

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 al natural y en aceite elaboradas artesanalmente.

B.1.- CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA

La materia prima empleada en las conservas procede de las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias*.

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 según la reglamentación vigente en materia 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 cm para el Atlántico y 18 cm para el Mediterráneo (según la reglamentación vigente por la que se establecen las tallas mínimas de especies pesqueras).

I. Características morfológicas de la Caballa *Scomber japonicus* y *Scomber colias*:

Además de presentar todos 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 cm.

Las principales diferencias morfológicas que distinguen a los *Scomber japonicus* y *Scomber colias* 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/colias</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





II Características organolépticas de la CONSERVA DE CABALLA *Scomber japonicus* y *Scomber colias*

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.

III Características nutricionales de los filetes de CABALLA en conserva.

Presenta los siguientes valores orientativos:

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

B.2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS

La conserva de «Caballa de Andalucía» es un producto obtenido con carne de las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias* 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 para conservar con ello todas las características naturales del producto.
- 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 porque el pescado conserva todas sus propiedades naturales. 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, estando en este momento en proceso de desaparición por la competencia de los procesos industriales más baratos pero con menos calidad y seguridad alimentaria.

- Como líquido de cobertura se utilizará exclusivamente agua con sal en proporción inferior al uno por ciento, aceite de oliva o el aceite de girasol.

Todo ello potencia las características organolépticas propias del producto.

- La designación «en aceite de oliva» o «en aceite de girasol» se utilizará únicamente para los productos cuyo aceite sólo sea de oliva o de girasol respectivamente, sin mezcla alguna con aceites de otro tipo. Pudiendo destacar en el etiquetado en «aceite de oliva virgen», o en aceite de «oliva virgen extra» en caso de utilización exclusiva de estos productos respectivamente.

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, 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.

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, siendo precisamente su carácter artesanal unido a las características del pescado la base de su prestigio.

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: Las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias*.

- 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. Este proceso, al ser desarrollado de forma artesanal, permite conservar todas las características del pescado y la seguridad alimentaria.

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, como antes indicamos, el pelado manual que se utiliza en la conserva artesanal andaluza garantiza un sabor natural y en definitiva un producto de alta calidad y seguridad alimentaria.

D.2.- CONTROLES Y CERTIFICACIÓN

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

1. Las especies empleadas en la elaboración de las conservas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida «Caballa de Andalucía», serán exclusivamente las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias*.

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 del Consejo Regulador. En las instalaciones de las industrias inscritas, en las que se efectúa el proceso de elaboración artesanal, no podrá realizarse otro no artesanal.

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, figuren los datos sobre la materia prima empleada y productos terminados a efectos del autocontrol del proceso de elaboración por parte del operador.

4. 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 y de elaboración artesanal características.

El organismo de evaluación de la conformidad realizará inspecciones y auditorías periódicas para comprobar que los productos calificados por el operador se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

El Consejo entregará a las industrias conserveras certificadas las etiquetas numeradas y saldrán al mercado con la garantía de su origen y de sus procesos artesanales.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las conservas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Caballa de Andalucía» se obtienen con los siguientes ingredientes básicos: filetes de pescado de las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias*, aceite de oliva o aceite de girasol, en caso de usar aceite como líquido de cobertura, y sal.

La materia prima, junto a estos ingredientes, se somete 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 sangrado 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 la jornada en la que se vaya a cocer pescado, los



valores de pH y Cl del agua utilizada en la cocción, 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 y de seguridad alimentaria. 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. El carácter artesanal de este proceso, como ya se ha indicado antes, es la base fundamental en la que se sustenta la calidad y seguridad alimentaria del producto final.

Las técnicas utilizadas, para que el producto quede perfectamente limpio y con aspecto agradable, son la correcta manipulación para quitar la piel y las espinas sin dañar el pescado y cortando el filete que posteriormente ubican en su envase.

e) Envasado: Se presentarán en filetes, limpios de piel y espinas, cubiertos de aceite o de agua con sal y en envases metálicos cilíndricos o rectangulares, o en botes de cristal.

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 cerrados, a un tratamiento térmico. Los tiempos de esta fase serán los correspondientes a la temperatura empleada para obtener el valor F0 (6) que garantice la perfecta esterilización del producto. Se efectuarán pruebas de incubación y analítica por muestreo para verificar la efectividad del proceso. En todo caso, en la esterilización se cumplirán los requisitos establecidos en la normativa técnico-sanitaria vigente.

h) Estuchado y etiquetado: Una vez terminado el proceso de esterilización, se procederá a la identificación del producto en estuches con la correspondiente etiqueta en la que figurará, además de las especificaciones previstas en la legislación vigente, el nombre de la Indicación Geográfica Protegida de forma destacada.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

F.1.- HISTÓRICO Y ECONÓMICO

I. Antecedentes.

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 introdujeron la almadraba en los mares del Sur de Andalucía a raíz de su empuje expansionista del siglo VIII. Son estas almadrabas, aún a día de hoy, una de las principales fuentes de abastecimiento de materia prima, pescado, de nuestras empresas.

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 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» (caballas) 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 solo 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 de caballa en la provincia de Huelva que *«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, entre ellos el «escombro» o «caballa»».*

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 almadras desde Tarifa a Ayamonte.

En lo que respecta a la zona de Cádiz, recordar como ejemplo ilustrativo lo que M. Ponsich afirma en 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.

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.

En los últimos años, sin embargo, la industria de salazón ha perdido importancia, como consecuencia de los nuevos hábitos derivados de los mayores niveles de renta de la población. El consumo se orienta hacia otros productos pesqueros, sobre todo en fresco, mientras que se evitan en la dieta diaria determinados alimentos, que como los que contienen altos niveles de sal, puedan ser nocivos para la salud.

Hay que matizar, sin embargo que la pérdida de importancia ha sido cuantitativa. Se producen menos conservas en salazón, pero, por el contrario está adquiriendo un nuevo impulso la elaboración de productos de calidad como la «mojama» y otros preparados de atún, que se caracterizan por su cuidada elaboración, presentación, alto precio y consumo selectivo.

No obstante lo indicado, el principal problema que se presenta para las conservas de caballa elaboradas de forma artesanal, es la competencia que realizan las empresas que emplean procesos industriales cuyos costos de producción son mas bajos, a causa de la menor utilización de la mano de obra ya que el ataque químico, elimina la piel que en el proceso artesanal, las manos expertas quitan hábilmente, pero en este caso, respetando otros componentes del pescado como su grasa interna, que la industrialización no respeta, afectando de forma seria a la calidad del productos final y quien sabe si en un futuro, a su seguridad alimentaria.

II. Situación actual

La industria conservera andaluza también fue pionera en la utilización de los nuevos procedimientos de elaboración de conservas, 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. Fines fundamentales que se propone preservar el Consejo Regulador.

La caballa de las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias* denominadas 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, basando en la calidad y en la seguridad su defensa de la competencia.

En efecto, los fabricantes nunca se han marcado como objetivo 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 transmiten de padres a hijos, de no contar con una protección que haga reconocer al consumidor la diferencia cualitativa de los productos, de otra forma el acoso competencial terminará por hacer inviable a las empresas.

Igualmente, 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 desde la antigüedad como se ha demostrado en el apartado F) de este documento en los Vínculos con el Medio a través de innumerables hechos y registros históricos.

IV. Vínculo socioeconómico

Las empresas conserveras 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.

En el presente caso, las cuatro poblaciones en las que se encuentran situadas las industrias conserveras andaluzas generan, directamente, en torno a los 1.000 empleos, en su mayoría 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. Podemos afirmar por tanto, que estas empresas realizan una importante función social en sus zonas de implantación y que como antes indicamos, está amenazado por la industrialización, que no sólo afecta a la calidad de los productos, sino también a este aspecto social de extraordinaria importancia.

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, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa de la provincia de Cádiz; Almuñecar 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 las especies *Scomber japonicus* y *Scomber colias* (Caballa).
- El proceso de fabricación es el que tradicionalmente y artesanalmente se ha hecho en Andalucía desde tiempo inmemorial, siendo de destacar en este proceso el Pelado Manual del pescado sin intervención de productos químicos.
- Como líquido de cobertura se utilizará exclusivamente agua con sal en un porcentaje inferior al uno por ciento, aceite de oliva o 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) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112;

e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/5fq00> o bien, accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad Agroalimentaria»/«Denominaciones de calidad»/«Productos derivados de la pesca».

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H) ETIQUETADO

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.