

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 323/09)

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 ISLA CRISTINA»

Nº CE: ES-PGI-0005-01211 – 10.3.2014

IGP (X) DOP ()

1. Nombre

«Mojama de Isla Cristina».

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 Isla Cristina» 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 Isla Cristina» 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 y sabor a pescado azul.

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

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.

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

Las «Mojamas de Isla Cristina» 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, 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 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 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.

El envasado 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 Isla Cristina», amparada por la Indicación Geográfica Protegida, figurará obligatoriamente de forma destacada la mención «Mojama de Isla Cristina» 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 Isla Cristina, Lepe, Cartaya y Ayamonte de la provincia de Huelva.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La «Mojama de Isla Cristina» 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.

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 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 fenicia 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 para la captura de los atunes.

De forma natural, 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 y Cartaya y, en general, 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.

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 de tratamiento y salazón de los lomos de atún.

La industria de la salazón onubense tradicional se concentra en la zona de Isla Cristina, Lepe y Ayamonte, que son las que conservan los sistemas tradicionales de elaboración, apoyados en las condiciones climatológicas.

La «Mojama de Isla Cristina» es la más importante salazón que se extrae del atún y la industria que la elabora 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 Isla Cristina», 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.

Desde el año 2001 se celebran en Isla Cristina las Jornadas del Atún, en las que se reúnen expertos mundiales en la materia, con objeto de compartir conocimientos sobre esta especie que tiene repercusión en el turismo, la economía 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 encuentran la Cata de mojamas de atún para profesionales, en las que se otorgan premios a las mejores «Mojamas de Isla Cristina», la Semana de Alta Gastronomía, en la que participan reputados restauradores con 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.

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, catalogan como un producto tradicional la «Mojama de Isla Cristina».

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».

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».

El Restaurante Acánthum en su carta presenta la «Mojama de Isla Cristina» como uno de sus entremeses favoritos.

Igualmente el Restaurante Casa Machaquito presenta en su carta la «Mojama de Isla Cristina» como un producto de la gastronomía de la zona.

El Restaurante del Hotel Eurostar Tartessos, llamado La Mirta, ofrece en internet una extensa carta en la que destaca, la «Mojama de Isla Cristina», entre otros dos productos de reconocido prestigio de la provincia onubense, la gamba y el jamón.

En el vademécum de alimentos «Gruta», igualmente se recoge «Mojama de Isla Cristina» para nombrar esta variedad de mojama que describe ampliamente, dando incluso pautas de elaboración y características físicas.

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)

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_islacristina.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.
