

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA:**

**MELVA DE ANDALUCÍA**

---

**A) NOMBRE DEL PRODUCTO**

***MELVA DE ANDALUCÍA***

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**CONSERVAS DE FILETES DE MELVA 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***.

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 pínulas detrás de la segunda aleta dorsal y 7 pínulas 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.

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

	<i>Auxis thazard</i>	<i>Auxis rochei</i>
Anchura de escamas en la parte posterior del corselete, hasta mas 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?	Si	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 en aceite, 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 ACEITE. Presenta los siguientes valores orientativos:

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

## B.2.- CARACTERISTICAS 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 el ACEITE DE OLIVA o EL ACEITE DE GIRASOL.

Todo ello potencia las características organolépticas propias del producto.

### **C) ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de elaboración de las conservas amparadas por la Denominación Específica, está constituida por los términos municipales de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar de la provincia de Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, 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***, utilizadas para las conservas procede, principalmente de las costas andaluzas. Aunque su área de distribución es muy amplia, tiene una importante tradición pesquera en las costas de la Comunidad Autónoma de Andalucía, donde se captura tradicionalmente en almadrabas.
- 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 Denominación Específica 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 de la Denominación. 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 control del proceso de elaboración.
4. Una vez finalizado el proceso de fabricación de los lotes de conservas de melva, el titular de la industria lo comunicará al Consejo Regulador a efectos de los controles pertinentes.
5. Únicamente se podrá aplicar la Denominación Específica “MELVA DE ANDALUCÍA” a las conservas de melva 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 Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

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

## **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

Las conservas amparadas por la Denominación Específica “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 y sal.

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

- a) DESCABEZADO Y EVSICERADO: 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 solo 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.
- e) ENVASADO: Se presentarán en filetes, limpios de piel y espinas, cubiertos de aceite.
- f) CIERRE: Se llevará a cabo inmediatamente después del envasado para evitar oxidaciones del pescado. Los cierres se controlarán al inicio de cada jornada y durante la misma, de acuerdo con la normativa vigente, efectuándose pruebas de hermeticidad y cortes transversales de los cierres.

- g) ESTERILIZACIÓN: Consiste en someter los envases una vez cerrado, a un tratamiento térmico que garantice la perfecta esterilización del producto. Se efectuarán pruebas de incubación y analítica para verificar la efectividad del proceso. En todo caso en la esterilización se cumplirán los requisitos establecidos en la normativa técnico-sanitaria vigente.

## **F) VÍNCULO CON EL MEDIO**

### **F.1.- HISTÓRICO Y ECONÓMICO**

#### **I ANTECEDENTES.**

Las pesquerías de especies migratorias en el Sur de España, se remontan a tres mil años atrás, desde que los fenicios y los tartesos empezaron a capturar atunes, melvas y caballas mediante pequeñas redes, rudimentarios cercados y los consabidos anzuelos. Los árabes, observaron el comportamiento biológico de los peces, y estudiando sus hábitos migratorios, idearon una gigantesca trampa de redes y cables tan eficaz que ha llegado prácticamente inmutable hasta nuestros días. Fueron ellos los introdujeron la almadraba en los mares del Sur de Andalucía a raíz de su empuje expansionista del siglo VIII. 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 1500 m<sup>2</sup> 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 en aceite, a principios de este siglo, pero manteniendo siempre las características de calidad que la diferencian y que pueden definirse del siguiente modo: **la vinculación de las especies transformadas al medio físico del litoral andaluz, la tradición familiar de las empresas conserveras y el carácter artesanal de su elaboración.** 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 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.

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

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

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

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

**Nombre:** Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas “Caballa de Andalucía” y Melva de Andalucía”.

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

**Teléfono:** (34) 9 54 65 52 61

**Fax:** (34) 9 54 64 79 64

El Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas “Caballa de Andalucía” y “Melva de Andalucía”, cumple la norma EN 45.011

## **H) ETIQUETADO**

1. En las etiquetas propias de cada industria que comercialice conserva de melva, amparada por la Denominación Específica “MELVA DE ANDALUCÍA” figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.
2. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.
3. Por el Consejo Regulador se establecerán un registro de marcas y etiquetas autorizadas para comercializar productos amparados .
4. Cualquier tipo de envase en el que se expida la melva protegida para el consumo irá provisto de precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que será colocada en la propia industria y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

## **I) REQUISITOS LEGISLATIVOS**

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.

- Decreto 835/1972, del 28 de Marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden del 25 de Enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de Octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas.