

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 323/09)

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 ISLA CRISTINA”

Nr WE: ES-PGI-0005-01211 – 10.3.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Mojama de Isla Cristina”

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 Isla Cristina” to produkt otrzymywany ze szlachetnego mięsa tuńczyka zwanego połędwicą, pozyskiwanego z dwóch ćwiertli górnych jak i dolnych ryby. Mięso poddawane jest procesowi peklowania poprzez doprawienie i suszenie na powietrzu lub w odpowiednich, przystosowanych do tego celu, tunelach.

Dostępne są dwie kategorie produktu „Mojama de Isla Cristina”: „Ekstra” oraz „Pierwsza”.

Kategoria „Ekstra”: mięso pochodzące z wewnętrznej części połędwicy tuńczyka, tj. z okolic przylegających do płetwy grzbietowej, odznaczających się mniejszą zawartością tłuszczu.

Kategoria „Pierwsza”: mięso pochodzące z połędwicy z okolic przylegających do obszarów odpowiadających kategorii „Ekstra”, w których zawartość tłuszczu jest wyższa.

Produkt „Mojama de Isla Cristina” ma na zewnątrz kolor ciemnobrązowy. Po przekrojeniu widoczne są prążki charakterystyczne dla mięsa tuńczyka. Są one o wiele wyraźniejsze w wyrobach kategorii „Pierwszej” niż w kategorii „Ekstra”. Produkt ma w przekroju barwę ciemnoczerwoną o różnych odcieniach, które stają się ciemniejsze przy zewnętrznej krawędzi; jego tekstura jest zwarta i gładka, mało włóknista, o zapachu i smaku charakterystycznym dla ryb tłustych.

Zawartość soli waha się od 3 % do 9 %, a względna wilgotność od 40 % do 50 %.

Produkt pakowany jest próżniowo w plastikowe, przezroczyste opakowania z odpowiednimi oznaczeniami. Dostępny jest w kawałkach o różnej wadze lub w plastrach, w oliwie z oliwek lub oleju słonecznikowym. Może także być sprzedawany w opakowaniach szklanych, w plastrach i w oliwie z oliwek lub w oleju słonecznikowym.

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

Produkt „Mojama de Isla Cristina” wyrabia się z mięsa tuńczyka z gatunku *Thunnus albacares*, określanego w handlu tuńczykiem żółtopłetwym, tuńczykiem złotym lub albakorą żółtopłetwą, oraz z gatunku *Thunnus thynnus*, zwanego w handlu tuńczykiem czerwonym, o masie żywca ponad 200 kg. Nie ma ograniczeń co do obszaru pochodzenia surowca, z zastrzeżeniem, że musi on zawsze być pozyskiwany z tuńczyków wolnożyjących.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywają się następujące etapy produkcji: mycie tuńczyka, rozbiór (określany tradycyjnie hiszpańskim słowem „ronqueo”), mycie poszczególnych części uzyskanych w trakcie rozbioru, solenie, stopniowe obmywanie w celu uzyskania pożądanego stopnia zasolenia, prasowanie, dojrzewanie tusz tuńczyka poprzez suszenie, skórowanie oraz ostateczną selekcję przed pakowaniem.

⁽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*

Produkt pakowany jest próżniowo w plastikowe, przezroczyste opakowania z odpowiednimi oznaczeniami. Dostępny jest w kawałkach o różnej wadze lub w plastrach, w oliwie z oliwek lub oleju słonecznikowym. Może także być sprzedawany w opakowaniach szklanych, w plastrach i w oliwie z oliwek lub w oleju słonecznikowym.

Pakowanie winno następować bezpośrednio w miejscu produkcji w celu zachowania właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych osiągniętych po ukończeniu procesu przetwórczego, w szczególności zaś pożądanej zawartości soli oraz wilgotności względnej.

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

Na etykietach przygotowywanych przez każdy zakład wprowadzający na rynek produkt „Mojama de Isla Cristina” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym musi obowiązkowo być umieszczona w widocznym miejscu nazwa „Mojama de Isla Cristina” oraz logotyp ChOG Unii Europejskiej. Etykiety winny także być opatrzone logotypem chronionego oznaczenia geograficznego wskazanym poniżej, którego stosowanie jest obowiązkowe.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar wytwarzania produktu obejmuje granice administracyjne gmin Isla Cristina, Lepe, Cartaya i Ayamonte w prowincji Huelva.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Mojama de Isla Cristina” znana jest na hiszpańskim rynku jako starannie przygotowywany specjał, odznaczający się wysoką ceną i trafiający do wąskiej grupy odbiorców. Produkt można znaleźć w wyspecjalizowanych sklepach oferujących typowe produkty lokalnej gastronomii w różnych miejscach na terenie Hiszpanii.

Związek z obszarem geograficznym oznaczenia „Mojama de Isla Cristina” opiera się na prestiżu i reputacji omawianego produktu, które wywodzą się z tradycji solenia ryb na tych terenach. To tutaj prowadzono i wciąż prowadzi się połowy tuńczyka, a techniki tradycyjnego wytwarzania produktu z wykorzystaniem zbieranego przez lata doświadczenia i wiedzy przekazuje się z pokolenia na pokolenie.

Na całym wybrzeżu Zatoki Kadyksu kultywuje się bogatą tradycję rybołówstwa oraz przygotowywania solonego tuńczyka, której początki sięgają czasów Fenicjan i Tartezjuszy. To właśnie od tych kultur pierwotni mieszkańcy tych terenów uczyli się rybactwa. Istnieją przekazy świadczące o tym, że już w tamtych czasach korzystano na przykład z labiryntów sieci przy połowach tuńczyka.

Rozkwit rybołówstwa jako trybu życia oraz konieczność wykorzystania technik solenia w celu sprzedaży ryb doprowadziły w naturalny sposób do powstania na terenie gmin Isla Cristina, Ayamonte y Cartaya, a także ogólnie rzecz biorąc na całym wybrzeżu w rejonie Huelvy, licznych przedsiębiorstw zajmujących się soleniem ryb. Wszelkiego rodzaju ryby tuńczykowate i makrełowate przygotowywano tu i eksportowano na cały świat.

Spółeczności osiadłe w późniejszym czasie na południu Hiszpanii kontynuowały i wzbogacały tę działalność, która przetrwała aż do dziś. Zachowano przy tym tradycję i rzemieślniczy charakter procesów przetwórstwa i solenia połudwicy z tuńczyka.

Tradycyjny przemysł solenia ryb w regionie Huelvy skoncentrowany jest wokół miejscowości Isla Cristina, Lepe i Ayamonte, w których zachowały się historyczne techniki przetwórstwa, na które duży wpływ miały też panujące tu warunki klimatyczne.

„Mojama de Isla Cristina” to najbardziej znana solona postać tuńczyka. Produkt wytwarzany jest głównie przez małe i średnie przedsiębiorstwa będące firmami rodzinnymi, na których czele stoi właściciel i założyciel lub jego następcy. Dzięki temu udało się pomimo upływu czasu zachować techniki przygotowania zgodne z najstarszymi tradycjami. Stosuje się tu jedynie środki pozwalające na zwiększenie bezpieczeństwa produktów żywnościowych, przy jednoczesnej wszechstronnej kontroli procesów produkcyjnych w celu zwiększenia ich jakości.

Do wytworzenia produktu potrzebna jest wiedza i doświadczenie obejmujące całość procesu i każdy jego etap: krojenie i rozbiór ryby, pozyskanie mięsa, z którego wyprodukowana zostanie „Mojama de Isla Cristina”, wykonanie cięć w odpowiednim miejscu, solenie – a więc proces wymagający wiedzy koniecznej do uzyskania odpowiedniej zawartości soli – mycie, które musi być przeprowadzane w sposób kontrolowany, tak aby mięso straciło tylko i wyłącznie nadmierną ilość soli, a wreszcie suszenie, które z uwagi na mikroklimat tego rejonu przebiega w najlepszych warunkach – czy to jako suszenie naturalne czy poprzez odtworzenie korzystnych warunków klimatycznych w suszarniach tunelowych.

Od 2001 r. w Isla Cristina organizowane są Dni Tuńczyka (Jornadas del Atún), na które zapraszani są światowi eksperci w tej dziedzinie. Wymieniają się oni wiedzą na temat tego gatunku ryb, który jest niezwykle ważny dla turystyki, gospodarki i ochrony zasobów naturalnych. Spotkania organizuje Stowarzyszenie Miłośników Tuńczyka Thunnus Thynnus i Wina (Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnus y Amantes del Vino). Aby należycie wyeksponować tradycyjną gastronomię organizowane są liczne atrakcje, w tym degustacje solonego tuńczyka dla specjalistów. Za najlepsze produkty „Mojama de Isla Cristina” przyznawane są nagrody. Organizowany jest także Tydzień Sztuki Kulinarnej (Semana de Alta Gastronomía), w którym udział biorą uznani restauratorzy prezentujący potrawy na bazie tuńczyka, oraz Pokazy Kulinarne (Muestra Culinaria del Atún), w których uczestniczy większość barów, knajp, restauracji i punktów gastronomicznych w Isla Cristina. Konkurują one ze sobą proponując dania z tuńczyka przygotowane według doskonałych przepisów zaczerpniętych z tradycji dawnych rybaków i ich żon.

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w swojej publikacji „Inventario Español de Productos Tradicionales” („Katalog Hiszpańskich Produktów Tradycyjalnych”) z 1996 r., podobnie jak autorzy pracy badawczej pod redakcją Fundacji Unicaja „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía” („Katalog i charakterystyka typowych produktów rolno-spożywczych z Andaluzji”), tom II, z 2006 r. zaliczają „Mojama de Isla Cristina” do produktów tradycyjnych.

Przykładem reputacji, jaką cieszy się ten produkt w gastronomi poza regionem może być publikacja artykułu pt. „III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a la Castellana” („III Dni Kuchni Andaluzjskiej w madryckim Ritzu: z Lepe na Paseo de Castellana”) w regionalnym wydaniu dziennika ABC w Sewilli 1 kwietnia 2003 r. Według autorów artykułu wydarzenie zostało otwarte przez restaurację Coral Playa de La Antilla-Lepe (Huelva), a w specjalnym menu degustacyjnym przygotowanym przez lokal znalazło się miejsce dla szynki z górnego Aracena, tuńczyka „Mojama de Isla Cristina”, a także dobrze znanych krewetek z Huelvy.

Podczas XIX Dni Gastronomii w Granadzie (XIX Jornada Gastronómica de Granada) w 2010 r. uczestnicy mogli skosztować szeregu różnych dań – wśród nich także tuńczyka „Mojama de Isla Cristina na tostach z chłodnikiem salmorejo”.

W „Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2013”, opublikowanym 7 grudnia 2012 r. przez José Manuela Rubio, konesera produktów najbardziej wyrafinowanej sztuki kulinarnej, pośród wyszukanego zestawu smaków z Hiszpanii i całej Europy, wspomina się także o „Mojama de Isla Cristina”.

W karcie restauracji Acánthum poleca się „Mojama de Isla Cristina” jako jedną z najpopularniejszych przystawek.

Także restauracja Casa Machaquito proponuje wśród przyrządzanych przez siebie potraw tuńczyka „Mojama de Isla Cristina” jako produkt regionalny.

Restauracja La Mirta w hotelu Eurostar Tartessos prezentuje na swojej stronie internetowej obszerną kartę dań, wśród których wyróżnia się „Mojama de Isla Cristina” obok dwóch innych produktów cieszących się dużym uznaniem w prowincji Huelva – krewetek oraz szynki.

W przewodniku kulinarnym „Gruta” autorzy także wspominają o „Mojama de Isla Cristina”. Opisują tę odmianę solonego tuńczyka z najdrobniejszymi szczegółami, podając przy tym wskazówki dotyczące jego przyrządzenia oraz omawiając jego cechy charakterystyczne.

Użycie samej nazwy w mowie potocznej może potwierdzić publikacja zawarta w regionalnym wydaniu dziennika ABC w Sewilli z 7 sierpnia 2000 r. Pojawia się tam zwrot „...tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina” („...sztywni jak mojama de Barbate lub Isla Cristina” czyli „sztywni jakby połknęli kij”).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Pełny tekst specyfikacji dotyczącej określenia można znaleźć pod poniższym adresem URL:

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

lub wchodząc bezpośrednio na stronę domową Regionalnej Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Regionalnego (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), według następującej ścieżki dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Productos derivados de la pesca”. Specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.