

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 459/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„NOVAC AFUMAT DIN ȚARA BÂRSEI“**ES Nr. RO-PDO-0005-01183 – 20.11.2013****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas**

„Novac afumat din Țara Bârsei“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Rumunija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.7 klasė. Šviežios žuvis, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas„Novac afumat din Țara Bârsei“ – margojo plačiakakčio (*Arystichthys nobilis*) filė, parduodama rūkyta.

Juslinės savybės

Išvaizda:

— rūkyta žuvies filė sveria 100–400 g;

— rūkytos žuvies filė paviršius lygus, be išblukimų ar odos įplyšimų.

Spalva:

— odos pusėje geltona;

— raumenų pusėje rausvai ruda.

Kvapas ir skonis:

— be dumblo, upės sąnašų arba žolės kvapo ar skonio;

— būdingas karštai rūkytos žuvies kvapas.

Fizinės ir cheminės savybės

Natrio chloridas – ne daugiau kaip 5 %.

Drėgnis – 65–75 %.

Baltymai – ne mažiau kaip 11 %.

Riebalai – ne daugiau kaip 4 %.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Margasis plačiakaktis daugiausia minta zooplanktonu, taip pat nedideliais planktono dumblių, vabzdžių ar vabzdžių lervų kiekiais.

Margasis plačiakaktis yra galutiniam produktui „Novac afumat din Țara Bârsei“ naudojama žaliava. Ji gaunama šias žuvis trejus metus auginant nustatytoje geografinėje vietovėje įsikūrusiuose žuvininkystės ūkiuose. Žuvis atrenkama iš 1 200–2 000 g svorio žuvų grupės.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi produkto „Novac afumat din Țara Bârsei“ gamybos etapai vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje. Produkto „Novac afumat din Țara Bârsei“ gamybos procesą sudaro šie etapai: margųjų plačiakakčių veisimas, priėmimas (priemonės gerai būklei išlaikyti ir sandėliavimas), pirminis apdorojimas (žvynų skutimas, galvų šalinimas, išdorojimas ir plovimas), filė išpjauستymas, sūdymas, rūkymas ir brandinimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro šių savivaldybių administracinės teritorijos: Dumbrevicos, Feldioaros, Helkiu, Bodo, Hermano. Tai Olto upės žemumų vietovės, kurios ribojasi su administracine Mejerušo savivaldybės siena šiaurėje, Olto upe rytuose, administracine Prežmero savivaldybės teritorija pietryčiuose, administracinėmis Brašovo ir Sinpetru teritorijomis pietuose, Kodlios savivaldybės administracine teritorija pietvakariuose, Peršanio kalnais vakaruose ir Krizbavo savivaldybės administracine teritorija šiaurės vakaruose.



5. **Ryšys su geografine vietove**

Gamtiniai veiksniai

Gruntinis vanduo

Hidrogeologiniu požiūriu kalkingose vietovės uolienose ir konglomerate Birsėjaus žemumos pakrašty yra vandeninių sluosnių. Hidrografinį tinklą aprūpina per įtrūkius ir plyšius tekantis atmosferos kritulių (lietaus, sniego) vanduo ir daugybė šlaituose trykstančių versmių. Per šias vietas, pasižyminčias kietomis silikatinėmis uolienomis, tekančių upelių vanduo yra skaidrus, neutralaus pH, tinkamas margiesiems plačiakakčiams veisti.

Dirvožemis

Nors nustatyta geografinė vietovė yra kalnų vietovėje, jai būdingos kelios lygumų ypatybės. Nustatytoje geografinėje vietovėje įsikūrusių žuvininkystės ūkių dirvožemis susiformavo dėl vandens telkinių – pelkžemiai (glėjiniai dirvožemiai, juodžemiai) – ir klimato bei vandens telkinių poveikio (salpžemiai). Šie dirvožemiai sudaro palankias sąlygas organizmams, kuriais minta žuvis, vystytis.

Saugomos kaimo vietovės

Produkto „Novac afumat din Țara Bârsei“ gamyba glaudžiai susijusi su jo kilmės vieta nustatytoje geografinėje vietovėje. Dėl netoliese esančios Olto upės salpos ir jos intakų ten yra žuvininkystei būtinų vandens išteklių.

Žuvininkystės ūkių dirvožemiai ir žuvų maistui tinkamų gamtinių išteklių įvairovė ir kokybė lemia margųjų plačiakakčių produktyvumą ir kokybę.

Žmogiškieji veiksniai

Didelis produktyvumas (300 kg/ha) suteikia sąlygas perdirbti ir išsaugoti marguosius plačiakakčius. Vienas iš perdirbimo būdų – karštasis rūkymas – taikomas nuo senų laikų.

Didžioji dalis produkto „Novac afumat din Țara Bârsei“ gamybos veiksmų atliekama rankomis. Taigi didelę svarbą turi vietos gyventojų patirtis ir praktinės žinios.

Pagal seną vietos tradiciją atliekami sūdymas ir rūkymas – tai dalis tų gamybos etapų, nuo kurių priklauso produkto savybės.

Produkto ypatumai

Produkto „Novac afumat din Țara Bârsei“ savybės yra šios:

- mažas riebalų kiekis (ne daugiau kaip 4 %), palyginti su kituose žuvininkystės ūkiuose už nustatytos geografinės vietovės ribų auginamų žuvų riebalų kiekiu, nes žemesnės temperatūros vandenyje (aukščiausia jo temperatūra vasarą – 24 °C) margieji plačiakakčiai auga lėčiau,
- kompaktiška filė struktūra dėl maisto, kuriuo minta žuvis; planktono kokybę lemia vietai būdingi gamtiniai elementai, t. y. tyras vanduo ir hidromorfinis dirvožemis, kurie skatina organizmų, kuriais minta šios rūšies žuvis, vystymąsi,
- malonus kvapas, atsiradęs žuvis karštai rūkant naudojant nustatytoje geografinėje vietovėje augančių bukmedžių pjuvenas,
- paprastai margieji plačiakakčiai, užauginti už nustatytos geografinės vietovės ribų, iš kurių gaunama žuvų filė, yra auginami dvejus metus ir sveria per 4 000 g.

Nustatytos geografinės vietovės gamtiniai veiksniai turi įtakos produkto ypatybėms. Tačiau konkrečias produkto savybes lemia gamtinių veiksnių ir techninės (žuvų veisimo ir žuvies filė rūkymo) patirties derinys.

Nuo neatmenamų laikų šios vietovės gyventojai užsiima žuvininkyste ir moka konservuoti žuvį, įskaitant karštąjį rūkymą naudojant bukmedžių pjuvenas. Konservuojama laikantis karštojo rūkymo tradicijos. Rūkoma ir kepama kameroje, kurioje temperatūra yra 75–80 °C, kai bent penkias minutes, esant 25 % drėgniui, produkto viduje temperatūra siekia 70 °C.

Vartotojai gerai vertina rūkytos margųjų plačiakakčių filė savybes specialiose prekybos mugėse.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

www.madr.ro

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