

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

ORDEN de 14 de enero de 2014, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Isla Cristina».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y en base a los siguientes:

A N T E C E D E N T E S

Primero. Con fecha 24 de septiembre de 2013, se publica en el Boletín Oficial del Estado, Anuncio de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica por el que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Isla Cristina» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de conformidad con lo previsto en el artículo 15.2 del 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.

Segundo. El artículo 49.4 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, permite la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla los requisitos del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado, proporcionando el acceso al mismo por medios electrónicos.

Tercero. Transcurridos dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Isla Cristina», sin haberse presentado oposición a su inscripción y, considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento ((UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, en ejercicio de la previsión contenida en el 49.4 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y una vez realizadas todas las comprobaciones pertinentes por la Dirección General.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, y en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre.

Tercero. La solicitud de inscripción es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre.

Vistas las disposiciones citadas, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

D I S P O N G O

Emitir decisión favorable para que la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Isla Cristina» sea inscrita en el correspondiente Registro Comunitario y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones que deben cumplir las mojamias de la citada Indicación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en el 15.2 del 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 Orden será comunicada al Ministerio a los efectos de la transmisión de la solicitud de inscripción del pliego de condiciones a la Comisión Europea. Asimismo, y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, se notificará al solicitante de la inscripción.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 14 de enero de 2014

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «MOJAMA DE ISLA CRISTINA»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Mojama de Isla Cristina.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La mojama se obtiene de la parte noble del atún denominada lomo, tanto de los dos cuartos altos como de los dos bajos, que son sometidos a un proceso de curado mediante sazonado y secado al aire.

La mojama se clasifica en categoría Extra y Primera.

Categoría Extra: la mojama procedente de la parte interior de los lomos, es decir, la que está en contacto con la espina dorsal del atún, que es menos grasa.

Categoría Primera: la mojama procedente de los lomos extraídos de las zonas contiguas a la «Extra», que se caracteriza por un mayor contenido en grasa.

La «Mojama de Isla Cristina» tiene un aspecto exterior marrón oscuro, presentando al corte las vetas propias de los lomos de atún, mucho más acentuado en la mojama de clase primera que en la extra. Al corte, la coloración es granate con distintas tonalidades, acentuándose el color oscuro en los bordes; de textura compacta y lisa, poco fibrosa, de olor suave y sabor agradable a pescado azul ligeramente salado.

La concentración en sal estará entre el 3% y el 9% y la humedad relativa deberá estar entre 40 % y el 50%.

B.1. Características de la materia prima.

Las mojamas estarán elaboradas a partir de lomos de atún de las especies *Thunnus albacares*, denominado comercialmente como atún yellowfin, claro, rabil o atún de aleta amarilla, *Thunnus thynnus*, denominado comercialmente atún rojo de un peso vivo superior a 200 kg.

B.2. Condiciones de los productos terminados.

Los productos terminados deben cumplir las siguientes condiciones analíticas:

PARAMETROS	CONTENIDOS
Recuento de Aerobios Mesófilos (31 °C + 1)	Max. 1 x 10 ⁵ /g
Enterobacterias totales	Max. 1 x 10 ² /g
Salmonella - Shigella	AUS / 25 g
Estafilococos Aureus	Max. 1 x 10 ² /g
Histaminas (sobre muestra)	< 200 p.p.m.
Listeria	< 100 u.f.c.

METALES	CONTENIDO MÁXIMOS
Cadmio	< 0,1 p.p.m.
Mercurio	< 1 p.p.m.
Plomo	< 0,3 p.p.m.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración son los términos Municipales de Isla Cristina y Ayamonte de la provincia de Huelva.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Son los elementos fundamentales que avalan el origen de la mojama, la forma como se realizan sus procesos, como se controlan y, que son las siguientes:

1. Las especies empleadas en la elaboración de la mojama protegida por las Indicaciones Geográficas Protegidas «Mojama de Isla Cristina», serán exclusivamente las especies, *Thunnus albacares* y *Thunnus thynnus*.

2. El proceso de producción de la mojama será el tradicional basado en la elaboración artesanal y se realizará exclusivamente en las industrias inscritas en los Registro de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

3. Los titulares de las industrias de la salazón 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 mojama, 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 podrán aplicar las Indicaciones Geográficas Protegidas «Mojama de Isla Cristina» a las mojamás que procedan de las industrias de la salazón inscritas en el Consejo Regulador, que hayan sido elaboradas conforme a este Pliego de Condiciones y que reúnan las condiciones de elaboración artesanal y las características que se indican más adelante.

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 este Pliego de Condiciones.

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

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las mojamás amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Isla Cristina», se obtienen con los siguientes ingredientes básicos: lomos de atún de las especies *Thunnus albacares*, denominado comercialmente como atún yellowfin, claro, rabil o atún de aleta amarilla y *Thunnus thynnus*, denominado comercialmente atún rojo y sal marina.

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

Los atunes podrán ser recepcionados frescos o congelados. En el proceso productivo de elaboración de la mojama, no incluirá en ninguna fase, el uso de elementos químicos ni aditivos y se realizarán las siguientes operaciones:

a) Descongelación: La descongelación de los atunes, si procediera, será natural, escalonada y progresiva sin grandes variaciones, por lo que no se podrá forzar este proceso con la aplicación de ningún tipo de fuente de calor.

b) Lavado de los atunes frescos o refrigerados: Se efectuará con agua potable, por medio de un baldeo con manguera hasta la eliminación total de la sangre y suciedad de la piel.

c) Ronqueo del atún: En la sala de manipulación, se inicia el despiece del atún, que se realiza de forma manual, por personal especializado, empleando cuchillos adecuados que producen un corte rápido y limpio. Este proceso, en el que se procede al despiece del atún, es denominado «ronqueo».

El proceso se inicia con el descabezado y eviscerado del atún, procurando un cuidadoso y correcto desangrado. A continuación se separa el tronco del atún extrayendo la espina central o espinazo.

El atún se despieza en cuatro cuartos: los dos superiores (negros o descargados) y los dos inferiores (blancos o descargamentos). A los lomos se les retira la piel, restos de espinas y sangachos. Los cuatro lomos obtenidos de los cuartos superiores y los cuatro obtenidos de los cuartos inferiores, una vez limpios, son lavados y cortados en tiras. La longitud de las tiras dependerá del largo que tenía el lomo del atún. El grosor no podrá

sobrepasar los 5 cm. Estos lomos se separan en función de su nivel de grasa de tal forma que los más externos (más alejados de la espina dorsal), son los más grasos y dan lugar a la mojama de clase primera, los más internos son menos grasos y dan lugar a mojama clase extra.

d) Salazón: Una vez finalizada la fase de adecuación de los productos, se inicia el proceso de salazón del atún.

Para el salado de las tiras de atún, se disponen en una pila con sal marina. Se prepara un lecho de sal de un espesor de 2 a 4 cm y sobre él se colocan las tiras en posición horizontal, alternando, con el mismo espesor, capas de sal y de atún. Se comprobará que las tiras de atún queden totalmente cubiertas para conseguir una distribución homogénea de la sal. Las pilas deben permitir la evacuación del agua y de otros líquidos.

La duración de este proceso, en el que va perdiendo agua y grasa e incorporando sal, es variable, oscila entre 18 y 36 horas, dependiendo del tamaño y el grosor de las tiras, del contenido en grasas, humedad tanto del producto como de la sal e incluso del ambiente. Antes de la extracción de las tiras de la pila, serán sometidas a un control de su estado por un profesional con experiencia y práctica en estos procesos y que verificará si el salado de la pieza ha finalizado.

La sal empleada en este proceso no podrá ser reutilizada.

e) Lavado de los lomos.: En esta fase, las tiras de atún son lavadas por los operarios en dos fases, en una primera se introduce cada tira en un recipiente con agua, en una simple operación de introducción y sacado.

A continuación, se introducen las tiras en pilas con agua fría y se dejan en reposo durante 7 a 9 horas cambiando el agua durante este proceso de tres a cuatro veces. Esta operación tiene por objeto rebajar la concentración de sal hasta obtener el grado óptimo deseado.

El agua utilizada será potable y deberá contar con los certificados y controles exigidos para estas industrias.

f) Prensado: A continuación se podrá realizar un prensado de las tiras de lomos, colocándolas en pilas alternando los tableros con las tiras y tras apilar en una altura adecuada, se colocan unos pesos importantes sobre la pila, para con ello obligar a las tiras de lomo a perder el agua del proceso de lavado, este prensado dura unas horas hasta que se vea que los lomos están suficientemente secos.

g) Curación: Una vez finalizado el prensado, se seleccionan las tiras de atún que se llevarán al secadero para comenzar el proceso final de elaboración de la mojama.

Las tiras de atún, se colocan inicialmente, sobre una superficie horizontal durante un mínimo de dos días para permitir luego, colocarles un elemento de cuelgue.

h) Secado: Las tiras de lomo son secadas teniendo en cuenta la temperatura ambiente y la humedad relativa. El secado se puede realizar de forma natural, de forma mixta y secado en túneles.

- Cuando el secado se realiza de forma natural, se hace en instalaciones preparadas al respecto, que impiden el acceso a insectos y otros elementos patógenos. Las condiciones de temperatura y humedad, son las que da la naturaleza en cada zona y en cada momento, por tanto la condición de secado será controlada por personal experto que indicará cuando se ha completado el proceso.

- Cuando el proceso es mixto, se inicia con un secado natural que igualmente deberá efectuarse en instalaciones preparadas al respecto como las antes indicadas, y en un momento determinado, indicado por el personal que controla el proceso, se pasará al secado en túnel, donde se completa el secado. En este caso las temperaturas estarán entre 14° y 16° y la humedad entre el 60% y el 70%. El proceso finaliza cuando el personal que lo vigila, considera que ha finalizado el secado.

- El secado en túnel se realiza siguiendo los parámetros de regulación que se indican, la temperatura estarán entre 14 y 17 °C y la humedad entre el 55% y 65%. En estas condiciones, el proceso durará entre 15 y 21 días. En ningún caso este proceso podrá tener una duración inferior a quince días, y siempre será el personal experto que vigila el proceso, el que indicará cuando ha finalizado el secado.

En los secados en túneles, se deberá obtener el registro correspondiente que demuestre las condiciones y duración del proceso, tanto si es mixto como totalmente en túnel. En el secado natural igualmente, se tomarán las condiciones ambientales de temperatura y humedad al menos dos veces al día.

i) Repelo y selección: A la finalización del proceso de secado, el personal con experiencia, limpia y recorta manualmente las piezas de lomo para quitar la grasa oxidada externa sobrante que haya quedado y, que puede dañar y dar mal sabor a la mojama. Durante la operación del repelo, se vuelve a revisar la separación de las clases extra y primera que podrán identificarse como «Mojama de Isla Cristina».

- Categoría Extra: la mojama procede de los lomos extraídos de las zonas pegadas al espinazo.

- Categoría Primera: la mojama procede de los lomos extraídos de las zonas contiguas a la «Extra», y es por tanto la zona inmediata a la Extra, pero por tanto más alejada del espinazo.

j) Envasado e identificación: El producto se presenta envasado al vacío en bolsa de plástico transparente, debidamente identificada, en trozos de diferentes pesos o cortados en lonchas y en aceite de oliva o girasol. También se puede presentar en botes de cristal, dividido en lonchas y en aceite de oliva o girasol.

El envasado debe efectuarse en la propia industria para mantener las características físico-químicas alcanzadas al finalizar el proceso, en especial la concentración en sal y la humedad relativa.

La identificación se hará teniendo en cuenta lo indicado en la legislación vigente y los requerimientos que a este respecto imponga la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y que se indican en el apartado H) de este Pliego de Condiciones.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

F.1. Carácter específico con la zona.

Toda la costa del Golfo de Cádiz tiene una gran tradición pesquera, y por tanto, de la elaboración de la salazón del pescado, que le viene desde el tiempo de los Fenicios y los Tartesos, que enseñaron las técnicas de la pesca a los habitantes de la zona, habiendo referencia ya en esa época de la utilización de laberintos de redes utilizados para la captura de los atunes.

Posteriormente, los árabes mejoran los diseños del laberinto de redes e introducen la tradición de la captura del atún, mediante el arte de la almadraba (del árabe andalusí almadraba, lugar donde se golpea o lucha), laberinto de redes colocadas cerca de la costa, en el paso migratorio de los atunes del Atlántico-Mediterráneo para el desove.

Naturalmente, el florecimiento de la pesca como medio de vida y, la necesidad de utilizar las técnicas de la salazón como medio para comercializar el pescado, dio lugar a la aparición en la zona de Isla Cristina, Ayamonte, Cartaya y en toda la costa onubense, de numerosas empresas dedicadas a la salazón del pescado, donde todo tipo de túnidos y escómbridos, eran preparados y exportados al mundo entero.

En la provincia de Huelva existen numerosos enclaves de restos pesqueros en Ayamonte (Punta del Moral y de La Canela), Isla de Saltés y en la propia Huelva. Además los pueblos que posteriormente se establecieron en el sur de España, continuaron e incluso enriquecieron, la industria de la pesca, que se ha prolongado hasta nuestros días, manteniendo la tradición y la artesanidad de los procesos por su amplia experiencia obtenida a través de los siglos.

Actualmente, los atunes no sólo son capturados en las almadrabas, sino también por otros procedimientos de pesca en buques especializados para estas capturas, que van buscando los cardúmenes de atún, en algunos casos auxiliados por otros medios, como helicópteros o por la observación desde el mismo buque, como antes se hacía desde las torres vigías construidas en las costas. Y la industria de la salazón onubense tradicional, se concentra en la zona de Isla Cristina y Ayamonte, que son las que conservan los sistemas tradicionales de elaboración, apoyados en las condiciones climatológicas.

Independientemente de la materia prima, el atún, y de los procesos artesanales de su elaboración, esta industria precisa de unas especiales condiciones climatológicas que permitan que tras el salado del pescado, se produzca el secado en las mejores condiciones, y para ello, los vientos de Poniente, habituales en esta zona en los meses de primavera y verano, son los creadores del microclima necesario para este proceso. Las temperaturas medias entre los meses de marzo a septiembre de los últimos veinte años han oscilado entre 14,3 °C y 20,9 °C y la humedad relativa ha estado entre el 77% y el 82%.

La mojama es la más importante salazón que se extrae del atún y, la industria que la elabora por unos procesos netamente artesanales como los hicieron los fenicios y posteriormente los romanos, ha sido impulsada por sociedades familiares que han constituido pequeñas y medianas empresas, encontrándose el propietario fundador o sus descendientes al frente de ellas, lo que les ha permitido que se hayan mantenido en el tiempo las técnicas de elaboración siguiendo la tradición más antigua, e incorporando solamente los medios que aumenten la seguridad alimentaria y controlen los procesos de forma exhaustiva, en aras de una excepcional calidad.

F.2. Carácter específico del producto.

La «Mojama de Isla Cristina» es una salazón de atún muy apreciada entre los consumidores, de aspecto exterior marrón oscuro, presentando al corte las vetas propias de los lomos de atún, mucho más acentuado en la mojama de clase primera que en la extra de coloración granate con distintas tonalidades, acentuándose el color oscuro en los bordes, de textura compacta y lisa, poco fibrosa, de olor suave y sabor agradable a pescado azul ligeramente salado.

La «Mojama de Isla Cristina» tiene como grado de humedad característico de entre el 40% y el 50% y una concentración en sal de entre el 3% y el 9%.

F.3. Vínculo del producto con la zona geográfica.

La «Mojama de Isla Cristina» es reconocida por el mercado nacional como un producto gourmet, caracterizado por su cuidada elaboración, presentación, alto precio y consumo selectivo. Se puede encontrar

en tiendas especializadas en la gastronomía típica, en distintos puntos de la geografía española, así como en tiendas on-line, y en la restauración de gama alta.

El vínculo con la zona geográfica de la denominación «Mojama de Isla Cristina» se basa en el prestigio y la reputación de este producto debido a la tradición de elaboración de las salazones en esta zona, donde se ha pescado y se sigue pescando el atún, y donde se ha transmitido el buen hacer de padres a hijos por ser una elaboración artesanal basada en la experiencia y en los conocimientos del personal.

Para la elaboración de este producto se requieren unos conocimientos y una experiencia demostrada desde el comienzo del mismo.

En la operación del ronqueo, que es el despiece manual del atún, se precisan unas manos expertas para realizar los cortes en las zonas apropiadas, siguiendo por la fase de salado, cuyo proceso requiere conocer el grado de sazón necesario que se ha de conseguir, pasando por el lavado posterior, que debe efectuarse de forma controlada para que el lomo pierda el sobrante de sal, y finalmente el secado, que debido al microclima de la zona se produce en las mejores condiciones, dando como resultado la sazón de atún con las características físico-químicas y organolépticas propias de la reconocida «Mojama de Isla Cristina».

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en su publicación «Inventario Español de Productos Tradicionales» publicado en 1996, y el trabajo de investigación editado por la Fundación Unicaja, «Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía» Tomo II, publicado en 2006, recogen la mojama como producto tradicional de Andalucía, concentrando su producción sobre todo en Barbate (Cádiz) e Isla Cristina (Huelva).

Desde el año 2001 se celebran en Isla Cristina las Jornadas del atún, en las que se congregan a expertos mundiales en la materia, con objeto de transmitir el conocimiento de una especie que tiene repercusión en el turismo, la economía, las relaciones internacionales y la conservación biológica.

El encuentro está organizado por la Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún *Thunnus Thynnus* y Amantes del Vino, y con objeto de poner en valor la gastronomía tradicional, tienen lugar distintas actividades entre las que se encuentra la Cata de mojamias de atún para profesionales, en las que se otorgan premios a las mejores mojamias de Isla Cristina, la Semana de Alta Gastronomía en la que participan reputados restauradores con sus magníficos platos elaborados con atún, o la Muestra Culinaria del Atún, que cuenta con la mayoría de los bares, tascas, restaurantes y mesones de Isla Cristina, que compiten por dar a degustar las excelentes recetas heredadas de la cultura ancestral de los pescadores y sus mujeres.

Como muestra de la reputación de este producto en el ámbito gastronómico fuera del municipio, en el diario ABC de Sevilla de fecha 1 de abril de 2003, se dio publicidad a las «III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a la Castellana». En dicho artículo se menciona que la jornada fue inaugurada por el restaurante Coral Playa de La Antilla-Lepe (Huelva), y en el menú degustación que el restaurante onubense ofreció se sirvió desde el jamón de la sierra de Aracena, a la mojama de Isla Cristina pasando por las conocidas gambas de Huelva.

En la XIX Jornada Gastronómica de Granada celebrada en el año 2010, entre los platos que pudieron ser degustados se encontraba «Mojama de Isla Cristina en tostas con Salmorejo».

Y en el Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2013, publicado el 7 diciembre de 2012 por José Manuel Rubio, amante de los productos de la alta gastronomía con un selecto muestrario nacional y europeo, se menciona la mojama de Isla Cristina (Huelva).

A su vez, se puede constatar la notoriedad de «Mojama de Isla Cristina» en internet, siendo dignas de mención:

La página web euroresidentes.com en la sección «Alimentos: Productos típicos de Andalucía», en la que se recoge la «Mojama de Isla Cristina» y la Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera, se muestra su reputación «En los salazones destaca la mojama de atún (típica de Isla Cristina y Barbate que son los mayores productores andaluces)».

Respecto al uso de este nombre en el lenguaje común se puede constatar con la publicación en el diario ABC de Sevilla de fecha 7 de agosto de 2000 de la expresión «... tiosos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina».

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre.

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 Desarrollo Rural de

la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278, fax: 955 032.112, e-mail: dg-ciape.sssc.capma@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/productos-derivados-pesca.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 mojama, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Isla Cristina», figurará obligatoriamente de forma destacada la mención «Indicación Geográfica Protegida», el nombre «Mojama de Isla Cristina» 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 salazones de mojama amparadas por dicha Indicación.



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