficiente para destruir cualquier microorganismo.

4.6 Vínculo: 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. Los árabes, observaron el comportamiento biológico de los peces, y estudiando sus hábitos migratorios, idearon una gigantesca trampa de redes y cables tan eficaz que ha llegado prácticamente inmutable hasta nuestros días. Fueron ellos los que introdujeron la almadraba en los mares del Sur de Andalucía a raíz de su empuje expansionista del siglo VIII.

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 de nuestra Era con el auge de Roma. 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 solo un ejemplo. Importantes ciudades se crearon en torno a la industria salazonera de los romanos. Las 40 factorías concentradas en el Golfo de Cádiz y Levante



se hicieron famosas por sus salazones, y sobre todo por sus diversos tipos de salsas de pescado (garum, mauria y alex).

Prueba del prestigio de que gozaron estos productos andaluces desde la antigüedad son las menciones reiteradas en textos de esta época. Así, por ejemplo, en la Atenas del siglo V a.C. el comediógrafo Eúpolis habla de los salazones de atún murena y “escombros” procedentes de Gades. Por su parte M. Ponisch afirma con relación a la población de Zahara de los atunes durante el siglo XVI:

“...esta población junto con la de Conil, contaban con instalaciones de salazón de más de 1500 m² y con un millar de obreros dedicados a esta industria”.

A partir del s. XVIII se inicia un proceso de progresiva evolución y producción a gran escala que culminará con el establecimiento de modernas fábricas de conservas, auténtico motor de la economía de la zona.

La actividad conservera de los productos de la pesca en Andalucía forma parte de una tradición inmemorial que continúa vigente en nuestros días. En la actualidad la industria conservera andaluza sigue manteniendo las características de calidad que la diferencian y que pueden definirse del siguiente modo: la vinculación de las especies transformadas al medio físico del litoral andaluz, la tradición familiar de las empresas conserveras y el carácter artesanal y tradicional de su elaboración.

La caballa de la especie “Scomber japonicus”, se ha pescado tradicionalmente en Andalucía, siendo un producto habitual y permanente de la industria de transformación andaluza. Por otra parte 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.

4.7 Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “Caballa de Andalucía” y “Melva de Andalucía”

Dirección: Avda. Reino Unido s/n Edificio ADYTEC 41.000 SEVILLA

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “Caballa de Andalucía” y “Melva de Andalucía” cumple con la norma EN 45.011

4.8 Etiquetado: Figurará obligatoriamente la mención “Caballa de Andalucía”. Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las etiquetas estarán numeradas y estarán expedidas por el Consejo.

4.9 Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970 de 2 de Diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL INDUSTRIA
AGROALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD Y
PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA

- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/70.
- Real Decreto 1643/1999 de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
- Ley 24/2003, de 11 de julio, de la Viña y del Vino.