

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 23 de mayo de 2013, por la que aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y sus correspondientes pliegos de condiciones.

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 16 de julio de 2003, se aprobó el Reglamento de las Denominaciones Específicas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y de su Consejo Regulador.

Dicha Orden se aprobó al amparo del Reglamento (CEE) núm. 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; y del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

Las indicaciones geográficas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» fueron inscritas en el Registro Comunitario, mediante Reglamento (CE) núm. 286/2009 de la Comisión de 7 de abril.

El Consejo Regulador presenta solicitud de modificación de los pliegos de condiciones de las citadas indicaciones, y de conformidad con el artículo 9.2 del Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, estando la aprobación de las mismas sujeta al procedimiento establecido en los artículos 5, 6 y 7 del citado Reglamento, así como al Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de 14 de diciembre, de la Comisión, sobre las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo.

En lo referente a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la IGP «Caballa de Andalucía» una vez superado el examen por parte de la Comisión, fue publicada en DOUE, el 15 de diciembre de 2012, con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, otorgando un derecho de oposición a la solicitud de modificación en el plazo de 6 meses, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo.

Posteriormente, el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, fue derogado tras la entrada en vigor el 3 de enero de 2013 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Asimismo, la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la IGP «Melva de Andalucía», fue publicada en DOUE con fecha 1 de marzo de 2013, con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, otorgando un derecho de oposición a la solicitud de modificación en el plazo de 3 meses, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012.

La tramitación de dicho procedimiento viene recogida en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, derogado por el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Esta tramitación se inicia con el estudio de la solicitud y posterior periodo nacional de oposición, que se llevó a cabo mediante anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria publicada en Boletín Oficial del Estado de 7 de julio de 2011, y la correspondiente decisión favorable publicada en Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, el 5 de noviembre de 2011.

Asimismo, y como consecuencia de la entrada en vigor de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, en la que se establece la adaptación de los Reglamentos, se estima necesaria la aprobación del presente Reglamento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y de sus correspondientes pliegos de condiciones.

Con la entrada en vigor de la presente disposición, queda derogada la Orden de 16 de julio de 2003, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones Específicas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y de su Consejo Regulador.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido en

los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 151/2012, de 5 de junio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

DISPONGO

Artículo único. Aprobación del Reglamento de funcionamiento de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», y de su Consejo Regulador, así como sus correspondientes pliegos de condiciones.

Se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», y de su Consejo Regulador, así como sus correspondientes pliegos de condiciones, que figuran como Anexos I, II y III a la presente Orden.

Disposición transitoria única. Control.

Hasta que el órgano de control establecido en el Reglamento anexo no cumpla las condiciones establecidas en la legislación vigente, en virtud de lo dispuesto en el artículo 33.1.b) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones antes de la comercialización de los productos de las Indicaciones Geográficas Protegidas, será efectuada por la Consejería competente en materia agraria y pesquera, a través del órgano de control, que estará tutelado específicamente para este fin por esta Consejería, mediante el correspondiente sistema de control desarrollado al efecto.

Esta Consejería, a través de los métodos que considere oportunos, ejercerá la tutela del órgano de control, velando por el cumplimiento de los siguientes criterios:

- Imparcialidad, calidad y coherencia en el control.
- Ausencia de conflicto de intereses del personal dedicado a las tareas de control.
- Personal suficiente y cualificado.
- Recursos materiales y económicos suficientes para que el personal realice los controles con eficacia.
- Capacidad jurídica necesaria para la realización del control y medidas siguientes.
- Cooperación de los operadores económicos.
- Disponibilidad de procedimientos documentados para el desarrollo del control por los distintos agentes.
- Disponibilidad de informes de control o cualquier medio escrito de constancia del control efectuado y sus resultados.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan o contradigan lo dispuesto en la presente Orden y, expresamente la Orden 16 de julio de 2003, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones Específicas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y de su Consejo Regulador.

Disposición Final Única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 23 de mayo de 2013

LUIS PLANAS PUCHADES
Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

ANEXO I

Reglamento de funcionamiento de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Ámbito de protección

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el régimen de funcionamiento de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y de su Consejo Regulador, de conformidad con lo previsto en el Capítulo IV de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

Artículo 2. Protección.

Se protegen las conservas de filetes de caballa y filetes de melva elaboradas artesanalmente que se comercialicen con las denominaciones registradas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» respectivamente, bajo la indicación «Indicación Geográfica Protegida», que reúnan las características definidas en su correspondiente pliego de condiciones, de acuerdo con lo dispuesto, en el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad y los productos agrícolas y alimenticios y en el artículo 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía y demás normativa que le sea de aplicación.

Artículo 3. Extensión de la protección.

1. De conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación, la protección otorgada se extiende al nombre geográfico de «Andalucía», aplicado a caballa y melva, desde la producción y elaboración en todas sus fases, hasta la comercialización, incluyendo la presentación, etiquetado, publicidad y documentación comercial.

2. Los nombres de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» se emplearán en su integridad, es decir, con las tres palabras que las componen, en el mismo orden y con los mismos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otras conservas de melva y caballa los nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de amparo, aún en el caso de que vayan precedidos por los términos «estilo», «tipo», «gusto», «elaborado en» u otros análogos.

4. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan los nombres geográficos protegidos «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en las conservas de caballa y melva amparadas, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

5. Queda prohibida cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor sobre el auténtico origen del producto.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y competencias

Artículo 4. Definición y régimen jurídico.

1. El Consejo Regulador es el órgano de gestión de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», en los términos establecidos en el Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

2. El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» se constituye como una corporación de derecho público, sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que con carácter general sujeta su actividad al Derecho Privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que debe sujetarse al Derecho.

Artículo 5. Principios de organización.

En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador estará integrado por las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en el Registro de

Industrias Conserveras del Consejo Regulador que manifiesten su voluntad de formar parte de dicho Consejo Regulador, rigiendo en todo momento el principio de autonomía de gestión y ausencia de ánimo de lucro.

Artículo 6. Ámbito de competencias.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- a) En lo territorial, por la zona de elaboración.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por las denominaciones.
- c) En razón de las personas, por aquéllas, tanto físicas como jurídicas inscritas en el Registro.

Artículo 7. Defensa de las denominaciones.

La defensa de los productos amparados y de las denominaciones, queda encomendada al Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», estando sujeto a la tutela que, en el ejercicio de sus competencias, ejercerá sobre el mismo, la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

Artículo 8. Fines y funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción, tanto de los productos amparados como de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía».

2. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará las siguientes funciones:

- a) Proponer el Reglamento específico y el pliego de condiciones de cada producto, así como sus posibles modificaciones.
- b) La elección y, en su caso, ejecución del sistema de control y defensa de los nombres de las denominaciones.
- c) Orientar la producción y calidad así como la promoción genérica de los productos amparados e informar a los consumidores sobre estos y sus características específicas, garantizando, en el ámbito de sus competencias, el cumplimiento del principio de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados por las denominaciones.
- d) Velar por el prestigio de las denominaciones de calidad y el cumplimiento de la normativa específica de los productos amparados, debiendo denunciar, ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, cualquier uso incorrecto o incumplimiento tanto de este Reglamento como de la normativa que le sea de aplicación.
- e) Adoptar, en su caso, en el marco de su normativa específica cualquier aspecto de coyuntura que pueda influir en los procesos de elaboración, y comercialización, según criterios de defensa y mejora de la calidad, de acuerdo con la normativa vigente en materia de competencia.
- f) Establecer, en el ámbito de sus competencias, los requisitos que deben cumplir las etiquetas y los envases de los productos amparados.
- g) La gestión del registro definido en el presente Reglamento.
- h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- i) La elaboración y aprobación del presupuesto de cada ejercicio y la liquidación del ejercicio pasado.
- j) Gestionar las cuotas y derechos obligatorios para su financiación, reguladas en el presente Reglamento.
- k) Proponer la planificación y programación del control al que debe someterse cada operador agroalimentario y pesquero inscrito, en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- l) Colaborar con las autoridades competentes en materia agroalimentaria y pesquera en el mantenimiento de los registros públicos oficiales correspondientes, así como, en su caso, con los órganos encargados del control.
- m) Expedir, a petición del órgano u organismo de control y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen tanto de los productos pesqueros como de los productos intermedios que, de acuerdo con el pliego de condiciones, tengan la consideración de aptos para la elaboración de aquellos.
- n) Retirar, previo informe vinculante del órgano u organismo de control, el derecho al uso de la certificación a aquellos productos que, de acuerdo con el sistema de control elegido, incumplan los requisitos del pliego de condiciones.
- ñ) Colaborar con las distintas administraciones públicas en la preparación, elaboración y aplicación de normas que afecten a materias propias de denominaciones de calidad, realizando estudios y emitiendo informes a requerimiento de las mismas.

- o) Las funciones de control establecidas en el presente Reglamento así como la gestión de los derechos por prestación de servicios de control para la financiación del órgano de control propio.
- p) La organización y convocatoria de sus procesos electorales.
- q) La gestión de marcas de titularidad pública, en el ámbito de sus competencias, cuando así se establezca reglamentariamente.
- r) Elaborar, en su caso, un plan de control de los operadores inscritos para verificar el cumplimiento de las obligaciones a que se refiere el artículo 6 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.
- s) Cualesquiera otras que le atribuya expresamente la legislación en vigor.

3. Con independencia de las funciones de representación de los intereses económicos y corporativos que les son propios, y atendiendo al principio de cooperación con la Administración Pública, podrá ejercer cualesquiera otras que les sean encomendadas por aquella.

4. Sin perjuicio de lo expuesto en los apartados anteriores, el Consejo Regulador deberá atenerse al cumplimiento de los mecanismos que establezca la Consejería competente en materia agraria y pesquera para el aseguramiento de la garantía de los fines y funciones establecidos en el presente artículo.

Artículo 9. Estructura de gobierno y gestión.

1. Son órganos de gobierno y gestión del Consejo Regulador:

- a) El Pleno.
- b) La Presidencia.
- c) La Secretaría General.

2. Asimismo, el Consejo Regulador contará con una persona que ostentará la Vicepresidencia, elegida entre las personas titulares de las vocalías del Pleno, y dispondrá de la plantilla de personal necesaria para desarrollar sus funciones.

Artículo 10. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano máximo de gobierno y administración del Consejo Regulador. Es un órgano colegiado de carácter decisorio, compuesto por la persona titular de la Presidencia y una vocalía por cada empresa inscrita en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador.

2. Por cada una de las vocalías del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que la persona titular.

3. Las personas que ostenten la titularidad de la vocalía, así como sus suplentes, deberán estar vinculadas al sector que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. Las personas elegidas por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

4. La condición de titular de la vocalía es indelegable. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

5. Los cargos de las vocalías serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

6. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

7. La condición de persona titular de la vocalía se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento.
- c) Por renuncia.
- d) En su caso, por petición de la organización que lo propuso como candidato.
- e) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- g) Por causar baja en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida o dejar de estar vinculado al sector que representa.
- h) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave o muy grave, de acuerdo a lo dispuesto en el régimen sancionador previsto en el Capítulo VII del presente Reglamento.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

8. En caso de pérdida de condición de titular de una vocalía, se procederá a designar sustituto de la forma establecida, si bien, el mandato del nuevo titular sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

9. Se convocará a las reuniones plenarias del Consejo Regulador, a un representante de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que asistirá, con voz pero sin voto. Deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería.

Artículo 11. Competencias del Pleno.

1. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria y pesquera, el nombramiento de la persona titular de la Presidencia y de la Vicepresidencia.

2. Designar a la persona titular de la Secretaría, a propuesta de la Presidencia.

3. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria y pesquera, el Reglamento de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» y de su Consejo Regulador, así como los pliegos de condiciones en los que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos de las conservas protegidas, y sus posibles modificaciones.

4. Adoptar acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a las personas interesadas.

Cuando las decisiones adoptadas por el Pleno afecten a una colectividad de individuos, se podrán emitir circulares mediante las que se informe a las personas inscritas de dichas decisiones, de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento y la legalidad vigente, que serán expuestas al menos en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y notificadas a los representantes de las personas interesadas. Dichas circulares tendrán plena validez desde el día siguiente al de su publicación.

5. Los acuerdos y decisiones adoptados por el Pleno del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia agraria y pesquera, en los términos establecidos por la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

6. Elegir, el sistema de control, de conformidad con el artículo 33.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, así como comunicar a la Consejería competente en materia agraria y pesquera el sistema de control elegido, a los efectos oportunos.

7. En su caso, le corresponderá la aprobación del Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto» UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se registrarán las actividades de control propio del Consejo Regulador.

8. Expedir, a petición del órgano de control u organismo independiente de control, y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen del producto de acuerdo con el pliego de condiciones.

Artículo 12. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo y tendrá voto de calidad en el Pleno. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses, a contar desde la fecha de su designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la Presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos en la primera votación. Si persistiera el empate, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos emitidos, estableciendo el Pleno el sistema para dirimir los empates.

3. Son funciones de la Presidencia del Consejo, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir habitualmente las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el Orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutando los acuerdos adoptados en el Pleno.

c) Cumplir y adoptar las medidas necesarias tendentes al cumplimiento de los acuerdos adoptados en el Pleno, así como de las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interno del Consejo y elevar al Pleno la propuesta de Reglamento con el pliego de condiciones y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Pleno del Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal, aplicando criterios de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Consejería competente en materia agraria y pesquera de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Consejería competente en materia pesquera, en los que se atribuya al Consejo el carácter de entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Consejería competente en materia agraria y pesquera aquellos acuerdos que para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y, aquellos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

4. La duración del mandato de la Presidencia será de cuatro años pudiendo ser objeto de reelección una o más veces por el mismo periodo.

5. La persona titular de la Presidencia cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) Por fallecimiento.

c) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

d) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

e) Por acuerdo del Pleno por igual votación que la exigida para su nombramiento, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

f) Por moción de censura, con la mayoría exigida para su nombramiento.

g) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. Una vez que se produzca el cese, el Consejo Regulador en el plazo de diez días hábiles, comunicará este hecho a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Éste, en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la Consejería competente en materia agraria y pesquera para su nombramiento, el cuál se efectuará mediante Orden, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 13. La Vicepresidencia.

1. La persona que ostenta la Vicepresidencia ejerce la superior autoridad en ausencia del titular de la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de titular de la vocalía del Pleno. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia deberá coincidir con el mandato de cuatro años que tienen los miembros del Pleno. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Pleno del Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia agraria y pesquera, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. Las causas del cese de la Vicepresidencia serán además de las contempladas para la Presidencia, la pérdida de la condición de titular de la vocalía del Pleno.

Artículo 14. La Secretaría General.

1. El Consejo Regulador tendrá una Secretaría General cuya designación se hará por el Pleno del Consejo a propuesta de la Presidencia. Su nombramiento deberá ser comunicado a la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

2. En el caso de que la Secretaría General estuviese vacante, el Consejo Regulador podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo, hasta su nueva designación.

3. Desempeñará las funciones administrativas y financieras del Consejo Regulador, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos de la Presidencia y del Pleno del Consejo, así como tramitar la ejecución de los acuerdos adoptados por el Pleno.

b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar acta de la sesión, custodiar los libros y documentos del Consejo, así como la gestión de su Registro.

c) Gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo, tanto del personal como administrativos.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Pleno y la Presidencia del Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos, y de imagen.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Pleno y la Presidencia del Consejo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Recibir los actos de comunicación de las vocalías, así como las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

h) Expedir certificaciones de consultas, dictámenes y acuerdos adoptados.

i) Cualquier otra función propia de su trabajo o cometidos específicos que se le encomienden por la Presidencia del Consejo Regulador.

4. No podrá desarrollar actividades que pudieran comprometer la independencia o la imparcialidad de las actuaciones propias del Consejo, en especial en lo que respecta a la actividad de certificación.

Artículo 15. Sesiones del Pleno.

1. El Pleno del Consejo Regulador funciona en régimen de sesiones ordinarias y extraordinarias.

2. El Pleno del Consejo se reunirá cuando lo convoque la Presidencia, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión ordinaria por lo menos una vez al trimestre.

3. Las convocatorias de las sesiones ordinarias del Pleno han de comunicarse, al menos, con cinco días hábiles de antelación, debiendo acompañar a la citación el Orden del día para la reunión en la que no se podrá tratar ni aprobar más asuntos que los previamente señalados.

4. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio de la Presidencia, o lo solicite al menos la tercera parte del número legal de miembros del Pleno, sin que ningún titular de las vocalías pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a las vocalías por cualquier medio que permita tener constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

5. Para las sesiones extraordinarias, la convocatoria con este carácter deberá ser ratificada por el Pleno, y el primer punto del día a tratar, deber ser decidir el carácter extraordinario de la misma, debiendo acompañar a la citación el Orden del día de los asuntos incluidos que servirán de base para el debate.

6. El Pleno del Consejo Regulador quedará válidamente constituido en primera convocatoria, cuando estén presentes la Presidencia, la Secretaría y al menos la mitad de las vocalías que lo componen.

7. No alcanzado el quórum establecido en el apartado anterior, el Pleno quedará válidamente constituido en segunda convocatoria, transcurrida media hora de la citación de la primera, con la presencia de la Presidencia, la Secretaría y una persona titular de la vocalía o suplente que le sustituya.

8. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y de la Secretaría General o de quien legalmente le sustituya.

9. Una vez reunido el Consejo en sesión válida, no podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el Orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

10. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes con el voto de calidad de la Presidencia, en caso de empate.

11. El acta de cada sesión, será firmada por la Presidencia y los asistentes a la misma, y recogerá al menos: nombre y apellidos de los asistentes, el Orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados, el resultado de las votaciones y los votos particulares. Las actas se aprobarán en la misma o en la siguiente sesión, pudiendo no obstante emitir el Secretario certificación sobre los acuerdos específicos que se hayan adoptado, sin perjuicio de la ulterior aprobación del acta. En las certificaciones de acuerdos adoptados emitidas con anterioridad a la aprobación del acta se hará constar expresamente tal circunstancia.

12. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos, será necesario remitir copia a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria de las actas de las reuniones de la sesión plenaria y de los acuerdos adoptados sujetos al Derecho Administrativo, mediante el sistema designado por ésta.

CAPÍTULO III

Registro de Industrias Conserveras

Artículo 16. Registro de Industrias Conserveras.

1. Por el Consejo Regulador se llevará un Registro de Industrias Conserveras en el que se inscribirán todas aquellas industrias que, situadas en la zona geográfica establecida en el pliego de condiciones, se dediquen a la elaboración y comercialización de los productos amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas, no pudiendo inscribirse instalaciones que tengan líneas de elaboración para estas conservas de forma diferente a lo que se define en los pliegos de condiciones de las conservas de caballa y melva.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador tramitará las solicitudes de inscripción de acuerdo con el procedimiento administrativo previsto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, debiendo notificar al interesado la decisión sobre la inscripción en el plazo máximo de tres meses.

4. La inscripción en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, no exime a las personas o entidades interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente. Los certificados de inscripción en estos registros, deberán acompañar a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

5. El Consejo Regulador realizará una visita previa de las instalaciones a los efectos de su inscripción en el Registro de Industrias Conserveras, debiendo quedar verificada la conformidad de las instalaciones con los requisitos mínimos que le sean de aplicación de los pliegos de condiciones.

6. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las solicitudes de inscripción de industrias conserveras cuyas instalaciones no se ajusten a los preceptos que le son de aplicación de los pliegos de condiciones. No obstante, el vencimiento del plazo máximo sin haberse notificado resolución expresa, legitima al interesado para entenderla estimada, según establece el artículo 43.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

7. En caso de que las personas solicitantes estén en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, relativa a la inscripción en el Registro de Industrias Conserveras, podrán interponer recurso de alzada ante la persona titular de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, de acuerdo a lo establecido en el apartado 3 del artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

8. El Consejo Regulador entregará, a solicitud de las personas inscritas en el Registro de Industrias Conserveras, una credencial de dicha inscripción.

9. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, el titular de la misma, localidad y emplazamiento, características técnicas de la maquinaria y de los procedimientos industriales utilizados, y cuantos datos sean precisos para la identificación y catalogación de la industria. Asimismo, se acompañarán los planos donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

En caso de que la empresa no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia, indicando el nombre de la persona propietaria.

Artículo 17. Vigencia de las inscripciones.

1. La vigencia de la inscripción en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, será indefinida mientras se cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

2. Para la vigencia de las inscripciones en el Registro de Industrias Conserveras, será indispensable cumplir, con los requisitos que establece el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador en el plazo de dos meses, cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar la inscripción cuando los titulares de las mismas no se atengan a tales prescripciones, tramitando el correspondiente procedimiento en el que se dará audiencia a los interesados.

3. Una vez causada baja voluntaria en el Registro no se podrá solicitar la readmisión, hasta transcurrido el período de un año.

4. El Consejo Regulador podrá revocar la inscripción de cualquier inscrito cuando no tenga ningún tipo de actividad de certificación de producto, durante tres años de forma consecutiva, sin que pueda solicitar la readmisión hasta que haya transcurrido un año.

CAPÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 18. Derecho al uso de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

1. El derecho al uso de las denominaciones es exclusivo de las personas físicas y jurídicas debidamente inscritas en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, y cumplan con las obligaciones del presente Reglamento.

2. Se podrá ejercer el derecho al uso de los mismos, en las etiquetas y precintos de los productos que, cumpliendo el pliego de condiciones, hayan sido sometidos al sistema de control establecido y cuenten con la certificación correspondiente.

3. Asimismo, se podrá hacer uso de estas denominaciones, bajo los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en cualquier documentación, publicidad o propaganda relativa a los productos protegidos, siempre que la industria cuente con la certificación correspondiente en vigor.

Artículo 19. Reserva de nombres y marcas.

En lo que respecta a los nombres y marcas comerciales que se utilicen en los productos protegidos, será de aplicación lo dispuesto en los apartados 2 y 3 del artículo 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 20. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador es el encargado de la adopción y registro del emblema como símbolo de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía». Este emblema deberá figurar en los distintivos que expida el Consejo.

2. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las instalaciones inscritas, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

3. En las etiquetas propias de cada industria que comercialice conservas de caballa, melva, o ambas, amparadas por las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la correspondiente Indicación y el emblema del Consejo Regulador con la indicación alfanumérica asignada por la Secretaría del Consejo Regulador, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

4. El Consejo Regulador velará porque las etiquetas, envases, litografías, etc. a que se refiere el apartado anterior, cumplan los requisitos que se relacionan en este Reglamento en el ámbito de sus competencias, así como por el cumplimiento de la normativa que le es de aplicación.

5. En todos los casos las características del emblema, las condiciones de aplicación y de utilización de etiquetas, precintas o precintos, envases o litografías, a que se refieren los párrafos anteriores, se adaptarán a la legislación vigente y a las normas específicas que dicte el Consejo Regulador, y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

6. Por el Consejo Regulador se establecerá una base de datos de marcas y etiquetas para comercializar los productos amparados.

Artículo 21. Volante de circulación.

Toda expedición de productos amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas, que tenga lugar entre firmas inscritas en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, deberá ir acompañada por un volante de circulación entre industrias, en la forma en que se determine por el Consejo Regulador. En este volante quedarán reflejados los datos necesarios para su identificación.

Artículo 22. Instalaciones de elaboración.

La elaboración de los productos amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», deberá ser realizada exclusivamente en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador.

Artículo 23. Declaraciones y libro de control.

1. Las personas físicas o jurídicas titulares de las industrias inscritas en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, llevarán un documento, en el que para todos y cada uno de los días que destinen sus instalaciones a la elaboración de conservas amparadas por las indicaciones, figuren los datos sobre materias primas empleadas y productos terminados, de forma que sean trazables a efectos del control del proceso de elaboración.

2. Las empresas presentarán al Consejo Regulador, dentro de los quince primeros días de cada mes, una declaración de las producciones de caballa y melva amparadas por las indicaciones, en la que quedarán reflejados los datos necesarios para controlar la producción y establecer las cuotas.

3. Todas las firmas inscritas, cumplimentarán además, los formularios que con carácter particular, en el ámbito de sus competencias, establezca el Consejo Regulador o los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria y pesquera de la Junta de Andalucía, sobre producción, elaboración, existencias en industrias elaboradoras, comercialización, o cualquier otro asunto.

4. Toda la información obtenida mediante los procedimientos descritos en el presente apartado tiene efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPÍTULO V

Sistema de control

Artículo 24. Organismo de evaluación de la conformidad.

En virtud de los artículos 21.a) y 33.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización, será efectuada por un órgano de control propio de las indicaciones. Éste deberá estar autorizado expresamente por la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria y cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

Artículo 25. Funciones del órgano de control.

1. Corresponde al órgano de control, como organismo de evaluación de la conformidad, las siguientes funciones:

a) Verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones en las instalaciones del fabricante antes de la comercialización.

b) Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

c) Comunicar a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria de la Consejería competente en materia agraria y pesquera cualquier infracción o sospecha de infracción, que se detecte en el desarrollo de las funciones de control.

2. El órgano de control de la indicación, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control o inspección a otras denominaciones de calidad diferenciada u otros alcances de ámbito agroalimentario, actuando en estos casos como organismo independiente de control o como organismo independiente de inspección. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de inspección o certificación.

Artículo 26. Principios de organización del órgano de control.

1. El órgano de control, dependerá orgánicamente del Pleno, estando en cualquier caso sus tareas separadas de las de gestión, actuando de manera imparcial y sin interferencias en su actividad por parte de los órganos de gobierno del Consejo Regulador.

2. Para el desarrollo de sus tareas, el órgano de control contará con financiación propia, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial y con sigilo profesional.

Artículo 27. Composición del órgano de control.

El órgano de control contará con la figura de una Dirección Técnica, con la función de Director de Certificación, con los veedores necesarios designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria y pesquera, así como un Órgano Consultivo que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 28. Dirección Técnica.

Corresponde a la Dirección Técnica la evaluación de la conformidad de tercera parte conforme a la norma UNE-EN 45.011, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 29. Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre las empresas inscritas en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador y sobre las conservas amparadas por las Indicaciones, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones Públicas, con la excepción del carácter de agente de la autoridad.

Los veedores tendrán libre acceso a las instalaciones en todo momento, así como a cuanta información precisen para el desarrollo de su labor de inspección.

Artículo 30. Órgano Consultivo.

Se constituirá un Órgano Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se contempla en el Manual de Calidad y Procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 31. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia agraria y pesquera, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el Órgano de Control, y en todo caso, podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes tanto a las empresas inscritas y a los productos amparados, como al órgano de control.

2. Los controles realizados por el órgano de control se efectuarán sin perjuicio de los que pueda realizar la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

Artículo 32. Elección del sistema de control.

1. De conformidad con el artículo 32.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, se establece como mecanismo de elección del sistema de control, el acuerdo del Pleno del Consejo Regulador.

2. El sistema de control elegido, que deberá ajustarse a lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, se comunicará a la Consejería competente en materia agraria y pesquera en los términos que ésta establezca, a los efectos oportunos.

CAPÍTULO VI

Financiación y régimen contable

Artículo 33. Financiación.

1. La financiación de las actividades del Consejo Regulador para el cumplimiento de sus fines y funciones como órgano de gestión de las indicaciones, se realizará con los siguientes recursos:

a) Cuotas obligatorias de pertenencia, que deben abonar las empresas inscritas en el Registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, según las tarifas que apruebe el Pleno, y que serán exclusivamente las siguientes:

1.º Cuota inicial de inscripción, que se fijará mediante acuerdo del Pleno, cuyo importe máximo no podrá superar en ningún caso el 50% de la media de la cuota anual sobre los productos amparados, abonada por las empresas el año anterior.

2.º Cuotas sobre los productos amparados, que será como máximo el 0,4% de la base. La base será la producción de conservas de caballa y melva multiplicada por el precio medio establecido para cada producto y tipo de envase, y aprobado anualmente por el Pleno. Las liquidaciones se efectuarán mensualmente de acuerdo con el sistema establecido por el Consejo Regulador, estableciendo como importe mínimo anual la cantidad de dos mil cuatrocientos euros.

3.º Excepcionalmente, con objeto de cubrir gastos ocasionados por circunstancias o necesidades imprevistas, podrá establecerse el pago de una cuota extraordinaria para el año en curso, que deberá aprobarse por mayoría cualificada de dos tercios del Pleno, y cuyo importe se calculará con el mismo criterio de proporcionalidad establecido para las cuotas anuales ordinarias.

b) Los derechos por prestación de servicios de gestión relacionados con el uso de las Indicaciones Geográficas Protegidas que realicen los inscritos, cuyo importe será establecido por el Pleno en función del valor documental de las precintas u otros distintivos de calidad, así como del coste material de expedición de los certificados u otros documentos relacionados.

c) Los derechos por prestación de otros servicios que el Consejo Regulador pueda proporcionar a sus inscritos sin finalidad lucrativa, y que deberán abonar exclusivamente los operadores que reciban dichos servicios.

d) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir.

f) Las donaciones, herencias, legados y donativos o cualquier atribución de bienes a título gratuito que reciba.

g) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representan.

h) Cualquier otro ingreso que proceda.

2. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas obligatorias de pertenencia y de los derechos por prestación de servicios, a los que se refieren las letras a) y b) del apartado anterior, podrán exigirse por vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

3. El órgano de control contará con financiación propia destinada a cubrir los costes del sistema de certificación, siendo ésta independiente de los recursos destinados a la financiación de la gestión de las indicaciones, la cual se realizará a partir de los ingresos obtenidos del cobro de los derechos por prestación de servicios de control, que deberán ser abonados por los operadores que reciban directamente dichos servicios.

En ningún caso podrá financiarse el sistema de certificación mediante el cobro de derechos, cuotas o tarifas calculadas en función directa de la cantidad de producto certificado elaborado por el operador.

4. Las tarifas correspondientes a los derechos por prestación de servicios de control, deberán establecerse en función del número de auditorías a realizar al operador. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno y corresponden a los siguientes servicios:

a) Auditorías periódicas e inspecciones para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones.

b) Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45.011.

c) Análisis, informes y otros servicios.

5. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 43 t') de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 34. Régimen contable.

1. El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía», llevará una contabilidad que se registrará por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollará su gestión económica a través de un presupuesto general ordinario de ingresos y gastos, dentro del cual se diferenciará el presupuesto de ingresos y gastos del órgano de control, y cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas.

2. El presupuesto será elaborado anualmente por la Secretaría General de acuerdo con el Presidente y posteriormente será sometido al Pleno para su aprobación. En caso de denegación, se prorrogarán los del anterior ejercicio debiendo presentar una nueva versión a aprobación del Pleno en el plazo máximo de un mes.

CAPÍTULO VII

Régimen sancionador

Artículo 35. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en el Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

2. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable deberá denunciarlo a la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

3. Corresponde a la Consejería competente en materia agraria y pesquera, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

4. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de las Indicaciones Geográficas Protegidas y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

ANEXO II

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).

Características morfológicas de la Caballa *Scomber japonicus* y *Scomber colias*: 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 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	Sí
Vejiga natatoria	Sí	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; 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, 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 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 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 y 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 cerrado, 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 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 el 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 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 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 almadrabas 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 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 1.500 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 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 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 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; 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 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 (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>.

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: «Indicación Geográfica Protegida», la denominación «Caballa de Andalucía» y el logotipo de la Unión Europea. Igualmente deberá aparecer el anagrama de la Indicación Geográfica Protegida 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.

I. Requisitos legislativos.

I.I. Disposiciones Comunitarias

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, derogado por el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

I. II. Disposiciones Nacionales.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) núm. 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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, y la oposición a ellas, derogado por el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, de Identificación de Productos de la Pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo Vivos, Frescos, Refrigerados o Cocidos y sus modificaciones posteriores.

- Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las tallas mínimas de especies pesqueras y sus modificaciones posteriores.

ANEXO III

Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Melva de Andalucía»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Melva de Andalucía»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conservas de filetes de melva al natural y en aceite elaboradas artesanalmente.

B.1. Características de la materia prima.

La materia prima empleada en las conservas procede indistintamente de dos especies del género Auxis: Auxis rochei y Auxis thazard.

I. Características morfológicas de la Melva Auxis rochei y Auxis thazard:

Además de presentar todo los caracteres generales de la familia de los túnidos, presenta las siguientes:

- Se trata de un pez de cuerpo robusto, alargado y redondeado, con el hocico corto.
- Tiene dos aletas dorsales muy separadas. La primera doble de alta que la segunda. Presenta 8 pinnulas detrás de la segunda aleta dorsal y 7 pinnulas detrás de la aleta anal.
- La piel es muy dura y fuerte, totalmente desnuda de escamas, salvo en el corselete (parte anterior del cuerpo) y a lo largo de la línea lateral.
- Dorso de color azulado o gris azulado marcado a partir de la primera aleta dorsal, con manchas y líneas sinuosas oscuras, que son más visibles en los ejemplares jóvenes. Flancos y vientre plateado.
- Dos pequeñas quillas y otras entre ellas, a cada lado del pedúnculo caudal.
- Dientes en las mandíbulas, cónicos y apenas comprimidos.
- Lengua con un par de abultamientos cartilaginosos, con una proyección dorsal longitudinal.
- Puede alcanzar los 50 cm y un peso de 1,5 kg.

Las principales diferencias morfológicas que distinguen a las dos especies del género Auxis se relacionan en el cuadro adjunto.

	Auxis thazard	Auxis rochei
Anchura de escamas en la parte posterior del corselete, hasta más abajo del origen de la segunda aleta dorsal	Máximo 5 escamas	De 6 a 20 escamas
¿Alcanza la aleta pectoral el límite del área cubierta de escamas del corselete?	Sí	No
Disposición de las rayas del dorso	Menos vertical y apretada	Vertical y apretada

II. Características organolépticas de la Conserva de Melva Auxis rochei y Auxis thazard.

Se manifiesta en el color rosado de la carne, la textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico, diferente al resto de los túnidos. Adquiere unas excelentes y muy apreciadas características por su sabor, la conserva Melva Canutera, de color blanco grisáceo, textura compacta de olor agradable y sabor muy característico y diferente al resto de los túnidos y cuya materia prima procede igualmente de las dos especies citadas, cuando su peso no supera los 600 gramos. El pelado manual garantiza su sabor natural.

III. Características nutricionales de los filetes de Melva en conserva.

Presenta los siguientes valores orientativos:

Proteínas	30%
Grasa	10%
Hidratos de carbono	< 1%
Valor energético	145 kcal / 100 g

B.2. Características generales de los productos.

La conserva de «Melva de Andalucía» es un producto obtenido con carne de las especies Auxis rochei y Auxis thazard, 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 melva 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 mas 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; 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 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 melva 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 Auxis rochei y Auxis thazard.

- 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. La especie empleada en la elaboración de las conservas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida «Melva de Andalucía», será exclusivamente las especies *Auxis rochei* y *Auxis thazard*.

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 figure 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 «Melva de Andalucía» a las conservas de melva que procedan de las industrias conserveras inscritas y certificadas 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 «Melva de Andalucía» se obtiene con los siguientes ingredientes básicos: filetes de pescado de las especies *Auxis rochei* y *Auxis thazard*, 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 someten al siguiente proceso:

- 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.

- Lavado: Se efectuará con agua potable y regeneración constante de la misma hasta la adecuada eliminación de sangre y mucus.

- 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 ($\text{pH} < 9,5$ y $\text{Cl} < 0,8 \text{ mg/l}$).

- 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.

- 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 y en botes de cristal.

- 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.

- Esterilización: Consiste en someter los envases una vez cerrado, 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 para verificar la efectividad del proceso. En todo caso en la esterilización se cumplirán los requisitos establecidos en la normativa técnico-sanitaria vigente.

- 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 el 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 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 en relación a la población 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 1.500 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 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 Melva 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 Melva 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 caballa, 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 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 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 terminara por hacer inviable a las empresas.

Igualmente, lo que pretenden resaltar es que los procedimientos de elaboración de las conservas de Melva 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 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.

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 ubicados 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; 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 las Auxis rochei y Auxis thazard.

- 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 (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>

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 melva, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Melva de Andalucía» figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación: «Indicación Geográfica Protegida», la denominación «Melva de Andalucía» y el logotipo de la Unión Europea. Igualmente deberá aparecer el anagrama de la Indicación Geográfica Protegida que se indica a continuación y que es de uso obligatorio sobre todas las conservas de «Melva de Andalucía» amparadas por dicha Indicación.



Cualquier tipo de envase en el que se expida la melva protegida para el consumo irá provisto de una 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 la misma.

I. Requisitos legislativos.

I.I. Disposiciones Comunitarias

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, derogado por el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

I.II. Disposiciones Nacionales.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) núm. 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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, y la oposición a ellas, derogado por el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, de Identificación de Productos de la pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo Vivos, Frescos, Refrigerados o Cocidos y sus modificaciones posteriores.

- Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las tallas mínimas de especies pesqueras y sus modificaciones posteriores.