

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2023/C 245/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salinate de Turda”

Nr UE: PGI-RO-02825 — 15.12.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Salinate de Turda”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Salinate de Turda” to peklowany na sucho wędzony produkt wieprzowy wytwarzany z kawałków anatomicznych zwanych *ceafă* [karkówka], *cotlet* [schab], *piept* [boczek] i *pulpă* [golonka], które zostają zanurzone w naturalnej solance źródlanej (o lokalnej nazwie *mărătoare* lub *murătoare*) z dodatkiem mieszanki przypraw, cukrów i kultur starteryowych bakterii mlekowych, a następnie są poddawane procesowi dojrzewania przez 5–7 dni, wędzenia dymem z drewna drzew liściastych (buku) i dojrzewania/peklowania na sucho przez 20–28 dni.

Do produkcji „Salinate de Turda” wykorzystuje się niżej wymienione składniki:

- świeże, schłodzone lub zamrożone mięso wieprzowe z tusz zdrowych świń, które poddano ubojowi zgodnie z przepisami (całkowicie wykrwawionych i natychmiast schłodzonych), oczyszczonych z kości i pokrojonych na cztery anatomiczne kawałki;

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- naturalna solanka źródłana, jednorodny roztwór soli naturalnie występujący w okręgu Kluż. Solankę dostarczoną do zakładu produkcyjnego należy poddać kontroli jakości w celu zapewnienia, aby zawartość NaCl wynosiła 20–35 %, w zależności od pory roku. Wytwarzanie „Salinate de Turda” z wykorzystaniem naturalnej solanki źródłanej o stężeniu 18–22 % wydłuża okres trwałości produktu oraz poprawia jego strukturę, smak, zapach i barwę;
- mieszanka przypraw (sól, gorczyca, owoce jałowca, pieprz, liście laurowe, czosnek, ziele angielskie, cynamon), cukry, kultury starterowe bakterii mlekowych.

„Salinate de Turda” ma następujące cechy jakościowe:

- Wygląd zewnętrzny zależy od właściwości anatomicznego kawałka wieprzowiny wykorzystanego jako surowiec – w przypadku kawałka *pulpă* mięso jest ciemnoczerwone na zewnątrz, ma jednolity wygląd i głównie ciemnoczerwoną barwę, mięso z kawałka *piept* jest mniej jednolite i ma barwę głównie jasnoczerwoną, mięso z kawałka *ceafă* jest czerwone i nieznacznie marmurkowane (małe plamki tłuszczu widoczne w mięśniach), natomiast mięso pochodzące z kawałka *cotlet* ma jednolitą ciemnoczerwoną barwę bez tłuszczu. Powierzchnia mięsa nie jest lepka i jest wolna od pleśni i ciał obcych.
- Mięso w przekroju ma barwę od ciemnoczerwonej do jasnoczerwonej, mięso ma zwartą i lekko sprężystą konsystencję, nie rozpada się podczas krojenia.
- Mięso ma słony smak i zapach związany z procesem produkcji oraz ma typowy aromat produktów mięsnych wędzonych dymem z drewna drzew liściastych.
- Jeżeli chodzi o właściwości fizyczne i chemiczne, maksymalna zawartość NaCl w tym produkcie wynosi 9 %, maksymalna zawartość wilgoci – 55 %, minimalna całkowita zawartość białka – 15 %, a maksymalna zawartość tłuszczu – 48 %.

Produkt „Salinate de Turda” można pakować w całości lub w porcjach.

Dostępne są cztery rodzaje produktu „Salinate de Turda” odpowiadające anatomicznym kawałom mięsa wieprzowego wykorzystanym jako surowiec: *ceafă*, *cotlet*, *piept* lub *pulpă*.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Wszystkie poszczególne etapy produkcji „Salinate de Turda” mają miejsce na określonym obszarze geograficznym. Są to: przygotowanie surowców/składników, rozbiór, usuwanie kości i wybór mięsa, zanurzenie w naturalnej solance źródłanej pochodzącej z obszaru geograficznego, przyprawianie (marynowanie), pierwsze dojrzewanie (przez 5–7 dni w temperaturze 2–8 °C do osiągnięcia przez produkt pH 5,6–5,7), krótki (maksymalnie 60-minutowy) okres wędzenia dymem z drewna drzew liściastych (z wykorzystaniem pyłu wędzarniczego z drewna bukowego) w temperaturze 45–50 °C oraz drugie dojrzewanie (peklowanie na sucho) w kontrolowanych warunkach (temperatura 14 °C, wilgotność względna 80 %) przez 20–28 dni, aż pH osiągnie wartość około 5,3–5,5.

3.5. *Zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

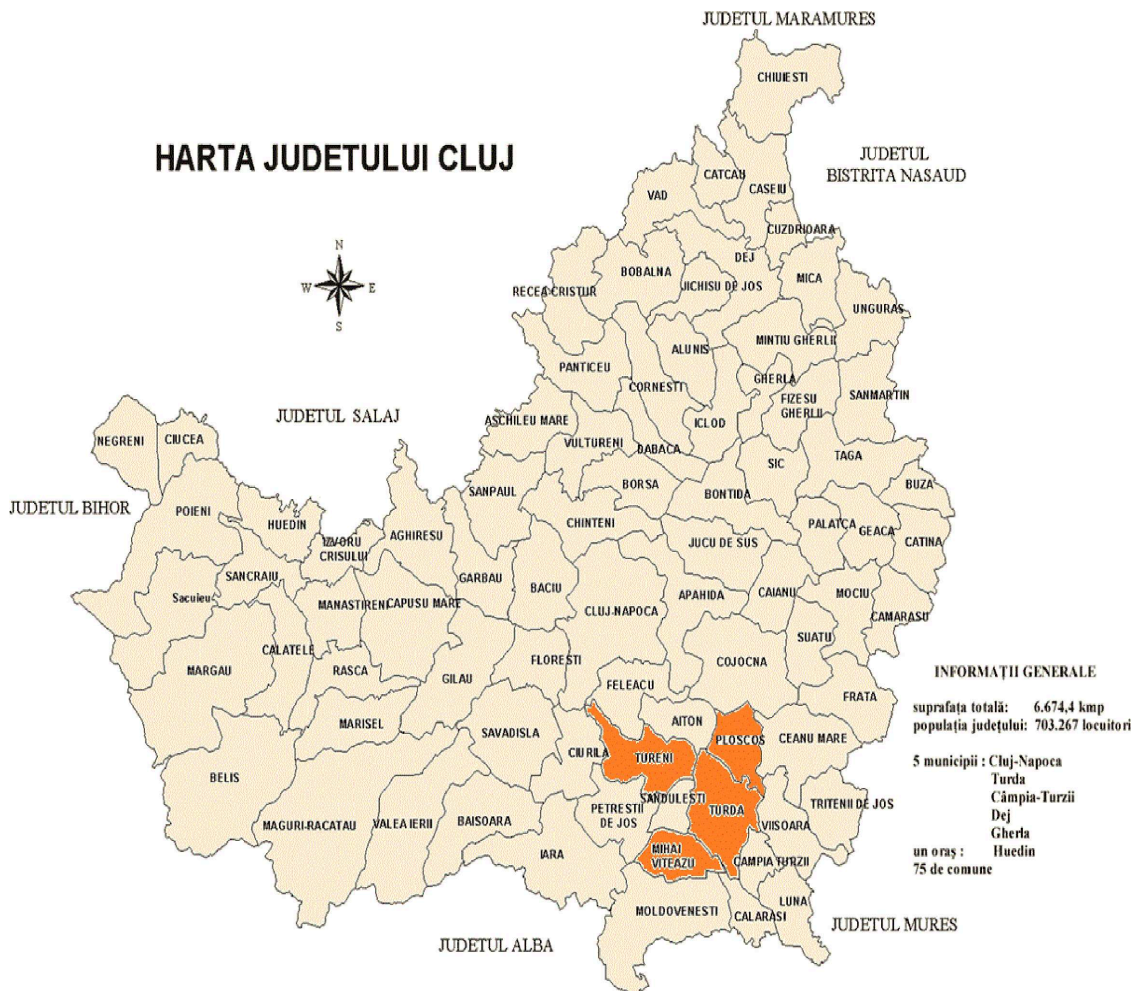
—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić nazwę „Salinate de Turda” oraz napis *Indicație Geografică Protejată* (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót IGP (ChOG) – dostosowany do języka państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu – oraz symbol jednostki kontrolnej i certyfikującej.

4. Związłe określenie obszaru geograficznego

Jeżeli chodzi o podział administracyjny obszar „Salinate de Turda” składa się z gminy miejskiej Turda i gmin wiejskich Mihai Viteazu, Tureni i Ploscoş leżących w okręgu Kluż.



LEGENDA

HARTA JUDETULUI CLUJ	MAPA OKRĘGU KLUŻ
JUDETUL XXX	XXX OKRĘG
INFORMAȚII GENERALE	INFORMACJE OGÓLNE
suprafața totală: 6 674,4 kmp	łączny obszar: 6 674,4 km ²
populația județului: 703 267 locuitori	liczba ludności okręgu: 703 267 mieszkańców
5 municipii	5 gmin miejskich
un oraș	jedno miasto
75 de comune	75 gmin wiejskich

5. Związek z obszarem geograficznym

Jakość i właściwości „Salinate de Turda” przypisuje się czynnikom naturalnym lub ludzkim występującym na obszarze, co potwierdza obszerna literatura.

Specyfika produktu

O wyjątkowości produktu „Salinate de Turda” stanowią jego unikalne właściwości organoleptyczne, a w szczególności jego szczególny smak i zapach oraz struktura i konsystencja osiągane dzięki wykorzystaniu w procesie produkcji naturalnej solanki źródłanej. Dzięki zanurzaniu mięsa w solance sól przenika do mięsa szybciej i bardziej równomiernie, a ze względu na jakość solanki mięso staje się bardziej miękkie i zyskuje specyficzną konsystencję (soczystość, sprężystość i strukturę).

Główną charakterystyczną cechą metody produkcji „Salinate de Turda” jest solenie przy użyciu solanki z naturalnych źródeł znajdujących się w Micești (gmina wiejska Tureni), Valea Florilor (gmina wiejska Ploscoș) i Valea Sărată (gmina miejska Turda) w okręgu Kluż, co stanowi odwieczną praktykę na obszarze Turda (gdzie znajduje się wiele studni do czerpania solanki do takich zastosowań).

Proces solenia przy użyciu naturalnej solanki źródłanej pochodzącej z obszaru geograficznego o znacznej zawartości wapnia i magnezu (średnio naturalna solanka źródłana ma zawartość wapnia wynoszącą około 500 mg/l i magnezu około 130 mg/l, w porównaniu z odpowiednio 250 mg/l i 6,5 mg/l w solance przygotowanej sztucznie przez rozpuszczenie soli w wodzie) sprawia, że chlorek magnezu i chlorek wapnia zastępują chlorek sodu, a uzyskany produkt mięsny peklowany na sucho ma niższą zawartość chlorku sodu. Sprzyjają temu również charakterystyczne procesy biochemiczne z udziałem białek i tłuszczów, które zachodzą podczas marynowania w wyniku procesów wymiany jonowej wywołanych wzrostem ciśnienia osmotycznego spowodowanym naturalną solanką źródłaną. Solenie za pomocą solanki pobudza aktywność enzymów wytwarzanych przez odporne na sól bakterie mlekowe, którym naturalna solanka źródłana dostarcza niezbędnych mikroelementów i które pomagają zoptymalizować procesy fermentacji podczas dojrzewania. Produkt poddany tego typu obróbce i dojrzewaniu uzyskuje cechy, które odróżniają go od innych produktów mięsnych wytwarzanych przy użyciu podobnych procesów, głównie ze względu na specyficzną konsystencję (sprężystość, struktura, kruchość) i barwę, a także równomierne rozmieszczenie płynów (takich jak wilgoć i roztwór soli) w tkance.

Proces produkcji „Salinate de Turda” składa się z następujących etapów: przygotowanie surowców/składników, rozbiór (wieprzowina wykorzystywana do otrzymania „Salinate de Turda” musi pochodzić od świń, które osiągnęły masę zbliżoną do masy ubojowej), usuwanie kości i wybór mięsa; zanurzanie w naturalnej solance źródłanej pochodzącej z obszaru geograficznego; przyprawianie (obracanie w marynacie); pierwsze dojrzewanie w kontrolowanych warunkach (5–7 dni); krótki (maksymalnie 60-minutowy) okres wędzenia dymem z drewna drzew liściastych (z wykorzystaniem pyłu wędzarniczego z drewna bukowego) w temperaturze 45–50 °C; drugie dojrzewanie (peklowanie na sucho) w kontrolowanych warunkach przez 20–28 dni.

Wędzenie dymem z drewna drzew liściastych stanowi praktykę stosowaną od czasów starożytnych. Produkty poddane temu procesowi zyskują również specyficzny smak i zapach.

Przygotowanie produktu do dostarczenia (krojenie, porcjowanie, pakowanie) nie stanowi szczególnego etapu procesu produkcji i przebiega zgodnie z wymaganiami rynku i klienta.

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Podziemne złoża soli z okresu tortonu o stężeniu chlorku sodu (NaCl) na poziomie 98,1–99 % występuje na obszarze Sărata i Băile Turda w pobliżu miasta Turda.

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Salinate de Turda”, obejmuje obszary Turda, Mihai Viteazu, Ploscoș i Tureni, na terenie których obecność soli jest główną cechą podglebia.

Na wszystkich badanych obszarach w podglebiu znajdują się ogromne zasoby soli występujące stosunkowo blisko powierzchni, a co więcej powszechnie uważa się, że wszystkie odnośnie obszary są połączone jedną żyłą solną. W Turdzie i sąsiednich gminach wiejskich znajduje się wiele źródeł słonej wody wypływających na skutek przenikania wody deszczowej do gór solnych, głównie na obszarach, na których z powodu erozji powstały otwory w górach solnych (Valea Sărată Turda, Valea Florilor, Micești).

Czynniki ludzkie

Występowanie źródeł solanki oznacza, że mieszkańcy Turdy i sąsiednich gmin wiejskich zawsze mieli łatwy dostęp do soli. Tradycyjne sposoby wykorzystania soli, które są nadal stosowane do dziś, obejmują stosowanie solanki (zwanej potocznie *murătoare*, *saramură*, *slatină* lub *sare lichidă* [płynna sól]) w żywności zarówno dla ludzi, jak i dla zwierząt, a także w leczeniu niektórych chorób.

Przeprowadzono badania etnograficzne w celu ustalenia, w jaki sposób wpływ naturalnych źródeł solanki był postrzegany przez społeczności wiejskie na obszarze geograficznym „Salinate de Turda”, nakreślenia „specyficznego krajobrazu etnograficznego” ukształtowanego wśród tych społeczności w związku z istnieniem albo brakiem źródeł soli (źródeł solanki) oraz zarejestrowania tradycyjnych sposobów, w jakie mieszkańcy wsi wykorzystują źródła soli oraz przetwarzają i wykorzystują sól w domu w swoim codziennym życiu.

Istnieje obszerna literatura na temat wykorzystania naturalnych źródeł solanki przez okolicznych mieszkańców w przetwórstwie spożywczym. Spośród wielu dostępnych źródeł poniżej przedstawiono kilka opracowań, w których opisano występowanie i zastosowania naturalnych źródeł solanki:

1. „We wsi Micești w okręgu Kluż występuje źródło zawierające skoncentrowaną słoną wodę o nazwie *mărătoare*. To źródło solanki wskazuje na występowanie podziemnej góry solnej. Solanka z tego źródła gromadzi się w studni wyłożonej grubymi drewnianymi deskami, w której poziom solanki sięga powierzchni. To zjawisko występujące w Micești można wytłumaczyć obmywaniem góry solnej przez wodę deszczową, która w rezultacie po wypłynięciu na powierzchnię ma wysoką zawartość soli. Według specjalistów woda ta zdecydowanie nadaje się do zastosowań gastronomicznych. Woda ta ma szczególną wartość dla przemysłu spożywczego. Kolejnym darem natury dla mieszkańców Micești jest błoto gromadzące się wokół źródeł, wykorzystywane przez nich do łagodzenia bóli reumatycznych”.
2. „W gminie Plocoș występują podziemne złoża soli wydobywane na powierzchnię (z zastosowaniem małych kopalni), w tym już przez Rzymian. W Plocoș występują źródła solanki wykorzystywanej przez lokalną społeczność już od czasów starożytnych. Owalna góra solna Valea Florilor znajduje się bardzo blisko powierzchni – w niektórych miejscach na głębokości 0,5 metra”.
3. „W większości tych miejsc wykorzystanie solanki jest już zwyczajem lub tradycją i do dziś nadal w niektórych gospodarstwach domowych do żywności nigdy nie stosuje się dostępnej w sklepach soli stołowej. Seniorzy doceniają wartość soli, ponieważ jako dzieci słuchali opowieści osób ze starszych pokoleń o trudach życia w czasach, w których dostęp do soli lub solanki był zabroniony lub ograniczony. Nauczyli się również odpowiednio korzystać w domu z solanki, którą uważają za lepszą od wszelkiej soli dostępnej na rynku: jest to cenny środek spożywczy, dar natury”.
4. „Jedno z najbardziej słynnych źródeł w Europie znajduje się w odległości około 20 km od Klużu-Napoki. Mieszkańcy Micești w okręgu Kluż nie kupili ani grama soli od kilkudziesięciu lat, tj. od kiedy w okolicy tej miejscowości odkryto jedno z najbardziej słynnych źródeł w Europie. Okoliczni mieszkańcy przypisują solankę zarówno swojej żywności, jak i paszę dla zwierząt gospodarskich. »Dwie lub trzy łyżki tej wody dodają do garnka zupy« – mówi Vasile Todea burmistrz gminy wiejskiej Tureni będącej terytorium administracyjnym, w granicach którego leży Micești. Vasile Todea opowiada, że co roku przynosi do domu beczkę solanki, która starcza do wykorzystania spożywczego dla całej jego rodziny i zwierząt gospodarskich na cały rok. Naturalną solankę źródłaną wykorzystuje się również do konserwacji żywności, zwłaszcza wieprzowiny ze świń, których ubój odbywa się każdej zimy”. (2007)
5. „We wsi znajduje się źródło zawierające skoncentrowaną słoną wodę (*mărătoare*) pochodzące z podziemnej słonej góry. Solanka z tego źródła gromadzi się w studni wyłożonej grubymi drewnianymi deskami, w której poziom solanki sięga powierzchni. Pochodząca stąd solanka była systematycznie rozdzielana między okoliczne wsie (Tureni, Ceanu Mic, Rediu, Martinești, Comsești, Vălcelor, Petrești de Jos, Deleni, Livada, Plaiuri, Agriș, Crăiești i Săliste) i wykorzystywana do gotowania i do peklowania wieprzowiny. Ponieważ źródło należało do domeny publicznej, mieszkańcy Micești mogli z niego korzystać bezpłatnie, natomiast od mieszkańców innych wsi pobierano opłatę. Praktykę tę stosowano niemal do czasu wybuchu II wojny światowej. Źródło solanki wykorzystuje się po dziś dzień”.

6. „Cieki wodne na terenie gminy obejmują szereg strumieni z terenami bagnistymi rozciągających się na odcinku Boju-Valea Florilor-Plocoş oraz słoną wodę w kotlinie Valea Florilor. Znajduje się tu również równina pokryta roślinnością halofilną, specyficzną dla tego zasolonego terenu. Formacja solna ma średnicę 300 m i znajduje się blisko powierzchni – w niektórych miejscach na głębokości 4–5 m. W południowej części obszaru znajduje się studnia ze słoną wodą wykorzystywana przez miejscową ludność do celów domowych, jak poinformował burmistrz gminy wiejskiej Plocoş, Truţa Aurel, w 2013 r.”.
7. „W tamtych czasach dzieci w Turdzie niemal codziennie szły się kąpać. Niedaleko Băi znajdowało się również źródło zwane »źródłem solanki« zawierające słoną wodę, którą niektórzy brali do domu, aby marynować w niej żywność na zimę. Solanka ta charakteryzowała się dużym stężeniem soli, a w wiadrach mieszkańców szybko tworzyły się kryształy. Mieszkańcy okolicznych gmin wiejskich również przychodzili do źródła, które – podobnie jak sąsiednie tereny – znajdowało się na złożu soli”.
8. „Zasobem o znacznej wartości dla całego obszaru, w szczególności do celów kulinarnych, było źródło solanki, dobrze wyposażone i pilnowane przez strażnika z biura burmistrza Turdy. Wodę o wysokim stężeniu soli wykorzystywano do konserwacji żywności, przez co odgrywała nieodzowną rolę w tradycyjnym uboju świń. Zgodnie z tą tradycją wielu mieszkańców Turdy korzysta z wody ze źródła solanki w domu, ponieważ solanka ta lepiej nadaje się do zmiękczenia wieprzowiny i słoniny”.

Związek przyczynowy

Związek produktów mięsnych „Salinate de Turda” z obszarem produkcyjnym wynika z długotrwałej lokalnej tradycji stosowania solanki i wędzenia do peklowania wieprzowiny w celu jej przygotowania na miesiące zimowe po tradycyjnym uboju świń, co stanowi praktykę stosowaną od czasów starożytnych. Naturalną solankę źródlaną pochodzącą ze źródeł znajdujących się na danym obszarze geograficznym (Miceşti, Valea Florilor, Valea Sărată Turda) wykorzystuje się do peklowania.

Jedną z głównych cech metody produkcji jest solenie przy użyciu solanki z naturalnych źródeł znajdujących się na obszarze geograficznym.

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, wśród podobnych produktów mięso to wyróżnia się kruchością i soczystością, które zachowuje dzięki stosowanym metodom zanurzenia w naturalnej solance, przyprawiania (obracania w marynacie) i dojrzewania w kontrolowanych warunkach (wilgotność, temperatura).

Jakość i właściwości „Salinate de Turda” przypisuje się czynnikom naturalnym lub ludzkim występującym na obszarze, co potwierdzają źródła bibliograficzne.

Wiedzę na temat metody przyrządzania produktów mięsnych z wykorzystaniem naturalnej solanki źródlanej jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i na przestrzeni lat metoda ta została udoskonalona. Ze względu na tak częste wykorzystanie naturalnej solanki źródlanej ludzie wyrobili sobie upodobanie do smaku, jaki solanka nadaje produktom mięsnym, i nie tylko produktom mięsnym, przez co tradycja ta przetrwała do dziś.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2021/Salinate-de-Turda/caiet-de-sarcini-Salinate-de-Turda-2021.pdf>