

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

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

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.º1151/2012

«MOJAMA DE ISLA CRISTINA»

No UE: [reservado para la UE]

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
Teléfono 954151823
consejoregulador@consejoreguladordelamojama.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 Isla Cristina» 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
X Descripción del producto
Zona geográfica
X Prueba del origen
X Método de obtención
Vínculo
X Etiquetado
Otros [especificuense]

4. Tipo de modificación

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

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 I.G.P., 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.
- Mayor desarrollo 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 se cambia la palabra «sazonado» por «salado».

Se trata de una errata que se corrige, ya que la definición correcta del producto de acuerdo a la normativa española es salado y seco, utilizándose el término sazonado para aquellos alimentos que se encuentran en sazón, es decir, en su punto o madurez.

5.2. En el párrafo segundo del apartado B se elimina la expresión «que es menos grasa» por ser una descripción. Por idénticas razones se elimina la expresión «que se caracteriza por un mayor contenido en grasa» del tercer párrafo.

5.3. En el quinto párrafo del apartado B se incluye la expresión «producto terminado» para definir cuándo deben controlarse los parámetros descritos.

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 (Aw) será menor de 0,90.

5.4. En el primer párrafo del subapartado B1, 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 se elimina de la tabla de parámetros el relativo a los aerobios mesófilos, 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 cambia, del subapartado B2 al B1, la tabla relativa a los metales pesados, 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 terminados 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 apartado D, cuarto párrafo, 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 séptimo párrafo completo, «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 éste 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. De forma general se desarrolla el apartado E, subapartado c) Ronqueo del atún, 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»

por el siguiente texto:

«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, por el ruido que produce el cuchillo a su roce con la espina dorsal 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 descargamentos", de los dos cuartos inferiores "blancos o descargados"».

En el tercer párrafo del mismo apartado, se sustituye

«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»

por el siguiente texto:

«se procede a la retirada de la piel y a la extracción de los lomos, dejándolos limpios de restos de espinas y sangacho, donde incorporamos la definición de sangacho para un mejor conocimiento de la parte del pescado de la que estamos hablando. Los lomos obtenidos, cuatro extras y cuatro primeras, una vez limpios, son lavados y cortados en tiras que darán lugar a las futuras mojamás. La longitud de las tiras dependerá del largo del 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 apartado E, subapartado d) Salazón, párrafo primero, 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 párrafo y por la misma razón se sustituye el texto
«Las tiras de atún quedan totalmente cubiertas para conseguir una distribución homogénea de la sal»

por el siguiente texto:

«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».

Además, se sustituye la mención «atún» por «lomo de atún» para una mejor descripción de la materia. Esta sustitución se extiende a otros apartados, unificando el nombre de la materia prima a «lomo de atún».

En el párrafo segundo 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 apartado E, subapartado e) Lavado de los lomos, párrafo segundo, se sustituye
«se introducen las tiras en pilas con agua fría y se dejan en reposo de»
por el siguiente texto:

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

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

En el mismo párrafo se sustituye

«durante este proceso de tres a cuatro veces»

por el siguiente texto:

«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. En apartado E, subapartado f) Prensado, aunque ya se expresa que «se podrá realizar», se incorpora la frase «esta operación es opcional», para una mejor comprensión y facilidad del control.

- 5.12. Los subapartados g) y h) del apartado E se unen en uno solo, g) Secado, debido a que esta estructura responde más fielmente al proceso. 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, relativo al proceso mixto, se corrige una errata detectada, relativa a la temperatura máxima permitida, que pasa de 16° a 17° y se establece una duración mínima de secado «que nunca podrá ser inferior a 15 días».

En el párrafo sexto, relativo al secado en túnel, se elimina el rango de tiempo «entre 15 y 21 días» establecido para el secado, 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».

- 5.13. 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:

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

Se elimina la expresión «y por tanto, más alejada del espinazo» por ser redundante.

- 5.14. El subapartado j) pasa a ser i) por la reenumeración anterior. Se modifica el texto del subapartado 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 envasado debe efectuarse en la propia industria para mantener las características físico-químicas alcanzadas al finalizar el proceso.»

Se modifica lo relativo a la presentación del producto terminado en el apartado B) Descripción del producto, en concordancia con esta redacción.

Apartado H. Etiquetado.

- 5.15. En el apartado H. Etiquetado, se elimina lo relativo a las etiquetas numeradas, de acuerdo a lo dicho antes. Además, se elimina la obligación de uso en las etiquetas del anagrama de la Indicación Geográfica Protegida.

DOCUMENTO ÚNICO

«MOJAMA DE ISLA CRISTINA »

No UE:

DOP () IGP (X)

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 bate» 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 Isla Cristina » 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 Extra.

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 está comprendida entre el 3 y el 9 %, y la actividad de agua es inferior a 0,90, en el producto terminado.

La «Mojama de Isla Cristina » se presenta 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.

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 Isla Cristina » 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 150 kg. No existe limitación a la zona de procedencia de las materias primas de la «Mojama de Isla Cristina », 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 Isla Cristina » debe efectuarse en la propia industria para mantener las características físico-químicas y organolépticas alcanzadas al finalizar el proceso.

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.

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 despique 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 mojamadas 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, bajo el nombre de la denominación de calidad:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-derivados-pesca.html>

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»/«Denominaciones de Calidad»/«Productos derivados de la pesca», y el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.