

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 223/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«MOJAMA DE BARBATE»

N. UE: ES-PGI-0005-01210 — 10.03.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Mojama de Barbate»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Mojama de Barbate» è ottenuta a partire dalla parte nobile del tonno, denominata «lombata», sia a partire dai due quarti superiori sia dai due quarti inferiori, che sono sottoposto ad un processo di stagionatura mediante il condimento e l'essiccazione all'aperto o in tunnel opportunamente attrezzati.

Essa è classificata in due categorie: «Extra» e «Primer».

Categoria «Extra»: è classificata in questa categoria la *mojama* proveniente dalla parte interna dei filetti, ovvero quella che è a contatto con la spina dorsale del tonno, che è meno grassa.

Categoria «Primer»: è classificata in questa categoria la *mojama* proveniente dai filetti estratti dalle zone contigue ai filetti destinati alla categoria «Extra», caratterizzata da un tenore di grassi maggiore.

La «Mojama de Barbate» ha un aspetto esterno di colore marrone scuro, nettamente più spiccato nella *mojama* della categoria «Primer» rispetto a quella della categoria «Extra»; al taglio, presenta le strisce tipiche dei filetti di tonno in diverse tonalità di granata, più scuro ai margini. La consistenza è compatta e liscia, poco fibrosa, l'odore e il sapore è quello del pesce azzurro.

La concentrazione di sale è compresa fra il 3 % e il 9 % e l'umidità relativa tra il 35 % e il 45 %.

La «Mojama de Barbate» si presenta confezionata sotto vuoto in un sacchetto in plastica trasparente, debitamente identificato, tagliato in pezzi o in fette di peso variabile, immerso in olio d'oliva o di girasole. Essa può presentarsi anche affettata, in barattoli di vetro, sempre in olio d'oliva o di girasole.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La «Mojama de Barbate» è elaborata a partire da filetti di tonno della specie *Thunnus albacares*, che nel commercio porta il nome di albacore, «tonno chiaro» o tonno a pinne gialle, e della specie *Thunnus thynnus*, che nel commercio porta il nome di tonno rosso, il cui peso vivo è superiore a 200 kg. Non vi sono limitazioni per quanto riguarda la zona di provenienza delle materie prime della «Mojama de Barbate» ma quest'ultima è elaborata esclusivamente a partire da tonni selvatici.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni seguenti sono realizzate nella zona geografica delimitata: lavaggio del tonno, taglio (tradizionalmente denominato «ronqueo»), lavaggio dei diversi pezzi ottenuti, salagione, ripetuti lavaggi fino ad ottenere il grado di salatura desiderato, pressatura, stagionatura mediante essiccazione dei filetti, rimozione della pelle e cernita finale prima del confezionamento.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Il confezionamento della «Mojama de Barbate» deve essere effettuato nella stessa impresa per mantenere le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ottenute alla fine del processo, segnatamente la concentrazione di sale e l'umidità relativa.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Sulle etichette di ogni singola impresa che commercializza la «Mojama de Barbate» coperta dall'indicazione geografica protetta deve obbligatoriamente figurare in maniera visibile la dicitura «Mojama de Barbate», nonché il logo IGP dell'Unione europea. Anche il simbolo dell'indicazione geografica protetta, indicato in appresso e il cui utilizzo è obbligatorio, deve figurare sull'etichetta.



4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona di elaborazione è composta dai comuni di Barbate e di Vejer de la Frontera, ambedue siti nella provincia di Cadice.

5. **Legame con la zona geografica**

La «Mojama de Barbate» è riconosciuta sul mercato nazionale come un prodotto raffinato, che si contraddistingue per le cure dedicate alla sua lavorazione, per il prezzo elevato e per il consumo selettivo. È possibile trovarla nei negozi specializzati nella gastronomia tipica, in diverse località del territorio spagnolo, nonché nei ristoranti.

Il legame tra la zona geografica e la denominazione «Mojama de Barbate» si basa sul prestigio e la reputazione del prodotto che derivano dalla tradizione delle salagioni in questa zona nella quale si continua a pescare il tonno ed in cui si è verificato un trasferimento delle competenze nell'elaborazione artigianale del prodotto, fondato sull'esperienza e sulle conoscenze tramesse di generazione in generazione.

La pesca e la salagione del tonno hanno una lunga tradizione lungo tutta la costa del golfo di Cadice. Questa tradizione risale all'epoca dei fenici e dei tartessi, popoli che insegnarono le tecniche della pesca agli abitanti primitivi della zona. Si trovano riferimenti indicanti che i labirinti di reti erano già utilizzati all'epoca per la cattura dei tonni.

Successivamente, gli Arabi perfezionarono la tecnica delle reti ed introdussero un metodo destinato a trasformarsi in una tradizione, ossia la cattura del tonno mediante la rete a circuizione, la cosiddetta almadrába — sorta di tonnara — (termine che deriva dall'arabo andaluso «almadrába», «luogo in cui si colpisce o si lotta»), labirinto di reti collocate in prossimità della costa, nel punto di passaggio obbligatorio dei tonni che migrano fra l'Atlantico e il Mediterraneo per la riproduzione.

Per quasi dieci secoli, vari autori classici ci hanno lasciato numerose testimonianze sulla pesca al tonno dello stretto di Gibilterra nonché sull'abbondanza e sulle grandi dimensioni dei tonni della zona, descrivendone con dovizia di particolari la cattura nei sopra citati labirinti ed il loro commercio in tutto il Mediterraneo, facendone risaltare l'alto valore nutritivo e le qualità gastronomiche.

Le industrie di salagione e di trasformazione del tonno erano già fiorenti nella Betica romana. Le popolazioni che si stabilirono successivamente nel sud della Spagna svilupparono e fecero prosperare l'industria della pesca, che sopravvive ancor oggi, pur mantenendo intatti la tradizione e il carattere artigianale dei processi di lavorazione.

Nella zona geografica in cui viene elaborata la «Mojama de Barbate», le industrie di trasformazione tradizionali sono sempre in attività e vengono organizzate manifestazioni destinate ai professionisti del settore della pesca e di quello alberghiero, degli amatori e del grande pubblico, come la settimana gastronomica del tonno, su iniziativa del comune di Barbate, nel corso della quale i dirigenti d'azienda nel settore gastronomico effettuano dimostrazioni culinarie oppure «showcooking». In tali occasioni è possibile degustare piatti della cucina tradizionale preparati con tonno rosso, che costituiscono parte integrante della tradizione gastronomica della costa di Cadice. In queste occasioni sono proposte anche altre attività: concorsi di cucina o della migliore «tapa», che premiano i migliori antipasti a base di tonno rosso.

La mojama è la salagione più importante realizzata con il tonno. L'industria che l'elabora in base a procedimenti esclusivamente artigianali è stata sviluppata da imprese a conduzione familiare che hanno formato piccole e medie imprese gestite dal proprietario fondatore o dai suoi discendenti; ciò ha permesso, in particolare, il mantenimento delle tecniche di elaborazione conformi alle tradizioni più antiche, che utilizzano soltanto gli strumenti in grado di aumentare e di controllare i processi di lavorazione in maniera esaustiva, allo scopo di migliorare la qualità.

L'elaborazione di questo prodotto richiede conoscenze e grande esperienza dall'inizio alla fine del processo di lavorazione: il taglio e la tranciatura del pesce, l'estrazione dei filetti a partire dai quali è elaborata la «Mojama de Barbate», l'esecuzione dei tagli nei punti appropriati, la fase di salatura, la cui realizzazione richiede la conoscenza del grado di salatura che è necessario ottenere, il successivo lavaggio, che deve essere effettuato in modo controllato affinché il filetto perda l'eccesso (e solo l'eccesso) di sale e, infine, l'essiccazione che, grazie al microclima della zona, si svolge nelle condizioni migliori, in modo naturale o nei tunnel previsti allo scopo.

Numerosi riferimenti a pubblicazioni illustrano la reputazione di questo prodotto nel settore della gastronomia. Citiamo in particolare la pubblicazione dal titolo *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Inventario spagnolo di prodotti tradizionali) del 1996, del ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione, organo governativo dello Stato, nonché il lavoro di ricerca pubblicato dalla Fundación Unicaja, *Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía* (Catalogazione e caratterizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dell'Andalusia), volume II, pubblicato nel 2006, in cui la Mojama è repertoriata in quanto prodotto tradizionale dell'Andalusia, la cui produzione si concentra principalmente a Barbate (Cadice) e nell'Isla Cristina (Huelva).

Il 30 agosto 2009, il quotidiano nazionale *El País* ha pubblicato un servizio gastronomico dal titolo «Sal para la vida» in cui precisava che «attualmente i paesi sviluppati continuano a procedere alla salagione del pesce perché quest'operazione conferisce al prodotto aromi finali davvero squisiti. La reputazione dei prodotti spagnoli quali le acciughe di Santoña e la Mojama di tonno di Barbate ha valicato le frontiere.»

Nella pubblicazione *La mar de Cádiz*, guida della provincia, nella sezione gastronomica, si legge: «La gastronomia costiera della provincia di Cadice è tanto variegata e ricca quanto la sua terra: dai vini di Sanlúcar de Barrameda e di El Puerto de Santa María alla Mojama de Barbate, passando per le frittiture di Cadice; tutti questi prodotti fanno di questa cucina una delle più apprezzate di tutta la Spagna.»

L'elevato numero di riferimenti su Internet dimostra chiaramente la notorietà della «Mojama de Barbate», ad esempio:

la pagina web dedicata alla guida interattiva dei ristoranti della cucina marinara (*Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera*) sottolinea la reputazione del prodotto in questi termini: «tra i prodotti salati, spicca la "mojama di tonno" (tipico di Isla Cristina e di Barbate, che ne sono i più importanti produttori in Andalusia)».

Il ristorante Buenrago, che annovera numerosi locali a Siviglia, propone la «Mojama de Barbate» nel suo menu «Las Tapas del Buenrago».

In occasione della manifestazione di lancio della fiera internazionale del turismo, FITUR, organizzata a Madrid, i partecipanti hanno potuto degustare la «Mojama de Barbate».

Diverse pubblicazioni della provincia di Cadice segnalano la degustazione della «Mojama de Barbate» proposta durante la settimana del tonno.

La guida turistica di *Los Caños de Meca* conferisce particolare attenzione alla «Mojama de Barbate», che definisce prodotto tipico della zona.

Anche il ristorante *Alcaravea* propone nel suo menu la «Mojama de Barbate» categoria «Extra».

Nella versione numerica del periodico *Andalusia* figura un articolo che conferma la reputazione della «Mojama de Barbate»: «a Barbate (Cadice), la gastronomia è tradizionalmente molto ricca e deve la sua diversità ai prodotti del mare, fra cui la "Mojama de Barbate", e fornisce una descrizione particolareggiata di questo prodotto.

Analogamente, nella guida della provincia di Cadice, la «Mojama de Barbate» è citata come un piatto tipico e di grande valore nutrizionale, definito «succulento».

Per quanto riguarda l'utilizzo di questo nome nella lingua di tutti i giorni, nell'edizione del 7 agosto 2000 del giornale ABC di Siviglia si trova l'espressione «... segnatamente la Mojama de Barbate o di Isla Cristina».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento ⁽²⁾)

Il testo integrale del disciplinare della denominazione può essere consultato al seguente indirizzo:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_barbate.pdf

Oppure accedendo direttamente alla *home page* del sito web della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural*

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), cliccando successivamente su: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Productos derivados de la pesca» (un link verso il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità).

⁽²⁾ Cfr. nota n. 1.