

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 39/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«SALATĂ CU ICRE DE ȘTIUCĂ DE TULCEA»

N. UE: PGI-RO-02476 – 6.7.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Salată cu icre de știucă de Tulcea»

2. Stato Membro o Paese Terzo

Romania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

La «Salată cu icre de știucă de Tulcea» è una crema bianca/bianco-giallastra a base di olio di girasole, composta per almeno il 29 % da uova di pesce, di cui almeno il 15 % di uova di luccio salate in grani interi e al massimo il 14 % di uova di pesci del delta del Danubio salate (di specie della famiglia dei ciprinidi (*Cyprinidae*) - carassio, triotto rosso, scardola, uova di carpa non formate - e di specie della famiglia dei percidi (*Percidae*) - lucioperca, pesce persico), mescolate con acqua gassata e succo di limone.

Per preparare la «Salată cu icre de știucă de Tulcea» occorrono le materie prime e gli ingredienti di seguito indicati.

Materie prime:

1. uova di luccio salate (*Esox lucius*), almeno il 15 % nel prodotto finito, di cui sono l'ingrediente principale;
2. uova di pesci del delta del Danubio salate, al massimo il 14 %, per garantire una consistenza ed una viscosità ottimali.

Ingredienti:

1. olio di girasole;
2. acqua gassata;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3. succo di limone, ottenuto tramite spremitura e filtraggio;
4. salgemma non iodato, utilizzato per la salatura delle materie prime.

Caratteristiche chimico-fisiche della «Salată cu icre de știucă de Tulcea»:

| Caratteristica | Unità | Valori |
|--|-------|----------|
| Acidità (acido citrico) | % | max. 1 |
| Tenore di umidità | % | max. 30 |
| Tenore di materia grassa | % | min. 63 |
| Proteine | % | min. 6,2 |
| Salgemma non iodato (cloruro di sodio) | % | max. 5 |

Caratteristiche organolettiche:

- l'aspetto è omogeneo, viscoso e compatto, senza separazione dell'olio, di colore bianco/bianco-giallastro, punteggiato da grani interi di uova di luccio, di colore giallo-dorato o giallo-rossastro, di circa 2-2,5 mm di diametro, a seconda della stagione di raccolta;
- il sapore specifico delle uova di luccio è esaltato da quello delle uova di pesci del delta del Danubio ed è dovuto al processo di salatura e stagionatura;
- il prodotto finale ha un aroma raffinato e puro di uova salate e stagionate di pesce d'acqua dolce, che si intensifica quando i grani delle uova si rompono, producendo una delicata sensazione di croccantezza sulla lingua e in bocca;
- senza odori estranei, con un aroma riconoscibile di succo di limone.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il contingente di cattura annuale fissato per la zona geografica (delta del Danubio) dall'Amministrazione della riserva della biosfera del delta del Danubio può causare interruzioni nell'approvvigionamento di uova di luccio. In tal caso esse possono avere un'origine esterna alla zona geografica.

Le uova di pesci del delta del Danubio sono una materia prima proveniente esclusivamente dalla zona geografica (delta del Danubio). Vengono raccolte nella zona geografica delimitata, da pesci della famiglia dei ciprinidi (*Cyprinidae*) - carassio, triotto rosso, scardola, uova di carpa non formate; e della famiglia dei percidi (*Percidae*) - lucioperca, pesce persico).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione della «Salată cu icre de știucă de Tulcea» si svolgono nella zona geografica delimitata, in particolare: i processi e le operazioni per ottenere la materia prima (eventuale raccolta, separazione, salatura e stagionatura delle uova di pesce), giusto dosaggio delle materie prime e degli ingredienti e miscelazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sull'etichetta della «Salată cu icre de știucă de Tulcea» devono essere indicate le seguenti informazioni:

- il nome del prodotto, «Salată cu icre de știucă de Tulcea», seguito dalla dicitura «Indicazione geografica protetta» o «IGP»;
- il nome del produttore;
- il nome dell'organismo di ispezione e certificazione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è il distretto di Tulcea, che comprende la Riserva della biosfera del delta del Danubio. Il distretto di Tulcea si trova all'estremità sud-orientale della Romania, nella parte centro-settentrionale della Dobrugia, alla foce del Danubio, con accesso al Mar Nero, ad est. Confina a nord con la Moldova e l'Ucraina, a nord-ovest con il distretto di Galați, ad ovest con il distretto di Brăila e a sud con il distretto di Costanza. Il distretto di Tulcea si trova al 45°N e 29°E.

5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione dell'IGP «Salată cu icre de știucă de Tulcea» si basa sulle caratteristiche del prodotto.

La «Salată cu icre de știucă de Tulcea» ha un sapore specifico di uova di luccio, accompagnato ed esaltato da quello di uova di pesci del delta del Danubio e riconducibile al processo di salatura e stagionatura.

La «Salată cu icre de știucă de Tulcea» ha un aroma raffinato e puro, tipico di tali preparati a base di uova salate e stagionate di pesce d'acqua dolce. Quando si rompono, i grani delle uova di pesce producono una delicata sensazione di croccantezza sulla lingua e in bocca e l'aroma si intensifica.

La compattezza del prodotto è determinata principalmente dalle uova di pesci del delta del Danubio, che sono catturati nella zona geografica e servono a dare una consistenza omogenea alle uova di luccio.

Una caratteristica specifica delle uova di luccio in grani interi è il colore giallo-dorato o giallo-rossastro della massa omogenea.

Il prodotto finale si differenzia dagli altri prodotti della stessa categoria poiché, al posto di additivi alimentari (emulsionanti, stabilizzanti, addensanti), si utilizzano uova di pesci del delta del Danubio.

Il prodotto non contiene additivi chimici né conservanti (come l'acido sorbico o il benzoato di sodio). È la qualità stessa del prodotto che ne garantisce la durata di conservazione. Gli unici metodi di conservazione utilizzati sono il mantenimento di un elevato standard igienico e il mantenimento della catena del freddo in fase di produzione, trasporto e vendita.

La differenza tra la «Salată cu icre de știucă de Tulcea» e prodotti simili della stessa categoria sta nella preparazione, che avviene solo nella zona geografica e con un elevato contenuto di uova di luccio.

Un altro fattore che contraddistingue la «Salată cu icre de știucă de Tulcea» è l'utilizzo di succo di limone ottenuto per pressatura, spremitura e filtraggio, mentre altri prodotti della stessa categoria utilizzano prodotti sintetici: acido citrico e glucosio.

La «Salată cu icre de știucă de Tulcea» è un prodotto che utilizza principalmente materie prime provenienti dalla zona geografica di cui una (le uova di pesci del delta del Danubio) proviene esclusivamente dalla zona geografica, creando uno stretto legame con l'ambiente naturale della zona geografica.

Oltre ad essere un ambiente naturale ricco di risorse alieutiche d'acqua dolce, la zona geografica, il delta del Danubio, è il più grande delta dell'UE, uno dei più grandi bacini idrografici compatti d'acqua dolce dell'UE e, non da ultimo, la più grande zona di pesca di lucci e altre specie d'acqua dolce in Romania.

La pubblicazione scientifica del 2008 *Danube Delta Biosphere Reserve* («La riserva di biosfera del delta del Danubio») di Petre Gâțescu e Romulus Știucă classifica la purezza delle acque di superficie del delta del Danubio nella classe I secondo le norme di qualità ambientale. L'elevata qualità delle acque della zona geografica ha un effetto positivo soprattutto sulle caratteristiche organolettiche delle risorse alieutiche locali.

La «Salată cu icre de știucă de Tulcea» è un prodotto rappresentativo della tradizione locale di trasformazione dei prodotti ittici, che si è evoluta dalla raccolta e dal consumo di uova di pesce non lavorate nel XIX secolo alla loro trasformazione per l'utilizzo nella cucina moderna nel XX secolo.

Poiché l'industria alimentare basata sulla trasformazione del pesce è presente da decenni nella zona geografica, il personale locale è ormai formato ed esperto nel valutare le caratteristiche specifiche dei prodotti alieutici.

Di conseguenza il metodo di preparazione delle uova di luccio è specifico della zona geografica delimitata.

Per tale processo si utilizzano metodi consolidati nella zona geografica, come la separazione delle uova di pesce mediante un attrezzo specifico, il «priboi», nonché la maturazione tramite inseminazione. Le uova vengono separate dalle membrane mediante il «priboi» e una rete. I grani di uova di luccio vengono separati l'uno dall'altro, ottenendo una massa omogenea di «Salată cu icre de știucă de Tulcea».

Il metodo di separazione delle uova di pesce per mezzo di un «priboi» è stato documentato dallo studioso rumeno Grigore Antipa nell'opera *Studii asupra pescărilor din România* (Studi sulla pesca in Romania) (Bucarest, Romania, Imprimeria Statului, 1895, 80 pagine).

Il processo di salatura e stagionatura conferisce alla «Salată cu icre de știucă de Tulcea» il suo sapore specifico. Durante il processo di salatura e stagionatura, il sapore delle uova di pesce cambia a causa dell'attività enzimatica. Con un trattamento termico delicato, il sapore (salato con una nota di leggera stagionatura) si accentua fino ad arrivare a quello più intenso del prodotto finale.

Il personale locale è in grado di riconoscere e valutare il tipo, il colore, il profumo e il sapore delle uova di luccio o di pesci del delta del Danubio, il loro grado di stagionatura e la loro viscosità, così da ottenere un prodotto di qualità.

Nel XIX secolo la comunità locale presente nella zona geografica aveva origini multiethniche (rumeni, lipovani, ucraini, greci, turchi, ecc.) e comprendeva armatori, mercanti, marinai, pescatori e, non da ultimo, pescivendoli locali ed immigrati provenienti da diversi contesti. In questo crogiolo culturale, gli abitanti del luogo hanno adattato la ricetta delle uova di pesce spalmabili (*salată de icre*) a base di uova di pesce d'acqua salata per poter utilizzare le risorse disponibili nella zona geografica. Hanno quindi sostituito le uova di pesce d'acqua salata con quelle di pesce d'acqua dolce, in particolare luccio e pesci del delta del Danubio, e hanno perfezionato la ricetta giungendo alla sua formulazione attuale. La «Salată cu icre de știucă de Tulcea» è un elemento irrinunciabile nei menù dei ristoranti e degli agriturismi della zona geografica, soprattutto nel delta del Danubio.

Tutti gli elementi sopra descritti hanno contribuito a creare un contesto in cui le tradizioni della pesca sono state in grado di svilupparsi in maniera significativa. Esiste pertanto un nesso causale tra le caratteristiche del prodotto e le condizioni naturali e culturali della zona geografica (delta del Danubio).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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