Ref. Ares(2020)6882178 - 18/11/2020

Document unic

Plăcintă dobrogeană
Nr. UE: PGI-RO-02510
Trimis la data de 18-11-2020
PGI

1. DENUMIRE/DENUMIRI

Plăcintă dobrogeană

2. ȚARA (ȚĂRILE) SOLICITANTĂ (SOLICITANTE)

România

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tip de produs

Clasa 2.3. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

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

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

Produsul „Plăcintă dobrogeană” este un produs de patiserie copt, precopt, congelat și crud congelat obținut din foi, umplute cu brânză telemea sărată amestecată cu caș și ouă. Foile produsului ”Plăcintă dobrogeană” se obțin prin întinderea și tragerea aluatului. Foile cu umplutură sunt rulate, încrețite și așezate în formă de spirală în tăvi rotunde. Greutatea produsului este între 500g și 2000g. Gustul este sărat dat de amestecul de brânză telemea, caș, ou și iaurt, coapte împreună cu foile din aluat nedospit.

În secțiune se observă straturi alternative de umplutură de brânză cu inserții de culoare alb-gălbui și foi de aluat.

Produsul „Plăcintă dobrogeană” se comercializează în trei moduri:

- coaptă, întreagă sau porționată și cântărită în momentul comercializării.
- precoaptă congelată;
- crudă congelată.

Produsul ”Plăcintă dobrogeană” are o consistență moale, fragedă, datorită amestecului de iaurt și ou turnat deasupra, față de alte produse de același tip

care au o consistență crocantă cu suprafața ușor casantă. O altă deosebire față de alte produse de același tip este folosirea aluatului necongelat al foilor, aluat proaspăt pregătit pentru fiecare șarjă de produs finit.

Aromele de brânză coaptă, aluat copt și ou sunt foarte marcante și predomină.

3.2.1. Caracteristici organoleptice:

Aspectul pentru „Plăcintă dobrogeană" coaptă este: bucată întreagă, care face corp comun cu forma tăvii, cu o suprafață omogenă semi-lucioasă, rumenită, nearsă. La exterior are o crustă fină de culoare galben-aurie, pe alocuri arămie. În secțiune prezintă straturi alternative de umplutură de brânză aerată, foi subțiri de aluat nedospit și bule de aer din loc în loc.

Aspectul pentru „Plăcintă dobrogeană" precoaptă congelată diferă puțin, având o culoarea galben deschis, comparativ cu cea coaptă.

Aspectul pentru „Plăcintă dobrogeană" crudă congelată este: bucată întreagă, cu suprafața omogenă, de culoare alb-crem, culoare dată de foile crude îmbrăcate de amestecul de iaurt și ou.

3.2.2. Caracteristici fizice şi chimice

Grăsime totală:	min. 8% - max. 25 %.
Umiditate:	min. 30 % - max. 50 %.
Sare:	min. 1,5 % - max. 2%
Substanțe proteice:	min. 8 % - max .13%
Conținut de umplutură	min. 55% - max. 70%

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

Pentru produsul „Plăcintă dobrogeană", sunt necesare următoarele materii prime și ingrediente: brânză sărată (telemea), caș, făină de grâu, ouă, iaurt, apă, ulei vegetal de floarea soarelui, oțet de vin, sare.

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

Toate etapele de fabricare a produsului „Plăcintă dobrogeană" se desfășoară în aria geografică delimitată. Procesul de producție a produsului „Plăcintă dobrogeană" cuprinde următoarele etape specifice: recepția materiilor prime și a ingredientelor, prepararea aluatului, întinderea foii, pregătirea umpluturii, umplerea, modelarea, turnarea amestecului de iaurt și ou, coacerea și precoacerea, congelarea rapidă.

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 etichetă se va înscrie:

- numele produsului „Plăcintă dobrogeană” urmat de mențiunea “Indicație Geografică Protejată” sau acronimul “IGP” (tradus în limba țării în care este comercializat produsul);

- tipul produsului (copt, precopt congelat și crud congelat);

- numele producătorului;

- însemnele Organismului de Inspecție și Certificare.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Arealul geografic este constituit din două zone administrative: județul Tulcea și județul Constanța, delimitate conform structurii teritorial-administrative a României.

Ambele zone administrative formează o suprafață continuă în partea de sud-est a României, recunoscută sub denumirea de Dobrogea.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Legătura cauzală dintre originea geografică și caracteristica produsului o reprezintă reputația, factorul uman și caracteristicile produsului.

Reputația produsului este dată de dovezile istorice privind vechimea și notorietatea produsului, transmise prin izvoare orale culese și transcrise în reviste, cărți, pentru a fi păstrate în timp pentru generațiile viitoare.

Legătura produsului „Plăcintă dobrogeană” cu arealul geografic este consemnată în cartea Valori identitare în Dobrogea, editura enciclopedică, pag 44 de Evlia Celebi, care în călătoria lui în Dobrogea este entuziasmat de “Marile mori plutitoare de pe Dunăre, adevărate ateliere de morari-brutari, în care făina măcinată era transformată în pâine și plăcinte”.

În anul 2009 la Zilele recoltei, ediția a VII-a –Comuna Cumpăna, atracția a fost cea mai mare ”Plăcintă dobrogeană”, aspect evidențiat în publicația locală Ziua de Constanța din 05 octombrie 2009 .

În revista Ferma, anul XX nr.16(221) din 15-30 septembrie 2018, pp.128-129, se menționează ”Plăcintă dobrogeană produsul care dăinuie de peste 150 de ani...”, produs prezent la Târgul Internațional ExpoAgroUtil –ediția a XXVI-a, (...) președintele Asociației Internaționale de floarea soarelui a apreciat (...) în mod deosebit produsul „Plăcintă dobrogeană”. În același articol, un membru al Uniunii

Ziariştilor profesionişti din România menţionează că (...)Produsul „Plăcintă dobrogeană” păstrează tradiţia locală din generaţie în generaţie.

Tot în revista Ferma, nr. 7 (234), din 15-30 aprilie 2019 se menţionează că la evenimentul de toamnă organizat de Centrul Naţional de Informare şi promovare Turistică (CNIPT) Măcin, a fost promovat produsul „Plăcintă dobrogeană”.

Această combinaţie între tradiţie şi experienţa patiserilor a fost cea care a contribuit la dezvoltarea imaginii şi notorietăţii produsului „Plăcintă dobrogeană” atât în ţară cât şi în afara acesteia (de exemplu: articolul publicat în revista Agroklub din Serbia), articolul din ziarul Ziua de Constanţa, şi articolele din revista Ferma.

În consecinţă, reputaţia produsului este strâns legată de denumire şi se datorează ariei geografice – Dobrogea, astfel că şi comercializarea se face sub denumirea de „Plăcintă dobrogeană”.

Factorul uman are o importanţă deosebită în pregătirea produsului „Plăcintă dobrogeană”.

Întinderea şi zvântarea foilor se efectuează până se obţine o foaie foarte subţire, translucidă, elastică şi puţin lucioasă, calităţi pe care numai localnicele le cunosc.

Pregătirea foilor în acest mod asigură, după coacere, o textură şi un gust de foietaj, fără împăturire specifică foietajului.

La pregătirea umpluturii, patiserele framântă brânza cu ou şi o aşează pe foaie prin gestul de scuturare (aruncare) a mâinii, pe jumătate de foaie (în cazul foii încreţite) şi pe toată suprafaţa foii (în cazul celei rulate), tehnică preluată din generaţie în generaţie.

Rularea sau încreţirea plăcintei se face doar pe lungimea foii. Patiserele ştiu cât de tare să strângă ruloul sau cât de tare să încreţească foile umplute, astfel încât, după coacere, produsul „Plăcintă dobrogeană” să aibă un aspect aerat.

Specificitatea produsului „Plăcintă dobrogeană” se datorează, modului de lucru şi îndemânării dobrogenilor, transmise din generaţie în generaţie. Foile plăcintei sunt întinse manual, foarte mult, fără a fi rupte, acestea ţinând de măiestria şi îndemânarea patiserei. Rularea produsului şi încreţirea lui ţin de asemenea de îndemânarea patiserei, datorită faptului că ”Plăcintă dobrogeană” nu trebuie să prezinte aspect discontinu (de rupt) atunci când este pusă în tavă, forma plăcintei fiind o spirală continuă, pentru a se păstra compoziţia aerată datorită înglobării de aer la rulare/încreţire.

Spre deosebire de alte produse de tip plăcintă, produsul „Plăcintă dobrogeană” are următoarele caracteristici specifice:

- este rotundă, cu greutatea produsului între 500g şi 2000g, are neapărat forma tăvii în care a fost coaptă datorită turnării deasupra a amestecului lichid de iaurt şi ou, iar suprafaţa este omogenă, semi-lucioasă, rumenită, nearsă, de culoare galben- aurie, pe alocuri arămie pentru produsul copt şi cu o culoare de o nuanţă mai deschisă pentru produsul precopt, dată de amestecul turnat de iaurt şi ou bătute împreună.

- aspectul în secțiune al produsului ”Plăcintă dobrogeană” se deosebește de alte produse de același tip datorită structurii aerate a umpluturii care se datorează metodei locale .

- gust sărat, de brânză telemea, caș, ou și iaurt coapte împreună cu foile din aluat nedospit, ce o deosebește de alte produse de același tip.

- pufoasă, datorită aerului înglobat la rulare /încreștire și umplere, ca urmare a modului specific de lucru, ceea ce o deosebește de alte produse de tip plăcintă care au o structură densă, păstoasă a umpluturii.

Alte caracteristici ale produsului „Plăcintă dobrogeană”

Produsul „Plăcintă dobrogeană”, ca produs ritualic, este legat de momentele de referință în calendarul religios și face obiectul unor griji speciale, atât în privința preparării, cât și a consumului. Produsul „Plăcintă dobrogeană” pregătită de Anul Nou este cea care deschide șirul lung al pregătirii acesteia pe parcursul anului în toată săptămâna ”albă - a lăsatului secului de brânză”, de Crăciun, de Hram iar în ciclul de sărbători familiale, la nuntă, marțea de după cununie, ”se făceau plăcinte la mireasă”.

Împreună, toate aceste elemente de specificitate permit ca produsul „Plăcintă dobrogeană” să se diferențieze de alte produse similare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/documentatie-placinta-dobrogeana/Caiet-de-sarcini-PLACINTA-DOBROGEANA-IGP.pdf