

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. "MOJAMA DE BARBATE"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Mojama de Barbate

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 la "Extra", que se caracteriza por un mayor contenido en grasa.

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 estará entre el 3% y el 9% y la humedad relativa deberá estar entre 35 % y el 45 %.

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, cortado en lonchas y en aceite de oliva o girasol.

B.1. CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA

La «Mojama de Barbate» estará 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, de un peso vivo superior a 200 Kg. No existe limitación a la zona de procedencia de las materias primas pero siempre procederán de atunes silvestres.

B.2. CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

Los productos terminados deben cumplir las siguientes condiciones analíticas:

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

METALES	CONTENIDOS MAXIMOS
Cadmio	< 0,10 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 Barbate y Vejer ambos de la provincia de Cádiz.

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

Los elementos fundamentales que avalan el origen de la «Mojama de Barbate», encuentran su apoyo en como se realizan sus procesos y como se controlan, siendo los siguientes:

1. Las especies empleadas en la elaboración de la mojama protegida por las Indicaciones Geográficas Protegidas «Mojama de Barbate», serán exclusivamente las especies, ***Thunnus albacares*** y ***Thunnus thynnus***.
2. El proceso de producción de la «Mojama de Barbate» será el tradicional basado en la elaboración artesanal y se realizará exclusivamente en las industrias inscritas en el 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 de Barbate», 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 podrá aplicar la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate» 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 mojamamas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate», 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.

Los atunes podrán ser recepcionados frescos o congelados. En el proceso productivo de elaboración de la «Mojama de Barbate», no se permitirá 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. Las tiras de atún quedan 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 de 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 las 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 mencionadas, y en un momento determinado, indicado por el personal que controla el proceso, se pasará al secado en túnel, donde se completa el proceso. 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 el secado 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, 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 Barbate».

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

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

j) ENVASADO E IDENTIFICACIÓN: El producto se presenta envasado al vacío en bolsa de plástico transparente, debidamente identificadas, 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

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 almadrába, 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 sus 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 o “showcookings”, 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 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 Buentrago, con diversos establecimientos en Sevilla, en su carta La tapas del Buentrago recoge la «Mojama de Barbate».

En la feria internacional de turismo FITUR organizada en Madrid, en el acto de presentación se incluyó la «Mojama de Barbate» para ser degustada.

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”.

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) nº 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.: 955032278 – Fax: 955032112 – email.: dqciape.capder@juntadeandalucia.es

H) ETIQUETADO

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 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.



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.

Pliego de condiciones adecuado a las observaciones
de la Comisión Europea de fecha 19/03/2015