

El Consejo Regulador de "Caballa y Melva de Andalucía" pide que se identifique en las latas el lugar manipulación pescado

www.ideal.es / 26 noviembre 2012

El Consejo Regulador (CR) de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) 'Caballa y Melva de Andalucía' considera necesario que en las latas de conserva se identifique el lugar en el que se ha manipulado el pescado como garantía para el consumidor.

En declaraciones a Efe, el secretario general del CR, Manuel Becerra, se ha referido a la aprobación por parte de la Unión Europea del "informe Stevenson" donde se recoge entre otros asuntos, que ya no es necesario que las latas de conservas o de productos transformados tengan la obligatoriedad de especificar en qué lugar se ha capturado el pescado ni el de producción.

En este sentido, Becerra ha explicado que para este sector si bien no es importante que se identifique el lugar de procedencia del pescado, sí lo es el sitio en el que se manipula, porque, en el caso de las conservas andaluzas aporta un marchamo de calidad que "no lo tienen" las que se importan de otros países.

Ha precisado que el pescado que da lugar a las conservas que se producen en el marco de esta IGP procede de especies migratorias, sobre todo la melva, por lo que "cuando no se dan en las costas andaluzas hay que buscarlas en otras".

En este sentido, ha precisado que lo que se busca es que sea de las especies "auxis roseio" "auxis thazar" porque "son las que garantizan la mayor calidad para las conservas".

Ha asegurado además que por obligación de la IGP todas las capturas son sometidas a procesos de verificación genética que inciden en esa calidad necesaria.

Ha añadido que lo que interesa al sector es que se identifique el lugar de manipulación del producto para que el consumidor pueda saber si ha tenido lugar en Andalucía, con el proceso natural y a mano del pelado del pescado que aquí se desarrolla, o en otros países que apuestan por procedimientos en los que se utilizan agentes externos como la sosa cáustica que "terminan quitándole la piel y sacándole el aceite natural al pescado".

"No decimos que el producto que venga del exterior sea mejor o peor, sólo queremos que se distinga la forma de manipularlo, porque no es lo mismo hacerlo en una fábrica de España, que en una de Marruecos, Cabo Verde o Perú, que son los países de donde vienen el mayor número de importaciones", ha indicado.

En la actualidad, las IGP 'Caballa y Melva de Andalucía' engloban a cuatro conserveros, localizados dos en Ayamonte (Huelva) y uno en Isla Cristina (Huelva) y Tarifa (Cádiz) que representan en torno al 20 por ciento de lo que se consume en España, mientras que el resto, viene del exterior