

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2021/C 39/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salată cu icre de știucă de Tulcea”**Nr UE: PGI-RO-02476 – 6.7.2018****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Salată cu icre de știucă de Tulcea”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

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

„Salata cu icre de știucă de Tulcea” to biała/żółtawobiała śmietana na bazie oleju słonecznikowego, zawierająca co najmniej 29 % ikry, w tym co najmniej 15 % solonej ikry szczupaka w całych ziarnach i co najwyżej 14 % solonej ikry rybiej z obszaru delty Dunaju (z gatunków z rodziny karpiowatych (*Cyprinidae*): karasia, płoci, wzdregi, nieuformowanej ikry karpia; oraz z gatunków z rodziny okoni (*Percidae*): sandacza, okonia), wymieszanej z wodą gazowaną i sokiem z cytryny.

Do produkcji „Salată cu icre de știucă de Tulcea” niezbędne są następujące surowce i składniki.

Surowce:

1. solona ikra szczupaka (*Esox lucius*), co najmniej 15 % w produkcie końcowym, co czyni ją głównym składnikiem;
2. solona ikra rybia z obszaru delty Dunaju, maksymalnie 14 %, w celu zapewnienia optymalnej tekstury i lepkości.

Składniki:

1. olej słonecznikowy;
2. woda gazowana;

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. sok cytrynowy, otrzymywany przez wyciskanie i filtrowanie;
4. niejedowana sól kamienna, używana do solenia surowców.

Właściwości fizykochemiczne „Salată cu icre de știucă de Tulcea”:

Cecha	UM	Wartości
Kwasowość (kwas cytrynowy)	%	maks. 1
Zawartość wilgoci	%	maks. 30
Zawartość tłuszczu	%	min. 63
Zawartość białka	%	min. 6,2
Niejedowana sól kamienna (chlorek sodu)	%	maks. 5

Właściwości organoleptyczne:

- Jednorodny wygląd, lepki i jędrny, bez oddzielającego się oleju, barwa biała/żółtawobiała, z wzorem całych ziaren ikry szczupaka, barwa złotożółta lub czerwonożółta, średnica około 2–2,5 mm, w zależności od sezonu zbioru.
- Specyficzny smak ikry szczupaka jest podkreślony przez smak ikry rybiej z obszaru delty Dunaju, a wynika on z procesu solenia i dojrzewania.
- Produkt końcowy ma wyrafinowany i czysty aromat solonej i dojrzałej ikry ryb słodkowodnych. Aromat ten nasila się w momencie pęknięcia ziaren ikry, wywołując delikatne chrupiące uczucie na języku i w jamie ustnej.
- Brak obcych zapachów, z wyraźnym aromatem soku cytrynowego.

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

Roczna kwota połowowa ustalona dla obszaru geograficznego (delta Dunaju) przez administrację Rezerwatu Biosfery w delcie Dunaju może prowadzić do zakłóceń w dostawach ikry szczupaka. W takich przypadkach ikra szczupaka może pochodzić również spoza tego obszaru geograficznego.

Ikra rybia z obszaru delty Dunaju jest surowcem pochodzącym wyłącznie z tego obszaru geograficznego (delta Dunaju). Pozyskuje się ją na określonym obszarze geograficznym z ryb z rodziny *Cyprinidae*: karasia, płoci, wzdreği, nieuformowanej ikry karpia; oraz z rodziny *Percidae*: sandacza, okonia.

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

Wszystkie etapy produkcji „Salata cu icre de știucă de Tulcea” mają miejsce na określonym obszarze geograficznym. Etapy te obejmują: procesy i czynności związane z uzyskaniem surowca: pozyskiwanie (w stosownych przypadkach), oddzielenie, solenie i dojrzewanie ikry, odmierzanie odpowiedniej ilości surowców i składników oraz mieszanie.

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

—

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

Na etykietce „Salată cu icre de știucă de Tulcea” należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu – „Salată cu icre de știucă de Tulcea”, po której następuje określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub „ChOG”,
- nazwę producenta,
- nazwę jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny to okręg Tulcza, który obejmuje Rezerwat Biosfery w delcie Dunaju. Okręg Tulcza znajduje się na południowo-wschodnim krańcu Rumunii, w środkowo-północnej części Dobrudży u ujścia Dunaju, z dostępem do Morza Czarnego na wschodzie. Od północy graniczy z Mołdawią i Ukrainą, od północnego zachodu z okręgiem Gałac, od zachodu z okręgiem Braiła, a od południa z okręgiem Konstanca. Okręg Tulcza leży na 45° szerokości geograficznej północnej i 29° długości geograficznej wschodniej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację ChOG „Salată cu icre de știucă de Tulcea” opiera się na właściwościach produktu.

„Salată cu icre de știucă de Tulcea” ma specyficzny smak ikry rybiej dopełniony i podkreślony smakiem ikry rybiej z obszaru delty Dunaju, który jest wynikiem procesu solenia i dojrzewania.

„Salata cu icre de știucă de Tulcea” ma wyrafinowany i czysty aromat, typowy dla takich przetworów z solonej i dojrzalej ikry ryb słodkowodnych. Kiedy ziarna ikry pękają, wywołują delikatne chrupiące uczucie na języku i w jamie ustnej, a aromat ten się nasila.

Konsystencja produktu zależy przede wszystkim od ikry rybiej z obszaru w delcie Dunaju, która jest poławiana na tym obszarze geograficznym i służy tworzeniu jednorodnej tekstury dla ikry szczupaka.

Szczególą cechą charakterystyczną ikry szczupaka o całych ziarnach jest złotożółty lub czerwonożółty kolor jednorodnej masy.

Produkt końcowy różni się od innych produktów tej samej kategorii tym, że zamiast dodatków do żywności (emulgatorów, stabilizatorów, zagęszczaczy) stosuje się ikrę rybią z obszaru w delcie Dunaju.

Produkt nie zawiera żadnych dodatków chemicznych ani konserwantów (takich jak kwas sorbinowy lub benzoesan sodu). To właśnie jakość produktu decyduje o okresie jego przydatności do spożycia. Jedynymi stosowanymi metodami konserwacji są: utrzymanie wysokich norm higieny oraz utrzymanie łańcucha chłodniczego w trakcie procesu produkcji, transportu oraz w trakcie sprzedaży produktu.

Różnica między „Salată cu icre de știucă de Tulcea” a podobnymi produktami tej samej kategorii polega na tym, że receptura ta jest wytwarzana wyłącznie na obszarze geograficznym, na którym występuje duża ilość ikry szczupaka.

Innym czynnikiem wyróżniającym „Salată cu icre de știucă de Tulcea” jest fakt, że zawiera on sok z cytryny otrzymany w procesie tłoczenia, wyciskania i filtrowania, podczas gdy w innych produktach tej samej kategorii stosowane są produkty syntetyczne: kwas cytrynowy i glukoza.

„Salata cu icre de știucă de Tulcea” jest produktem, w którym wykorzystuje się głównie surowce pochodzące z przedmiotowego obszaru geograficznego, a jeden z surowców (ikra rybia z obszaru w delcie Dunaju) pochodzi wyłącznie z niego, co tworzy ścisły związek ze środowiskiem naturalnym tego obszaru geograficznego.

Obszar geograficzny – delta Dunaju – to środowisko naturalne bogate w zasoby ryb słodkowodnych, największa delta w UE, jedno z największych zwartych dorzeczy słodkowodnych w UE i – co nie mniej istotne – największy obszar połowu szczupaka i innych ryb słodkowodnych w Rumunii.

Zgodnie z publikacją naukową z 2008 r. „Danube Delta Biosphere Reserve” [„Rezerwat Biosfery w delcie Dunaju”] autorstwa Petre Gâștescu i Romulusa Știucă czystość wód powierzchniowych w delcie Dunaju jest sklasyfikowana jako klasa I zgodnie z normami jakości środowiska. Wysoka jakość wody na tym obszarze geograficznym ma pozytywny wpływ głównie na właściwości organoleptyczne lokalnych zasobów rybnych.

„Salata cu icre de știucă de Tulcea” reprezentuje lokalną tradycję przetwórstwa rybnego, która ewoluowała od pozyskiwania i spożywania surowej ikry w XIX wieku do przetwarzania jej na potrzeby nowoczesnej kuchni w XX wieku.

Przemysł spożywczy oparty na przetwórstwie rybnym działa na tym obszarze geograficznym od dziesięcioleci, dzięki czemu personel miejscowy jest wykształcony i doświadczony w ocenie specyficznych cech przetworów rybnych.

W związku z tym metoda przygotowania ikry szczupaka jest specyficzna dla określonego obszaru geograficznego.

W procesie tym wykorzystuje się metody ustalone na tym obszarze geograficznym, takie jak oddzielanie ikry za pomocą specjalnego narzędzia, „priboi”, oraz dojrzewanie ikry przez jej zapładnianie. Ikry oddziela się od błon za pomocą „priboi” połączonej z siecią rybacką. Ziarna ikry szczupaka są oddzielone od siebie, dając jednolitą masę „Salată cu icre de știucă de Tulcea”.

Metoda oddzielania ikry za pomocą priboi została udokumentowana przez rumuńskiego uczonego Grigore’a Antipę w jego pracy „Studii asupra pescărilor din România” [„Badania dotyczące rybołówstwa w Rumunii”] (Bukareszt, Rumunia, Imprimeria Statului, 1895, 80 stron).

Proces solenia i dojrzewania nadaje „Salată cu icre de știucă de Tulcea” specyficzny smak. Podczas procesu solenia i dojrzewania smak ikry zmienia się w wyniku aktywności enzymów. W trakcie łagodnej obróbki termicznej smak ten (słony z nutą lekkiego dojrzewania) nabiera intensywności i to właśnie ten zintensyfikowany smak jest końcowym smakiem składnika.

Personel miejscowy, korzystając ze swoich zmysłów, jest w stanie ocenić rodzaj, kolor, zapach i smak ikry szczupaka lub ikry rybiej z obszaru w delcie Dunaju, a także stopień jej dojrzałości i lepkości, co umożliwi uzyskanie produktu wysokiej jakości.

Społeczność lokalna charakterystyczna dla tego obszaru geograficznego w XIX wieku była wieloetniczna (Rumuni, Lipowanie, Ukraińcy, Grecy, Turcy itd.) i składała się z rdzennych i napływowych właścicieli statków, kupców, marynarzy, rybaków i wreszcie sprzedawców ryb z różnych środowisk. W tym tygłu kulturowym tutejsi mieszkańcy dostosowali przepis na smarowidło z ikry rybiej (salată de icre) wytwarzane z ikry ryb słonowodnych w celu wykorzystania zasobów dostępnych na tym obszarze geograficznym. Ikry ryb słonowodnych zastąpili ikry ryb słodkowodnych, czyli ikry szczupaka i ryb z obszaru w delcie Dunaju, oraz udoskonalili przepis w jego obecnej postaci. „Salata cu icre de știucă de Tulcea” jest nieodzownym elementem menu obiektów gastronomicznych i agroturystycznych na tym obszarze geograficznym, w szczególności w delcie Dunaju.

Wszystko to przyczyniło się do stworzenia środowiska, w którym tradycje rybackie mogły się w dużym stopniu rozwinąć. Istnieje zatem związek przyczynowy między cechami produktu a warunkami naturalnymi i kulturowymi obszaru geograficznego (delta Dunaju).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/caiet-sarcini-stiuca/Documentatie-salata-cu-icre-de-stiuca-de-Tulcea.pdf>
