

## 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**  
(2018/C 162/07)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „SCRUMBIE DE DUNĂRE AFUMATĂ”

Nr UE: PGI-RO-02234 – 26.10.2016

ChNP ( ) ChOG (X)

## 1. Nazwa

„Scrubie de Dunăre afumată”

## 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

„Scrubie de Dunăre afumată” to ryba wędzona pochodząca z delty Dunaju, wytwarzana z ryb z rodziny śledziokształtnych gatunku aloza z Morza Czarnego (*Alosa pontica* Eichwald, podgatunek *Alosa pontica* var. *danubii*). Produkt ma postać całej ryby o masie od 250 g do 400 g i długości od 25 do 30 cm, solonej i wędzonej na zimno według starej tradycyjnej metody na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wędzone ryby mają metaliczny złotawy odcień uzyskany w procesie wędzenia i równomiernie pokrywający całą ich powierzchnię. Ryby mają soczystą teksturę, lekko słony smak wędzonej ryby i kremową konsystencję.

Cechy fizyczne i chemiczne

Całkowita zawartość tłuszczu: nie mniej niż 11 %

Cechy organoleptyczne

Wygląd: wygląd zewnętrzny jest charakterystyczny dla ryby wędzonej; ryba jest w całości, filetowana i wypatroszona, a skóra – oczyszczona i osuszona – jest pozbawiona pozostałości solanki, gładka i niepopękana;

Barwa zewnętrzna: jednorodny złotawy odcień z połyskiem metalicznym;

Barwa po przekrojeniu: biała – bladożółta – jasnoróżowa;

Smak i aromat: produkt charakteryzuje się stałym, lekko słonym smakiem ryby wędzonej. Dzięki stosowanej metodzie przetwórczej smak jest łagodny, stopniowo przybierający nutę słoną i lekko kwaskowatą;

Konsystencja: zwarta, miękka, kremowa;

Tekstura: soczysta.

<sup>(1)</sup> 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)*

**Surowce**

Aloza z Morza Czarnego to ryba dziko żyjąca, która migruje na okres tarła z Morza Czarnego do Dunaju, a podczas wędrówek nie pobiera pokarmu. Gatunek ten nie nadaje się do hodowli w akwakulturze i jest poławiany tylko podczas migracji do Dunaju. Aloza z Morza Czarnego osiąga dojrzałość w wieku 2-3 lat i wówczas może być przeznaczona do spożycia; mierzy wtedy od 25 do 30 cm długości. „Scrubie de Dunăre afumată” jest wytwarzana wyłącznie z alozy z Morza Czarnego (*Alosa pontica* var. *danubii*).

Zgodnie z tradycją aloza stosowana jako surowiec dla „Scrubie de Dunăre afumată” jest poławiana tylko w Dunaju w obszarze leżącym między ujściem tej rzeki do Morza Czarnego (izobata 20 m) a Cotul Pisicii (linia 75-75 mil morskich). Wynika to z faktu, że przeprowadzone badania alozy z Morza Czarnego odławianej poza tym obszarem wykazały niską zawartość tłuszczu w mięsie ryby, co ma niekorzystny wpływ na jego smak, a także intensywne zakażenia pasożytnicze. Niezwłocznie po odłowieniu ryby są zanurzane w zbiornikach z wodą chłodzoną lodem.

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

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego i wytwórczego „Scrubie de Dunăre afumată” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Proces produkcji „Scrubie de Dunăre afumată” obejmuje następujące charakterystyczne etapy: połów, odbiór surowca, składników i materiałów pomocniczych, mrożenie i magazynowanie (pierwsza obróbka), rozmrażanie, usuwanie łuski, patroszenie, usuwanie krwi, solenie, odsalanie, odsączanie ryb, wędzenie (suszenie, wędzenie, schładzanie i dojrzewanie).

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. Związek określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje dwa obszary administracyjne.

Pierwszy z nich to rezerwat biosfery delty Dunaju, który rozciąga się od Cotul Pisicii (miejscowość Grindu w okręgu Tulcza) do ujścia Dunaju do Morza Czarnego do izobaty 20 m, wyłącznie na trzech odnogach Dunaju i na tym odcinku Dunaju.

Drugi to gmina Frecăței (miejscowość Cataloi) położona na przedłużeniu pierwszego obszaru.

Te dwa obszary administracyjne stanowią jednostkę terytorialną należącą do okręgu Tulcza.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

Charakterystyczne cechy „Scrubie de Dunăre afumată” są związane z obszarem geograficznym, w którym produkt ten jest wytwarzany według metody specyficznej dla tego regionu, a także z renomą produktu.

Pod względem klimatu delta Dunaju odróżnia się od pozostałej części Rumunii umiarkowanym i suchym klimatem kontynentalnym, podlegającym wpływom Morza Śródziemnego i Morza Czarnego, co ma związek z położeniem geograficznym (45° szerokości geograficznej północnej), niewielką wysokością (od 0 do 12 m), rozległymi akwenami wodnymi i bagienną roślinnością, wynurzającymi się z wody przesmykami lądu i meandrami morza, a także szerokim otwarciem na basen Morza Czarnego.

Pod względem biologicznym aloza z Morza Czarnego żyje w zachodniej części Morza Czarnego, gdzie bytuje przede wszystkim w obszarach przybrzeżnych. Kiedy dopływa do ujścia Dunaju, pozostaje tam jeszcze przez pewien czas, aby z jednej strony zaaklimatyzować się w środowisku słodkowodnym, a z drugiej strony odczekać, aż wody rzeki osiągną odpowiednią temperaturę. Aloza zaczyna przemieszczać się w górę Dunaju na początku marca, ale ponieważ jest wrażliwa na niską temperaturę, w razie ostrzejszych chłódów dłużej szuka schronienia w morzu.

Po okresie żerowania w ujściu Dunaju aloza przybiera lekko ciemniejszą barwę, a jej płetwa grzbietowa się powiększa. W tym obszarze aloza odżywia się substancjami organicznymi napływającymi z prądem rzeki, nabiera masy i gromadzi znaczne zapasy tłuszczu (pod względem rozmiarów aloza jest największą rybą na świecie), dzięki czemu produkt zyskuje wyjątkowy smak.

Pożywienie dorosłych osobników składa się w 70–75 % z ryb morskich (*Engraulis*, *Clupeonella*, *Sprattus*) i żyjących w ujściu Dunaju (*Cyprinidae*), a pozostałą część stanowią skorupiaki (*Crangon*, *Upogebia*, *Idotheia*), a także inne organizmy, w zależności od ich liczebności i dostępności.

Jak stwierdził Grigore Antipa w 1916 r., to dzięki doświadczeniu i umiejętnościom miejscowej ludności, przekazywanym z pokolenia na pokolenie, metody konserwowania ryb przez solenie i wędzenie na zimno stosowane w regionie delty Dunaju mogą być nadal stosowane.

W 1942 r. aloza z Dunaju posłużyła za gatunek odniesienia do przedstawienia metody wędzenia na zimno zgodnie z zaleceniami Instytutu Cercetări Piscicole al României (rumuński instytut badań nad hodowlą ryb).

Solenie wykonywane jest ręcznie; ryby są nacierane solą kamienną, której pewna część zostaje wchłonięta. Proces ten jest rozłożony w czasie na nie więcej niż pięć dni i przeprowadzany w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi około +40 °C.

Na tym etapie ryby układane są w pojemnikach dobranych zależnie od wielkości połowu danego dnia, aby unikać mieszania ryb z różnych partii. Najpierw dno kadzi pokrywa się cienką warstwą soli, a następnie układa się w niej ciasno ryby, skierowane grzbietami do dołu i głowami w tym samym kierunku. Później wysypuje się do kadzi sól tak, by wypełnić nią wolne przestrzenie między rybami i pokryć ryby cienką warstwą. Naprzemiennie układa się warstwę ryb i warstwę soli aż do napełnienia kadzi, a na koniec całość przykrywa się grubą warstwą soli. Drugiego dnia dokańcza się peklowanie przez dodanie świeżej solanki, a następnie rozkłada się kraty i obciążniki dociskające, aby ryby pozostały zanurzone w tej mieszance.

Po soleniu ryby są odsączone.

Następnie ryby poddawane są próbom organoleptycznym, a później – jak tylko zyskają lekko wyczuwalny słony smak – rozpoczyna się ich wędzenie.

Jeśli produkt zostanie uznany za zbyt słony, przeprowadza się jego odsalanie przez moczenie, od trzech do szesnastu godzin, w kadziach wypełnionych dużą ilością świeżej wody z dodatkiem lodu. Przez ten czas woda jest wymieniana w trakcie prób organoleptycznych.

Proces solenia i odsalania może być przeprowadzany tylko przez miejscową ludność, która zna poszczególne jego etapy dzięki doświadczeniu przekazywanemu w rodzinach na przestrzeni lat. Odsalanie wykonuje się tylko wtedy, kiedy jest to konieczne.

Po odsączeniu ryby są zawieszane na tyczkach na pierścieniach przewleczonych przez oczodoły. Aby umożliwić cyrkulację dymu, ryby rozmieszczone są w odległości 15 cm od siebie i naprzemiennie w sąsiadujących rzędach, aby nie zachodziły na siebie.

Wędzenie jest powszechnie stosowaną metodą, ale wędzenie na zimno jest tradycyjnie stosowane dla produktu „Scrumbie de Dunăre afumată”. Jest ono narzucone jako metoda wędzenia specyficzna dla obszaru geograficznego, ponieważ aloza z Dunaju jest rybą bardzo tłustą, a wędzenie na zimno pozwala zachować w produkcie dużą ilość tłuszczu. Wędzenie trwa co najmniej 9 godzin i odbywa się w temperaturze nieprzekraczającej 35 °C, aby nie pogarszać jakości tłuszczu i zachować wartości odżywcze i organoleptyczne wyrobu.

Wędzenie na zimno obejmuje cztery etapy: suszenie, wędzenie, chłodzenie i dojrzewanie.

Suszenie odbywa się w pergolach lub suszarniach przez wystawienie na działanie strumienia powietrza (w nocy, aby wykorzystać niskie temperatury); trwa od sześciu do dziesięciu godzin, aż skórka, wysychając, stanie się błyszcząca.

Po zakończeniu tego etapu sprawdza się, czy ryba wyschła w wystarczającym stopniu (jeśli ma jędrną konsystencję i pod naciskiem nie wypuszcza soków, oznacza to, że straciła wystarczająco dużo wody; ponadto ogon musi być jędrny). Jeśli powyższe warunki są spełnione, ryba poddawana jest procesowi wędzenia. W przeciwnym razie przedłuża się proces suszenia.

Do wędzenia stosuje się suche wióry z twardego drewna.

Tyczki, na których są zawieszane płaty ryb, są umieszczane w wędzarni. Dym wytwarzany jest przez tłumione spalanie suchych wiórów z twardego drewna. Za pomocą termometru kontroluje się temperaturę i obniża ją, jak tylko przekroczy 35 °C. Czas trwania wędzenia, który zależy od temperatury i wilgotności otoczenia, może wynosić od 2 do 48 godzin. Wędzenie uznaje się za zakończone, gdy skóra przybiera złotawą barwę, a ryba nabiera specyficznych cech organoleptycznych.

Kiedy wędzenie jest zakończone, tyczki, na których są zawieszane wędzone ryby, wyjmuje się z wędzarni i umieszcza na specjalnych stojakach na czas etapu chłodzenia.

Na etapie dojrzewania ryby pozostawiane są w chłodnym i wentylowanym pomieszczeniu, aż osiągną określoną „elastyczność”.

Aby poszczególne etapy zakończyły się pomyślnie, wymagana jest doskonała znajomość cech organoleptycznych produktu w każdej fazie jego przetwarzania; cechy te (jak uzyskanie złotawego odcienia, co determinuje zakończenie wędzenia) nie mogą być oceniane w laboratorium, ale wyłącznie w oparciu o parametry, których znajomość jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Przewagą wyznaczonego obszaru geograficznego jest to, że występują na nim ryby odpowiednie do wędzenia, ale powodzenie produkcji zależy od wielu zmiennych, którymi są cechy fizyczno-chemiczne, okres połowu oraz metoda i narzędzia połowowe.

Dzięki zgromadzonej przez pokolenia specjalistycznej wiedzy „wędzarze ryb” z wyznaczonego obszaru geograficznego znają tajniki sztuki, która pozwala im wytwarzać produkt o niezmiennie doskonałej jakości.

Nie jest możliwe wykorzystanie ałozy z Morza Czarnego pochodzącej spoza wyznaczonego obszaru geograficznego, aby uzyskać produkt „Scrumbie de Dunăre afumată”, ponieważ zawartość tłuszczu każdej sztuki zmniejsza się w miarę wykonywanego wysiłku; ponadto po reprodukcji wiele dorosłych osobników ginie z wycieńczenia, a te, które pozostają, mają zdecydowanie gorsze właściwości organoleptyczne.

Dla miejscowej ludności zamieszkującej deltę Dunaju rybołówstwo jest najstarszym i najważniejszym zajęciem. Ryby stanowią dla niej ważne źródło pożywienia, a ich wykorzystanie przynosi znaczące dla życia dochody.

Jest to zatem działalność silnie zakorzeniona w kulturze mieszkańców delty Dunaju, a także – ze względu na swoją specyfikę – mocno zapadająca w pamięć wielu turystom z całego świata odwiedzającym ten region.

Renoma „Scrumbie de Dunăre afumată” oraz rozwój jej produkcji wynikają z faktu, że jest to produkt od wielu lat zakorzeniony w regionalnej tradycji i uznawany w całym kraju. Receptura produktu „Scrumbie de Dunăre afumată” jest owocem wiedzy i umiejętności lokalnej ludności, przekazywanych z pokolenia na pokolenie i pozostających w ścisłym związku z wyznaczonym obszarem geograficznym.

Wyżej opisane cechy jakościowe w połączeniu z renomą, jaką od wielu lat cieszy się „Scrumbie de Dunăre afumată” w gastronomii wyznaczonego obszaru geograficznego, czynią z tego produktu specjal ceniony przez konsumentów, którego reputacja jest nierozdzielnie związana z regionem. Ponad 100 lat produkcji i sprzedaży na obszarze geograficznym przyczyniło się do wypracowania renomy tego produktu.

W swoim dziele z 1916 r. zatytułowanym „Pescăria și pescuitul în România” (Rybołówstwo i rybołówstwo w Rumunii) (Academia Română, Publicațiunile Fondului Vasile Adamachi, tom XIII, nr XLVIL) naukowiec Grigore Antipa wspomina o produkcie wytwarzanym na obszarze geograficznym pod nazwą „Scrumbie de Dunăre afumată” i daje wyraz jego renomie: „[...] W ostatnich latach nasz sektor konserwowania ryb nie przestaje się rozwijać. Oprócz gospodarstw rybackich, które wytwarzają w rejonie połowów duże ilości solonej ryby, naszego najbardziej pierwotnego i najpowszechniejszego produktu konserwowanego (śledzie i ałozy w baryłkach, jesiotry i inne ryby suszone i solone, cefale wędzone itd.), od pewnego czasu można zaobserwować pojawienie się w regionie rybnych targów, zakładów produkcyjnych i wytwórni konserw. Są to w szczególności wędzarnie, które produkują dorsze, ałozy z Morza Czarnego i wszelkie inne gatunki ryb wędzonych [...]”.

W pochodzącej z tego samego obszaru geograficznego z 1919 r. korespondencji prefektury departamentu Tulcza dotyczącej wymiany handlowej ryb na zboża jest mowa o sprzedaży produktu „Scrumbie de Dunăre afumată” na mocy ministerialnej decyzji nr 740 z dnia 20 maja 1919 r. oraz „wykazu maksymalnych cen sprzedaży dla ryb świeżych, solonych i wędzonych”.

W 1942 r. „Scrumbie de Dunăre afumată” została wybrana spośród tradycyjnych wyrobów, aby na jej przykładzie przedstawić metodę wędzenia na zimno w zaleceniach Instytutu Cercetări Piscicole al României (rumuński instytut badań nad hodowlą ryb).

W kolejnych latach, równoległe z rozwojem społeczno-gospodarczym Rumunii, na obszarze geograficznym kontynuowano produkcję i sprzedaż „Scrumbie de Dunăre afumată”, a w różnych dokumentach produkcyjnych można znaleźć liczne wzmianki na ten temat. W 1958 r. „Scrumbie de Dunăre afumată” była sprzedawana w całej Rumunii, o czym świadczy zestawienie planów rozwoju organizacji rozwoju i industrializacji rybołówstwa w Tulczy (I.I.D.P.). W 1965 r. produkt jest nadal wytwarzany i wpisany do planu produkcji I.I.D.P. w Tulczy (nr inwentaryzacyjny 69, archiwum narodowe, Tulcza). Tradycję produkcji „Scrumbie de Dunăre afumată” na obszarze geograficznym kontynuują od 2011 r. członkowie stowarzyszenia RO-Pescador, którzy są jedynymi producentami tego wyrobu na obszarze geograficznym.

Produkt „Scrumbie de Dunăre afumată” był przedmiotem artykułu autorstwa Angeliki Sontheimer zatytułowanego „Regionale janë preisautonomie auch in Rumanien zunehmend beliebt – Geraucherter Hareng aus dem Donaudelta” (Wyroby regionalne stają się również popularne w Rumunii – śledź wędzony z delty Dunaju), opublikowanego w numerze 34/2017 niemieckiego czasopisma „LZ Rheinland” (Landwirtschaftliche Zeitschrift Rheinland) poruszającego tematy ważne dla środowiska wiejskiego i miejskiego regionów leżących nad Renem (<https://www.lz-rheinland.de/>). Mówiono o nim również w artykule zatytułowanym „Geraucherter Hering aus dem Donaudelta”, który ukazał się w internetowym wydaniu czasopisma „BWagrar” nr 43/2017 (Baden Wurtemberg Agrar) federalnego zrzeszenia rolników w Badenii-Wirtembergii (<https://www.bwagrar.de/>), a także w przeprowadzonym na miejscu reportażu zatytułowanym „Pe urmele scrumbiei de Dunăre” (Na szlaku alozy z Dunaju), firmowanym przez wydawcę Domnikę Macri, zilustrowanym przez artystę fotografa Ionuța Macri i opublikowanym w „National Geographic Traveler”, nr 33 (lato 2017).

Ten flagowy produkt rezerwatu biosfery delty Dunaju – „Scrumbie de Dunăre afumată” – jest nagradzany podczas ważnych targów krajowych i międzynarodowych, takich jak: Seafood Expo Global/Seafood Processing Global (Bruksela, Belgia), Międzynarodowy Festiwal Donaufest Ulm/Neu-Ulm (Ulm, Niemcy), Międzynarodowe Targi Przetwórstwa i Produktów Rybnych – Polish Gdańsk (Gdańsk, Polska), INDAGRA (Bukareszt), Światowy Dzień Żywności FAO (Bukareszt – Dom Ludu), Rural Fest (Bukareszt), Festivalul Borșului de Pește Delta Dunării (Tulcza), Festivalul Gastronomic și Etnocultural D’ale Gurii Dunării (Tulcza).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

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

---