

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 459/12)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„NOVAC AFUMAT DIN ȚARA BÂRSEI”**EU-szám: RO-PDO-0005-01183 – 2013.11.20.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Novac afumat din Țara Bârsei”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Románia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Novac afumat din Țara Bârsei” a pettyes busa (*Arystichthys nobilis*) nevű fajtól származó, füstölve értékesített füstölt halfilé.

Érzékszervi tulajdonságok

Küllem:

- 100–400 g tömegű füstölt halfilé,
- sima felületű, folt- és repedésmentes bőrrű füstölt halfilé.

Szín:

- a bőr felületén aranyárga,
- az izmok felületén okkervörös.

Illat és zamat:

- nincs iszap-, sár- vagy fűszaga, illetve -íze,
- melegen füstölt hal sajátos aromája.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Nátrium-klorid-tartalom: legfeljebb 5 %.

Nedvességtartalom: 65–75 %

Fehérjetartalom: legalább 11 %.

Zsírtartalom: legfeljebb 4 %.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A pettyes busa főként zooplanktonokkal táplálkozik, emellett kis mennyiségben planktonikus algákat, rovarokat vagy rovarlárvákat fogyaszt.

A pettyes busa a „Novac afumat din Țara Bârsei” füstölt halfilé előállítására szánt alapanyag; a készterméket a három évig tartó növekedési ciklus végén állítják elő a meghatározott földrajzi területen található gazdaságokban, és azt 1 200–2 000 gramm tömegű egyedek közül válogatják ki.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Novac afumat din Țara Bârsei” füstölt halfilé valamennyi előállítási és elkészítési műveletére a meghatározott földrajzi területen kerül sor. A „Novac afumat din Țara Bârsei” füstölt halfilé előállítási folyamata a következő műveletekből áll: a pettyes busa tenyésztése, a hal átvétele (csomagolás és tárolás), elsődleges feldolgozása (pikkelyezés, fej eltávolítása, kizsigerezés és öblítés), filézése, pácolása, füstölése és érlelése.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a következő települések területét foglalja magában: Dumbrăvița (Szunyogszék), Feldioara (Földvár), Hălchiu (Höltövény), Bod (Botfalu) és Hărman (Szászhermány). Ezek a helységek az Olt-síkságon találhatóak, és északon Măierus (Szászmagyarós) község közigazgatási határával, keleten az Olt folyóval, délkeleten Prejmer (Prázsmár) község közigazgatási területével, délen Brașov (Brassó) és Sânpetru (Barcaszentpéter) városok közigazgatási területével, délnyugaton Codlea (Feketehalom) város közigazgatási területével, nyugaton a Persány-hegységgel, északnyugaton Crizbav (Krizba) község közigazgatási területével szomszédosak.



5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Természeti tényezők

Felszín alatti vizek

Hidrogeológiai szempontból az övezet mészköves környezetben elhelyezkedő, illetve a Barcasági-medence peremén található konglomerátumokban elhelyezkedő vízlencsék tartalmaz. A vízrajzi hálózatot a légköri csapadékból (esőből és hóból) származó víz táplálja, amely a hasadékokon és a törésvonalakon kering, mielőtt számos forrás formájában lezúdulna a lejtőkön. A kemény, kovás kőzeteken kialakult talajokat átszelő patakok tiszta, semleges pH-jú vizet, jódot hordoznak a pettyes busa fejlődéséhez.

Talajok

Bár a meghatározott földrajzi terület hegyvidéken található, tulajdonságai síkságra jellemzőek. A meghatározott földrajzi terület halgazdaságai iszapos talajokra (glejes talajokra, fekete talajokra) és (gyepterületi) klinohidromorf talajokra települtek, amelyek elősegítik a szóban forgó halfaj táplálékát jelentő szervezetek fejlődését.

Védett vidéki övezetek

A „Novac afumat din Țara Bârsei” füstölt halfilé előállítása szorosan kötődik a származási helyéhez, a haltenyésztéshez elengedhetetlen vízforrásokat összegyűjtő meghatározott övezet, az Olt folyó és mellékfolyói által esetlegesen elárasztott gyepterületek természetes közelségének köszönhetően.

A halgazdaságok telepítéséhez használt talajfélések, valamint a természetes táplálékforrások sokfélesége és minősége kedvezően befolyásolják a pettyesbusa-tenyésztés termelékenységét és e hal minőségét.

Emberi tényezők

A nagy mennyiségek (300 kg/ha) tenyésztése lehetővé tette a pettyes busa feldolgozását és tartósítását. Az egyik feldolgozási módszer az igen régóta alkalmazott melegen füstölés.

A „Novac afumat din Țara Bârsei” füstölt halfilé előállításához kapcsolódó tevékenység túlnyomó részét kézzel végzik, ami azt jelenti, hogy a helyi dolgozók tapasztalatai és ismeretei fontos szerepet játszanak.

A pácolást és a füstölést hajdani helyi módszerekkel végzik, és azok a termék tulajdonságai szempontjából meghatározó előállítási műveletet jelentenek.

A termék sajátosságai

A „Novac afumat din Țara Bârsei” füstölt halfilé tulajdonságai a következők:

- alacsony (legfeljebb 4 %) zsírtartalom, amely az ezen övezetben tenyésztett pettyes busa más haltenyésztő övezetekben jellemzőhöz képest lassabb növekedési ritmusának, valamint az alacsony vízhőmérsékletnek (nyáron legfeljebb 24 °C) tulajdonítható,
- a filék tömör szerkezete, amely a táplálkozásnak tulajdonítható (a plankton minőségét az érintett övezet sajátos természeti tényezői, mégpedig a víz tisztasága és a hidromorf talajok határozzák meg, amelyek elősegítik a szóban forgó halfaj étrejéjét alkotó szervezetek fejlődését),
- kellemes íz, amely a meghatározott földrajzi területről származó bükkfaforgáccsal végzett melegen füstölésnek tulajdonítható,
- a földrajzi területen kívül tenyésztett pettyes busából nyert halfilé általában két évig hizlalt és több mint 4 000 g tömegű halakból származnak.

A meghatározott földrajzi terület természeti tényezői befolyásolják a termék minőségét, azonban kizárólag a természeti tényezők, valamint a haltenyésztéshez és a filék füstöléséhez kapcsolódó szakértelem együttese határozza meg a termék sajátosságait.

A halászat ősidők óta a régió helyi lakossága által űzött szakmák között szerepel, és a haltartósítási eljárások – a bükkfaforgáccsal végzett melegen füstölés – a tevékenységeik részét képezik. A tartósítási folyamat tiszteletben tartja a melegen füstölés hagyományát, amely 75 és 80 °C közötti hőmérsékleten történik a kamra belsejében a füstölési és a hevítési művelet során, a termék közepén a hőmérséklet legalább 5 percig eléri a 70 °C-ot, 25 %-os nedvességtartalom fenntartása mellett.

A melegen füstölt pettyesbusa-filé tulajdonságait a fogyasztók a vásárok során nagyra értékelik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

www.madr.ro

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