

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 57/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA / CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„MOJAMA DE BARBATE”

Nr UE: PGI-ES-01210-AM01 – 3 października 2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Mojama de Barbate y Mojama de Isla Cristina,

Glorieta del Agua nº 4, planta 2, módulo 9
41 940 Tomares
Seville
SPAIN
Tel. +34 954151823

E-mail: consejoregulador@consejoreguladordelamojama.com

Uzasadniony interes grupy składającej wniosek wynika z faktu, że jest organem odpowiedzialnym za zarządzanie chronionym oznaczeniem geograficznym „Mojama de Barbate” i że to ona pierwotnie złożyła wniosek o rejestrację nazwy.

2. Państwo Członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Ogólnie rzecz biorąc, wprowadzenie zmian wynika z trzech głównych powodów:

- w czasie sprawdzania specyfikacji po zarejestrowaniu ChOG stwierdzono, że niektóre wymogi były niemożliwe lub bardzo trudne do spełnienia ze względu na rzemieślniczy charakter produktu. W niniejszym dokumencie przedstawiono korekty określonych stwierdzonych błędów. Żadna ze zmian nie pomniejsza jakości ani szczególnego charakteru produktu;
- usunięto niektóre opisy, ponieważ nie wносиły nic do specyfikacji, a jedynie ją komplikowały i spowalniały proces sprawdzania;
- aby ułatwić sprawdzanie, rozwinięto niektóre sekcje, które uznano za najważniejsze, np. dodając opis *ronqueo* [tradycyjna metoda krojenia].

Sekcja B. Opis produktu

- 5.1. W sekcji B akapit pierwszy specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu słowo „sazonado” („przyprawiony”) zastąpiono słowem „salado” („solony”).

Był to błąd, który poprawiono. Poprawny opis produktu zgodnie z przepisami prawa hiszpańskiego to „salado y seco” („solony i suszony”). Określenie „sazonado” stosuje się w odniesieniu do artykułów żywnościowych, na które jest sezon, czyli są dojrzałe lub znajdują się w szczytowym momencie dojrzewania.

- 5.2. W sekcji B akapit trzeci specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, gdzie określono *Categoría Extra*, skreślono słowa „i jest mniej tłusta”.

— W sekcji B akapit czwarty specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, gdzie określono *Categoría Primera*, skreślono słowa „która charakteryzuje się większą zawartością tłuszczu”.

Skreślono te sformułowania, ponieważ są opisowe i w żaden sposób nie charakteryzują produktu.

- 5.3. W sekcji B akapit szósty specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu parametr „humedad relativa” (wilgotność względna) zastąpiono parametrem „actividad de agua” (aktywność wody). Chodziło o skorygowanie błędu, ponieważ wilgotność względna jest parametrem środowiskowym, podczas gdy aktywność wody stanowi pomiar wilgotności w artykule spożywczym. Ustalono, że aktywność wody (aw) musi wynosić poniżej 0,9.

- 5.4. W podsekcji B.1 akapit pierwszy specyfikacji oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu wagę tuńczyka błękitno-płetwego zmieniono z 200 kg na 150 kg. Zmiana ta jest uzasadniona mniejszymi rozmiarami obecnie łapanych ryb; jednocześnie jest ona zgodna z minimalnym dozwolonym rozmiarem i nie obniża jakości produktu końcowego.

- 5.5. W podsekcji B.2 specyfikacji skreślono z tabeli mezofile tlenowe, ponieważ nie są one drobnoustrojami chrobotwórczymi. Podlegają one przepisom horyzontalnym oraz nie zwiększają jakości produktu.

- 5.6. Tabelę dotyczącą metali ciężkich przeniesiono z podsekcji B.2 specyfikacji do podsekcji B.1. W ramach podsekcji B.1, która dotyczy surowców, należy sprawdzić zawartość metali ciężkich.

Przedmiotowa zmiana wynika z konieczności zmierzenia stężenia metali ciężkich przed wprowadzeniem świeżych kawałków do procesu produkcji. Zmiana ta ma zapewnić, aby produkty końcowe nigdy nie były produkowane z surowców o wysokiej zawartości metali ciężkich.

Sekcja D. Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

- 5.7. W sekcji D pkt 3 specyfikacji usunięto wymóg stanowiący, że dzienniki produkcji „muszą być zgodne ze wzorem przyjętym przez Radę Regulacyjną”, ponieważ dziennik produkcji jest narzędziem służącym przedsiębiorcom do monitorowania własnej działalności i Rada Regulacyjna nie powinna w to ingerować.

— Również w sekcji D skreślono cały ostatni akapit, tj. „Rada wydaje certyfikowanym zakładom zajmującym się soleniem numerowane etykiety, które w momencie wprowadzenia produktów do obrotu gwarantują ich pochodzenie oraz gwarantują, że produkty wytworzono w ramach procesów rzemieślniczych”. Wynika to z faktu, że nie uważa się numerowanych etykiet za element niezbędny do kontrolowania produktów – kontrolę można skutecznie przeprowadzać za pomocą numerów identyfikujących produkt i serię. Usunięcie tego wymogu ułatwia wprowadzenie produktu do obrotu.

Sekcja E. Opis metody produkcji

- 5.8. Ogólnie rozwinięto sekcję E pkt c) specyfikacji zatytułowaną „Ronqueo (krojenie tuńczyka)”, aby przedstawić bardziej szczegółowy opis procesu, który uznaje się za jeden z najważniejszych etapów produkcji wysokiej jakości suszonego tuńczyka.

— W akapicie drugim skreślono następujące sformułowanie:

„otwiera się tułów tuńczyka i usuwa się kręgosłup”

i zastąpiono je sformułowaniem:

„wykonuje się nacięcie wzdłuż linii od płetwy brzusznej do płetwek odbytowych; następnie wykonuje się kolejne nacięcie wzdłuż linii od płetwy grzbietowej do płetwek grzbietowych. To na tym etapie powstają odgłosy, od których nadano tej metodzie jej nazwę: »ronqueo«. Gdy nóż przejeżdża po kręgosłupie, wydaje dźwięk przypominający chrapanie (po hiszpańsku »ronquido«). Po wykonaniu wspomnianych nacięć wykonuje się dwa kolejne nacięcia, jedno na każdym boku ryby, wsuwając nóż przy płetwie brzusznej. Ma to na celu rozdzielenie dwóch górnych części (»negros« lub »descargamentos«) od dwóch dolnych części (»blancos« lub »descargados«)”.

— W akapicie trzecim skreślono następujące sformułowanie:

„Skórę, pozostałe ości oraz ciemne mięso oddziela się od połędwic. Po oczyszczeniu cztery połędwice uzyskane z górnych części i cztery uzyskane z dolnych części myje się i tnie na paski. Długość pasków zależy od szerokości połędwicy z tuńczyka. Nie mogą być grubsze niż 5 cm”

i zastąpiono je sformulowaniem:

„Usuwa się skórę i oddziela połędwice. Oczyszcza się je z ości i »sangacho« (tradycyjna nazwa pasa ciemniejszego mięsa, który biegnie wzdłuż ryby i powstał w wyniku skrzepnięcia krwi). W efekcie uzyskuje się cztery połędwice zaklasyfikowane jako »Extra« i cztery zaklasyfikowane jako »Primera«. Po oczyszczeniu myje się je i tnie na paski, które ostatecznie stają się »mojamas« – kawałkami suszonego tuńczyka. Długość pasków zależy od szerokości połędwicy z tuńczyka”.

— Z akapitu trzeciego usunięto również wymóg stanowiący, że paski nie mogą być grubsze niż 5 cm. Rybę kroi się ręcznie i w związku z tym – chociaż dokonuje tego osoba wysoce umiętna – nacięcie zawsze będzie niedoskonałe. Jeżeli pasek w jakimkolwiek punkcie przekracza 5 cm, niedoskonałości uniemożliwiają certyfikację czynności, którą wykonano idealnie w każdym innym aspekcie. Ponadto z powodu wyjaśnionego w pkt 5.2 z przedmiotowej sekcji usunięto z klasyfikacji uzyskanych połędwic odniesienia do poziomu zawartości tłuszczu.

- 5.9. W sekcji E lit. d) specyfikacji zatytułowanej „Solenie” skreślono wymóg, zgodnie z którym warstwa soli musi mieć grubość 2–4 cm. Jest to efekt wyników kontroli, które przeprowadzono w ciągu roku i na podstawie których stwierdzono trudności w dokonywaniu dokładnego pomiaru ze względu na nieprawidłowości w zakresie soli. Istotne jest, by kawałki połędwicy były całkowicie pokryte solą oraz by nie stykały się ze sobą.

— Z tego samego powodu w lit. d) skreślono również następujące sformułowanie:

„Pasy tuńczyka są całkowicie pokryte, aby zapewnić równe rozmieszczenie soli”

i zastąpiono je sformulowaniem:

„aby zapewnić, by żaden kawałek połędwicy z tuńczyka nie stykał się z innym. Sól musi być równo rozprowadzona, aby zapewnić całkowite pokrycie pasów tuńczyka”.

— W lit. d) zastąpiono także słowo „tuńczyk” słowami „połędwica z tuńczyka”, aby przedstawić bardziej rzetelny opis materiału. Zmiana ta ma również zastosowanie do sekcji E lit. e) i g) specyfikacji, aby surowiec był zawsze opisywany jako „połędwica z tuńczyka”.

— W lit. d) zmieniono również czas solenia z „od 18 do 36 godzin” na „od 18 do 50 godzin”, ponieważ z przeprowadzonych kontroli wynika, że grubsze kawałki połędwicy wymagają dłuższego procesu solenia.

- 5.10. W sekcji E lit. e) akapit drugi specyfikacji zatytułowanej „Mycie połędwic” skreślono następujące sformułowanie:

„paski umieszcza się w stosach w zimnej wodzie i pozostawia, by odpoczęły”

i zastąpiono je sformulowaniem:

„paski polędwicy z tuńczyka umieszcza się w zimnej kąpeli wodnej. Myje się je po raz pierwszy w celu usunięcia pozostającej na nich soli. Następnie umieszcza się je w zimnej kąpeli wodnej i pozostawia, by odpoczęły”.

Celem tej zmiany jest wyłącznie poprawa opisu procesu, aby ułatwić kontrolę zgodności ze specyfikacją.

— W tym samym akapicie skreślono następujące sformułowanie:

„Podczas trwania tego procesu wodę zmienia się trzy lub cztery razy”

i zastąpiono je sformulowaniem:

„Wodę zmienia się co najmniej jeden raz”.

Powodem jest fakt, iż na podstawie kontroli wykazano, że taka liczba wymian wody nie jest konieczna.

- 5.11. W sekcji E połączono lit. g) i h) w jedną lit. g) „Suszenie”, aby dokładniej odzwierciedlić ten proces. Podział na dwie litery jest sztuczny, ponieważ nie są to dwie oddzielne operacje (leżakowanie i suszenie), ale jeden ciągły proces (suszenie), który odbywa się w suszarni, gdzie suszy się umyte i, w stosownych przypadkach, odcisnięte paski polędwicy z tuńczyka, a gotowe, wysuszone paski polędwicy z tuńczyka zabiera się w celu przygotowania produktu końcowego.

Uwzględniono różne wymogi, które określono poniżej i które uważa się za niezbędne dla zapewnienia lepszej kontroli zgodności ze specyfikacją.

- W lit. g) akapit czwarty zawarto sformułowanie „choć nie może to trwać krócej niż 15 dni”, aby określić minimalny czas naturalnego suszenia.
- W akapicie piątym, który dotyczy procesu mieszanego, poprawiono błąd dotyczący maksymalnej dopuszczalnej temperatury. Zmieniono ją z 16 °C na 17 °C oraz określono minimalny czas suszenia, który musi wynosić nie mniej niż 15 dni.
- W akapicie szóstym, który dotyczy suszenia w tunelach, skreślono określony czas suszenia „od 15 do 21 dni”. Obecnie obowiązuje jedynie warunek, że proces ten musi trwać „co najmniej 12 dni”. Zmiana ta jest spowodowana tym, że na podstawie kontroli wykazano, iż 12 dni suszenia wystarczy, by uzyskać idealnego suszonego tuńczyka wymaganej jakości.
- W akapicie piątym i szóstym doprecyzowano, że „wilgotność” sprawdzana w obiektach to „wilgotność względna”.

- 5.12. Lit. i) została zmieniona na lit. h) na skutek zmiany numeracji spowodowanej połączeniem poprzedzających liter.

- Poprawiono błąd dotyczący zastosowania pojęcia „polędwicy”; pojęcie to zmieniono na pojęcie „mojama”, ponieważ na tym etapie procesu to ono jest prawidłowe.
- Skreślono sformułowanie „nadmiar pozostałego zewnętrznego utlenionego tłuszczu, który może być szkodliwy lub powodować zły smak”

i zastąpiono je sformulowaniem:

„zewnętrzne niedoskonałości, które szkodzą wizerunkowi produktu”. Jest to dokładniejszy opis procesu.

- Skreślono sformułowania „z części przylegających do polędwicy kategorii »Extra«” oraz „i dlatego, z dala od kręgosłupa tuńczyka”, ponieważ były one zbędne.

- 5.13. Lit. j) została zmieniona na lit. i) ze względu na zmianę numeracji, o której mowa powyżej. Zmieniono treść tej litery oraz treść pkt 3.2 jednolitego dokumentu w celu poprawy sformułowań, uwzględnienia nowego rodzaju opakowań, tac z tworzywa sztucznego, oraz w celu usunięcia opisowych sformułowań.

Wcześniejsze brzmienie: „Opakowanie i identyfikacja: Produkt jest pakowany próżniowo w przezroczyste worki z tworzywa sztucznego z odpowiednim oznaczeniem, w kawałkach o różnej wadze lub pokrojony w filety w oliwie z oliwek lub w oleju słonecznikowym. Może być także pakowany w szklane słoiki, pokrojony w filety w oliwie z oliwek lub oleju słonecznikowym.

Produkt należy pakować w zakładzie w celu zachowania właściwości fizyczno-chemicznych uzyskanych po zakończeniu procesu, przede wszystkim stężenia soli oraz wilgotności względnej”.

Nowy tekst: „Opakowanie i identyfikacja: Produkt może być pakowany próżniowo w tworzywo sztuczne, w kawałkach o różnej wadze lub pokrojony w filety. Może być także pakowany z wykorzystaniem tac z tworzywa sztucznego lub w szklane słoiki, pokrojony w filety w oliwie z oliwek lub oleju słonecznikowym.

Produkt należy pakować w zakładzie w celu zachowania właściwości fizyczno-chemicznych uzyskanych po zakończeniu procesu, przede wszystkim stężenia soli oraz aktywności wody.”.

— Odpowiednio zmieniono odniesienia do prezentacji produktu końcowego w sekcji B „Opis produktu”.

Sekcja H. Etykietowanie

5.14. W sekcji H specyfikacji zatytułowanej „Etykietowanie” skreślono wymóg dotyczący numerowanych etykiet, jak określono powyżej (zob. zmiana 5.7).

W sekcji H oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu skreślono także wymóg dotyczący wykorzystania logo rady regulacyjnej ChOG, które nieprawidłowo określono mianem „logo chronionego oznaczenia geograficznego”. Zachowano oczywiście wymóg dotyczący wykorzystania logo ChOG Unii Europejskiej. W sekcji H oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu skreślono zatem słowa „na etykiecie musi znajdować się własne logo chronionego oznaczenia geograficznego przedstawione poniżej:” oraz usunięto obraz przedstawiający przedmiotowe logo.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MOJAMA DE BARBATE”

Nr UE: PGI-ES-01210-AM01 – 3 października 2018

CHNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [CHNP lub CHOG]**

„Mojama de Barbate”

2. **Państwo Członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Mojama de Barbate” otrzymywany jest ze szlachetnej części tuńczyka zwanej połędwicą, zarówno z dwóch górnych, jak i dwóch dolnych ćwiartek, które poddaje się procesowi dojrzewania poprzez solenie i suszenie na powietrzu lub w specjalnie wyposażonych do tego tunelach.

„Mojama de Barbate” został sklasyfikowany jako tuńczyk kategorii *Extra* albo *Primera*.

Kategoria *Extra*: kategoria ta obejmuje fragmenty suszonego tuńczyka z wewnętrznej części połędwicy, czyli tej, która dotyka do kręgosłupa tuńczyka.

Kategoria *Primera*: kategoria ta obejmuje fragmenty suszonego tuńczyka z połędwicy pochodzącej z części przylegających do połędwicy kategorii *Extra*.

Tuńczyk „Mojama de Barbate” z zewnątrz jest ciemnobrązowy, a po przekrojeniu ma żyły charakterystyczne dla połędwicy z tuńczyka, znacznie bardziej widoczne w przypadku suszonego tuńczyka klasy *Primera* niż klasy *Extra*. Po przekrojeniu połędwica posiada barwę bordową w różnych tonacjach, z wyraźnie ciemnym kolorem na brzegach, zwartą i gładką konsystencją, niewielką ilością włókien, a zapach i smak charakterystyczny dla ryb morskich.

Stężenie soli wynosi między 3 i 9 %, a aktywność wody poniżej 0,90.

„Mojama de Barbate” może być pakowany próżniowo w tworzywo sztuczne, w kawałkach o różnej wadze lub pokrojony w filety. Może być także pakowany z wykorzystaniem tac z tworzywa sztucznego lub w szklane słoiki, pokrojony w filety w oliwie z oliwek lub oleju słonecznikowym.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Mojama de Barbate” jest produkowany z połędwicy tuńczyka gatunków: *Thunnus albacares*, znanego pod nazwą tuńczyk żółtopłetwy, tuńczyk jasny lub *rabil*, oraz *Thunnus thynnus*, znanego pod nazwą tuńczyk błękitnopłetwy, powyżej 150 kg masy w relacji pełnej. Nie istnieje ograniczenie obszaru pochodzenia surowca „Mojama de Barbate”, ale do produkcji wykorzystuje się jedynie tuńczyki dzikie.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Na określonym obszarze geograficznym przeprowadzane są następujące działania: mycie tuńczyka, krojenie (tradycyjnie zwane *ronqueo*), mycie pokrojonych części, solenie, stopniowe mycie w celu uzyskania odpowiedniego poziomu słoności, prasowanie, poddawanie procesowi dojrzewania połędwicy z tuńczyka poprzez suszenie, obieranie oraz ostateczny wybór fragmentów do pakowania.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie „Mojama de Barbate” należy przeprowadzić w zakładzie w celu zachowania właściwości fizyczno-chemicznych oraz organoleptycznych uzyskanych po zakończeniu procesu, przede wszystkim stężenia soli oraz aktywności wody.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach stosowanych przez każdy zakład sprzedający tuńczyka ChOG „Mojama de Barbate” musi widnieć następująca treść: słowa „Mojama de Barbate” oraz logo ChOG Unii Europejskiej.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar obróbki obejmuje gminy Barbate oraz Vejer de la Frontera, obie w prowincji Kadyks.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Mojama de Barbate” jest uznany na rynku krajowym za produkt delikatesowy, tzw. gourmet, który charakteryzuje się starannością obróbki, wysoką ceną oraz dostępnością tylko dla nielicznych. Można go nabyć w sklepach oferujących tradycyjne specjały w różnych częściach Hiszpanii oraz skosztować w miejscach oferujących posiłki.

Związek tuńczyka „Mojama de Barbate” z obszarem geograficznym opiera się na prestiżu i renomie tego produktu z racji tradycji związanej z solankami na tym obszarze. Od stuleci łowiono i nadal łowi się tam tuńczyka, a także przekazuje się znajomość tradycyjnej obróbki metodami rzemieślniczymi, bazując na doświadczeniu i wiedzy przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Całe wybrzeże Zatoki Kadyksu ma bogatą tradycję kultury rybackiej oraz związaną z tuńczykiem w solance, która pochodzi z czasów Fenicjan i mieszkańców Tartessos, ludów, którzy nauczyli autochtonicznych mieszkańców tego obszaru przedmiotowych technik. Istnieją wzmianki świadczące o tym, że już w tamtej epoce korzystano z labiryntów sieci do połowu tuńczyka.

W późniejszym czasie Arabowie ulepszyli budowę sieci i zapoczątkowali tradycję połowu tuńczyka metodą zwaną *almadraba* (z arabskiego z Andaluzji *almadraba* to miejsce, gdzie się zadaje ciosy lub walczy), która polega na umieszczeniu labiryntu sieci blisko wybrzeża w miejscu wędrówki tuńczyka w celach rozrodczych z Atlantyku do Morza Śródziemnego.

Wielu klasyków literatury, na przestrzeni niemal dziesięciu wieków, opisało mnóstwo świadectw dotyczących metody *almadraba* stosowanej w Cieśninie Gibraltarskiej, a także obfitość i znaczne rozmiary tuńczyków na tym obszarze, dokładnie określając ich połów we wspomniane labirynty. Opisali oni również sprzedaż tuńczyków w krajach śródziemnomorskich, z zaznaczeniem ich wysokiej wartości odżywczej oraz wartości dla gastronomii.

W rzymskiej prowincji Hispania Baetica wytwarzano już solanki i zajmowano się przetwórstwem tuńczyka. Ludy, które później zamieszkały na południu Hiszpanii, kontynuowały i ulepszały przemysł rybny, co trwa do naszych czasów, z zachowaniem tradycji oraz procesów rzemieślniczych.

Na obszarze geograficznym, gdzie produkowany jest tuńczyk „Mojama de Barbate”, zachowano tradycyjne zakłady przetwórstwa i prowadzone są zajęcia dla osób zatrudnionych w sektorze gastronomicznym i przetwórstwa tuńczyka, dla pasjonatów tuńczyka oraz dla pozostałych osób, jak święto *Semana Gastronómica del Atún* [kulinarny tydzień tuńczyka] organizowane przez Gminę Barbate, podczas którego producenci związani z gastronomią organizują pokazy kulinarne, tzw. *showcookings*, połączone z degustacją tradycyjnych potraw na bazie tuńczyka błękitnopłetwego, które są podstawowym elementem gastronomii tego obszaru wybrzeża Kadyksu. Podczas święta organizowane są różnego rodzaju wydarzenia, w tym konkursy kulinarne oraz konkurs na najlepsze przekąski na bazie tuńczyka błękitnopłetwego.

Suszony tuńczyk jest najważniejszym produktem w solance uzyskiwanym z tuńczyka, a produkcją opartą na zdecydowanie rzemieślniczych procesach zajmują się rodziny prowadzące małe i średnie przedsiębiorstwa, którymi kierują właściciele i jednocześnie założyciele firm lub ich potomkowie, co pozwala na zachowanie w czasie technik produkcji zgodnych z najstarszą tradycją oraz na stosowanie tylko tych środków, które zwiększają bezpieczeństwo żywności i kontrolują procesy produkcji w wyczerpujący sposób w celu poprawy jakości. Do wytwarzania tego produktu wymagana jest wiedza oraz doświadczenie od początku do końca procesu: krojenie i dzielenie ryby, oddzielenie połędwicy, z której produkuje się „Mojama de Barbate”, wykonywanie cięć w odpowiednich miejscach, faza solenia, która wymaga wiedzy na temat odpowiedniego stężenia solanki, które trzeba uzyskać, późniejsze mycie wymagające kontroli tak, aby z połędwicy wypłukać zbędną, ale jedynie zbędną sól, i w końcu suszenie, które dzięki mikroklimatowi panującemu na tym obszarze, odbywa się w najlepszych warunkach, w sposób naturalny albo w tunelach przeznaczonych do tego celu.

Na potwierdzenie renomy tego produktu w gastronomii, istnieje wiele wzmianek w publikacjach, na tle których wyróżnia się opracowanie *Inventario Español de Productos Tradicionales* z 1996 r., wydane przez hiszpańskie Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności, organ administracji publicznej, oraz praca badawcza wydana przez fundację *Fundación Unicaja* pod tytułem *Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía*, tom II, opublikowana w 2006 r., gdzie suszony tuńczyk został uznany za tradycyjny produkt Andaluzji, którego produkcja odbywa się przede wszystkim w Barbate (prowincja Kadyks) oraz w Isla Cristina (prowincja Huelva).

W ogólnokrajowym dzienniku *El País* z dnia 30 sierpnia 2009 r. opublikowano reportaż na temat gastronomii „Sal para la vida” [Sól dla życia], w którym napisano: „Obecnie kraje rozwinięte wciąż wykorzystują solankę do ryb, gdyż nadaje ona rybom wyborny smak. Hiszpania może pochwalić się światowej sławy produktami, takimi jak anchois z miasta Santoña czy suszony tuńczyk z Barbate”.

W publikacji *La Mar de Cádiz*, przewodniku po prowincji, w rozdziale o gastronomii napisano: „Gastronomia wybrzeża prowincji Kadyks jest tak zróżnicowana i bogata, jak jej ziemia, od win z Sanlúcar de Barrameda i El Puerto de Santa María, po smażone przystawki z Kadyksu oraz »Mojama de Barbate«, co powoduje, że jest to jedna z bardziej cenionych kuchni Hiszpanii”.

Bezspornym potwierdzeniem renomy tuńczyka „Mojama de Barbate” jest znaczna ilość wzmianek w Internecie, z których warto przytoczyć następujące przykłady:

Strona internetowa przewodnika po restauracjach oferujących kuchnię morską *Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera* potwierdza jego renomę: „Wśród produktów w solance wyróżnia się suszony tuńczyk *mojama de atún* (tradycyjny w Isla Cristina i Barbate, będących największymi producentami w Andaluzji)”.

Sieć restauracji Buentrago, która posiada kilka lokali w Sewilli, w swojej karcie przystawek Buentrago oferuje „Mojama de Barbate”.

Na międzynarodowych targach turystycznych FITUR organizowanych w Madrycie, podczas otwarcia podano do degustacji m.in. „Mojama de Barbate”.

W różnych publikacjach prowincji Kadyks wspomniano o degustacji tuńczyka „Mojama de Barbate” podczas tygodnia tuńczyka.

Przewodnik turystyczny Los Caños de Meca zwraca szczególną uwagę na „Mojama de Barbate” jako na tradycyjny produkt tego obszaru.

Również Restauracja Alcaravea oferuje w swoim menu suszonego tuńczyka Extra z Barbate.

W cyfrowym wydaniu gazety *Andalucía* opublikowano artykuł opisujący renomę „Mojama de Barbate”: „Tradycja Barbate (prowincja Kadyks) oferuje bogatą gastronomię, która zawdzięcza swoją różnorodność produktom pochodzącym z morza, w tym »Mojama de Barbate«, podając jego dokładny opis.

Także w przewodniku po prowincji Kadyks *Guía de la provincia de Cádiz* jest mowa o „Mojama de Barbate” jako tradycyjnej potrawie o wysokich wartościach odżywczych, która została określona mianem „wyśmienita”.

Jeżeli chodzi o stosowanie tej nazwy w języku potocznym, można przytoczyć publikację dziennika *ABC de Sevilla* z dnia 7 sierpnia 2000 r. i użyte w niej wyrażenie „splukani jak tuńczyk z Barbate lub Isla Cristina”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest na stronie internetowej: https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Barbate_modificado.pdf

lub na stronie głównej *Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible*

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>); klikając kolejno w następujące elementy na stronie:

„Areas de Actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/ „Productos derivados de la pesca”. Specyfikacja dostępna jest pod nazwą „Oznaczenia jakości”.
