

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 57/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«MOJAMA DE BARBATE»

n.º UE: PGI-ES-01210-AM01 – 3 de octubre de 2018

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Mojama de Barbate y Mojama de Isla Cristina,

Glorieta del Agua nº 4, planta 2, módulo 9
41940 Tomares
Sevilla
SPAIN
Tel. +34 954151823

Correo electrónico: consejoregulador@consejoregulordelamojama.com

El interés legítimo de la agrupación solicitante se basa en que se trata de la entidad encargada de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate» y, en su día, fue la solicitante del registro de la misma.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

Nombre del producto

Designación del producto

Zona geográfica

Prueba de origen

Método de obtención

Vínculo

Etiquetado

Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

De forma general, la mayoría de las modificaciones solicitadas obedecen a tres causas:

- Requisitos que, en el periodo en que lleva verificándose el pliego de condiciones, desde el registro de la IGP, se han comprobado de imposible o muy difícil cumplimiento, habida cuenta del carácter artesanal del producto. Se incluye aquí la corrección de algunas erratas detectadas. Las modificaciones en ningún caso disminuyen la calidad y la tipicidad del producto.
- Eliminación de algunas descripciones que no aportan nada al pliego, pero que sí lo complican y entorpecen la labor de control.
- Ampliación de algunos apartados que se consideran esenciales, por ejemplo, el «ronqueo», con el fin de facilitar su control.

Apartado B. Descripción del producto

- 5.1. En el primer párrafo del apartado B del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único se sustituye la palabra «sazonado» por «salado».

Se trata de una errata que se corrige, ya que la denominación correcta del producto de acuerdo a la normativa española es «salado y seco». El término «sazonado» se utiliza para alimentos que están en sazón, es decir, en su punto o madurez.

- 5.2. En el apartado B, tercer párrafo, del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único, correspondientes a la definición de la categoría Extra, se elimina la expresión «que es menos grasa» al final del párrafo.

— En el apartado B, cuarto párrafo, del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único, correspondientes a la definición de la categoría Primera, se elimina la expresión «que se caracteriza por su mayor contenido en grasa» al final del párrafo.

Ambas expresiones se eliminan por ser descriptivas y no aportar nada a la caracterización del producto.

- 5.3. En el apartado B, sexto párrafo, del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único, se sustituye el parámetro «humedad relativa» por el de «actividad de agua». Se trata de una errata, ya que la humedad relativa es un parámetro ambiental, mientras la actividad de agua mide la humedad del alimento. Se determina que la actividad de agua (A_w) será menor de 0,9.

- 5.4. En el primer párrafo del subapartado B1 del pliego de condiciones y en el punto 3.3 del documento único, se modifica el peso del atún rojo pasando de 200 kg a 150 kg. Se justifica por el menor tamaño actual de las capturas, naturalmente dentro de la talla mínima autorizada, sin compromiso de la calidad del producto terminado.

- 5.5. En el subapartado B2 del pliego de condiciones, se eliminan del cuadro los gérmenes aerobios, ya que no son microorganismos patógenos, se encuentran regulados en la normativa horizontal y no aportan valor a la calidad del producto.

- 5.6. Se traslada el cuadro relativo a los metales pesados del subapartado B2 al B1, ya que en este apartado, el de las materias primas, es donde procede su comprobación.

La justificación se basa en la necesidad de conocer la concentración de metales pesados antes de la entrada de las piezas frescas en el proceso productivo, de manera que nunca se elaboren productos acabados procedentes de materias primas con alto contenido en estos metales.

Apartado D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

- 5.7. En el punto 3 del apartado D del pliego de condiciones, se elimina el requisito de que el libro de elaboración sea «de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador», ya que se trata de un instrumento del autocontrol del operador al que el Consejo Regulador debe ser ajeno.

— En el mismo apartado D, se elimina el último párrafo completo, en particular: «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», ya que no se considera necesario el uso de etiquetas numeradas para el control del producto, al garantizarse este mediante la numeración identificativa de los productos y los lotes. La eliminación de este requisito facilita la comercialización del producto.

Apartado E. Descripción del método de obtención del producto

- 5.8. Se desarrolla de forma general el subapartado c) «Ronqueo del atún», del apartado E del pliego de condiciones, detallando más el proceso, que se considera uno de los más importantes en la obtención de mojamás de calidad.

— En el segundo párrafo se sustituye la redacción:

«se separa el tronco del atún extrayendo la espina central o espinazo»

y se sustituye por el texto siguiente:

«se procede a dar un corte longitudinal por la línea que marca la aleta pélvica y las pínulas anales; seguidamente, damos un corte longitudinal por la línea que marca la aleta dorsal y las pínulas dorsales; es en este paso cuando se produce el sonido que da nombre a este proceso, el ronqueo, por el ruido que produce el cuchillo a su roce con la espina dorsal, que simula al del ronquido. Una vez realizados los cortes anteriormente descritos, se procede a dar dos cortes longitudinales, uno a cada lado del pescado, a la altura de la inserción de la aleta pélvica, para separar los dos cuartos superiores “negros o descargados”, de los dos cuartos inferiores “blancos o descargados”».

— En el tercer párrafo del mismo apartado, se elimina:

«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».

y se sustituye por el texto siguiente:

«Se procede a la retirada de la piel y a la extracción de los lomos, dejándolos limpios de restos de espinas y sangacho (denominación tradicional de la franja de carne más oscura situada longitudinalmente en el cuerpo del atún, producida por la sangre coagulada). Los lomos obtenidos, cuatro extras y cuatro primeras, una vez limpios, se lavan y cortan en tiras que darán lugar a las futuras mojamás. La longitud de las tiras dependerá del largo que tenía el lomo del atún.

— En este mismo tercer párrafo, se elimina el requisito de que los lomos se corten sin «sobrepasar los 5 cm» de grosor. El corte se hace manualmente, por lo que, aunque el operario corte con gran pericia, se obtiene la pieza con sus correspondientes irregularidades, que, de superar en algún punto los 5 cm, impiden la certificación de un proceso por otra parte perfectamente correcto. Además, se eliminan las referencias al nivel de grasa de este apartado para clasificar los lomos obtenidos por el motivo alegado en el apartado 5.2.

- 5.9. En el subapartado d) «Salazón», del apartado E del pliego de condiciones, se elimina el rango establecido para el espesor del lecho de sal de 2 a 4 cm, ya que después de un año de verificaciones, se ha podido comprobar la dificultad de que sean esos centímetros exactos por las irregularidades de la sal, cuando lo importante es que los lomos estén totalmente cubiertos y nunca en contacto entre ellos.

— En el mismo subapartado d) y por la misma razón se elimina el texto:

«Las tiras de atún quedan totalmente cubiertas para conseguir una distribución homogénea de la sal»

y se sustituye por el texto siguiente:

«procurando que en ningún caso haya contacto de lomo de atún con lomo de atún. Se realizará una distribución homogénea de la sal comprobando que las tiras de lomo de atún queden totalmente cubiertas».

— En el mismo subapartado d), se sustituye la mención «atún» por «lomo de atún» para una mejor descripción de la materia. Esta sustitución se extiende a los subapartados e) y g) del apartado E del pliego de condiciones, unificando el nombre de la materia prima a «lomo de atún».

— En el mismo subapartado d) se modifica el tiempo de salado pasando de «entre 18 y 36 horas» a «entre 18 y 50 horas» ya que en las verificaciones realizadas se ha comprobado que los lomos más gruesos necesitan más tiempo de permanencia en sal.

- 5.10. En el apartado E del pliego de condiciones, se suprime el párrafo segundo del subapartado e) «Lavado de los lomos»:

«se introducen las tiras en pilas con agua fría y se dejan en reposo de»

y se sustituye por el texto siguiente:

«las tiras de lomo de atún se introducen en un baño con agua fría, aplicándoseles un primer lavado para la retirada de la sal que lleve adherida, introduciéndolas, posteriormente en unos baños con agua fría y dejándolas reposar».

El motivo de esta modificación es únicamente mejorar la descripción del proceso para facilitar el control del pliego de condiciones.

— En el mismo párrafo se elimina la redacción:

«durante este proceso el agua se cambia de tres a cuatro veces».

y se sustituye por el texto siguiente:

«el agua se cambia al menos una vez»

El motivo es que tras las verificaciones realizadas se ha comprobado que no son necesarios tantos cambios de agua.

- 5.11. Los subapartados g) y h) del apartado E del pliego de condiciones, se unen en uno solo, g) «Secado», debido a que esta redacción responde más fielmente al proceso. La división presente en el pliego de condiciones es, de hecho, artificial, ya que no se trata de dos operaciones separadas (curación y secado), sino de un solo proceso continuo (secado), que se lleva a cabo en el secadero, en el que entran las tiras de lomo lavadas y, en su caso, prensadas, y salen las tiras de lomo secas, listas para convertirse en el producto final.

Se incorporan varios requisitos que se exponen a continuación y que se consideran necesarios para el mejor control del pliego.

- En el párrafo cuarto de este subapartado g) se incluye «si bien este no podrá durar menos de quince días» para definir el tiempo mínimo de secado de forma natural.
- En el párrafo quinto, cuando el proceso es mixto, se ha corregido un error respecto a la temperatura máxima permitida, de 16 ° a 17 °, y se ha establecido un período mínimo de secado, que no puede ser inferior a 15 días.
- En el párrafo sexto, en el secado en túnel, se ha suprimido el plazo establecido para el secado «de 15 a 21 días», regulándose únicamente que el proceso durará «un mínimo de 12 días». La justificación de la modificación es que tras las verificaciones realizadas se ha comprobado que 12 días de secado es suficiente para obtener una mojama en perfectas condiciones y con la calidad exigida.
- En los párrafos quinto y sexto, se especifica que el parámetro de «humedad» que se controla en las instalaciones es la «humedad relativa».

- 5.12. El subapartado i) pasa a ser h) por reenumeración debido a la unificación de los apartados anteriores.

- Se corrige una errata, sustituyendo el término «lomo» por «mojama», puesto que ya lo es en este momento del proceso.
- Se sustituye la expresión «la grasa oxidada externa sobrante, que haya quedado y que puede dañar y dar mal sabor»

por el texto siguiente:

«las imperfecciones externas que dañan la imagen del producto», debido a que se define con mayor exactitud la operación que se desarrolla.

- Se eliminan las expresiones «de las zonas contiguas a la Extra» y «y por tanto, más alejada del espinazo» por ser redundantes.

- 5.13. El subapartado j) pasa a ser i) por la reenumeración anterior. Se modifica el texto del subapartado, así como el del punto 3.2 del documento único, para mejorar su redacción, para introducir un nuevo tipo de envase, la barqueta de plástico, y para eliminar expresiones descriptivas.

Redacción anterior: «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.»

Nueva redacción: «Envasado e identificación: El producto puede presentarse envasado al vacío en bolsas de plástico transparente en trozos de diferentes pesos o cortado en lonchas. También puede presentarse, cortado en lonchas y en aceite de oliva o girasol, en barquetas de plástico o en botes de cristal.

El producto debe envasarse en la propia industria para mantener las características físico-químicas alcanzadas al finalizar el proceso, en especial la concentración en sal y la actividad de agua.»

— Se modifican las referencias a la presentación del producto final en el apartado B) «Descripción del producto», en concordancia con esta redacción.

Apartado H. Etiquetado

5.14. En el apartado H. «Etiquetado», del pliego de condiciones, se elimina el requisito relativo a las etiquetas numeradas, de acuerdo a lo dicho antes (véase la modificación 5.7).

En este mismo apartado H, y en el punto 3.6 del documento único, se elimina la obligación de uso en las etiquetas del anagrama del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, erróneamente llamado «anagrama de la Indicación Geográfica Protegida». Evidentemente, se mantiene la obligación de uso del logotipo IGP de la Unión Europea. Para ello, en el apartado H, y en el punto 3.6 del documento único, se elimina el texto «Igualmente deberá aparecer el anagrama de la Indicación Geográfica Protegida que se indica a continuación y que es de uso obligatorio:», así como el gráfico del anagrama en cuestión.

DOCUMENTO ÚNICO

«MOJAMA DE BARBATE»

n.º UE: PGI-ES-01210-AM01 – 3 de octubre de 2018

DOP () IGP (X)

1. Nombre [de DOP o IGP]

«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. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada 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 salado 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.

Categoría Primera: se clasifica bajo esta categoría la mojama procedente de los lomos extraídos de las zonas contiguas a los lomos destinados a la categoría Extra.

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 actividad de agua es inferior a 0,90.

La «Mojama de Barbate» puede presentarse envasada al vacío en bolsas de plástico transparente en trozos de diferentes pesos o cortada en lonchas. También puede presentarse, cortada en lonchas y en aceite de oliva o girasol, en barquetas de plástico o en botes de cristal.

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

La «Mojama de Barbate» está elaborada a partir de lomos de atún de las siguientes 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 150 kg. No existe limitación a la zona de procedencia de las materias primas, 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.

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 actividad de agua.

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 IGP, figurará obligatoriamente de forma destacada la mención «Mojama de Barbate» y el logotipo IGP de la Unión Europea.

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 durante siglos y se sigue pescando el atún, y donde se ha transmitido el buen hacer en la elaboración artesanal, basada en la experiencia y en 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 fenicia y tartésica, pueblos que enseñaron las técnicas 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 al 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 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 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 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 recoge 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 de tapas 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».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace: https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Barbate_modificado.pdf

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

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>); siguiendo la siguiente ruta de acceso:

«Sectores de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Productos derivados de la pesca». El pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.
