

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 223/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«**MOJAMA DE BARBATE**»

Nº UE: **ES-PGI-0005-01210 — 10.03.2014**

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Mojama de Barbate»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.7. Pescados, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Mojama de Barbate» 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 o en túneles equipados al efecto.

La «Mojama de Barbate» se clasifica en categoría Extra y Primera.

Categoría Extra: Se clasifica bajo esta categoría 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: Se clasifica bajo esta categoría la mojama procedente de los lomos extraídos de las zonas contiguas a los lomos destinados a la Extra, que se caracteriza por un mayor contenido en grasa.

La «Mojama de Barbate» 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 y sabor a pescado azul.

La concentración en sal está comprendida entre el 3 y el 9 %, y la humedad relativa entre el 35 y el 45 %.

La «Mojama de Barbate» se presenta envasada al vacío, en bolsa de plástico transparente debidamente identificada, cortadas en trozos o en lonchas de diferentes pesos en aceite de oliva o girasol. También se puede presentar en botes de cristal, cortada en lonchas en aceite de oliva o girasol.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La «Mojama de Barbate» está elaborada a partir de 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, con un peso vivo superior a 200 kg. No existe limitación a la zona de procedencia de las materias primas de la «Mojama de Barbate», pero solo se utilizan para su elaboración atunes salvajes.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona geográfica definida se llevarán a cabo las siguientes operaciones: lavado del atún, despiezado (llamado tradicionalmente ronqueo), lavado de las distintas piezas obtenidas, salado, lavado secuenciado para alcanzar el nivel de salazón deseado, prensado, curado de los lomos de atún mediante el secado, repelado y selección final para envasado.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

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

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas propias de cada industria que comercialice «Mojama de Barbate», amparada por la Indicación Geográfica Protegida, figurará obligatoriamente de forma destacada la mención «Mojama de Barbate» y el logotipo I.G.P. 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.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de elaboración son los términos municipales de Barbate y Vejer de la Frontera, ambos de la provincia de Cádiz.

5. Vínculo con la zona geográfica

La «Mojama de Barbate» es reconocida por el mercado nacional como un producto gourmet, caracterizado por su cuidada elaboración, alto precio y consumo selectivo. Se puede encontrar en tiendas especializadas en gastronomía típica en distintos puntos de la geografía española y en establecimientos de restauración.

El vínculo con la zona geográfica de la «Mojama de Barbate» se basa en el prestigio y la reputación de este producto debido a la tradición salazonera de la zona, donde se ha pescado y se sigue pescando el atún, y donde se ha transmitido el buen hacer en la elaboración artesanal, basada en la experiencia y los conocimientos transmitidos de generación en generación.

Toda la costa del Golfo de Cádiz tiene una gran tradición pesquera y de elaboración de la salazón del atún, que procede de la época fenicios y tartésica, pueblos que enseñaron las técnicas de la pesca a los primitivos habitantes de la zona, existiendo referencias, ya en esa época, de la utilización de laberintos de redes utilizados para la captura de los atunes.

Posteriormente, los árabes mejoran los diseños de las 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.

Diversos autores clásicos han legado abundantes testimonios durante casi diez siglos sobre las almadrabas del Estrecho, la abundancia y el gran tamaño de los atunes en la zona, describiendo con gran detalle su captura en los citados laberintos, su comercio en todo el Mediterráneo, poniendo de relieve su alto valor nutritivo y sus cualidades gastronómicas.

Ya en la Bética romana prosperaron las industrias salazoneras y de transformación del atún. Los pueblos que posteriormente se establecieron en el sur de España continuaron y enriquecieron la industria de la pesca que se ha prolongado hasta nuestros días, manteniendo la tradición y artesanía en los procesos.

En la zona geográfica en la que se elabora la «Mojama de Barbate» se siguen manteniendo las industrias transformadoras tradicionales y se organizan actividades para profesionales de la hostelería y la industria, para aficionados o para el público en general, como la Semana Gastronómica del Atún organizada por el Ayuntamiento de Barbate, en la que empresarios relacionados con la gastronomía realizan demostraciones culinarias (*showcooking*s), pudiendo ser degustados los platos de cocina tradicionales basados en el atún rojo, que son parte fundamental de la gastronomía de esta zona de la costa gaditana. Durante la celebración del evento, también se realizan otras actividades tales como concursos de cocina o el concurso a la mejor tapa, donde se busca la mejor tapa usando como base el atún rojo.

La mojama es la más importante salazón que se extrae del atún y la industria que la elabora por unos procesos netamente artesanales 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 le 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 un incremento de la calidad.

Para la elaboración de este producto se requieren conocimientos y experiencia desde el comienzo y durante todo el proceso: el corte y despiece del pescado, la extracción de los lomos a partir de los cuales se elabora la «Mojama de Barbate», la ejecución de los cortes en las zonas apropiadas, la fase de salado, cuyo proceso requiere conocer el grado de salazón necesario que se ha de conseguir, el lavado posterior, que debe efectuarse de forma controlada para que el lomo pierda el sobrante y solo el sobrante de sal, y finalmente el secado, que debido al microclima de la zona se produce en las mejores condiciones, ya sea de forma natural o por reproducción en los túneles de tratado.

Como muestra de la reputación de este producto en el ámbito gastronómico existen numerosas referencias a publicaciones en las que destaca la publicación «Inventario Español de Productos Tradicionales» del año 1996, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, organismo de la administración pública estatal, 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, en las que se recogen la mojama como producto tradicional de Andalucía, concentrando su producción sobre todo en Barbate (Cádiz) e Isla Cristina (Huelva).

El diario de tirada nacional *El País* de fecha 30 de agosto de 2009 publicó un reportaje de gastronomía «Sal para la vida» en el que se recogía:

«Actualmente, los países desarrollados siguen utilizando la salazón en el pescado, porque confiere al pescado unos aromas finales exquisitos. España tiene productos de renombre mundial, como las anchoas de Santoña y la mojama de atún de Barbate».

En la publicación *La Mar de Cádiz*, guía de la provincia, en la sección Gastronomía se recoge: «La gastronomía de la costa de la provincia de Cádiz es tan variada y rica como su tierra, desde los vinos de Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María, hasta la «Mojama de Barbate», pasando por los fritos gaditanos, hacen de ella una de las cocinas más apreciadas de España».

Una clara demostración de la reputación de la «Mojama de Barbate» es el elevado número de referencias en internet siendo dignas de mención:

La página web de la *Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera*, muestra su reputación: «En los salazones destaca la mojama de atún (típica de Isla Cristina y Barbate, que son los mayores productores andaluces)».

El restaurante Buenrago, con diversos establecimientos en Sevilla, en su carta de tapas recoge la «Mojama de Barbate».

En la inauguración de la feria internacional de turismo FITUR organizada en Madrid se incluyó la degustación la «Mojama de Barbate».

En diversas publicaciones de la provincia de Cádiz se hace mención a la degustación de «Mojama de Barbate» realizada durante la semana del atún.

La Guía de turismo de *Los Caños de Meca* hace una especial mención a la «Mojama de Barbate» como producto típico de la zona.

Igualmente el restaurante Alcaravea cuenta en su carta con la Mojama de atún extra de Barbate.

En el periódico digital *Andalucía* aparece un artículo en el que se constata la reputación de la «Mojama de Barbate»: «La tradición de Barbate (Cádiz) ofrece una gastronomía muy rica que debe su diversidad a los productos del mar, entre los que se encuentra la «Mojama de Barbate», haciendo una detallada descripción de ella.

Igualmente en la *Guía de la provincia de Cádiz* aparece la «Mojama de Barbate» como un plato típico y de gran valor nutricional al que se califica como «suculento».

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».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo del presente Reglamento ⁽²⁾.)

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_barbate.pdf

o bien accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>); siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Productos derivados de la pesca», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

⁽²⁾ Véase la nota 1 a pie de página.