Ref. Ares(2020)3484081 - 02/07/2020

Document unic

Salată cu icre de știucă de Tulcea
Nr. UE: PGI-RO-02476
Trimis la data de 02-07-2020
PGI

1. DENUMIRE/DENUMIRI

Salată cu icre de știucă de Tulcea

2. ȚARA (ȚĂRILE) SOLICITANTĂ (SOLICITANTE)

România

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tip de produs

Clasa 1.7. Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

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

Salată cu icre de știucă de Tulcea este o cremă pe bază de ulei de floarea -soarelui de culoare alb, alb-gălbui obținută din minim 29% icre din care min. 15% icre de știucă sărate cu bobul întreg și maxim 14% icre de pește deltaic sărate (specii din familia Cyprinidae - caras, babușcă, roșioară, icre de crap neformate și specii din familia Percidae - șalău, biban), în amestec cu apă carbogazificată și zeamă de lămâie.

Pentru obținerea produsului „Salată cu icre de știucă de Tulcea” sunt necesare următoarele materii prime și ingrediente.

Materii prime:

1. Icre de știucă (Esox lucius) sărate, minim 15% în produsul finit, reprezentând ingredientul principal;

2. Icre de pește deltaic sărate, maxim 14% pentru asigurarea masei și vâscozității optime;

Ingrediente:

1. Ulei de floarea-soarelui;

2. Apă carbogazificată;

3. Zeamă de lămâie, obținută prin stoarcere și strecurare.

4. Sare gemă neiodată, utilizată în procesul de sărare al materiilor prime.

Caracteristici fizico-chimice ale produsului Salată cu icre de ştiucă de Tulcea:

Caracteristică	UM	Valori
Aciditate (acid citric)	%	max. 1
Umiditate	%	max. 30
Substanță grasă (grăsimi)	%	min. 63
Proteine	%	min. 6,2
Sare gemă neiodată (clorură de sodiu)	%	max. 5

Caracteristici organoleptice:

-Aspect omogen ,vâscos şi ferm, fără separare de ulei, de culoare alb, alb-gălbuie, cu mozaic format din boabe de icre de ştiucă întregi ,de culoare galben-aurii sau galben-roşiatic, cu diametru de aproximativ 2-2,5 mm ,în funcție de sezonul de recoltare;

-Gust specific icrelor de ştiucă pus în evidență şi de gustul icrelor de pește deltaic, determinat de procesul de sărare şi maturare.

-Produsul final are o aromă fină şi pură, de icre de pește de apă dulce sărate şi maturate, aromă ce se intensifică în momentul spargerii boabelor de icre la care se adaugă senzația tactilă de ,,gentle crunchy"(uşor crocant), produsă de receptorii linguali şi gingivali.

-Fără mirosuri străine, cu aroma specifică de zeamă de lămâie.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) şi materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Icrele de ştiucă, din cauza limitelor impuse de cotele de captură stabilite anual în aria geografică, respectiv Delta Dunării de către Administrația Biosferei Delta Dunării, pot determina întreruperi în aprovizionare , astfel că în atare situații, acestea pot proveni şi din afara ariei geografice.

Icrele de pește deltaic sunt materia prima care provine, exclusiv din aria geografică, respectiv Delta Dunării, fiind capturate/recoltate în aria geografică

delimitată ,de la specii din familia Cyprinidae (caras, babușcă, roșioară, icre de crap neformate) și familia Percidae (șalău, biban).

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele pentru obținerea produsului Salată cu icre de știucă de Tulcea se desfășoară în aria geografică delimitată după cum urmează: procese și operațiuni de obținere a materiei prime (recoltare, priboirea sau separarea, sărare și maturarea icrelor), dozarea materiilor prime și a ingredientelor, mixare.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

-

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pe eticheta produsului Salată cu icre de știucă de Tulcea trebuie să fie inscripționate următoarele mențiuni:

- numele produsului Salată cu icre de știucă de Tulcea urmat de mențiunea Indicație Geografică Protejată sau acronimul IGP;

- numele producătorului;

- numele organismului de inspecție și certificare;

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Aria geografică este județul Tulcea, care include Rezervația Biosferei Delta Dunării. Acesta este situat în extremitatea de E-SE a României, în partea central-nordică a Dobrogei, la gurile Dunării, cu ieșire la Marea Neagră (în E), la granița cu Republica Moldova și Ucraina (în N), limitat de județele Galați (NV), Brăila (V) și Constanța (S), la intersecția paralelei de 45° latitudine N cu meridianul de 29° longitudine E.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Cererea de înregistrare a indicației geografice protejate ,,Salată cu icre de știucă de Tulcea” se bazează pe caracteristicile produsului.

Salată cu icre de știucă de Tulcea are gust specific icrelor de știucă completat și evidențiat de gustul icrelor de pește deltaic, determinat de procesul de sărare și maturare.

Salată cu icre de știucă de Tulcea are o aromă fină și pură, de icre de pește de apă dulce sărate și maturate, o aromă ce se intensifică în momentul spargerii boabelor de icre de știucă, la care se adaugă senzația tactilă de ,,gentle crunchy”(ușor crocant), produsă de receptorii gustativi linguali și gingivali.

Consistența produsului este determinată în principal de icrele de pește deltaic, care provin din capturi din arealul geografic, având rolul de a crea o masă omogenă pentru icrele de știucă.

Aspectul conferit de evidențierea icrelor de știucă întregi, de culoare galben auriu sau galben roșiatic în masa omogenă este o caracteristică specifică.

Produsul final se distinge de alte produse din aceeaşi categorie prin faptul că în locul aditivilor alimentari (emulgatori, stabilizatori, agenți de îngroșare) se utilizează icre de pește deltaic.

În produs nu se folosesc aditivi chimici/conservanți (ex. acid sorbic, benzoat de sodiu). Conservabilitatea produsului este asigurată prin calitatea sa. Singurele măsuri de conservare sunt: menținerea standardelor de igienă la un nivel ridicat și menținerea lanțului frigorific atât în timpul procesului tehnologic cât și pe timpul transportului și comercializării produsului.

Diferența dintre Salată cu icre de știucă și alte produse similare din aceeași categorie este aceea că, această rețetă se realizează doar în zona geografică delimitată cu un conținut ridicat de icre de știucă.

Un alt factor care diferențiază produsul Salată cu icre de știucă este folosirea ingredientului zeamă de lămâie, obținut prin presarea, stoarcerea și strecurarea sucului obținut, iar la alte produse din aceeași categorie se folosește un ingredient obținut prin sinteză chimică: acid citric și glucoză.

Salată cu icre de știucă de Tulcea este un produs care folosește în principal materii prime din aria geografică, una dintre ele, icrele de pește deltaic provenind exclusiv din acesta, ceea ce constituie o legătură puternică cu mediul natural al ariei geografice.

Aria geografică, respectiv Delta Dunării constituie mediul natural, bogat în resurse piscicole de apă dulce, fiind prima deltă ca mărime din UE, unul dintre cele mai mari bazine hidrografice de apă dulce compacte din UE și nu în ultimul rând, cea mai mare zonă de captură din România la specia știucă dar și la celelalte specii de pește de apă dulce.

Conform lucrării științifice „Delta Dunării Rezervație a Biosferei” (autori Petre Gâștescu și Romulus Știucă, anul 2008), puritatea apelor de suprafață din Delta Dunării este încadrată în clasa I, potrivit normelor de calitate ecologică. Acest nivel de calitate ridicat al apei din aria geografică influențează pozitiv în principal caracteristicile organoleptice ale resursei piscicole din zonă.

Salată cu icre de știucă de Tulcea este un produs care reprezintă tradiția locală de prelucrare a peștelui, fiind o evoluție a trecerii de la prelevarea de icre și consumul lor brut (sec. XIX) la prelucrarea lor pentru bucătăria modernă (sec. XX).

Funcționarea timp de decenii a unei industrii alimentare bazate pe prelucrarea peștilor în aria geografică, a educat resursa umană locală a creat experiența necesară în evaluarea unor caracteristici specifice ale produselor piscicole.

Metoda de preparare a acestora fiind însă una specifică ariei geografice delimitate.

În procesul tehnologic sunt folosite metode consacrate în aria geografică, precum priboirea și maturarea prin însămânțare. Prin folosirea unui dispozitiv special, priboiul, împreună cu ciorpacul, se realizează separarea icrelor de membrană. Prin priboire boabele de icre de știucă se desfac una de alta, evidențiindu-se în masa omogenă a produsului Salată cu icre de știucă de Tulcea.

Priboirea icrelor este atestată în aria geografică delimitată, prin studiul savantului român Grigore Antipa, în lucrarea sa „Studii asupra pescăriilor din România" (București, România, Imprimeria Statului, 1895 - 80 pagini).

Salată cu icre de știucă de Tulcea are gust specific determinat de procesul de sărare și maturare. Procesele de sărare și de maturare permit, sub acțiunea enzimelor transformarea gustului acestora, iar prin tratamentul termic blând se potențează acest gust de sărat cu aroma de produs ușor maturat, aceasta fiind aroma finală a acestui ingredient.

Localnicii angajați pot aprecia senzorial tipul, culoarea, mirosul, gustul de icre de știucă sau de pește deltaic, gradul de maturare, vâscozitatea ducând la obținerea unui produs de calitate.

Comunitatea locală multietnică (români, ruși lipoveni, ucraineni, greci, turci, etc.) specifică ariei geografice din sec. XIX, formată din nativi și emigranți armatori, negustori, navigatori, pescari și nu în ultimul rând cherhanagii (fishmongers), a constituit un melanj cultural ce a contribuit la adaptarea rețetei de salată de icre obținută din icre de la peștii de apă sărată, la resursele disponibile în aria geografică, înlocuindu-le cu icre de la peștii de apă dulce, respectiv de știucă și icre de la alți pești din Delta Dunării, desăvârșind rețeta în forma actuală. Salată cu icre de știucă de Tulcea este o prezență nelipsită și obligatorie din meniurile unităților de alimentație publică si agroturism din aria geografică, în special în Delta Dunării.

Toate acestea au creat premisele unei dezvoltări deosebite a tradițiilor pescărești și asigură în cele din urmă legătura cauzală dintre caracteristicile produsului și condițiile naturale și umane din aria geografică, respectiv Delta Dunării.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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