

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

*ORDEN de 14 de enero de 2014, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate».*

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y en base a los siguientes:

#### A N T E C E D E N T E S

Primero. Con fecha 24 de septiembre de 2013, se publica en el Boletín Oficial del Estado, Anuncio de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica por el que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de conformidad con lo previsto en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Segundo. El artículo 49.4 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, permite la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla los requisitos del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado, proporcionando el acceso al mismo por medios electrónicos.

Tercero. Transcurridos dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate», sin haberse presentado oposición a su inscripción y, considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento ((UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, en ejercicio de la previsión contenida en el 49.4 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y una vez realizadas todas las comprobaciones pertinentes por la Dirección General.

#### FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, y en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre.

Tercero. La solicitud de inscripción es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre.

Vistas las disposiciones citadas, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

#### D I S P O N G O

Emitir decisión favorable para que la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate» sea inscrita en el correspondiente Registro Comunitario y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones que deben cumplir las mojamias de la citada Indicación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, esta Orden será comunicada al Ministerio a los efectos de la transmisión de la solicitud de inscripción del pliego de condiciones a la Comisión Europea. Asimismo, y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, se notificará al solicitante de la inscripción.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 14 de enero de 2014

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ  
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «MOJAMA DE BARBATE»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Mojama de Barbate».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

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 35% y el 45%.

B.1. Características de la materia prima.

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, *Thunnus thynnus*, denominado comercialmente atún rojo de un peso vivo superior a 200 kg.

B.2. Condiciones de los productos terminados.

Los productos terminados deben cumplir las siguientes condiciones analíticas:

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

METALES	CONTENIDOS MÁXIMOS
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, Zahara de los Atunes y Vejer de la Frontera, todos ellos de la provincia de Cádiz.

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

Son los elementos fundamentales que avalan el origen de la mojama, la forma como se realizan sus procesos, como se controlan, y que son las 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 será el tradicional basado en la elaboración artesanal y se realizará exclusivamente en las industrias inscritas en los 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, 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 podrán aplicar las Indicaciones Geográficas Protegidas «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 mojamás 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.

La materia prima junto a estos ingredientes, se someten al siguiente proceso:

Los atunes podrán ser recepcionados frescos o congelados. En el proceso productivo de elaboración de la mojama, no incluirá 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. Se comprobará que las tiras de atún queden 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 durante 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 estas 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 una 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 los secados 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», y es por tanto la zona inmediata a la Extra, pero 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

### F.1. Carácter específico con la zona.

Toda la costa Atlántica de Andalucía tiene una gran tradición pesquera. La elaboración de la salazón del pescado procede de los Fenicios y Tartesos, que enseñaron las técnicas a los habitantes de la zona, habiendo referencia ya en esa época a 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 almadraba, 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 y sobre la abundancia y el gran tamaño de los atunes en la zona, describiendo con gran detalle su captura en el laberinto de redes. También sobre su comercio en todo el Mediterráneo, poniendo de relieve sus cualidades gastronómicas y el alto valor nutritivo del producto.

Junto a las pesquerías, la industria transformadora, cuyo despegue se produce ya en época romana. Todo tipo de túnidos y escómbridos eran preparados en las factorías que prosperaron a lo largo del litoral atlántico andaluz, y de las que la ciudad romana de Baelo Claudia, en Bolonia (Tarifa), con sus estanques todavía visibles, es solo un ejemplo. Pero 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 artesanidad de los procesos por su amplia experiencia obtenida a través de los siglos.

Las almadrabas han pasado por numerosas vicisitudes hasta nuestros días: en 1927 se crea el Consorcio Nacional Almadrabetario cuya desaparición se produce en 1972, motivada por causas tanto sociales como de producción, ya que la falta de pescado hizo improductiva la empresa.

La zona de Barbate ha conservado hasta nuestros días los sistemas tradicionales de elaboración apoyados en las condiciones climatológicas de la zona, que han permitido el secado natural del producto y han dado al mismo sus especiales características organolépticas: los vientos de Levante y Poniente en los meses de primavera y verano son los creadores de un microclima que mantiene unas temperaturas medias entre los meses de marzo a septiembre de entre 13,5 °C y 22 °C y una humedad relativa de entre el 75% y el 85%.

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 les 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 una excepcional calidad.

### F.2. Carácter específico del producto.

La «Mojama de Barbate» 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. Al corte presenta coloración 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.

El grado de humedad estará entre el 35% y el 45% y la concentración en sal entre el 3% y el 9%.

### F.3. Vínculo del producto con la zona geográfica.

La «Mojama de Barbate» 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 «Mojama de Barbate» 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 transmitido 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 Barbate».

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).

En Barbate se celebra la Semana Gastronómica del Atún, organizada por el Ayuntamiento, donde empresarios relacionados con la gastronomía realizan demostraciones culinarias o «Show cooking», 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.

En ella se desarrollan actividades, dentro de la programación, dirigidas a profesionales de la hostelería y/o industria, a los aficionados o al público en general.

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.

Como muestra de la reputación de este producto en el ámbito gastronómico el diario 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».

En el libro «La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea» que forma parte de la tesis doctoral de Lorena Gallart Jornet, dirigida por Isabel Escriche Roberto y Pedro Fito Maupoey, de la Universidad Politécnica de Valencia, recoge una fotografía en la que se muestra a «Ramón Ronda Cantó elaborando la mojama en Barbate (Cádiz 1998)».

A su vez, se puede constatar la notoriedad de «Mojama de Barbate» en internet, siendo dignas de mención:

La página web eurosresidentes.com en la sección «Alimentos: Productos típicos de Andalucía», en la que se recoge la «Mojama de Barbate» 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 «... tiosos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina».

Desde el año 2006 se celebra en la Playa del Carmen, Barbate, el Torneo de Balonmano Playa denominado «Recortes de Mojama de Barbate» que forma parte de la Liga Andaluza de Balonmano Playa organizada por la Federación Andaluza de Balonmano.

## 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) núm. 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.: 955 032 278. Fax: 955 032 112 , e-mail.: dg-ciape.sssc.capma@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/productos-derivados-pesca.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

#### H) ETIQUETADO

En las etiquetas propias de cada industria que comercialice mojama, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Mojama de Barbate», figurará obligatoriamente de forma destacada la mención «Indicación Geográfica Protegida», el nombre «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 en todas las salazones de mojama amparadas por dicha Indicación.



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.