

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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
(2016/C 459/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„NOVAC AFUMAT DIN ȚARA BÂRSEI”

Nr UE: RO-PDO-0005-01183 – 20.11.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Novac afumat din Țara Bârsei”

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

„Novac afumat din Țara Bârsei” to filety wędzonej ryby otrzymywane z tołpygi pstrej (*Arystichthys nobilis*). Do obrotu wprowadza się filety wędzone.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd:

- filety wędzonej ryby o masie 100–400 g,
- filety wędzonej ryby o gładkiej powierzchni, która nie jest przebarwiona i na której nie ma pozostałości skóry.

Barwa:

- złota od strony skóry,
- czerwono-brązowa od strony mięśni.

Smak i aromat:

- aromat wolny od zapachu mułu, osadów rzecznych lub wodorostów,
- charakterystyczny aromat ryby wędzonej na gorąco.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Chlorek sodu: maksymalnie 5 %

Wilgotność: 65–75 %

Białka: maksymalnie 11 %

Tłuszcz: maksymalnie 4 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Tołpyga pstra żywi się głównie zooplanktonem a także w niewielkich ilościach glonami planktonicznymi oraz owadami i ich larwami.

Tołpyga pstra stanowi surowiec produktu końcowego jakim jest „Novac afumat din Țara Bârsei” i pozyskuje się ją w wyniku trzyletniego cyklu hodowlanego w gospodarstwach rybackich na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ryby wybiera się spośród ryb o masie od 1 200 do 2 000 g.

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

Wszystkie etapy produkcji „Novac afumat din Țara Bârsei” mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym. Produkcja „Novac afumat din Țara Bârsei” obejmuje następujące etapy: hodowla tołpygi pstrej, przyjęcie (kondycjonowanie i przechowywanie), wstępne przetwarzanie (czyszczenie z łusek, odcinanie głowy, patroszenie, mycie), filetowanie, solenie, wędzenie i dojrzewanie ryby.

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

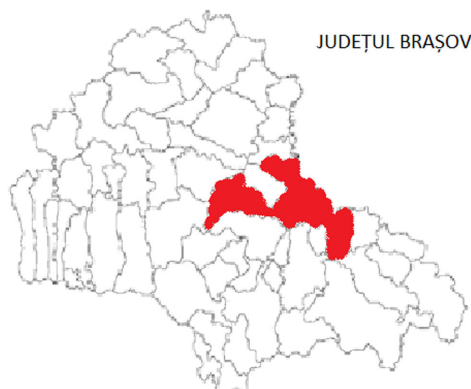
—

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

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje administracyjne terytorium gmin: Dumbrăvița, Feldioara, Hălchiu, Bod oraz Hărman. Są to miejscowości położone w dorzeczu rzeki Aluty a granice obszaru wyznaczają: na północy granica administracyjna gminy Măierus, rzeka Aluta na wschodzie, na południowym wschodzie granica administracyjna gminy Prejmer, na południu granica administracyjna gmin Brașov i Sânpetru, na południowym zachodzie granica administracyjna gminy Codlea, na zachodzie góry Perșani, a na północnym zachodzie granica administracyjna gminy Crizbav.



DELIMITAREA ADMINISTRATIVĂ A COMUNELOR:
FELDIOARA, DUMBRĂVIȚA, HĂLCHIU, BOD, HĂRMAN.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Czynniki naturalne

Wody podziemne:

Z hydrogeologicznego punktu widzenia na obszarze występują warstwy wodonośne w skałach wapniowych i zlepieńce na skraju depresji Bârsei. Szczeliny i otwory, którymi spływa woda z opadów atmosferycznych (deszcze, śnieg) oraz stoki, na których występują liczne źródła, zasilają sieć hydrograficzną. Woda w strumieniach płynących przez te obszary, na których występują twarde krzemionkowe skały, jest czysta, o neutralnym pH i tworzy doskonałe warunki dla rozwoju tołpygi pstrej.

Gleba:

Położony na obszarze górskim wyznaczony obszar geograficzny odznacza się jednak pewnymi właściwościami typowymi dla równin. Gleby w gospodarstwach rybackich położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym mają charakter hydromorficzny i obejmują bagna (gleby glejowe, czarnoziemy) i podmokłe łąki, które sprzyjają rozwojowi organizmów, którymi żywi się ten gatunek ryb.

Chronione obszary wiejskie:

Produkcja „Novac afumat din Țara Bârsei” jest ściśle związana z jego miejscem pochodzenia na wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym, dzięki bliskości obszarów zalewowych rzeki Aluty i jej dopływów, znajdują się źródła wody niezbędne do hodowli ryb.

Na wielkość produkcji i jakość tołpygi pstrej korzystnie wpływa rodzaj gleb, na jakich położone są gospodarstwa rybackie oraz różnorodność i jakość naturalnych zasobów pożywienia.

Czynnik ludzki

Wysoka wydajność (300 kg/ha) sprzyja przetwórstwu i konserwacji tołpygi pstrej. Jedną z metod przetwórstwa jest wędzenie na gorąco, stosowane od wieków.

Większość czynności związanych z produkcją „Novac afumat din Țara Bârsei” wykonuje się ręcznie. To oznacza, że doświadczenie i umiejętności miejscowej ludności odgrywają ważną rolę.

W trakcie produkcji, na etapach które decydują o właściwościach produktu, stosowane są stare miejscowe techniki solenia i wędzenia.

Specyfika produktu

Poniżej wymieniono charakterystyczne właściwości „Novac afumat din Țara Bârsei”:

- niska zawartość tłuszczu (co najwyżej 4 %) w porównaniu do zawartości tłuszczu w rybach hodowanych w gospodarstwach rybackich położonych poza wyznaczonym obszarem geograficznym, z uwagi na powolne tempo wzrostu tołpygi pstrej w wodzie, która charakteryzuje się niskimi temperaturami (latem maksymalnie 24 °C),
- zwarta struktura filetów na skutek stosowanego pożywienia; jakość planktonu zależy od czynników naturalnych takich jak czystość wody i hydromorficzny charakter gleb, które są charakterystyczne dla tego obszaru i które sprzyjają rozwojowi organizmów stanowiących pożywienie tego gatunku ryb,
- przyjemny aromat, jaki nadaje produktowi wędzenie na gorąco, w trakcie którego wykorzystuje się trociny bukowe pochodzące z wyznaczonego obszaru geograficznego,
- zazwyczaj filety tołpygi pstrej uzyskane poza wyznaczonym obszarem geograficznym pochodzą od ryb o dwuletnim cyklu wzrostu i ważą ponad 4 000 g.

Czynniki naturalne wyznaczonego obszaru geograficznego wpływają na właściwości produktu. Jednak to dopiero połączenie tych czynników naturalnych i doświadczenia w praktykach hodowli ryb i wędzenia filetów nadaje produktowi jego unikalny charakter.

Od niepamiętnych czasów ludzie z tego obszaru łowili ryby i konserwowali je za pomocą wędzenia na gorąco w dymie z trocin bukowych. Tradycyjna metoda wędzenia na gorąco stanowi podstawę procesu konserwacji. Wędzenie i gotowanie odbywają się w pomieszczeniu w temperaturze 75–80 °C, przy czym wewnątrz produktu osiąga temperaturę 70 °C, przynajmniej na 5 minut przy 25 % wilgotności.

Na tematycznych targach konsumenci doceniają właściwości filetów z tołpygi pstrej wędzone na gorąco.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

www.madr.ro

<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/produse-traditionale/caiet-sarcini-novac-afumat-din-tara-barsei-igp-.pdf>
