



REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA COLECTIVA “LANGOSTINO DE SANLÚCAR”



**COFRADIA DE PESCADORES DE SANLUCAR DE BARRAMEDA
CADIZ**

Marzo de 2015



INDICE DE CONTENIDOS

PREÁMBULO	3
DISPOSICIONES GENERALES	5
CAPITULO I. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	5
1. OBJETO.....	5
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
CAPITULO II. USO DE LA MARCA	6
1. PROPIETARIO Y GESTOR DE LA MARCA.....	6
2. CONCESIÓN DE LA MARCA “LANGOSTINO DE SANLÚCAR”	7
3. LOGOTIPO DE LA MARCA.....	7
4. APLICACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA “LANGOSTINO DE SANLÚCAR”	7
DISPOSICIONES TÉCNICAS.....	9
CAPÍTULO III. REQUISITOS TÉCNICOS.....	9
1. ACTIVIDAD PESQUERA.....	9
2. ARTES DE PESCA.....	9
3. MANIPULACIÓN A BORDO.....	9
4. ACONDICIONAMIENTO Y MANIPULACIÓN EN LONJA	9
5. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD.....	10
CAPÍTULO IV. PROCESOS DE CONTROL.....	11
1. Procesos de Control Interno: AUTOCONTROL.....	11
2. Procesos de control externo. VERIFICACIÓN	11
CAPÍTULO V. INFRACCIONES Y SANCIONES	12
ANEXOS	13
ANEXO I. EL PRODUCTO: LANGOSTINO.....	13
ANEXO II. IDENTIDAD VISUAL.....	17
ANEXO III. REGISTRO DE OPERADORES y BENEFICIARIOS.....	18
ANEXO IV. CARTAS DE COMPROMISO.....	20
ANEXO V. CONDICIONES Y REQUISITOS QUE HAN DE CUMPLIR LAS LONJAS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CHIPIONA Y ROTA	22



PREÁMBULO

La flota pesquera andaluza que faena en los caladeros cercanos a las costas ofrece una gran variedad de pescados y mariscos que concurren en nuestros mercados con productos similares de distintas procedencias. En este contexto, la ventaja más competitiva de los productos pesqueros de la costa es su frescura, cualidad cada vez más demandada por los consumidores.

Por otra parte, el sector pesquero es consciente de que la comercialización de los productos pesqueros ha cambiado notablemente en los últimos tiempos, siendo la diferenciación de su producción mediante la calidad la mejor garantía de continuidad y futuro de su actividad.

En ésta línea, la Consejería de Agricultura, Pesca y D.R. viene desarrollando diversas actuaciones para diferenciar y promocionar los productos frescos de la pesca, impulsando estrategias integrales de mejora de la calidad de la producción pesquera andaluza y mediante la adopción, entre otras, de medidas orientadas a identificar los productos, sobre todo los de la pesca artesanal, que por sus características puedan diferenciarse en los mercados. Entre estas actuaciones figura la creación de marcas que puedan ser utilizadas por las lonjas para identificar sus productos.

La marca es, en primer lugar, un sello de diferenciación e identificación que acredita que los productos pesqueros son de la costa y están convenientemente identificados y, en segundo lugar, una garantía de calidad que acredita que nuestros productos gozan de un alto nivel de frescura y se comercializan en una lonja que cumple determinados requisitos.

Por otra parte, la reglamentación necesaria para el uso de las marcas deben servir de estímulo y promoción para que las lonjas se esfuercen en una mejora continuada de la calidad de sus servicios y de los productos que en ellas se comercializan.

Con esta perspectiva, la Consejería de Agricultura y Pesca creó la marca colectiva «Pescado de la Costa», a través de la *Orden de 13 de diciembre de 2004, por la que se regula el uso de la Marca Pescado de la Costa* y que tiene vocación de actuar como marco común para el desarrollo de otras marcas más específicas, orientadas a territorios o productos determinados.

En este sentido, y siguiendo las directrices marcadas por esta Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Mancomunidad a través de su Oficina de Desarrollo Pesquero y Acuícola desarrolló un “Estudio sobre la pesquería del langostino en el Bajo Guadalquivir para la implantación y puesta en marcha de una marca de calidad”, en colaboración con el Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía y de la Universidad de Granada.



Además de la caracterización de la pesquería de este producto, con este estudio se ha demostrado que existen diferencias fisicoquímicas y sensoriales entre el langostino que se captura en el Golfo de Cádiz y otros de la misma especie que se capturan en caladeros diferentes.

El “**Langostino de Sanlúcar**” posee por tanto, unas cualidades de sabor y textura que lo hacen uno de los productos más genuinos de la costa del Bajo Guadalquivir, siendo reconocido a nivel nacional e internacional. Sin embargo, este producto no accede a los mercados nacionales e internacionales con una identificación que garantice su autenticidad y su calidad entre los consumidores.

En este escenario, la Mesa de la Pesca del Bajo Guadalquivir, impulsada por la Mancomunidad de Municipios del Bajo Guadalquivir, acordó en reunión del día 6 de julio de 2005 la implantación de la Marca Colectiva “Langostino de Sanlúcar”, de aplicación en las lonjas de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota, con objeto de:

- Dotar al langostino que pescan tradicionalmente las flotas de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota de una imagen única que lo distinga e identifique.
- Proteger y mantener el prestigio del producto.
- Informar al consumidor sobre la producción y calidad del producto.

Asimismo, en esta Mesa se acordó designar a la Mancomunidad como entidad promotora de dicha marca, y posteriormente fue aprobado por unanimidad en la Comisión de Gobierno del día 21 de julio de 2005.

Transcurridos varios años en los que se fueron desarrollando diversos trabajos relacionados con este lanzamiento de la marca, y antes de que el proceso fuera culminado, la entidad impulsora del mismo (Mancomunidad de Municipios del Bajo Guadalquivir) quedó disuelta en 2012, y por lo tanto, la marca no fue registrada oficialmente.

Ante esta situación, la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar de Barrameda inició a finales de 2013 un proceso de relanzamiento del trámite para la obtención de la Marca, para lo cual se llevaron a cabo una serie de gestiones y reuniones con las partes e impulsores del asunto.

Fruto de esta nueva iniciativa y de la obtención del visto bueno correspondiente por las entidades correspondientes que iniciaron el proceso, a principios del año 2014 se inició el trámite precede al lanzamiento de estos documentos técnicos.



DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. OBJETO

Regular el uso de la Marca Colectiva “Langostino de Sanlúcar” (en adelante Marca o Marca “Langostino de Sanlúcar”), como signo distintivo y diferenciador de este singular producto de la pesca ante el mercado y proporcionar un marco legal estricto de defensa y protección del mismo, por lo que servirá para luchar contra el uso fraudulento de su denominación

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento será de aplicación al Langostino (*Melicerthus kerathurus*), capturado en los caladeros tradicionales por las embarcaciones que estén debidamente autorizadas e inscritas en el Registro definido en el Anexo II, y vendido en primera venta en las lonjas de Bonanza, Chipiona y Rota.

El Reglamento contempla las actuaciones de los Operadores intervinientes en cualquiera de los procesos por los que atraviesa el producto desde su captura hasta su puesta en el mercado, así como aquellos beneficiarios de la marca ajenos al proceso de primera venta, y que son los siguientes:

- **Productores:** Embarcaciones pertenecientes al Sector extractivo de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota.
- **Establecimientos de primera venta:** lonjas de Sanlúcar de Barrameda (Bonanza), Chipiona y Rota.
- **Compradores de primera venta:** compradores registrados y autorizados en las Lonjas de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota.
- **Beneficiarios ajenos al proceso de primera venta:** en el caso de que fuera necesario o requerido, podrán establecerse convenios con sectores o empresas de la distribución, comercialización, venta al por menor y restauración que dispongan de producto amparado por la Marca en sus establecimientos y deseen hacer uso de la misma. Estos convenios establecerán las actuaciones y mecanismos de vigilancia para el buen uso de la Marca.



CAPITULO II. USO DE LA MARCA

1. PROPIETARIO Y GESTOR DE LA MARCA

La Mesa de la Pesca del Bajo Guadalquivir y la Comisión de Gobierno de la Mancomunidad acordaron designar a la Mancomunidad como entidad promotora de la Marca. Dado que esta entidad quedó disuelta en 2012, y teniendo en cuenta el interés para el sector pesquero de la zona en la obtención de la marca, y de acuerdo a lo dispuesto en la parte expositiva, y en virtud de esta inscripción en el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas, el gestor y propietario de la Marca “Langostino de Sanlúcar” es la COFRADIA DE PESCADORES DE SANLUCAR DE BARRAMEDA, corporación de derecho público que tiene como objeto la defensa de los intereses del sector pesquero y cuya sede social se encuentra en

COFRADIA DE PESCADORES DE SANLUCAR DE BARRAMEDA

Muelle Pesquero de Bonanza.

Nave OPS.

11540. Sanlúcar de Barrameda.

CADIZ

Entre las funciones de la COFRADÍA como titular de la marca, figuran las siguientes:

- Autorizar el uso de la Marca a personas naturales o jurídicas que cumplan con las condiciones previstas en este Reglamento de Uso y hayan solicitado la autorización conforme el procedimiento previsto.
- Formular propuestas para mejorar el Reglamento.
- Formular propuestas para la promoción, publicación y difusión de la Marca.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la Marca.
- Asegurar el cumplimiento del Reglamento de la Marca.
- Conocer las posibles incidencias que se pueden presentar en la aplicación del Reglamento.
- Gestionar adecuadamente el Registro de Operadores y Usuarios: Sector Extractivo, Personal de la Lonja y Compradores.
- Establecer los formatos y sistemática de los registros que cada uno de los Operadores deberá gestionar para el correcto cumplimiento del Reglamento de Uso de la Marca, facilitando su aplicación.



- Establecer el Plan de Control Interno y ejercer como organismo de control adoptando cuantas medidas estime oportunas para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la Marca.

En virtud de los requisitos establecidos en los artículos 63.2 de la Ley de Marcas (Ley 17/2001, de 7 de diciembre), se dispone que cualquier persona cuyos productos o servicios provengan de esa zona geográfica (caladero Golfo de Cádiz-Costas de Sanlúcar, Chipiona y Rota) y cumplan las condiciones prescritas por el mismo, podrá hacerse miembro de la asociación u organización que gestiona la Marca.

2. CONCESIÓN DE LA MARCA “LANGOSTINO DE SANLÚCAR”

La COFRADÍA es la única que puede autorizar el uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar”.

Los Operadores que participen en los procesos de la Marca, deberán contar con tal autorización, estar inscritos en el Registro de Operadores definido en el Anexo II y comprometerse al cumplimiento del Reglamento de Uso de la Marca firmando la “Carta de compromiso” que le corresponda, recogida en el Anexo III.

Los únicos usuarios autorizados para el uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar” serán los titulares de las lonjas de Bonanza, Chipiona y Rota.

3. LOGOTIPO DE LA MARCA

El logotipo de la Marca es el que se reproduce en el Anexo I.

La reproducción del logotipo y demás características de la Marca se realizará conforme a lo establecido en su Manual de Identidad Gráfica.

4. APLICACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA “LANGOSTINO DE SANLÚCAR”

4.1 El logotipo de la Marca figurará en la etiqueta reglamentaria expedida en primera venta por las lonjas de Bonanza, Chipiona y Rota, así como en los documentos acreditativos de la transacción comercial efectuada.

4.2 Así mismo, previa autorización de su propietario, el logotipo de la Marca podrá ser empleado en:

- Elementos (envases, utensilios, embarcación, etc.) y documentos empleados por el sector extractivo de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota.
- Elementos (envases, medios de transportes, etc.) y documentos comerciales y publicitarios empleados por los compradores que operan en las lonjas de Bonanza, Chipiona y Rota.



- Elementos (indicadores, portaprecios y tablillas informativas) empleados en los puntos de venta donde se oferte el producto.

4.3 La reproducción del logotipo y demás características de la Marca se realizará conforme al Manual de Identidad Gráfica de la misma.

4.4 La Marca acompañará al producto en las diversas fases de su comercialización, siempre que el producto se mantenga en el envase original en el que ha sido puesto a la primera venta y con la etiqueta expedida por las lonjas de Bonanza, Chipiona y Rota.

4.5 Los puntos de venta al consumidor podrán reproducir, previa autorización del propietario de la Marca, el logotipo en la tablilla o soporte utilizado a efectos de la información al consumidor, o mediante cualquier otro elemento que permita al consumidor final diferenciar y reconocer el producto acogido a la Marca.

4.6 Los establecimientos pertenecientes al canal HORECA y los pertenecientes al sector de la transformación podrán, igualmente, hacer uso de la Marca, previa autorización de su titular.

4.7 Para los casos contemplados en los puntos 4.5 y 4.6 será necesario la firma de un convenio entre las partes que exprese los términos en los que se autoriza el uso de la marca así como los elementos donde se autoriza la reproducción de la misma mediante su logo.

4.8 A efectos de control y seguimiento del uso de la Marca, los titulares de estos establecimientos deberán disponer de la documentación necesaria que garantice la trazabilidad del producto y acredite la procedencia de éste así como su vinculación a la Marca.



DISPOSICIONES TÉCNICAS

CAPÍTULO III. REQUISITOS TÉCNICOS

1. ACTIVIDAD PESQUERA

1.1 La jornada de pesca será diaria.

1.2 Los productos deberán desembarcarse lo antes posible. En todo caso, desde que la embarcación termina las labores de pesca, hasta que se produce la descarga en los puertos no transcurrirán más de 6-8 horas.

1.3 Las faenas de pesca se llevarán a cabo en los caladeros tradicionales donde faenan las flotas de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota.

1.4 El tiempo máximo de permanencia de los artes de pesca en el agua no superará las 4-6 horas.

2. ARTES DE PESCA

2.1 Los ejemplares acogidos a la Marca serán los capturados con las artes de pesca de trasmallo y arrastre.

3. MANIPULACIÓN A BORDO

3.1 Durante las faenas se adoptarán las medidas necesarias para limitar el tiempo de pesca, para ello se realizará la maniobra de recogida del arte rápidamente, retirando cuidadosamente el Langostino del mismo.

3.2 La manipulación del Langostino a bordo será mínima, realizándose con cuidado y rapidez, evitando provocar daños físicos al Langostino.

3.3 El personal encargado de la manipulación a bordo, deberá disponer de la formación sobre los requisitos técnicos de la Marca.

4. ACONDICIONAMIENTO Y MANIPULACIÓN EN LONJA

4.1 A su llegada a la lonja, los productos serán inspeccionados y clasificados, en base a las especificaciones indicadas para el uso de la Marca. Una vez clasificados, los productos se expondrán en lotes para su primera venta en envases aptos para uso alimentario.



4.2 Aquellos lotes que no reúnan las características de talla y frescura adecuadas, serán descartados para su uso bajo la Marca.

4.3 Se establece como categoría única de frescura para el Langostino, amparada por esta Marca, la categoría **Extra**, a falta de una regulación específica para establecer el grado de frescura de esta especie, se ha establecido en el Anexo V, los parámetros sensoriales, organolépticos y físicos que definen esta categoría.

4.4 Los lotes serán puestos a la venta mediante un sistema mecanizado e informatizado de venta que minimice la manipulación del producto y optimice el proceso de primera venta, reduciendo el tiempo de exposición del producto y aportando la transparencia necesaria.

4.5 Adicionalmente, las lonjas de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota cumplirán los requisitos y condiciones que se recogen en el Anexo IV.

5. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

5.1 Todos los lotes de Langostino serán debidamente etiquetados conforme a la normativa en vigor y, por extensión, de acuerdo con lo reglamentado por la Marca.

5.2 La lonja deberá disponer de un sistema de trazabilidad que cumpla con lo establecido en la normativa en vigor, en especial con lo dispuesto en el Reglamento (CE) N° 1224/2009 y el posterior Reglamento de ejecución (UE) N° 404/2011, que establece las normas de desarrollo del anterior.

5.3 La lonja dispondrá de un registro electrónico de todas las transacciones comerciales efectuadas así como de aquellos procesos que alteren la información relativa a los lotes pesqueros puestos a la venta a fin de garantizar las condiciones de trazabilidad de los mismos.



CAPÍTULO IV. PROCESOS DE CONTROL

1. Procesos de Control Interno: AUTOCONTROL

1.1 Se establece un “Plan de Control Interno” que deberá conocer y aplicar cada uno de los operadores. Este Plan consiste en la definición de una serie de registros y controles, que fundamentalmente se desarrollarán en las lonjas, aplicados a las distintas etapas y al producto en sí encaminados a verificar y garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

1.2 Se definirá, para las actividades de control de las operaciones que se realizan en las embarcaciones, un “Cuaderno de Registro de la Marca”, que se facilitará a los patrones de las embarcaciones autorizadas, donde deberán anotar los requisitos establecidos en el Plan de Control.

1.3 Los titulares de las lonjas, para las operaciones que se realizan en las lonjas, designarán un responsable de la misma, que actuará en la zona de Clasificación, y/o Subasta y/o zona de Expedición, garantizando que todas las operaciones se llevan a cabo correctamente conforme a lo establecido en el presente Reglamento.

1.4 El Plan de Control está recogido en el Anexo VI y en el se establecen las actuaciones de autocontrol de los operadores.

2. Procesos de control externo. VERIFICACIÓN

2.1 La Cofradía de Pescadores de Sanlúcar podrá solicitar a una entidad externa de certificación y/o inspección, la verificación del cumplimiento del Reglamento de la Marca Colectiva “Langostino de Sanlúcar”.

Dicho organismo deberá estar autorizado e inscrito en el Registro de la Consejería de Agricultura y Pesca, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 268/2003, de 30 de septiembre, por el que se crea el Registro de Entidades de Inspección y certificación de Productos Agroalimentarios y Pesqueros de Andalucía. La entidad externa de Certificación y/o inspección establecerá su sistemática de auditoría en base a sus procedimientos internos y al Plan de Control Externo que se apruebe.



CAPÍTULO V. INFRACCIONES Y SANCIONES

En función de las infracciones detectadas por la aplicación del programa de Control Interno definido en el Anexo VII del Reglamento de Uso se podrá derivar la aplicación de sanciones.

La desatención por los usuarios de la Marca Colectiva “Langostino de Sanlúcar” de los deberes asumidos dará lugar, en todos los casos, a la apertura de un procedimiento informativo, documentado por escrito que constará primeramente de una comunicación al interesado, instándole al cumplimiento de la obligación desatendida y a la adopción de las medidas correctoras que eviten que, en los sucesivos, se vuelva a producir la incidencia, señalándole su obligación de comunicar por escrito al propietario de la Marca, en un plazo de quince días, las medidas implantadas.

Si en el plazo concedido el interesado no atendiese el deber, no adoptará ninguna medida o no realizará la antedicha comunicación, o si las medidas adoptadas no garantizaran suficientemente que el incumplimiento detectado pueda reproducirse de nuevo, el propietario de la Marca declarará suspendida temporalmente la autorización de uso de la Marca Colectiva, prohibiéndose su uso por el interesado mientras no se atienda el deber incumplido o se implanten efectivamente las medidas adecuadas.

Si en el plazo de seis meses sigue sin ser atendido el deber incumplido, o sin ser implantadas las medidas apropiadas, el propietario de la Marca declarará rescindido el contrato de licencia de uso de la marca colectiva, pudiendo reclamar los daños y perjuicios ocasionados a través de las vías legalmente establecidas.



ANEXOS

ANEXO I. EL PRODUCTO: LANGOSTINO

Tipo de Especie:	Nectobentónica
Código FAO:	TGS
Tipos de Artes:	Arrastre, enmalle, nasa
Modalidades pesqueras	Arrastre y pesca artesanal.
Código FROM:	2.2.02.02



Denominaciones locales por lonjas:

Se conoce a esta especie como **langostino** en todo el litoral andaluz, y langostino de Sanlúcar en la zona del Golfo de Cádiz.

En Garrucha también recibe el nombre de **caramoño** y en Huelva el de **langostino de la Bahía**.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El langostino tiene el cuerpo comprimido lateralmente y el cefalotórax es liso con una cresta y un surco que se disponen dorsalmente hasta el borde posterior. También presenta una serie de crestas en los laterales del caparazón que caracterizan a la especie. El rostro es corto, con 8-13 dientes en su parte dorsal y un diente subapical en el borde inferior.



En los tres últimos segmentos del abdomen existe una quilla dorsal, que en el sexto segmento termina en una espina. Los dos primeros pereiópodos poseen dos espinas, una en la base y otra en la coxa, mientras que el tercer par de pereiópodos presenta una sola espina sobre la base.

Presenta cierto dimorfismo sexual en la coloración del cuerpo: las hembras son verduzco-amarillentas o gris-amarillentas con algunas bandas transversales de color verde oscuro y los machos son más claros con una serie de bandas longitudinales rosadas en el abdomen.

Ambos sexos tienen el **telson de color azul** con una línea roja en el borde distal.



Fuente: www.ictieterm.com

Desde el punto de vista de la reproducción, presenta cierto dimorfismo sexual en la coloración del cuerpo: las hembras son verduzco-amarillentas o gris-amarillentas con algunas bandas transversales de color verde oscuro y los machos son más claros con una serie de bandas longitudinales rosadas en el abdomen. Ambos sexos tienen el telson de color azul con una línea roja en el borde distal.

Puede alcanzar una longitud de hasta 23 cm, aunque los machos son más pequeños.

HÁBITAT

Es una especie nectobentónica que se encuentra en aguas poco profundas (5-40 m fundamentalmente). Prefiere los fondos fangosos durante la época de reproducción y el resto del año se localiza en fondos arenosos ricos en restos vegetales.

Durante los estadios post-larval y juvenil prefiere zonas de baja salinidad como los estuarios, donde la comida es más abundante. Presenta un mecanismo muy eficiente de osmoregulación que le permite expulsar el agua en medios hipohalinos y los iones en los hiperhalinos.



Este complejo sistema de osmoregulación es afectado negativamente por la temperatura, lo que provoca que se produzcan migraciones durante el período invernal hacia el mar, situándose en fondos de 50-100 m de profundidad, donde las aguas están menos influidas por las variaciones térmicas superficiales. Es muy activo durante la noche, que es cuando se alimenta y se reproduce.

Realiza migraciones horizontales y verticales hacia la costa durante el período reproductor.

ALIMENTACIÓN

La dieta del langostino varía según la disponibilidad estacional de las presas bentónicas de las que se alimenta, especialmente crustáceos, poliquetos y moluscos. Entre las especies ocasionales se encuentran varias especies de foraminíferos, nemátodos, ofiuroides y algas. La dieta de los juveniles consiste en misidáceos, los cuales son abundantes en aguas salobres.

REPRODUCCIÓN

La reproducción depende de la temperatura del agua. La maduración de las gónadas comienza en primavera y principios del verano. Las hembras alcanzan la primera madurez sexual con 12 cm de longitud. La fecundación ocurre en aguas poco profundas (10-30 m). La puesta queda depositada en grupos sobre el fondo.

Los huevos miden entre 0,2-0,3 mm de diámetro y eclosionan 14 días después. Presenta 3 estadios larvarios: larva nauplius que se alimenta de las propias reservas de vitelo del huevo; larva zoea que se alimenta de fitoplancton presente en aguas salobres y larva mysis que se alimenta fundamentalmente de zooplancton. Los estadios post-larvarios crecen en aguas salobres hasta que se alcanza el estado de adulto, el cual se trasladará a fondos arenosos más profundos y alejados de la costa.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ

Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque se captura casi exclusivamente en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN

Se pesca con arrastre, enmalle y nasas, con un total de 450 toneladas anuales de langostinos en el litoral suratlántico. Los puertos de Huelva, El Puerto de Santa María y Bonanza capturan el 77% del total andaluz. Otros puertos importantes en la extracción de esta especie son Isla Cristina y Chipiona. Se pesca todo el año, aunque es más abundante en los meses de abril a junio y de noviembre a enero, que es cuando mayor demanda existe de estos crustáceos.

El langostino ha pasado de ser un artículo de lujo a un producto de consumo habitual debido al desarrollo del cultivo integral de este producto, sobre todo del langostino japonés (*Penaeus japonicus*, Bate 1888), ya que la especie *P.kerathurus* presenta ciertos problemas en su cultivo.



Con este sistema se producen en Andalucía más de 20 toneladas anuales (Cádiz y Huelva), lo cual incide positivamente en el futuro de esta especie, muy esquilmada en zonas de nuestra costa. Por otra parte, la producción de alevines es muy elevada, con más de 5.500 toneladas anuales.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

Su carne es excelente y muy apreciada. Se consume tanto en fresco como congelado.

El langostino autóctono puede alcanzar precios muy altos en lonja, sobre todo en el período navideño. Una parte de las capturas se consumen localmente, pero la mayoría se distribuye a mercados del interior.

Debido a la gran demanda de este producto, no sólo se comercializa como langostino la especie *P.japonicus* procedente del cultivo, sino también otras especies originarias del sur, este y oeste de Africa, América central y Sudamérica, Asia y Turquía.

Las especies presentes en nuestro mercado, sobre todo en congelado, son: el langostino ecuatorial (*P.vannamei*), el langostino blanco (*P.indicus*), el langostino marfil (*P.latisulcatus*), el langostino tigre gigante o langostino jumbo (*P.monodon*), el langostino tigre verde (*P.semisulcatus*), el gambón argentino (*Hymenopenaeus muelleris*) y el gambón de Mozambique (*Metapenaeus monoceros*).



ANEXO II. IDENTIDAD VISUAL

Marca

La marca es el distintivo gráfico formado por la integración de leyenda y logotipo, cuya representación se inserta a continuación.



Los colores corporativos de la marca "Langostino de Sanlucar", están basados en los colores del mar en la desembocadura del río Guadalquivir. El código de color es:

- Pantone 3145 para el verde
- Pantone 302 para el azul oscuro
- Pantone 467 para el color arena
- Pantone 170 para el langostino

Estos colores son los colores del entorno geográfico de donde se pesca el Langostino y transmiten un mensaje de producto de calidad, gourmet.

La tipografía utilizada es: Avant Garde BT.

Esta imagen gráfica en ningún caso se podrá modificarse o redibujarse, solamente se aceptarán las versiones que se desarrollan en el Manual de Identidad Gráfica de la Marca, con las acotaciones que las acompañen.



ANEXO III. REGISTRO DE OPERADORES y BENEFICIARIOS

1. DEFINICIONES

Operador es cualquier agente (persona física, empresa o entidad) que participa en una o varias de las etapas del proceso de extracción, manipulación y/o comercialización en primera venta de los productos amparados por la Marca.

Beneficiario es cualquier agente (persona física, empresa o entidad) que comercializa, distribuye y/o vende el producto amparado por la Marca.

2. REGISTRO

La Cofradía de Pescadores de Sanlúcar creará un Registro de Operadores y Beneficiarios autorizados para el uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar”.

El Registro constará de:

- Registro de Embarcaciones: se registrarán los datos relativos a la embarcación (nombre, matrícula, folio y CFPO), armador (nombre, NIF/CIF y domicilio fiscal) y patrón de la misma (nombre, NIF/CIF y domicilio fiscal).
- Registro de Compradores de primera venta de las Lonjas de Sanlúcar de Barrameda (Bonanza), Chipiona y Rota: se registrarán los datos relativos al comprador (nombre o razón social, NIF/CIF, domicilio fiscal y, si procede, N^º RGSEAA).
- Registro de Comercializadores: se registrarán los datos relativos al beneficiario de la Marca (nombre o razón social, NIF/CIF, domicilio fiscal, tipo de establecimiento, domicilio del establecimiento y N^º RGSEAA).

Serán inscritos en el Registro aquellos Operadores y Beneficiarios que la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar, en coordinación con la mesa de seguimiento de la marca autorice, tras estudiar la viabilidad del cumplimiento por parte de los solicitantes, del Reglamento de Uso de la Marca.

Los Operadores y Beneficiarios están obligados a asegurar el estricto cumplimiento del Reglamento de Uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar” en su parte correspondiente, firmando una Carta de Compromiso al respecto.

3. INSCRIPCIÓN

Cuando se inscriba un Operador o Beneficiario en el Registro, se le adjudicará un número o código, mediante el cual se relacionen todos los datos existentes de su expediente. La permanencia en el Registro se mantendrá mientras que:

- Cumpla las condiciones y requisitos del Reglamento de Uso de la Marca.
- No esté sujeto a expediente sancionador por parte de la Administración competente.



- Quedarán excluidos del Registro aquellos Operadores y Usuario que voluntariamente renuncien, previa comunicación a la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar.

4. DERECHOS Y OBLIGACIONES

4.1 Derechos.

- Utilización de la Marca “Langostino de Sanlúcar” cumpliendo con las condiciones establecidas en el presente Reglamento.
- Participar en todos los eventos de difusión y publicidad de la Marca “Langostino de Sanlúcar”.

4.2 Obligaciones.

- Cumplir con los requisitos y condiciones recogidos en el Reglamento de Uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar”.
- Desarrollar las actividades de autocontrol y facilitar y colaborar con la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar en el control y vigilancia del Reglamento de Uso de la Marca "Langostino de Sanlúcar" para el buen uso de la Marca.
- Permitir y facilitar, en su caso, el control por una entidad externa de certificación y/o Inspección, contratada por la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar para verificar el cumplimiento del Reglamento de Uso de la Marca.



ANEXO IV. CARTAS DE COMPROMISO

CARTA DE COMPROMISO SECTOR EXTRACTIVO

En..... , a de.....de 2014

NOMBRE DEL BARCO (Matrícula y folio).....

D....., con N.I.F..... en calidad de
ARMADOR Y/O PATRÓN DE LA EMBARCACIÓN

ME COMPROMETO A:

- Conocer y hacer cumplir, los requisitos recogidos en el Reglamento de Uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar” y, especialmente, lo establecido en sus Disposiciones Técnicas, respecto a la captura, manipulación y conservación a bordo de los productos pesqueros capturados.
- Garantizar la formación adecuada de la tripulación en materia de requisitos técnicos de la Marca.
- Anotar en el Cuaderno de Registros de la Marca las especificaciones de autocontrol que se determinen para garantizar el cumplimiento del Reglamento.
- Aceptar y facilitar los controles a bordo que pueda establecer la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar, en su Plan de Control Interno o en el Plan de Control Externo establecido por la Entidad externa de Certificación y/o Inspección.

Fdo.: EL ARMADOR

Fdo.: EL PATRÓN

VºBª LA COFRADÍA



CARTA DE COMPROMISO COMPRADOR

En..... , a de.....de 2014

D., con D.N.I..... en calidad de
COMPRADOR, registrado como comprador de la Lonja de

ME COMPROMETO A:

- Conocer y hacer cumplir los requisitos recogidos en el Reglamento de Uso de la Marca “Langostino de Sanlúcar” y, especialmente, lo establecido respecto a la manipulación, envasado, presentación, etiquetado y trazabilidad.
- Mantener el Langostino en todo momento, convenientemente refrigerado y protegido, garantizando su frescura y calidad, con el fin de preservar los estándares de calidad de la Marca.
- No reproducir, en el caso de realizar operaciones de reenvasado, el logotipo de la Marca, que sólo debe figurar en la etiqueta original expedida por la lonja en primera venta.

Fdo: EL COMPRADOR

VºBª LA COFRADÍA



ANEXO V. CONDICIONES Y REQUISITOS QUE HAN DE CUMPLIR LAS LONJAS DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CHIPIONA Y ROTA

Los titulares de las lonjas de Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y Rota garantizarán el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Disponer de equipos informáticos suficientes para garantizar el envío de datos a la administración competente.
- Disponer de los medios necesarios para cumplir con lo dispuesto en la normativa en vigor, en especial lo relativo al pesaje de las capturas.
- Disponer de un sistema capaz de garantizar la trazabilidad de los productos.
- Etiquetar todos los productos conforme a la normativa en vigor, en especial lo dispuesto en el RD 121/2004.
- Cumplir la normativa en vigor en materia higiénico-sanitaria mediante acreditación de la autorización sanitaria de funcionamiento de industrias alimentarias.
- Disponer de un sistema y procedimiento de identificación de proveedores (buques) y clientes (compradores).
- Asumir un compromiso de mejora continua de sus instalaciones y de los servicios que presta.



ANEXO VI. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL “LANGOSTINO DE SANLÚCAR”

- Cuerpo terso y consistente
- Unión de cabeza y abdomen no ennegrecido
- Cabeza y abdomen difícil de desprender
- Olor suave a mar
- Carne elástica y de color blanco rosado
- Ojos negros muy brillantes





ANEXO VII. PLAN DE CONTROL INTERNO

ETAPA / REQUISITO	OPERADOR	PROPIETARIO DE LA MARCA
<u>Actividad Pesquera</u> - Jornada de pesca diaria. - Desde que las labores de pesca terminan hasta que se produce la descarga en el puerto, no transcurren más de 6-8 horas. - El tiempo máximo de permanencia de los artes de pesca en el agua no superará las 4-6 horas. - Las faenas se realizan en los caladeros tradicionales.	El patrón de la embarcación anotará en el Cuaderno de Registros de la Marca: - hora de salida de la embarcación, - hora de finalización de las faenas de pesca, - hora de entrada a puerto, - tiempo de calamento, - zona de pesca.	Revisión por muestreo de los Cuadernos de Registros de la Marca.
<u>Artes de Pesca</u> - Serán las autorizadas por este Reglamento		Verificación de artes de pesca empleados.
<u>Embarcaciones</u> - Las embarcaciones deberán estar autorizadas para la actividad pesquera, e inscritas en el Registro de Operadores.		Comprobación de la conformidad y actualización del Registro de Operadores.
<u>Acondicionamiento a bordo</u> - Se retirará cuidadosamente el langostino de la red de trasmallo o arrastre.	El patrón de la embarcación verificará el desarrollo de las tareas.	
<u>Acondicionamiento en lonja</u> - A su llegada a la lonja, los productos serán inspeccionados y clasificados, en base a las especificaciones indicadas para el uso de la Marca. - Los lotes serán puestos a la venta mediante un sistema mecanizado e informatizado de venta. - Las lonjas usuarias de la Marca cumplirá los requisitos y condiciones que se recogen en el Anexo IV.	El responsable designado por el titular de la lonja verificará el cumplimiento de las especificaciones.	Verificación del cumplimiento de las condiciones y requisitos que han de cumplir las lonjas usuarias de la marca.
<u>Formación</u> - El personal de embarcaciones y lonjas deberá estar formado sobre los requisitos técnicos de la marca.		Comprobación de la conformidad y actualización del Registro de Formación.



ANEXO VIII. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.
- Reglamento (CEE) 1626/94, del Consejo, de 27 de junio, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo.
- Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, que establece las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras.
- Decreto 147/97, de 27 de mayo, por el que se ordena, regula y fomenta la comercialización de los productos de la pesca.
- Norma EN – 45011:1998 Acreditación de las Entidades de Certificación de Producto.
- Reglamento (CEE) 850/98, del Consejo, de 30 de marzo, para la conservación de recursos pesqueros a través de medidas técnicas para la protección de juveniles de organismos marinos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas
- Real Decreto 687_2002, de 12 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la Ejecución de la Ley de Marcas
- Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Real Decreto 140/2003, del 23 de enero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Orden de 13 de diciembre de 2004, por la que se regula el uso de la marca 'Pescado de la Costa'
- Real Decreto 1822/2009, de 27 de noviembre, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.
- Reglamento (CE) 1224/2009 del Consejo de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de la política pesquera común.
- Reglamento de ejecución (UE) 404/2011 de la Comisión, de 8 de abril de 2011, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1224/2009.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Debe entenderse que las normas aplicables a este Reglamento serán las propiamente referidas en este Anexo y, en su caso, aquellas que deroguen, reformen o sustituyan a las mismas.

Técnico responsable de la compilación de contenidos y coordinación del documento y proyecto: **José Carlos Macías** (técnico.cofradia.sanlucar@gmail.com)