Ref. Ares(2013)3522445 - 20/11/2013

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (UE) nr. 1151 / 2012 al Consiliului privind protecţia indicaţiilor geografice şi a denumirilor de origine ale produselor agricole şi alimentare

„NOVAC AFUMAT DIN ŢARA BÂRSEI “

Nr. CE

IGP ( ) DOP (X)

1. DENUMIRE

Novac afumat din Ţara Bârsei

2.STATUL MEMBRU SAU ȚARA TERȚĂ

România

3.DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1.Tip de produs

Clasa : 1.7 Peşti, moluşte, crustacee proaspete şi produse derivate

3.2.Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.

Novacul afumat din Ţara Bârsei este un produs alimentar obţinut din peştele novac crescut în fermele proprii din aria geografică delimitată, în apă curată de munte, hrănit cu zooplancton, fără a se utiliza hrană artificială sau suplimente nutritive. Este prelucrat sub formă de fileuri afumate la cald, cu rumeguş de esenţă tare, fag, cu aromă unică de frunze de ţelină. Gustul şi aroma sunt păstrate şi intensificate de metoda tradiţională de sărare şi afumare la cald din zona Rotbav – Măieruş din aria geografică delimitată la punctul 4.

Caracteristici organoleptice :

- aspect : 1-2 fileuri de novac cu os, afumate, tăiate transversal, ambalate în pungi de polipropilena, sub vid. Fileurile prezintă suprafaţa netedă, fără pete, fără rupturi ale pielii. Greutatea produsului ambalat este de 100– 400 g. Forma produsului ambalat este dreptunghiulară având dimensiunile de 100 /90 /10 mm si 190/200/20 mm. În secţiune prezintă culoare alb- gălbuie, fără urme de sânge sau viscere, musculatura suculentă şi fragedă desprinzându-se uşor de pe oase, aspect de produs proaspăt.
- consistenţa : fermă, textură fibroasă, fără depuneri de grăsime;
- culoare : variază de la galben auriu la cafeniu cu reflexe metalice;
  gust şi aromă : gustul este consistent, de afumat, puţin sărat, aromă specifică de peşte afumat cu savoare de ţelină.

Caracteristici fizico-chimice :

- Clorură de sodiu, max. 4.5 %
- Grăsime, max. 4 %
- Umiditate, 65-75%

Caracteristici microbiologice :

Escherichia coli	- absent
Salmonella	- absent
Listerya monocitogenes	– absent
Stafilococi coagulazo-pozitivi	–max 1000 ufg/g

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Pentru obţinerea produsului „Novac afumat din Ţara Bârsei" se foloseşte peşte din specia Novac (aristichthtys nobilis) din fermele proprii societăţii, ferme aflate în aria geografică delimitată la punctul 4, sare, benzoate de sodiu şi frunze de ţelină pentru aromatizare. Novacul crescut în fermele din aria geografică delimitată la punctul 4 şi destinat obţinerii Novacului afumat din Ţara Bârsei are o greutate între 1200 şi 2000 grame, culoarea galben auriu, strălucitor şi lucios, solzii aderenţi la piele, lucioşi, trunchiul rigid şi ferm, uşor elastic. În ceea ce priveşte caracteristicile organoleptice, carnea are un aspect proaspăt, moale, destul de compact, lipsit de grăsimi şi, prin urmare, de mirosuri sau gusturi neplăcute, cum ar fi acelea de nămol, aluviuni sau iarbă; gustul de peşte este fin, dulceag, plăcut, diferit de cel al peştilor de apă sărată, ce se datorează apei curate din zona specifică în care sunt crescuţi peştii, influenţei condiţiilor natural-geografice asupra creşterii novacului, influenţei solului specific bazinului Bârsei şi, în special, planctonului natural predominant în apele din zonă. Compoziţia chimică a cărnii este: proteine totale – minim 11%, grăsime – maxim 4 %. Novacul destinat obţinerii produsului "Novac afumat din Ţara Bârsei" este obţinut într-un ciclu de creştere de 3 ani, faţă de 2 ani realizat în zonele din estul şi sud-estul ţării (judeţele Vaslui şi Brăila), datorită condiţiilor climaterice din zonă. În Ţara Bîrsei iarna durează 120 – 150 de zile, iar în Câmpia Română şi Moldova 100 – 120 zile şi 80 de zile în lunca Mării Negre. Puietul este asigurat în fermele proprii.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Peştele novac se hrăneşte cu plancton de origine animală , zooplancton, prezent în heleştee în mod natural. Acesta nu se furajează. Celelalte specii de peşti, care se găsesc în policultură cu novacul şi care influenţează dezvoltarea zooplanctonului consumat de acesta, sunt hrănite suplimentar cu hrană naturală din cereale(grâu, orz, triticale, porumb).
Datorită condiţiilor pedologice şi climaterice, existenţa vechilor mlaştini eutrofe şi turbării din zona heleşteelor mari, hrănirea suplimentară este mai redusă ca durată, realizându-se în perioada iunie-15 septembrie faţă de mai-octombrie în celelalte zone din afara ariei geografice definită la punctual 4.

3.5 Etape specifice ale producţiei care trebuie să se desfăşoare în aria geografică delimitată

Toate etapele procesului de producţie pentru obţinerea Novacului afumat din Ţara Bârsei se desfăşoară în aria geografică delimitată la punctual 4.

Recepţia : peştele pescuit se transportă în hidrobioane, în viu, de la ferme către secţia de procesare ajungând în maxim 3 ore. Se colectează în vane din material plastic şi se cântăreşte. În ceea ce priveşte calitatea, acesta fiind viu corespunde recepţiei organoleptice pentru peşte proaspăt. Se verifică la fiecare lot marcarea, temperatura, proprietăţile organoleptice, respectiv se apreciază vizual – prospeţimea, existenţa paraziţilor exteriori şi boala petelor de cerneală i se atribuie numărul lotului.

Condiţionarea : se realizează răcirea peştelui în bazine din inox cu apă răcită cu fulgi de gheaţă, temperatura în centrul termic fiind de max +2°C.

Depozitarea : este o etapă intermediară prin care se asigură lanţul frigorific. Se urmăreşte păstrarea caracteristicilor de calitate ale peştelui pe perioada depozitării la o temperatură de -1 la +2°C.

Desolzirea: se execută manual, cu ajutorul cuţitelor bine ascuţite sau cu ajutorul desolzitoarelor manuale. Temperatura în sala de prelucrare primară este de maxim 10°C. Deşeurile tehnologice se colectează în saci menajeri, care periodic, sunt transportaţi la sala de depozitare deşeuri, la o temperatură de 0-4°C.

Decapitarea: se execută manual prin executarea unei incizii în formă de V pe lângă opercule, detaşându-se capul de trunchiul peştelui, capul rezultat colectându-se în navete de plastic aşezate sub masa de prelucrare, iar trunchiul se colectează în navete de plastic.

Eviscerarea: se face prin tăierea abdomenului, de-a lungul peştelui, de la cap până la orificiul anal şi înlăturarea conţinutului abdominal, acesta colectându-se în navete destinate acestui scop. Colectarea lapţilor şi icrelor se face în timpul eviscerării prin separarea acestora de restul masei gastro-intestinale, în vase destinate acestui scop. În timpul eviscerării inspecţia vizuală a paraziţilor se face în mod continuu şi în acelaşi timp eliminarea acestora o dată cu conţinutul abdominal.

Spălarea peştelui: după eviscerare, trunchiul de peşte rezultat trece în bazinul de spălare prevăzut cu robineţi cu jet continuu de apă rece şi se colectează în navete de plastic.

Filetarea trunchiului de peşte: se execută manual prin practicarea unei incizii pe partea dorsală a peştelui, de-a lungul coloanei vertebrale, pe lângă aripioara dorsală şi se intră cu lama cuţitului pe sub fileu, deasupra oaselor care delimitează cavitatea abdominală, până la desprinderea totală a fileului. Fileurile rezultate se colectează în navete de plastic cu apă şi fulgi de gheaţă pentru desângerare.

Sărarea peştelui: în procesul de afumare la cald se realizează în scopul conservării şi ameliorării calităţilor gustative. Cantitatea de clorură de sodiu dozată în prealabil, 4% din greutatea peştelui, la care se adaugă benzoat de sodiu în proporţie de 10% faţă de sare, se repartizează pe suprafaţa fileurilor, funcţie de grosimea acestora alternând rândurile de fileu cu musculatura la suprafaţă. Metoda de sărare folosită este cea tradiţională, sărarea uscată. Timpul de sărare este de 16 ore pană la max.3 zile.Timpul de sărare este în funcţie de dimensiunile peştelui şi se controlează prin determinarea concentraţiei de sare în carnea pestelui. Operaţia are loc în condiţii de parametrii controlaţi la temperatura de maxim 10°C, în bazine de inox sau PVC acoperite.

Clătirea: după sărare, peştele se scoate din soluţia rezultată de la sărare şi se clăteşte cu un jet de apă pentru a se elimina surplusul de sare de la suprafaţa fileurilor.

Înşirarea peştelui pentru afumare : fileurile tăiate transversal se aşează pe site din inox lăsându-se spaţiu de 2 – 3 cm între bucăţile de peşte pentru a se asigura circulaţia fumului. Fileurile se aşează ordonat cu pielea pe suprafaţa sitei.

Afumarea - zvântarea peştelui: se realizează în celula de afumare în regim controlat de timp, temperatura, umiditate. Afumarea se face la cald, la o temperatură de 60-70ºC, in interiorul celulei.

Zvântarea, la 45ºC, asigură condiţiile necesare depunerii compuşilor fumului pe suprafaţa peştelui, eliminarea de apă liberă, coagularea proteinelor din stratul superficial al cărnii, limitând evacuarea apei. Timpul de zvântare şi umiditatea sunt stabilite prin program, încât să asigure afumare uniformă şi culoare specifică. Compoziţia fumului este influenţată de felul şi umiditatea lemnului utilizat, de aceea, pentru afumarea peştelui "Novac afumat din Ţara Bârsei", se utilizează lemnul de esenţă tare, fagul, care se găseşte din abundenţă în pădurile din aria geografică delimitată. Intensitatea culorii peştelui afumat depinde de natura lemnului folosit, de caracteristicile produsului, prezenţa sau absenţa pielii. Peştele relativ proaspăt se colorează la afumare mai intens în comparaţie cu peştele proaspăt, peştele cu pielea uscată capătă o culoare mai deschisă decât peştele cu pielea umedă. De asemenea formarea culorii este influenţată şi de caracteristicile incintei de afumare.

Răcirea : după afumare are drept scop să întrerupă acţiunea temperaturii ridicate asupra cărnii peştelui şi să conducă la micşorarea pierderilor în greutate. Această operaţie se realizează în celula de afumare, cand produsul are sub 35ºC. Maturarea peştelui afumat se realizeaza prin depozitarea în spaţiul de păstrare, timp de 16 – 24 ore, până la o temperatură de 0-4°C pentru uniformizarea gustului şi aromei şi apoi după ambalare până la 0-4°C.

Ambalarea: produsului finit se realizează prin formarea unui pachet de 1-2 fileuri tăiate transversal, cu pielea aurie la exterior, introdus în pungi PA / PE cu dimensiunile de 100/90/10 mm si 190 / 200 / 20 mm. şi se închide prin vacuumare pentru menţinerea termenului de durabilitate minimală, această operaţie executându-se în sala de ambalare produs.

Cântărirea şi etichetarea: Operaţia de cântărire se efectuează în scopul stabilirii greutăţii produsului finit şi se execută cu ajutorul cântarului electronic şi emiterea etichetei inscripţionată cu greutatea determinată. Etichetarea se face în scopul identificării produsului finit şi se execută manual.

Depozitarea şi păstrarea produsului se face în spaţii răcite, la 0 până la + 4ºC pentru a asigura valabilitatea acestuia de 45 zile.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Ambalarea şi expedierea produsului Novac afumat din Ţara Bârsei trebuie să se efectueze în aria geografică respectivă, pentru a se păstra calitatea şi pentru a asigura controlul sanitar, graţie rapidităţii de execuţie, precum şi pentru a garanta originea. În vederea garantării calităţii şi a controlului sanitar al produsului este necesară ambalarea novacului afumat în maxim 96 ore de la recepţie, asigurându – se prospeţimea produsului, continuitatea şi uniformitatea calităţii şi siguranţei alimentare.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Fiecare ambalaj poartă eticheta producătorului. Aceasta trebuie să conţină denumirea NOVAC AFUMAT DIN ŢARA BÂRSEI . După înregistrarea comunitară , cuvintele
„ Denumire de Origine Protejată " sau abrevierea DOP trebuie să apară pe etichetă, lânga denumirea produsului. În partea dreaptă a denumirii produsului se trece marca de certificare produs CERTIND.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Zona de producţie, respectiv obţinerea materiei prime - peştele novac, recepţia materiei prime, procesarea, etichetarea, ambalarea şi depozitarea produsului finit, "Novac afumat din Ţara Bârsei", este depresiunea Ţara Bârsei, care reprezintă partea estică a depresiunii Braşovului, depresiune intramontană, delimitată de localitatea Apaţa la nord, munţii Piatra Mare, Postăvaru şi localitatea Bran la sud, munţii Perşani, Măgura Codlei şi localitatea Vlădeni la vest, râurile Tărlung, Negru şi Olt, localităţile Tărlungeni şi Lunca Câlnicului spre est. Peştele novac, este crescut în fermele din localităţile Dumbrăviţa şi Rotbav, iar procesarea are loc în localitatea Hălchiu.

5. LEGATURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

5.1 Specificitatea ariei geografice

Ţara Bârsei este o depresiune situată la circa 400 – 600 m deasupra nivelului mării. Culmile înconjurătoare au înălţimi mai mari. Teritoriul Ţării Bârsei este străbătut de o serie de râuri repezi de munte ce se scurg în Olt. Datorită faptului că gura lor de vărsare este apropiată izvoarelor, debitul acestor râuri de munte este mic. Totuşi, pantele sunt accentuate, mai ales în zona muntoasă. Apele freatice se află la o adâncime de bună calitate (1 - 2 m până la 10 - 15 m), la baza formaţiunilor calcaroase, având un debit de până la 6 l/s şi un grad de mineralizare de cca. 0,5 g/l. Situat în depresiunea Bârsei, pe bazinul Oltului, lacul de la Dumbrăviţa s-a format prin construirea unui baraj pe pârâurile Hamarandia şi Holboşel, heleşteele fiind construite ulterior în lunca acestor ape. Aria protejata de importanţă naţională şi Situl Ramsar se întind pe o suprafaţă de 420 hectare, din care 180 ha reprezintă lacul de acumulare şi zona adiacentă acestuia, iar restul - complexul de heleştee. În anul 2007, prin hotărâre de guvern, a fost declarat Situl Natura 2000 "Dumbrăviţa – Rotbav – Magura Codlei", care însumează aproape 4.000 ha. În sectorul nord-vestic al lacului se află o mlaştină eutrofă în care se dezvoltă speciile de păsări protejate, cunoscută ca şi mlaştinile sau turbăriile din zona heleşteelor mari ale ariei. Zona specifică are o climă aparte ce se datorează poziţiei şi geomorfologiei sale, o mare parte din aceasta cuprinzând bazine de apă ; toate acestea influenţează în mod favorabil creşterea în greutate a peştilor. Pârâurile din aceste terenuri cu roci dure, silicioase, au apa limpede, cu pH neutru, bună pentru dezvoltarea peştilor. Zona geografică este curată din punct de vedere ecologic, absenţa surselor importante de poluare industrială sau urbană în aria geografică delimitată, devenind arie naturală protejată la nivel european, se răsfrânge pozitiv asupra stării de sănătate a peştilor. Această zonă însumează condiţii excelente pentru crearea de plancton şi hrană naturală cu conţinut nutritiv ridicat pentru novac, fapt la care contribuie atât clima specifică cât şi condiţiile geologice.

Toate aspectele menţionate mai sus creează o legătură cauzală între zona geografică specifică şi caracteristicile finale ale produsului . Judeţul Braşov are un climat de tip continental-moderat, dominat de circulaţia atmosferică din nord-vest. Temperatura apei influenţează atât pofta de mâncare a peştilor în perioada de creştere, astfel temperatura optimă de hrănire este de 18-22°C, precum şi epoca de reproducere. Oxigenul dizolvat este unul din factorii cei mai importanţi în viaţa peştilor, acesta având valoarea minimă de 7 mg/l şi azot maxim 1 mg/ l.

Tot datorită condiţiilor climaterice, hrănirea suplimentară a celorlalte specii de peşti care se găsesc în policultură cu specia novac, şi care influenţează dezvoltarea zooplanctonului consumat de novac, este mai redusă ca durată, realizându-se în perioada iunie-15 septembrie faţă de mai-octombrie în celelalte zone amintite mai sus. Un alt aspect este legat de perioada mai

lungă de iernat, care duce la eliminarea mirosului şi gustului pe care carnea novacului le-ar putea împrumuta de la furajul distribuit suplimentar pentru celelalte specii din policultură, tocmai datorită perioadei lungi în care nu se hrănesc.

5.2. Specificitatea produsului

Îndelungata tradiţie istorică şi tehnică de capturare, şi prelucrare a novacului în aria geografică delimitată stau la baza legăturii cu aria geografică. Denumirea „Novac afumat din Ţara Bârsei" se referă la peştele din familia ciprinidelor asiatice, respectiv specia aristichthys nobilis, prelucrat sub formă de fileuri afumate la cald, cu rumeguş de esenţă tare, fag, cu aromă unică de frunze de ţelină. Aspectele caracteristice ale novacului afumat din Ţara Bârsei care fac din acesta un produs unic sunt : aroma îmbietoare, gust plăcut, de peşte afumat, fără gust de nămol şi cu savoare de ţelină, prospeţime, frăgezime, grăsime puţină şi nu în ultimul rând culoarea aurie datorate în principal prelucrării în timp scurt a unui peşte proaspăt pescuit, maxim 96 ore.

5.3.Legatura cauzală dintre aria geografică şi calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputaţia sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Caracteristicile produsului „Novac afumat din Ţara Bârsei" sunt legate de aria geografică în care se produce prin tradiţie, ca şi prin particularităţile procesului de afumare şi priceperea personalului implicat în acesta, pricepere care se transmite din generaţie în generaţie. Încă din cele mai vechi timpuri una din ocupaţiile populaţiei din această zonă a fost şi pescuitul. Peştele, ca şi astăzi , era consumat în stare proaspătă sau conservat prin sărare, uscare, afumare, sau printr-o combinaţie a acestor procedee. La vremea aceea, evident, nu existau instalaţiile frigorifice sau de fabricare a gheţii care astăzi se folosesc pe scară atât de largă la păstrarea unor produse proaspete şi perisabile ca peştele. Calitatea peştelui, materia primă, este rezultanta conservării biodiversităţii ecosistemului, fermele piscicole fiind amplasate în "Aria de protecţie Avifaunistică " , pe locul vechilor mlaştini eutrofe şi turbării, ce ocupau odinioară o parte a depresiunii Braşovului. Zona geografică este curată din punct de vedere ecologic, absenţa surselor importante de poluare industrială sau urbană se răsfrânge pozitiv asupra stării de sănătate a peştilor.

Factorii naturali descrişi la punctual 5.1 favorizează dezvoltarea planctonului în bazinele piscicole, hrană natural de foarte bună calitate, peştii hrănindu-se cu zooplancton, fără a se utiliza hrană artificial sau suplimente nutritive. Temperatura apei influenţează atât pofta de mâncare a peştilor în perioada de creştere, precum şi epoca de reproducere. Oxigenul dizolvat este unul din factorii cei mai importanţi în viaţa peştilor, având valoarea optimă; saturaţia fiind influenţată de fotosinteza şi consumul de oxigen al organismelor din ecosistem, adâncimea şi stratificarea apei, încărcătura apei în substanţe organice. Datorită acestui aspect, dar şi datorită schemei de producţie care este una semiintensivă, nu se foloseşte aport suplimentar de oxigen. Datorită calităţii deosebite a apei din această zonă, în istoricul acestor ferme, nu se întâlnesc boli ale vreunei specii de peşti crescuţi aici. În apa iazurilor şi heleşteelor cu adâncimi mici, datorită faptului că straturile sunt bine luminate, încălzite şi oxigenate, se dezvoltă o bogată faună şi floră acvatică, determinând o productivitate biologică ridicată.

Novacul crescut în fermele din aria geografică delimitată la punctul 4 şi destinat obţinerii Novacului afumat din Ţara Bârsei are o greutate între 1 200 ş i 2000g, culoarea galben-auriu, strălucitor şi lucios, solzii aderenţi la piele, lucioşi, trunchiul rigid şi ferm, uşor elastic. Compoziţia chimică a cărnii este: proteine totale – minim 11%, grăsime – maxim 4 %. Durata de

trei ani a ciclului de producţie este condiţionată şi de raportul părţilor comestibile faţă de părţile necomestibile, respectiv fiind favorabil peştelui de 3 veri. Novacul afumat din Ţara Bârsei are musculatură mare şi grăsime puţină, aspect de proaspăt, consistenţă moale, gust dulceag de apă curată de munte, fără miros şi gust de nămol, aluviuni sau de furaje. Larvele şi puietul sunt asigurate din fermele proprii.

Ca o recunoaştere a preocupării pentru calitate a producătorului de " Novac afumat din Ţara Bârsei", acesta a obţinut o serie de distincţii. Începând cu anul 2006 a obţinut diplome în „Topul Naţional al Firmelor Private", la „Campionatul internaţional de gătit în aer liber" – ediţia 2008. Grupul de firme Doripesco organizează anual, începând din 2008, festivalul „Dor de Peşte", în cadrul căruia se desfăşoară atât concursuri de pescuit cât şi de artă culinară cu specific pescăresc.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini http: // www.madr.ro /