

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione 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

(2018/C 162/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«**SCRUMBIE DE DUNĂRE AFUMATĂ**»N. UE: **PGI-RO-02234 — 26.10.2016**

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Scrubie de Dunăre afumată»

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 la denominazione di cui al punto 1

La «Scrubie de Dunăre afumată» è un pesce affumicato del delta del Danubio ottenuto dall'alosa del mar Nero (*Alosa Pontica Eichwald*, sottospecie *Alosa Pontica var. Danubii*), un pesce appartenente alla famiglia dei Clupeidi. La «Scrubie de Dunăre afumată» si presenta sotto forma di pesci interi di peso compreso tra 250 e 400 g e una lunghezza di 25-30 cm, salati e affumicati a freddo secondo un metodo ancestrale praticato nella zona geografica delimitata. Il processo di affumicatura conferisce ai pesci un colore dorato e iridescente, uniformemente distribuito su tutta la superficie. I pesci presentano una carne umida, un sapore leggermente salato di pesce affumicato e una consistenza cremosa.

Caratteristiche fisiche e chimiche

Tenore totale di materia grassa: 11 % minimo

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: l'aspetto esterno è quello di un pesce affumicato, intero, privato della lisca ed eviscerato. La pelle, pulita e asciugata, è liscia, senza screpolature e priva di tracce di salamoia.

Colore esterno: il colore è dorato e uniforme con riflessi iridescenti.

Colore al taglio: bianco, giallo pallido, roseo.

Gusto e aroma: il prodotto presenta un sapore costante e leggermente salato di pesce affumicato. Grazie al metodo di trasformazione impiegato, presenta al gusto un sapore delicato che evolve verso note salate e leggermente acidule.

Consistenza: densa, morbida e cremosa.

Carne: succosa.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Materie prime

L'alosa del mar Nero è un pesce selvatico che migra dal mar Nero verso il Danubio per riprodursi e che non si alimenta per l'intero tragitto di andata e ritorno. La specie non si presta all'acquacoltura ed è catturata solo durante la sua migrazione verso il Danubio. L'alosa del mar Nero raggiunge la maturità e può essere consumata verso i 2-3 anni quando la sua lunghezza è di 25-30 cm. La «Scrumbie de Dunăre afumată» viene preparata esclusivamente con l'alosa del mar Nero (*Alosa Pontica* var. *Danubii*).

L'alosa usata come materia prima per la «Scrumbie de Dunăre afumată» è tradizionalmente pescata solo tra la foce del Danubio sul mar Nero (isobata di 20 m) e Cotul Pisicii (linea del miglio marino 75-75). Il motivo è legato al fatto che gli studi condotti sulle alose del mar Nero pescate oltre questo limite presentano un calo del tenore di materia grassa, con una conseguente alterazione del gusto e una massiccia infestazione parassitaria dei pesci. Subito dopo la cattura i pesci vengono immersi in vasche contenenti acqua raffreddata da ghiaccio.

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

Tutte le fasi del processo di produzione e di ottenimento della «Scrumbie de Dunăre afumată» sono effettuate nella zona geografica delimitata. Il suo processo di produzione prevede le seguenti fasi specifiche: pesca, ricezione delle materie prime, degli ingredienti e dei materiali ausiliari, congelamento e immagazzinamento (trattamento iniziale), scongelamento, rimozione delle squame, eviscerazione, dissanguamento, salatura e successiva rimozione del sale, sgocciolamento del pesce, affumicatura (essiccazione, affumicatura, refrigerazione e maturazione).

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si divide in due settori amministrativi.

Il primo settore è la riserva di biosfera del delta del Danubio che si estende da Cotul Pisicii (località di Grindu, nel dipartimento di Tulcea) alla foce del Danubio sul mar Nero fino all'isobata di 20 m, limitatamente ai tre bracci del Danubio e a questo tratto del Danubio.

Il secondo, a prolungamento del primo, è costituito dal comune di Frecăței (località di Cataloi).

Questi due settori amministrativi formano un'unità territoriale all'interno del dipartimento di Tulcea.

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche della «Scrumbie de Dunăre afumată» sono legate alla zona geografica in cui l'alosa viene preparata nel rispetto della sua reputazione e del metodo specifico di questa zona.

Dal punto di vista climatico, il delta del Danubio si distingue dal resto del territorio della Romania per un clima continentale temperato arido, che risente degli influssi del Mediterraneo e del mar Nero per effetto della sua particolare posizione geografica (45° di latitudine nord), della ridotta altitudine (0-12 m), delle vaste distese di acqua e di vegetazione palustre, della presenza di lingue di terra emersa, di meandri marini e della sua ampia apertura sul bacino del mar Nero.

Dal punto di vista biologico, l'alosa del mar Nero vive nella parte occidentale del mar Nero, di cui popola soprattutto le zone costiere. Giunta alle porte del Danubio, vi sosta ancora per un po', sia per acclimatarsi all'acqua dolce, sia per aspettare che le acque del fiume raggiungano una temperatura più confortevole. L'alosa del mar Nero inizia a risalire le acque del Danubio a inizio marzo ma, essendo sensibile alle basse temperature, si rifugia più a lungo in mare in caso di abbassamento delle temperature.

Dopo essersi alimentata alla foce del Danubio, l'alosa del mar Nero assume un colore leggermente più scuro e la sua pinna dorsale cresce. In questo punto si nutre di materiale organico portato dal fiume, cresce di peso e accumula importanti riserve di grasso (per le sue dimensioni l'alosa è il pesce più grasso del mondo) che conferiscono al prodotto finito il suo sapore unico.

L'alimentazione degli individui adulti è costituita per il 70-75 % da pesci di mare (*Engraulis*, *Clupeonella*, *Sprattus*) e da pesci della foce del Danubio (*Cyprinidae*) e per il resto da crostacei (*Crangon*, *Upogebia*, *Idotheia*) e da altri organismi in base alla loro abbondanza e accessibilità.

Come affermava Grigore Antipa nel 1916, sono l'esperienza e la competenza tramandate di generazione in generazione dalle popolazioni locali che permettono l'impiego dei metodi di conservazione del pesce mediante salatura e affumicatura a freddo praticati nella zona del delta del Danubio.

Nel 1942 l'alosa del Danubio è stata presa a riferimento per illustrare il processo di affumicatura a freddo secondo le istruzioni dell'*Institut de Cercetări Piscicole al României* (Istituto rumeno di ricerca ittica).

La salatura viene effettuata manualmente: i pesci sono cosparsi di salgemma, che in parte assorbono. Questo processo dura al massimo cinque giorni ed è effettuato in appositi spazi portati a una temperatura di circa 40 °C.

La salatura del pesce avviene in recipienti scelti in funzione della quantità di pescato del giorno in modo da evitare di mescolare pesci provenienti da lotti diversi. Dopo aver cosperso il fondo del recipiente con un sottile strato di sale, i pesci vengono disposti con cura gli uni accanto agli altri con la parte dorsale rivolta verso il basso e le teste girate nella stessa direzione. Successivamente viene versato il sale in modo da riempire gli interstizi tra un pesce e l'altro e da coprirli con uno sottile strato. Si alternano in questo modo strati di pesce e di sale fino a riempire il recipiente, coprendo infine il tutto con uno spesso strato di sale. Il secondo giorno la preparazione della salamoia è completata con salamoia fresca. Successivamente vengono disposti pesi e griglie sui pesci per tenerli immersi in questa mistura e al termine della salatura vengono fatti sgocciolare.

I pesci vengono quindi sottoposti a valutazioni organolettiche e, non appena assumono un sapore salato leggermente percettibile, passano all'affumicatura.

Se il prodotto risulta troppo salato, viene messo a dissalare per 3-16 ore in vasche riempite di abbondante acqua raffreddata da ghiaccio. Durante questo periodo l'acqua viene cambiata al momento delle valutazioni organolettiche.

Il processo di salatura e di successiva rimozione del sale può essere effettuato solo dalle popolazioni locali che ne conoscono le fasi grazie alle competenze tramandate nel tempo all'interno delle famiglie. Il sale viene rimosso solo se necessario.

Dopo la sgocciolatura i pesci vengono appesi ad aste tramite anelli infilati negli occhi. Per garantire la circolazione del fumo, i pesci sono disposti a 15 cm gli uni dagli altri e sfalsati da una fila all'altra per evitare sovrapposizioni.

L'affumicatura è un metodo comune, ma è proprio l'affumicatura a freddo che è tradizionalmente usata per la «Scrumbie de Dunăre afumată» e che si è imposta come metodo di affumicatura specifico di questa zona geografica: l'alosa del Danubio è un pesce molto grasso e l'affumicatura a freddo permette di trattenere una grande quantità della materia grassa di questo pesce. Il processo dura almeno 9 ore ed è effettuato a una temperatura non superiore a 35 °C per non alterare i grassi e preservare le qualità nutrizionali e organolettiche del prodotto.

L'affumicatura a freddo prevede quattro fasi: l'essiccazione, l'affumicatura, la refrigerazione e la stagionatura.

L'essiccazione viene effettuata in pergolati o in essiccatoi attraverso l'esposizione a flussi d'aria (durante la notte, per sfruttare le temperature più fresche). Il processo dura dalle sei alle dieci ore, finché la pelle, essiccata, non assume un aspetto iridescente.

Terminata quest'operazione, si verifica che il pesce abbia raggiunto un'essiccazione sufficiente (se presenta una consistenza soda e non libera succhi alla pressione significa che ha perso acqua a sufficienza; anche la coda deve essere soda). Se tutte queste condizioni sono soddisfatte, il pesce è sottoposto ad affumicatura; in caso contrario, viene prolungato il processo di essiccazione.

Per l'affumicatura vengono usati trucioli secchi di legno duro e le aste con appesi i pezzi di pesce vengono inserite negli affumicatori. Il fumo è prodotto dalla combustione soffocata dei trucioli secchi di legno duro. La temperatura è controllata con un termometro e ridotta non appena supera i 35 °C. La durata dell'affumicatura è compresa tra le 2 e le 48 ore a seconda della temperatura e dell'umidità ambiente. L'affumicatura è considerata ultimata non appena la pelle ha assunto un colore dorato e il pesce ha acquisito caratteristiche organolettiche ben precise.

Finita l'affumicatura, le aste a cui sono appesi i pesci affumicati vengono estratte dagli affumicatori e disposte su telai per la fase di raffreddamento.

La stagionatura consiste nel tenere esposto il pesce in un locale fresco e ventilato fin quando non avrà sviluppato una certa «elasticità».

Il corretto completamento di queste varie fasi dipende dalla perfetta conoscenza delle caratteristiche organolettiche del prodotto in ogni momento del processo di trasformazione. Queste fasi (come l'ottenimento del colore dorato che determina la cessazione dell'affumicatura) non possono essere esaminate in laboratorio, ma possono essere valutate solo in base al sapiente controllo di parametri tramandato di generazione in generazione.

La zona geografica delimitata presenta il vantaggio di essere popolata da pesci che sono adatti all'affumicatura, ma la buona riuscita dell'intera operazione dipende da numerose variabili riconducibili alle caratteristiche fisico-chimiche dei pesci, al periodo di pesca, nonché al metodo e agli attrezzi da pesca.

Forti di una competenza accumulata nel corso di più generazioni, gli «affumicatori di pesce» della zona geografica delimitata conoscono l'arte e il modo di preparare prodotti di qualità sempre impeccabile.

Per ottenere la «Scrumbie de Dunăre afumată», non possono essere usate alose del mar Nero provenienti dall'esterno della zona geografica in quanto il tenore di materia grassa di questi pesci si riduce per gli sforzi compiuti. Tra l'altro, dopo la riproduzione, molti adulti muoiono per lo sfinimento e quelli che restano presentano qualità organolettiche nettamente inferiori.

La pesca costituisce per le popolazioni locali del delta del Danubio l'attività più antica e più importante. Il pesce rappresenta un'importante fonte di cibo e la sua valorizzazione fornisce redditi utili alla loro sopravvivenza.

Si tratta pertanto di un'attività profondamente radicata nella cultura degli abitanti del delta del Danubio, che per la sua tipicità rientra anche tra i ricordi che i numerosi turisti di tutto il mondo serbano del loro viaggio in questa zona.

La notorietà della «Scrumbie de Dunăre afumată» e il successivo sviluppo della sua produzione sono legati a un prodotto ancorato da tempo nella tradizione regionale e riconosciuto in tutto il paese. La ricetta della «Scrumbie de Dunăre afumată» è frutto di una competenza che viene tramandata di generazione in generazione dalle popolazioni locali e che resta fortemente legata alla zona geografica delimitata.

Le proprietà qualitative di cui sopra, unite alla reputazione di cui questo prodotto gode da tempo nella gastronomia della zona geografica delimitata, fanno della «Scrumbie de Dunăre afumată» una specialità apprezzata dai consumatori, la cui fama è strettamente legata alla zona in questione. Hanno contribuito alla reputazione di questo prodotto gli oltre 100 anni di produzione e commercializzazione nella zona geografica.

In un'opera del 1916 intitolata «*Pescăria și pescuitul în România*» (Pesca e attività di pesca in Romania) (Academia Română, Publicațiunile Fondului Vasile Adamachi, tomo XIII, n. XLVII), lo studioso Grigore Antipa cita il prodotto trasformato nella zona geografica con il nome di «Scrumbie de Dunăre afumată» concorrendo a diffonderne la fama: «[...] Negli ultimi tempi la nostra industria di conservazione del pesce ha continuato a svilupparsi. Oltre agli operatori di pesca che nella zona di origine delle catture producono grandi quantità di pesce salato - la nostra conserva più ancestrale e diffusa (aringhe e alose in botti, storioni e altri pesci essiccati e salati, cefali affumicati ecc.) - assistiamo da qualche tempo, nella nostra zona, alla nascita di mercati e di impianti di lavorazione e conservazione del pesce. Si tratta in particolare di affumicatori che producono merluzzi, alose del mar Nero e ogni sorta di pesce di mare affumicato [...]».

In questa zona geografica, nella corrispondenza della prefettura del dipartimento di Tulcea del 1919 relativa agli scambi tra pesce e cereali si trovano riferimenti alla commercializzazione della «Scrumbie de Dunăre afumată» nell'ambito della decisione ministeriale n. 740 del 20 maggio 1919 e ai «listini dei prezzi di vendita massimi applicabili al pesce fresco, salato e affumicato».

Nel 1942 la «Scrumbie de Dunăre afumată» è stato il prodotto tradizionale scelto per illustrare il processo di affumicatura a freddo secondo le istruzioni dell'*Institut de Cercetări Piscicole al României* (Istituto rumeno di ricerca ittica).

All'interno della zona geografica la produzione e la commercializzazione della «Scrumbie de Dunăre afumată» sono proseguite in tutti gli anni successivi parallelamente allo sviluppo socioeconomico della Romania e se ne trovano riferimenti in diversi documenti di produzione. Come testimonia la tabella sintetica dei piani di crescita dell'organizzazione di sviluppo e industrializzazione della pesca di Tulcea (I.I.D.P.), nel 1958 la «Scrumbie de Dunăre afumată» era venduta in tutta la Romania. Nel 1965 il prodotto veniva ancora preparato e figurava nel piano di produzione dell'I.I.D.P. di Tulcea (n. di inventario 69, archivio nazionale, Tulcea). Dal 2011 la tradizione di produzione della «Scrumbie de Dunăre afumată» nella zona geografica è tramandata dai membri dell'associazione RO-Pescador, che in questa zona ne sono gli unici produttori.

Il prodotto «Scrubie de Dunăre afumată» è stato oggetto di un articolo firmato da Angelika Sontheimer e intitolato «Regionale janë preisautonomie auch in Rumänien zunehmend beliebt — Geraucherter Hering aus dem Donaudelta» (I prodotti regionali diventano apprezzati anche in Romania – l'aringa affumicata del delta del Danubio), pubblicato nel numero 34/2017 di «LZ Rheinland» (Landwirtschaftliche Zeitschrift Rheinland), rivista tedesca che affronta argomenti di interesse per l'ambiente rurale e l'ambiente urbano nelle zone rivierasche del Reno (<https://www.lz-rheinland.de/>). Questo prodotto è stato oggetto anche di un altro articolo intitolato «Geraucherter Hering aus dem Donaudelta», pubblicato nella rivista online «BWagrар» n. 43/2017 (Baden-Württemberg Agrar) dell'associazione federale degli agricoltori del Baden-Württemberg (<https://www.bwagrар.de/>) e di un reportage in situ dal titolo «Pe urmele scrubiei de Dunăre» (Sulle tracce dell'alosa del Danubio), firmato dall'editor Domnica Macri, illustrato dal fotografo d'arte Ionuț Macri e pubblicato in *National Geographic Traveler*, vol. 33 (estate 2017).

Prodotto emblematico della riserva di biosfera del delta del Danubio, la «Scrubie de Dunăre afumată» viene celebrata in occasione di grandi fiere nazionali e internazionali: *Seafood Expo Global/Seafood Processing Global* (Bruxelles, Belgio), festival internazionale *Donaufest* Ulm/Neu-Ulm (Ulm, Germania), *International Fair of Seafood Processing and Products - Polish Gdansk* (Gdansk, Polonia), *INDAGRA* (Bucarest), giornata mondiale dell'alimentazione della FAO (Bucarest - Casa Poporului), *Rural Fest* (Bucarest), *Festivalul Borșului de Pește Delta Dunării* (Tulcea), *Festivalul Gastronomic și Etnocultural D'ale Gurii Dunării* (Tulcea).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/documentatie-2016/Documentatie-caiet-de-sarcini-Scrubie-afumata-de-Dunare-IGP.pdf>
