

**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 150/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> 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 Isla Cristina”**

**Nr UE: PGI-ES-01211-AM01 – 3.10.2018**

**ChOG (X) ChNP ( )**

**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 n° 4, planta 2, módulo 9

41940 Tomares,

Seville

ESPAÑA

Tel. +34 954151823

Email: consejoregulador@consejoreguladordelamojama.com

Uzasadniony interes grupy składającej wniosek wynika z faktu, że jest organem odpowiedzialnym za zarządzanie chronionym oznaczeniem geograficznym „Mojama de Isla Cristina” 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]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 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.

#### 5. Zmiany

##### *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 „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 kategorię „Extra”, skreślono słowa „odznaczających się mniejszą zawartością tłuszczu”.

- W sekcji B akapit czwarty specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, gdzie określono kategorię „Pierwszą”, skreślono słowa „w których zawartość tłuszczu jest wyższa”.

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

- 5.3. W sekcji B 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 0,90.

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

- 5.5. W podsekcji B.2 z tabeli dotyczącej parametrów skreślono mezofile tlenowe, ponieważ nie są one drobnoustrojami chorobotwórczymi. Podlegają one przepisom horyzontalnym oraz nie podnoszą jakości produktu.

- 5.6. Tabelę dotyczącą metali ciężkich przeniesiono z podsekcji B.2 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 akapit czwarty usunięto wymóg stanowiący, że dzienniki produkcyjne „muszą być zgodne ze wzorem przyjętym przez radę regulacyjną”, ponieważ dziennik produkcyjny jest narzędziem służącym przedsiębiorcom do monitorowania własnej działalności i rada regulacyjna nie powinna w to ingerować. Również w sekcji D skreślono cały akapit siódmy, 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 stosowania numerowanych etykiet nie uważa się 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 lit. c) w sekcji E „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 w brzmieniu:

„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 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 w brzmieniu:

„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 »Primer«. 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 wykwalifikowana – 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 „Solenie” w lit. d) akapit pierwszy 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.

W tym samym akapicie, z tego samego powodu, skreślono następujące sformułowanie:

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

i zastąpiono je sformulowaniem w brzmieniu:

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

Ponadto zastąpiono 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 akapicie drugim 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 „Mycie połędwic” w lit. e) akapit drugi skreślono następujące sformułowanie:

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

i zastąpiono je sformulowaniem w brzmieniu:

„paski połędwicy z tuńczyka umieszcza się w zimnej kąpieli wodnej. Myje się je po raz pierwszy w celu usunięcia pozostającej na nich soli. Następnie umieszcza się je w zimnej kąpieli 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 sformułowaniem w brzmieniu:

„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 (peklowanie 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.

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 zastępuje sekcjami w brzmieniu:

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

Skreślono sformułowanie „a tym samym dalej od kręgosłupa”, ponieważ jest ono 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.

Wcześniej brzmienie: „Opakowanie i identyfikacja: 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”.

Nowe brzmienie: „Opakowanie i identyfikacja: Produkt może być pakowany próżniowo w przezroczyste torby plastikowe w kawałkach o różnej masie 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 fizycznych, chemicznych i organoleptycznych uzyskanych po ukończeniu procesu przetwórczego”.

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 w zmianie 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 „Etykiety winny także być opatrzone logotypem chronionego oznaczenia geograficznego wskazanym poniżej, którego stosowanie jest obowiązkowe:” oraz usunięto obraz przedstawiający przedmiotowe logo.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Mojama de Isla Cristina”

Nr UE: PGI-ES-01211- AM01 – 3.10.2018

## ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Mojama de Isla Cristina”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj 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 ćwierci 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 „Extra”: mięso pochodzące z wewnętrznej części połędwicy tuńczyka, tj. z okolic przylegających do kręgosłupa.

Kategoria „Pierwsza”: mięso pochodzące z połędwicy z okolic przylegających do obszarów odpowiadających kategorii „Ekstra”.

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 aktywność wody wynosi poniżej 0,90 w produkcie końcowym.

Produkt „Mojama de Isla Cristina” jest pakowany próżniowo w przezroczyste torby plastikowe w kawałkach o różnej masie 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)*

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 w relacji pełnej wynoszącej ponad 150 kg. Nie ma ograniczeń co do obszaru pochodzenia surowca do produkcji „Mojama de Isla Cristina”, 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, krojenie (tradycyjnie zwane „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.

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

„Mojama de Isla Cristina” należy pakować w zakładzie w celu zachowania właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych uzyskanych po ukończeniu procesu przetwórczego.

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.

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 połędwicy 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 Tradycyjnych”) 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 Andaluzyskiej 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 gór 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 „...tiosos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina” („...szywni jak mojama de Barbate lub Isla Cristina” czyli „szywni jakby połączyli kij”).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Pełny tekst specyfikacji dotyczącej nazwy jest dostępny pod następującym linkiem:

[https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Isla\\_Cristina\\_modificado.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Isla_Cristina_modificado.pdf)