

Publikacja wniosku 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

(2015/C 223/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MOJAMA DE BARBATE”

Nr UE: ES-PGI-0005-01210 – 10.03.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„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 przyprawianie i suszenie na powietrzu lub w specjalnie wyposażonych do tego tunelach.

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

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

Kategoria Primera: kategoria ta obejmuje fragmenty suszonego tuńczyka z połędwicy pochodzącej z części przylegających do połędwicy kategorii Extra, która charakteryzuje się większą zawartością tłuszczu.

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 wyraźnym 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 wilgotność względna między 35 a 45 %.

„Mojama de Barbate” jest pakowany próżniowo w plastikowe, przezroczyste torebki z odpowiednim oznaczeniem, pokrojony w kawałki lub filety o różnej wadze, 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.

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 Yellowfin, jasny, Rabil lub tuńczyk żółtopłetwy oraz *Thunnus thynnus*, znanego pod nazwą tuńczyk czerwony, powyżej 200 kg żywej wagi. 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 wyznaczonym 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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 wilgotności względnej.

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

Na etykietach stosowanych przez każdy zakład sprzedający tuńczyka „Mojama de Barbate” objętego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym, obowiązkowo w widocznym miejscu należy umieścić nazwę „Mojama de Barbate” oraz logo ChOG Unii Europejskiej. Jednocześnie należy umieścić anagram Chronionego Oznaczenia Geograficznego, który podano poniżej i jest obowiązkowy.



4. **Zwięzłe 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 krajowym rynku 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 restauracjach.

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, gdzie łowiono ryby i nadal łowi się 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 technik rybackich. 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 almadrába 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 i sprzedaż w krajach śródziemnomorskich, z zaznaczeniem ich wysokich walorów odżywczych i wartości dla gastronomii.

W rzymskiej Betycji wytwarzano 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 hotelarstwie i przemyśle, dla pasjonatów oraz dla pozostałych osób, jak święto la Semana Gastronómica del Atún organizowane przez Urząd Gminy Barbate, podczas którego producenci związani z gastronomią organizują pokazy kulinarne, tzw. „showcookings” połączone z degustacją tradycyjnych potraw na bazie tuńczyka czerwonego, które są podstawowym elementem gastronomii tego obszaru wybrzeża Kadyksu. Podczas święta, organizowane są różnego rodzaju wydarzenia, takie jak konkursy kulinarne, czy Concurso a la Mejor Tapa na bazie tuńczyka czerwonego.

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 kieruje właściciel i jednocześnie założyciel firmy lub jego 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 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, oddzielanie 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 lub 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 roku 1996, 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 roku, 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).

Ogólnokrajowy dziennik El País z dnia 30 sierpnia 2009 r. oku opublikował reportaż na temat gastronomii „Sal para la vida”, 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.”

Bezsprzecznym 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 (tradycyjny w Isla Cristina i Barbate, będących największymi producentami w Andaluzji)”.

Sieć restauracji Buenrago, która posiada kilka lokali w Sewilli, w swojej karcie przystawek Buenrago 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 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 z Sewilli z dnia 7 sierpnia 2000 r. oku i wyrażenie „...splukani, jak tuńczyk z Barbate lub Isla Cristina” („...tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina”).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6, ust. 1, akapit drugi wspomnianego rozporządzenia ⁽²⁾)

Pełny tekst specyfikacji dotyczącej nazwy jest dostępny pod następującym linkiem:

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

lub można go znaleźć na stronie głównej strony internetowej Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural).

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), klikając kolejno w następujące elementy na stronie: Industrias Agroalimentarias/Calidad y Promoción/Denominaciones de Calidad/Productos derivados de la pesca. Specyfikacja znajduje się pod nazwą „denominación de calidad”.

⁽²⁾ Zob. przypis 1.