

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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 323/09)

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 ISLA CRISTINA»

N. CE ES-PGI-0005-01211 – 10.3.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Mojama de Isla Cristina»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Categoria 1.7 - Pesci, molluschi e crostacei freschi e prodotti derivati.

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

La «Mojama de Isla Cristina» si ottiene dalla parte nobile del tonno, denominata «lombata», a partire sia dai due quarti superiori sia da quelli inferiori, che sono sottoposti a un processo di stagionatura mediante il condimento e l'essiccazione all'aperto o in tunnel opportunamente attrezzati.

La «Mojama de Isla Cristina» è classificata in due categorie: «Extra» e «Primera».

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

Categoria «Primera»: è classificata in questa categoria la mojama proveniente dai filetti estratti dalle zone contigue ai filetti destinati alla categoria «Extra», caratterizzata da un maggior tenore in materia grassa.

La «Mojama de Isla Cristina» ha un aspetto esteriore di colore marrone scuro, con le screziature tipiche dei filetti di tonno evidenti al taglio, nettamente più deciso nella mojama della categoria «Primera» rispetto a quella della categoria «Extra». Al taglio, la mojama appare di color granata, di diverse tonalità, più scuro ai margini; la consistenza è compatta e liscia, poco fibrosa; l'odore e il sapore sono quelli del pesce azzurro.

La concentrazione di sale è compresa fra il 3 % e il 9 % e l'umidità relativa tra il 40 % e il 50 %.

Il prodotto si presenta confezionato sotto vuoto, in un sacchetto in plastica trasparente opportunamente identificato, tagliato a pezzi o a fette di peso variabile, immerso in olio d'oliva o di girasole. Può presentarsi anche in barattoli di vetro, tagliato a fette e immerso 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 Isla Cristina» viene elaborata a partire da filetti di tonno della specie *Thunnus albacares*, la cui denominazione in commercio è albacora, tonno chiaro o tonno pinna gialla, 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 Isla Cristina» purché derivino esclusivamente da tonni selvatici.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono essere realizzate 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, lavaggi ripetuti fino a ottenimento del grado di salatura desiderato, pressatura, stagionatura dei filetti mediante essiccazione, 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 prodotto si presenta confezionato sotto vuoto, in un sacchetto in plastica trasparente opportunamente identificato, tagliato a pezzi o a fette di peso variabile, immerso in olio d'oliva o di girasole. Può presentarsi anche in barattoli di vetro, tagliato a fette e immerso sempre in olio d'oliva o di girasole.

Il confezionamento del prodotto deve essere effettuato nella impresa stessa, al fine di 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

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



4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona di elaborazione è composta dai comuni di Isla Cristina, Lepe, Cartaya e Ayamonte, situati nella provincia di Huelva.

5. Legame con la zona geografica

La «Mojama de Isla Cristina» è riconosciuta sul mercato nazionale come prodotto di elevata qualità, che si contraddistingue per la cura con cui viene effettuata la sua lavorazione, per il prezzo elevato e per il consumo selettivo. È venduta in negozi specializzati in gastronomia tipica, in diverse località del territorio spagnolo.

Il legame tra la zona geografica e la denominazione «Mojama de Isla Cristina» si basa sul prestigio e la reputazione del prodotto. Queste derivano dalla tradizione delle salagioni diffusa in questa zona, nella quale si pescava e si continua a pescare il tonno e si sono trasmesse le competenze dell'elaborazione artigianale del prodotto, fondata sull'esperienza e sulle conoscenze trasmesse di generazione in generazione.

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

Naturalmente, lo sviluppo della pesca come mezzo di sostentamento e la necessità di utilizzare le tecniche di salagione come mezzo per commercializzare il pesce diedero luogo, nelle zone di Isla Cristina, Ayamonte e Cartaya e, più in generale, lungo tutta la costa di Huelva, alla nascita di numerose imprese dedicate alla salagione del pesce, in cui ogni tipo di tonnide o scombride veniva preparato e esportato in tutto il mondo.

Le popolazioni che si stabilirono successivamente nel sud della Spagna proseguirono e fecero prosperare l'industria della pesca, che sopravvive ancor oggi, pur mantenendo intatta tradizione e artigianalità nei processi di lavorazione e salagione dei filetti di tonno.

L'industria tradizionale di salagione della costa di Huelva si concentra nelle zone di Isla Cristina, Lepe e Ayamonte, che sono le zone che conservano i sistemi tradizionali di produzione, i quali sono favoriti dalle condizioni climatiche.

La «Mojama de Isla Cristina» è la salagione più importante realizzata con il tonno. L'industria che la elabora è stata sviluppata da comunità familiari che hanno costituito piccole e medie imprese gestite dal proprietario fondatore o dai suoi discendenti; ciò ha permesso, in particolare, che venissero mantenute le tecniche di elaborazione conformi alla tradizione più antica e che venissero integrati soltanto gli strumenti in grado di aumentare la sicurezza alimentare e di controllare i processi di lavorazione in maniera esaustiva, allo scopo di migliorarne 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 si ricava la «Mojama de Isla Cristina», l'esecuzione dei tagli nei punti appropriati, la fase di salagione, la cui realizzazione richiede la conoscenza del grado di salatura che è necessario ottenere, il lavaggio successivo, 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.

Sin dal 2001 si celebrano a Isla Cristina le Jornadas del Atún (Giornate del Tonno), durante le quali esperti mondiali in materia si riuniscono per condividere le proprie conoscenze su questa specie che ha ripercussioni sul turismo, sull'economia e sulla conservazione biologica. L'incontro è organizzato dalla «Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnus y Amantes del Vino» (Nobilissima Società degli Amici del Tonno Thunnus Thynnus e degli Amanti del Vino) e, al fine di valorizzare la gastronomia tradizionale, hanno luogo diverse attività, tra cui la Degustazione dei filetti di tonno riservata a professionisti, nell'ambito della quale si assegna il premio alle migliori «Mojamas de Isla Cristina», la Settimana dell'Alta Gastronomia, alla quale ristoranti rinomati partecipano con i propri piatti a base di tonno, o la Mostra culinaria del tonno, durante la quale la maggior parte dei bar, ristoranti e locande di Isla Cristina competono facendo degustare le eccellenti ricette ereditate dalla cultura ancestrale dei pescatori e delle loro mogli.

Il ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione, nella propria pubblicazione «Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali» pubblicato nel 1996, nonché l'opera di ricerca pubblicata 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, catalogano la «Mojama de Isla Cristina» come prodotto tradizionale.

A riprova della reputazione di questo prodotto in ambito gastronomico anche lontano da Isla Cristina, il quotidiano ABC di Siviglia il 1° aprile 2003 pubblicizzò le «III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a Castellana» (Terza edizione delle Giornate Gastronomiche Andalusie presso il Ritz di Madrid: da Lepe a Castellana). Nell'articolo si legge che la giornata fu inaugurata dal ristorante Coral Playa di La Antilla-Lepe (Huelva) e il menù di degustazione offerto dal ristorante prevedeva il prosciutto della sierra di Aracena, la «Mojama de Isla Cristina» e i noti gamberetti di Huelva.

Durante la XIX Jornada Gastronómica tenutasi nel 2010, tra i piatti che si potevano degustare c'era la «Mojama de Isla Cristina» servita su crostini con Salmorejo.

Nell'Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana (Annuario della Cucina della Comunità Valenziana) 2013, in cui figura un campionario selezionato di prodotti spagnoli ed europei, pubblicato (il 7 dicembre 2012) da José Manuel Rubio, grande estimatore dei prodotti dell'alta gastronomia, si fa riferimento alla «Mojama de Isla Cristina».

Il ristorante Acánthum nel proprio menù presenta la «Mojama de Isla Cristina» come uno dei suoi antipasti preferiti.

Il ristorante Casa Machaquito, poi, nel proprio menù presenta la «Mojama de Isla Cristina» come un prodotto della gastronomia locale.

Il ristorante La Mirta dell'Hotel Eurostar Tartessos mette a disposizione sul sito web dell'hotel un lungo menù nel quale è degna di nota la «Mojama de Isla Cristina», insieme ad altri due prodotti di riconosciuto prestigio della provincia di Huelva, il gamberetto e il prosciutto.

Anche nel vademecum di alimenti «Gruta» compare il nome «Mojama de Isla Cristina» per fare riferimento a questa varietà di mojama, ampiamente descritta, e ne vengono forniti persino metodi di elaborazione e caratteristiche fisiche.

Per quanto riguarda l'uso di questo nome nel linguaggio comune, lo si può constatare sul quotidiano ABC di Siviglia, nel quale, il 7 agosto 2000, venne pubblicata l'espressione «...duri come la Mojama de Barbate o de Isla Cristina».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma del Regolamento)

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_islacristina.pdf

oppure accedendo direttamente alla home page del sito web della Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), e cliccando successivamente su: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Productos derivados de la pesca», il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità.
