# Aviso

## 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

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de tres meses a partir de la presente publicación.

# DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

**MOJAMA DE ISLA CRISTINA**

Nº CE:

**IGP (x)  DOP ( )**

**1. DENOMINACIÓN**

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, crustáceos frescos y productos derivados de ellos.

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

La mojama 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.

La mojama 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 suave y sabor agradable a pescado azul ligeramente salado.

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

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

Las mojamas 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.

### 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede.

### 3.5. 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, 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.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

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.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas propias de cada industria que comercialice mojama, amparada por la Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Isla Cristina”, figurará obligatoriamente de forma destacada la mención “Indicación Geográfica Protegida”, el nombre “Mojama de Isla Cristina” 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 sobre todas las salazones de mojama amparadas por dicha Indicación.

## 4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración son los términos municipales de Isla Cristina y Ayamonte de la provincia de Huelva.

## 5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Toda la costa del Golfo de Cádiz tiene una gran tradición pesquera, y por tanto, de la elaboración de la salazón del pescado, que le viene desde el tiempo de los Fenicios y los Tartesos, que enseñaron las técnicas de la pesca a los habitantes de la zona, habiendo referencia ya en esa época de la utilización de laberintos de redes utilizados para la captura de los atunes.

Posteriormente los árabes, mejoran los diseños del laberinto de 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.

Naturalmente, 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 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.

En la provincia de Huelva existen numerosos enclaves de restos pesqueros en Ayamonte, (Punta del Moral y de La Canela), Isla de Saltés y en la propia Huelva. Además los pueblos que posteriormente se establecieron en el sur de España, continuaron e incluso enriquecieron, la industria de la pesca, que se ha prolongado hasta nuestros días, manteniendo la tradición y la artesanalidad de los procesos por su amplia experiencia obtenida a través de los siglos.

Actualmente, los atunes no sólo son capturados en las almadrabas, sino también por otros procedimientos de pesca en buques especializados para estas capturas, que van buscando los cardúmenes de atún, en algunos casos auxiliados por otros medios, como helicópteros o por la observación desde el mismo buque, como antes se hacía desde las torres vigías construidas en las costas. Y la industria de la salazón onubense tradicional, se concentra en la zona de Isla Cristina y Ayamonte, que son las que conservan los sistemas tradicionales de elaboración, apoyados en las condiciones climatológicas.

Independientemente de la materia prima, el atún, y de los procesos artesanales de su elaboración, esta industria precisa de unas especiales condiciones climatológicas que permitan que tras el salado del pescado, se produzca el secado en las mejores condiciones, y para ello, los vientos de Poniente, habituales en esta zona en los meses de primavera y verano, son los creadores del microclima necesario para este proceso. Las temperaturas medias entre los meses de marzo a septiembre de los últimos veinte años han oscilado entre 14,3 ºC y 20,9 ºC y la humedad relativa ha estado entre el 77 % y el 82 %.

La mojama es la más importante salazón que se extrae del atún y, la industria que la elabora por unos procesos netamente artesanales como los hicieron los fenicios y posteriormente los romanos, 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 mas antigua, e incorporando solamente los medios que aumenten la seguridad alimentaria y controlen los procesos de forma exhaustiva, en aras de una excepcional calidad.

### 5.2. Carácter específico del producto

La “Mojama de Isla Cristina” es una salazón de atún muy apreciada entre los consumidores, de 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, de coloración de granate con distintas tonalidades, acentuándose el color oscuro en los bordes, de textura compacta y lisa, poco fibrosa, de olor suave y sabor agradable a pescado azul ligeramente salado.

La “Mojama de Isla Cristina” tiene como grado de humedad característico de entre el 40 % y el 50 % y una concentración en sal de entre el 3 % y el 9 %.

**5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

La "Mojama de Isla Cristina" es reconocida por el mercado nacional como un producto gourmet, caracterizado por su cuidada elaboración, presentación, alto precio y consumo selectivo. Se puede encontrar en tiendas especializadas en la gastronomía típica, en distintos puntos de la geografía española, así como en tiendas on-line, y en la restauración de gama alta.

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 de elaboración de las salazones en esta zona, donde se ha pescado y se sigue pescando el atún, y donde se ha trasmitido el buen hacer de padres a hijos por ser una elaboración artesanal basada en la experiencia y en los conocimientos del personal.

Para la elaboración de este producto se requieren unos conocimientos y una experiencia demostrada desde el comienzo del mismo.

En la operación del ronqueo, que es el despiece manual del atún, se precisan unas manos expertas para realizar los cortes en las zonas apropiadas, siguiendo por la fase de salado, cuyo proceso requiere conocer el grado de salazón necesario que se ha de conseguir, pasando por el lavado posterior, que debe efectuarse de forma controlada para que el lomo pierda el sobrante de sal, y finalmente el secado, que debido al microclima de la zona se produce en las mejores condiciones, dando como resultado la salazón de atún con las características físico-químicas y organolépticas propias de la reconocida "Mojama de Isla Cristina".

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, recogen la mojama como producto tradicional de Andalucía, concentrando su producción sobre todo en Barbate (Cádiz) e Isla Cristina (Huelva).

Desde el año 2001 se celebran en Isla Cristina las Jornadas del atún, en las que se congregan a expertos mundiales en la materia, con objeto de transmitir el conocimiento de una especie que tiene repercusión en el turismo, la economía, las relaciones internacionales 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 encuentra 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 sus magníficos 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.

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*".

Y 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* (Huelva).

A su vez, se puede constatar la notoriedad de "Mojama de Isla Cristina" en internet, siendo dignas de mención:

La página web euroresidentes.com en la sección "Alimentos: Productos típicos de Andalucía", en la que se recoge la "*Mojama de Isla Cristina*" y la Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera, se muestra su reputación "*En los salazones destaca la mojama de atún (típica de Isla Cristina y Barbate que son los mayores productores andaluces)*".

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 "...tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina".

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 8, apartado 2, letra d) del Reglamento (CE) nº 1151/2012)

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.