

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 329/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„SALAM DE SIBIU”

ELi nr: RO-PGI-0005-01280 – 21.11.2014

KGT () KGT (X)

1. Nimetus

„Salam de Sibiu”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rumeenia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Salam de Sibiu” on väärishallitusega kaetud kuivatatud toorvorst, mille omadused on järgmised.

Organoleptilised omadused.

Välimus: ühtlase kuju ja paksusega silindriline latt, mille pikkus on 15–100 cm, läbimõõt 45–75 mm ja kaal vahemikus 300 g kuni 1 kg.

Vorstilati nahas on peened ühtlased süvendid ning see on täielikult kaetud õhukese valge väärishallituse kihiga. Hallitus võib olla ka kollakas- või hallikasvalget tooni. Kollakas- või hallikasvalget tooni hallitusega kaetud ja hallitusega katmata osade esinemine on lubatud, kuid nende osakaal ei tohi ületada vorstinaha kogupinnast üle 10 %.

Vorstilati pindmine osa on poolkõva või kõva, vorstiviilu välimine osa on pehmem ning keskosa tihedam ja venivam. Vorsti „Salam de Sibiu” viilud on tihked ja samas ka poolelastsed.

Lõhn ja maitse on iseloomulikud lehtpuiduga suitsutatud tootele, millele on pritsitud väärishallituse eoseid ja mida on lastud pikalt laagerduda ja kuivada. Maitse tugevus oleneb nõuetekohase laagerdumise tulemusel tekkinud proteolüüsist ja lipolüüsist. Vorstil „Salam de Sibiu” ei ole võõrast maitset ega lõhna.

Vorstiviilu lõikeosas on vorsti mass punakaspruuni kuni rubiinpunase värvusega, läikiva pinnaga, tihe, hästi seotud, viilu mosaiikmuster sisaldab väikseid valgeid pekitükikesi, mis on kogu lõikepinnal ühtlaselt jaotunud. Veidi tumedam toon on lubatud viilu lõikeservas kuni 10 mm ulatuses. Vorsti „Salam de Sibiu” viil on ühtlane ega murene. Elastsed sidekoetükikesed ja õhuaukud ei ole lubatud.

Vorst „Salam de Sibiu” peab laagerduma vähemalt 60 päeva.

Laagerdumise/kuivamise lõppedes on vorst järgmiste füüsikalise/keemiliste omadustega: maksimaalne niiskusesisaldus: 30 %; maksimaalne rasvasisaldus: 46 %; minimaalne valgusisaldus: 20 %; soolasisaldus: alla 6 %; naatriumnitritid (kasutatud nitraadid on muudetud keemilise reaktsiooni abil nitrititeks): sisaldus alla 50 mg/kg.

Laagerdumise/kuivamise lõppedes on vorst järgmiste mikrobioloogiliste omadustega: *Listeria monocytogenes*: puudub/25 g; *Salmonella*: puudub/25 g; *E. Coli*: 500 kuni 5 000 UFC/g.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Vorst „Salam de Sibiu” on ühe järgmise kujuga: *silindrilise kujuga vorstilatt*, mis on mõlemast otsast suletud, või *nahata viilud* (viilutamisel on hallitusega kaetud nahk eemaldatud).

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Sigade sööda osas ei ole kehtestatud ühtegi kvaliteedi- ega päritolunõuet.

Tooraineks on täisikka jõudnud sigade (eluskaal üle 100 kg) punane liha (lihast on eemaldatud luuosakesed, pehme rasv, elastsed sidekoed, kõõlused ja sidemed, suured veresooned, verised osad, näärmed ja templiga osad) vähemalt 70 % ulatuses ja pekk kuni 30 % ulatuses.

Subproduktide või mehaanilisel konditustamisel saadud liha kasutamine ei ole lubatud.

Toote koostisosad on järgmised:

- maitsesoola segu (koosneb kuni 5 % keedusoolast; looduslikest maitseainetest, nagu pipar, harilik paprika ja küüslauk; säilitusainetest, nagu õigusnormide kohaselt nitritite või naatriumnitraadiga segatud sool;
- õigusnormidega heakskiidetud antioksüdandid (askorbiinhape ja selle soolad);
- laagerdumist soodustavad mikroelemendid, piimahappebakterid ja/või looduslikud ained, suhkrud (kuni 1 %).

Soovi korral võib kasutada ka järgmisi koostisaineid:

- käärimist põhjustavad sellised alkoholid nagu valge vein/punane vein/roosa vein/brändi/kanged alkohoolsed joogid/vahuvein/tume õlu.

MÄRKUS: alkoholis olevaid kääritajaid kasutatakse üksnes piiratud hulga või valikvorstide „Salam de Sibiu” valmistamiseks ning neile on sõnaselgelt osutatud nimetuse asjaomasest liigist rääkides. Igat liiki alkoholiga laagerdamisel on kasutatav alkoholikogus kuni 3 %.

Keelatud on kasutada maitsetugevdajaid (nt naatriumvesinikglutamaat), happesuse regulaatorit (nt glükoondeltalaktoon), värvaineid, valgulisandeid (taimset või loomset valgud), mis tahes muid liha asendavaid aineid, meresoola.

Lihamass pressitakse 60–90 mm läbimõõduga kollageensoolde ja/või naturaalsesse hobusesoolde.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

1. toor- ja koostisainete vastuvõtt ja ladustamine;
2. liha ja peki tükeldamine ja hakkimine purustusmasinas kuni vorstimassiks vajalike riisitera suuruste tükide (ligikaudu 2–4 mm) saamiseni;
3. vorstimassi segamine maitsesoola, antioksüdantide ja laagerdumist soodustavate bakteritega;
4. vorstimassi pressimine naturaalsesse soolde ja/või kollageensoolde;
5. vorstilati kuivamine 24 tunni jooksul temperatuuril vähemalt +10 °C mõõduka õhuringlusega ruumis;
6. külmsuitsutamine temperatuurivahemikus +9 °C kuni +24 °C, suhtelises õhuniiskuses 85–92 %, kasutades selleks eranditult Rumeenia lehtpuitu (pöök, tamm või pöõgi ja tamme segu). Toodet tuleb suitsutada vähemalt kolm päeva, kuid mitte üle kümne päeva;
7. laagerdumine/kuivamine peab toimuma vähemalt 60 päeva. Laagerdumine/kuivamine toimub selleks spetsiaalselt ette nähtud ja kliimaseadmega ruumis temperatuuril vahemikus +8 °C kuni +24 °C ning see sisaldab järgmisi etappe:
 - a) hallitusseente külv: pärast laagerdumis-/kuivamisruumist välja võtmist pihustatakse vorstilattidele väärishallituse eoseid sisaldavat lahust (*Penicillium nalgiovensis*'t või *Penicillium*'i eri tüvesid sisaldavat segu, milles peab kindlasti sisalduma ka *Penicillium nalgiovensis*). 10–12 päeva hiljem katab vorstilatte hallitusniidistik. Selle ajavahemiku jooksul peab temperatuur jääma vahemikku +10 °C kuni +24 °C;

- b) vorstilattide laagerdumine ja harjamine: 25–45 päeva pärast hallituseostega pritsimist, kui vorstilatid on juba täielikult hallitusega kaetud, hõõrutakse nad harjaga käsitsi üle. Laagerdumisetapi lõpus õhu suure niiskusesisalduse tingimustes arenenud hallitus on valge ning kollakas- ja hallikasvalge värvusega. Selle ajavahemiku jooksul peab temperatuur jääma vahemikku +10 °C kuni +15 °C;
- c) vorstilattide kuivatamine: kuivatamiseks vähendatakse järk-järgult laagerdumisruumi suhtelist õhuniiskust, kontrollides ventileerimisel ruumi temperatuuri ja õhuniiskust, nii et toode saaks kuivada kuni nõutava niiskustasemeni, milleks on kuni 30 %. Selle ajavahemiku jooksul peab temperatuur jääma vahemikku +10 °C kuni +15 °C.

Vähemalt 70 päeva kestnud valmistamisperioodi lõppedes peab toode vastama punktis 3.2 esitatud nõuetele.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kui vorst „Salam de Sibiu” lastakse turule latina, pakendatakse iga latt ühekaupa käsitsi või mehaaniliselt mikroperforeeritud tsellofaanpaberisse; viilutatuna turustamisel pakitakse toode pärast hallitusega kaetud naha eemaldamist gaasi- või vaakumpakendisse.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Nimetus „Salam de Sibiu” ning väljend „kaitstud geograafiline tähis” või selle akronüüm KGT [tõlgituna selle riigi keelde, kus toodet turustatakse] peab olema kantud toote märgisele või võimalikule hologrammile nii, et see muust tekstist selgelt eristuks. Sellele järgneb liidu kaitstud geograafilise tähise graafiline sümbol ning tootja kaubamärk.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Vorsti „Salam de Sibiu” tootmispiirkond hõlmab järgmiste halduspiirkondade territooriumi: Bacău maakond, Braşovi maakond, Bucuresti linn, Covasna maakond, Călăraşi maakond, Ilfovi maakond, Prahova maakond ja Sibiu maakond.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Tootmispiirkonnas valitsev mõõdukas mandriline kliima oma külmade talvede ja soojade suvede on hallitusega kaetud kuivatatud toorvorsti valmistamiseks väga sobiv. Tootmispiirkonna pinnareljeef on mägipiirkonnale omane, mägede vahele jäävad laiad orud, mille põhjas voolavad jõed, moodustades tasandikke, kus vorstitooteid on valmistatud juba sajandeid, algul taludes käsitööna, hiljem aga üha tööstuslikumalt. Kogu piirkonnale on omased rikkalikud metsmassiivid, kust nii endisaegsed kui ka tänased tootjad on saanud lehtpuitu toote parima suitsutamise tarvis.

Vorsti tootmise ajalugu on tihedalt seotud nimetatud piirkonna põllumajandusalade arenguga ning sellega, et kõnealuste alade tootjad koondusid toote valmistamisega tegelevatesse ühendustesse ning tänu neile levis vorsti valmistamine Mediş–Sinaia piirkonnast kaugemale, ühendades selle traditsiooniga ka teised eritoodangut andvad piirkonnad.

Toote eripära

Vorst „Salam de Sibiu” paistab teiste samasse kategooriasse kuuluvate toodete seast silma oma maitse, oma poolkõva konsistentsi (mida omakorda rõhutab valmistoote väga madal niiskusesisaldus) ja viilu punase värvuse poolest.

Vorsti „Salam de Sibiu” koostisained – tai ja pekk, sool ja kasutatud maitseained, suitsust tulenev aroom, süsivesikute, valkude ja rasvade laagerdumise käigus kujunev aroom – mõjutavad otseselt vorsti „Salam de Sibiu” maitset.

Toote maitse arengus mängib kõige olulisemat osa laagerdumise käigus (mis algab soole täistoppimisest ja lõppeb külmsuitsutamise ja laagerdumise/kuivamise etapis) väljakujunevad aroomikomponendid, lisatavad suhkrud, vorstis massis sisalduvad või valkude hüdrolüüsi või lipolüüsi toimel tekkivad aminohapped.

Pikk laagerdumis-/kuivamisperiood (vähemalt 60 päeva väärishallitusega kaetult) aitab oluliselt kaasa vorsti „Salam de Sibiu” maitse kujunemisele.

On iseenesest mõistetav, et aastakümnete pikkuse traditsiooni tulemusel, mille käigus jäi tootmisprotsess praktiliselt muutumatuks, süvenes seos toote ja tema tootmispiirkonna vahel ka tarbija jaoks, kellele tähendab vorst „Salam de Sibiu” kuiva toorvorsti, mis on valmistatud kõnealusel tootmispiirkonnas sea taosast ja pekist ning millesse on segatud maitsestatud soola. Vorst ise on punase värvusega ja topitud soolde, mida katab valge väärishallitus, mis võib olla ka kollaka või hallika tooniga, vorsti maitse ja lõhn tulenevad suures osas külmsuitsutamise lehtpuiduga ja pikast laagerdumis-/kuivamisajast.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Vorsti „Salam de Sibiu” mainele leiab kinnitust rohketest dokumentidest, milles on toodet mainitud või tootele viidatud.

Nädalalehe Academia Cațavencu lisas 15. juulil 2009. aastal ilmunud artiklis analüüsitakse toodet ajaloolisest vaatevinklist ning sellest võib lugeda, et „Salam de Sibiu” oli ja jääb kulinaaria uhkuseks.

Alates XIX sajandist võib leida viiteid vorsti „Salam de Sibiu” tootmisele ja turustamisele; tol ajal kandis toode küll nime Salam de iarnă (talvine vorst). Lisaks kodumaistele tarbijatele ületas vorsti tuntus ka riigi piirid ning Sinaias ja Mediașis toodetavat vorsti hakati maalt välja viima Sibiu tollipunkti kaudu. Kuna väljaviimine kõnealusel tollipunkti kaudu toimus üsna sageli, sai toode nimeks „salam din vama Sibiu” (Sibiu tollipunkti vorst), millest seejärel kujunes „Salam de Sibiu”. Nimetus võeti riigis kiiresti kasutusele ning seda võib leida sellest ajast pärit reklaamidest ja restoranide menüüdest (alates 1890. aastast).

Vorsti „Salam de Sibiu” omadused on oma keskkonnaga tihedalt seotud; samaväärselt avaldavad mõju ka kliima ja geograafilised tingimused ning inimfaktor.

Nende üksikasjade koosmõju rõhutab ka vorsti „Salam de Sibiu” tootmise järjepidevust algusaegadest kuni meie päevini.

Vorsti „Salam de Sibiu” tööstuslik tootmine sisaldab käsitsi teostatavaid etappe, tänu millele on algne tootmismeetod säilinud. Liha hakkimisel hinnatakse visuaalselt ja katsudes, millal liha on riisitera suurune, käsitsi raputatakse lihamassi ka maitsestatud sool, kontrollitakse vorstilattide kõvadust suitsutamise-, laagerdumis- ja kuivamisetaapis. Vorst pannakse ka käsitsi lattu ning iga vorstilati hallitusest käsitsi puhtaksnühkimine nõuab teataval tasemel teadmisi ja oskusi, mida valdavalt on andnud põlvest põlve edasi kogenumad töötajad, kellel on ka vajalik intuitsioon, mis aitab kaasa vorsti „Salam de Sibiu” iseloomuliku maitse kujunemisele.

Vorst „Salam de Sibiu” on toode, mida tootjad käivad pidevalt riiklikel ja rahvusvahelistel messidel tutvustamas, ning selle maitmine pälvib alati esimesena külaliste, klientide, ametiisikute ja ajakirjanike tähelepanu.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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