

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

(2015/C 329/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„SALAM DE SIBIU”

Nr UE: RO-PGI-0005-01280 – 21.11.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Salam de Sibiu”

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

Salami z Sibiu to surowe suszone salami pokryte cienką warstwą szlachetnej pleśni o następujących cechach charakterystycznych:

Organoleptyczne:

Wygląd zewnętrzny: cylindryczne, regularne walce równomiernej grubości, o długości od 15 do 100 cm, przekroju 45–75 mm i masie 0,3–1 kg.

O słonkę walców charakteryzują regularne, płytkie bruzdki, a całą powierzchnię pokrywa cienka warstwa białej szlachetnej pleśni, ewentualnie z białawożółtym lub białawoszarym przebarwieniem. Dopuszczalne są obszary bez pleśni lub o białawożółtym lub białawoszarym nalocie o łącznej powierzchni nie większej niż 10 % osłonki.

Zewnętrzna powierzchnia salami jest twarda, w przekroju – bardziej miękka, jędrna i elastyczna bliżej środka. Plastry salami z Sibiu cechuje zwarta, a jednocześnie elastyczna konsystencja.

Smak i aromat są typowe dla tradycyjnego „Salam de Sibiu” wędzonego na drewnie liściastym, pokrytego szlachetną pleśnią i poddanego długotrwałemu dojrzewaniu i suszeniu. Odznacza się zatem intensywnym aromatem, wynikającym z odpowiedniego stopnia rozkładu proteolitycznego i lipolitycznego dzięki właściwemu dojrzewaniu. Salami jest wolne od wszelkich obcych aromatów i smaków.

Charakterystyczny wygląd plastrów: zawartość ma kolor czerwonawobrzązowy lub ciemnoczerwony, jest gładka, zwarta i błyszcząca, z równomiernie mozaikowymi plamkami białego tłuszczu w całym przekroju. Dopuszczalna jest nieprzekraczająca 10 mm od krawędzi plastra ciemniejsza obwódka. Plastry muszą być zwarte i nie rozpadać się po ukrojeniu. Niedopuszczalne są fragmenty ścięgien i chrząstek ani bąble powietrza.

„Salam de Sibiu” wymaga przynajmniej 60 dni dojrzewania.

Właściwości fizyczne i chemiczne po zakończeniu dojrzewania: maksymalna wilgotność: 30 %, maksymalna zawartość tłuszczu: 46 %, białko: minimum 20 %, sól: poniżej 6 %, azotyny sodu (użyte azotany ulegają chemicznej redukcji do azotynów): poniżej 50 mg/kg.

Właściwości mikrobiologiczne po zakończeniu dojrzewania: *Listeria monocytogenes*: nieobecna w 25 gramach, *Salmonella*: nieobecna w 25 gramach, *Escherichia coli*: 500–5 000 UFC/g

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Salami z Sibiu występuje w dwóch formach: proste, cylindryczne kiełbasy zamknięte klipsem na obu końcach, albo w plasterkach, bez osłonki (przed pokrojeniem usuwa się osłonkę pokrytą pleśnią).

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

Nie ma szczególnych wymogów mających zastosowanie do jakości paszy ani jej składników.

Głównymi surowcami są: wyselekcjonowane, czerwone mięso wieprzowe (minimum 70 %; bez ewentualnych fragmentów kości, tłuszczu miękkiego, ścięgien, chrząstki, więzadeł, organów krwawiących, większych naczyń krwionośnych i limfatycznych oraz części ostemplowanych) oraz twarda słonina (do 30 %) pochodzące od świń o żywej masie przekraczającej 100 kg.

Niedozwolone są poubojowe produkty uboczne i mięso oddzielone mechanicznie.

Stosowane są następujące surowce:

- mieszanka solno-przyprawowa (zawierająca nie więcej niż 5 % soli kuchennej oraz przyprawy naturalne: pieprz, ziele angielskie, czosnek, konserwanty: mieszanka soli z azotynami bądź azotanami sodu spełniająca odpowiednie przepisy),
- przeciwutleniacze (kwas askorbinowy i jego sole) zatwierdzone zgodnie z odpowiednimi przepisami,
- substancje wspomagające dojrzewanie – kultury bakterii (starterowe lub ochronne), cukry – do 1 %.

Ewentualnie mogą być stosowane również następujące surowce:

- substancje alkoholowe wspomagające dojrzewanie z jednej z poniższych odmian: wino białe, czerwone lub rosé, brandy, winiak, wino musujące lub czarne piwo.

UWAGA: Wspomniane substancje alkoholowe wspomagające dojrzewanie są stosowane do produkcji krótkich serii i wydań specjalnych salami z Sibiu, a ich nazwę umieszcza się w nazwie takiego produktu. Maksymalna zawartość takiego alkoholu nie może przekraczać 3 %.

Niedozwolone są: wzmacniacze smaku (np. glutaminian monosodowy); czynniki zakwaszające (np. lakton kwasu glukonowego); barwniki; dodatki białkowe (proteiny zwierzęce i roślinne); wszelkie dodatki mogące zastąpić mięso; sól morską.

Gotową mieszanką napełnia się osłonkę białkową o średnicy 60–90 mm lub naturalną osłonkę (jelito końskie).

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

Poszczególne etapy produkcji, które odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym to:

1. odbiór i składowanie surowców i składników;
2. krojenie w kostkę i siekanie wieprzowiny i słoniny w maszynie, rozdrobnienie do wielkości ziaren ryżu (2–4 mm) w celu otrzymania masy;
3. wyrabianie masy z dodatkiem mieszanki solno-przyprawowej, przeciwutleniaczy i substancji wspomagających dojrzewanie;
4. napełnienie masą osłonek naturalnych lub kolagenowych;
5. obsuszenie kiełbas przez 24 godziny w temperaturze co najmniej +10 °C przy umiarkowanym przepływie powietrza;
6. wędzenie na zimno w temperaturze powietrza między +9 °C a +24 °C i względnej wilgotności powietrza 85–92 % w dymie wyłącznie z drewna liściastego z Rumunii (czereśnia, dąb lub ich mieszanka). Wędzenie trwa od 3 do 10 dni;
7. Pełny proces dojrzewania i dosuszania, trwający przynajmniej 60 dni, odbywa się w specjalnych pomieszczeniach o kontrolowanych warunkach w temperaturze od +8 °C do +24 °C, i przebiega w następujących trzech częściach:
 - a) wyhodowanie pleśni na osłonce: po napełnieniu wędzarni, wyroby spryskuje się roztworem sporów pleśni szlachetnej (*Penicillium nalgiovensis* bądź też mieszanki różnych odmian *Penicillium*, w tym obowiązkowo *Penicillium nalgiovensis*). Po upływie 10–12 dni po rozpyleniu pleśni, osłonki wyrobów są pokryte grzybnia pleśni. W tym czasie utrzymuje się temperaturę od +10 °C do +24 °C;

- b) dojrzewanie i szczotkowanie salami: W okresie między 25. a 45. dniem dojrzewania, kiedy wędliny są całkowicie pokryte pleśnią, poddaje się je ręcznemu szczotkowaniu. Ostatecznie uformowana przy zwiększonej wilgotności pod koniec procesu dojrzewania pleśń ma barwę białą o białawożółtym lub białawoszarym nalocie. W tej fazie panuje temperatura od +10 °C do +15 °C;
- c) suszenie wędlin: dokonuje się w warunkach stopniowego zmniejszania względnej wilgotności powietrza poprzez wentylację przy kontrolowanej temperaturze i wilgotności, doprowadzającej wędliny do standardowej wilgotności nie wyższej niż 30 %. W tym czasie utrzymuje się temperaturę od +10 °C do +15 °C.

Po ukończeniu całego procesu produkcji, w ciągu przynajmniej 70 dni, gotowy wyrób musi spełniać warunki określone w pkt 3.2.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

„Salam de Sibiu” w całości pakuje się pojedynczo, ręcznie lub maszynowo, w przenikalny celofan mikroperforowany. W przypadku wędliny w plastrach stosuje się opakowanie w atmosferze ochronnej lub próżniowe, po usunięciu osłonki wraz z pleśnią.

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

Na opakowaniu „Salam de Sibiu”, na etykiecie lub ewentualnym hologramie znajduje się jego nazwa z przetłumaczonym na język kraju, w którym jest sprzedawane, określeniem „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub akronimem „ChOG” w sposób wyróżniający spośród pozostałych opisów. Stosuje się również graficzny symbol ChOG oraz logo producenta.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Salam de Sibiu” obejmuje terytoria następujących jednostek administracyjnych: okrąg Bacău, okrąg Braşov, miasto Bukareszt, okrąg Covasna, okrąg Călăraşi, okrąg Ilfov, okrąg Prahova i okrąg Sibiu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Warunki klimatyczne obszaru geograficznego (klimat umiarkowany kontynentalny, ostra zima i upalne lato) są korzystne dla uzyskania tego rodzaju surowego, suchego salami pokrytego pleśnią. Na całym tym obszarze dominują formy krajobrazu takie jak tereny pagórkowate, poprzecinane szerokimi dolinami rzek i rozdzielone równinami, o wielowiekowych tradycjach wędliniarskich, z początku w gospodarstwach, a potem stopniowo w coraz bardziej wyspecjalizowanych, uprzemysłowionych wytwórniach. Tereny te obfitują również w lasy liściaste, zapewniające w dalszym ciągu twarde drewno nieodzowne do prawidłowego wędzenia.

Historia produkcji tego typu salami wiąże się ściśle z rozwojem obszarów upraw rolnych na wymienionym wyżej obszarze, a także z tradycyjnymi umiejętnościami wyspecjalizowanych w produkcji tej wędliny pracowników, szkolenych w tym regionie. Od pokoleń rozpowszechniali oni swój fach w całym regionie, począwszy od okolic Mediaş – Sinaia, by ostatecznie ugruntować tę tradycję na całości zdefiniowanego obszaru geograficznego.

Specyfika produktu

„Salam de Sibiu” wyróżnia się spośród podobnych wędlin przez swój szczególny, intensywny smak w połączeniu z półtwardą konsystencją, wynikającą z bardzo niskiej wilgotności oraz wyjątkowo intensywnej czerwieni widocznej w przekroju.

Na szczególny smak „Salam de Sibiu” składa się w szczególności mięso i słonina, sól i przyprawy, substancje aromatyczne nabyte podczas wędzenia oraz w procesie fermentacji cukru, protein i białek.

Najwyraźniejszy w smaku jest wpływ procesu fermentacji (od momentu napełnienia osłonek w ciągu dojrzewania i suszenia) z udziałem dodanych cukrów, aminokwasów obecnych w farszu, powstałych w trakcie hydrolizy białek, jak również w wyniku rozpadu białek.

W efekcie długiego, 60-dniowego dojrzewania i suszenia z udziałem pleśni szlachetnej „Salam de Sibiu” odznacza się szczególnie, niepowtarzalnym aromatem.

Wieloletnia tradycyjna i praktycznie niezmieniona receptura i metoda produkcji sprawiły, że konsumenci bez wahania kojarzą smak tego salami z nazwą i obszarem geograficznym – nazwa „Salam de Sibiu” oznacza dla nich dokładnie ten rodzaj surowego, suszonego salami wytwarzanego w określonym obszarze pochodzenia z wieprzowiny i twardej słoniny z dodatkiem soli i przypraw, o charakterystycznej ciemnoczerwonej barwie w przekroju, pokrytej szlachetną pleśnią białej barwy o białawo-żółtym lub białawo szarym odcieniu i niezapomnianym aromacie i smaku, uzyskanym przez wędzenie na zimno na drewnie liściastym i szczególnie wydłużonym procesie dojrzewania i suszenia.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Renoma „Salam de Sibiu” znajduje potwierdzenie w wielu wzmiankach i cytatach w dostępnej literaturze przedmiotu.

W dodatku do dziennika „Academia Cațavencu” z 15 lipca 2009 r., zawierającym rys historyczny tradycji wędliny, uznano, że „Salam de Sibiu” było i pozostanie symbolem miejscowej kuchni.

Pierwsze wzmianki o sprzedaży tego salami odnajdujemy już pod koniec XIX w., kiedy było jeszcze znane jako „salami zimowe” (*Salam de iarnă*). Upodobanie ludności miejscowej do tej wędliny rozszerzyło się poza granice kraju, dzięki czemu wędliniarze z Sinaia, Mediaș i innych miejscowości mogli sprzedawać swoje produkty na eksport, przez skład celny w Sibiu. Z tej przyczyny, po latach eksportu tą drogą, salami zaczęto nazywać od nazwy miasta wywozu „Salam de Sibiu”. Niedługo potem nazwa ta utrwaliła się również w obiegu krajowym, o czym świadczą reklamy i karty dań restauracji z epoki (od 1890 r. po czasy teraźniejsze).

Nie ulega wątpliwości, że charakterystyczne właściwości salami z Sibiu są bezpośrednio związane z otoczeniem – zarówno geograficzno-klimatycznym, jak i kulturowym.

To szczęśliwe połączenie wszystkich wspomnianych elementów zapewnia ciągłość tradycji wytwarzania „Salam de Sibiu” od dawien dawna aż po dziś dzień.

Choć uprzemysłowione, wytwarzanie „Salam de Sibiu” wciąż opiera się na etapach manualnych, gwarantujących zachowanie tradycyjnego sposobu przyrządzania. Organoleptyczna kontrola rozdrabniania mięsa do rozmiaru ziaren ryżu, dodawanie mieszanki solno-przyprawowej przez zraszanie [„în ploaie”] czy wykonywane ręcznie kontrola jędrności wędlin i szcztokowanie w trakcie dojrzewania i suszenia wymagają dużej wprawy i doświadczenia, które przekazywane są od pokoleń wraz z intuicją, od której zależy szczególnie smak wyróżniający „Salam de Sibiu”.

„Salam de Sibiu” to symbol tradycji kulinarnej, regularnie prezentowany na krajowych i międzynarodowych targach i wystawach branżowych, gdzie zawsze cieszy się niezrównanym powodzeniem wśród zwiedzających, nabywców oraz przedstawicieli władz i mediów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.madr.ro/ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2014.html>
