

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2013/С 292/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер ⁽²⁾

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA“

ЕО №: PT-TSG-0007-0064

1. **Име и адрес на групата заявител**

Име: Associação dos Industriais do Bacalhau
Адрес: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq
3830-553 Gafanha da Nazaré
PORTUGAL

Тел. +351 234368002
Електронна поща: aib@aibportugal.com

2. **Държава-членка или трета държава**

Португалия

3. **Спецификация на продукта**

3.1. *Наименование за регистрация*

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“

Етикетът трябва да съдържа означението „Produzido de acordo com a tradição portuguesa“ („Произведено съгласно португалска традиция“), преведено на езика на държавата, в която продуктът се предлага на пазара.

3.2. *Наименованието*

е специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието изразява специфичния характер на продукта и вида зреене, който се използва при обработката на рибата, като използваната техника е позната още от XIV век.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

3.3. Изисква ли се запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006?

Регистрация със запазване на наименованието

Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Продуктов тип

Клас 1.7 — Прясна риба, мекотели и ракообразни и получени от тях продукти

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се прилага наименованието по точка 3.1

Продуктът „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ (треска, сушена по португалска традиция) се получава чрез чистене, осоляване и сушене на риба треска от вида *Gadus morhua*.

Готовият продукт без приготвяне има следните основни характеристики:

Физични характеристики

Външни: Цяла риба първа категория с тегло над 1,5 kg и характерен еднороден цвят в бледожълт до сламеножълт оттенък.

Вътрешни: При разрязване се наблюдава еднородна мускулатура с жълтеникав цвят и ярък отблясък. На повърхността на мястото на разреза се наблюдават прегради съединителна тъкан, които разделят ясно откроените мускулни връзки (люспи).

Химични характеристики:

— водно съдържание, равно на или по-малко от 47 %,

— съдържание на хлориди, изразено като % NaCl, равно на или по-голямо от 20 %,

— съдържание на белтъчини, равно на или по-голямо от 26 %,

— съдържание на общо количество летливи азотсъдържащи вещества с основен характер, равно на или по-малко от 35 mg/100 g,

— съдържание на свободни аминокиселини, определени като азот, от 95 до 120 mg/100 g,

— съдържание на триметиламин, определен като азот, равно на или по-малко от 3 mg/100 g.

Органолептични характеристики: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ притежава характерния мирис на сушена солена треска, с добра консистенция, с траен и силен вкус, който остава в устата, и с ясно изразен приятен аромат. След приготвянето треската е хомогенна, сочна и крехка. „Люспите“ се отделят сравнително лесно, без да се разпадат.

3.6. Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1.

Процесът на приготвяне на „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ включва четири основни етапа: измиване, осоляване, зреене/стареене и сушене. Освен това се използват и описаните по-долу други техники на обработка, чиято съвкупност характеризира метода на производство:

Размразяване: Ако е необходимо, размразяването се извършва в подходящи контейнери, които се пълнят с чиста течаща вода с температура под 18 °C, като по този начин се гарантира и запазва качеството на рибата.

Чистене: Рибата се чисти на ръка или с помощта на машина при температура от 0 до 8 °C. Рибата се разрязва през стомаха и се отстраняват горните две трети от гръбнака, както и остатъците от плавателния мехур, след което се оставя в традиционния характерен вид на сушената треска (отворена). След края на процедурата рибата трябва да отговаря на задължителните изисквания за качество след цялостно и правилно почистване, което повишава ефикасността на осоляването.

Измиване: Рибата се измива обилно с чиста вода, като се отстраняват всички остатъци от вътрешности и съсиреци кръв, останали от кървенето и изкормването, най-вече в стомашната област. По този начин мускулатурата трябва да остане без следи от кръв и без остатъци от черния дроб, еднородна на вид и цвят, с ненакърнена структура, искрящо бяла и с твърда консистенция. Кожата също трябва да остане цяла.

Осоляване: Всяка риба се осолява поотделно веднага след измиването, като стомашната област се натрива равномерно с достатъчно количество сол (приблизително 0,33 kg сол на килограм риба). Треската се полага ред по ред до напълване на контейнерите, така че да се получат еднородни слоеве, които позволяват свободно оттичане на саламурата, т.нар. сухо осоляване или свободно осоляване. В продължение на най-малко тридесет дни рибата се пресова в хладилна камера ($10 \pm 2^\circ\text{C}$), като относителната влажност на въздуха варира от 80 до 85 %.

Полученият по този начин продукт се нарича зелена солена треска, чиито химични характеристики трябва да отговарят на посочените по-долу стойности:

- белтъчини: $> 18 \text{ g}/100 \text{ g}$,
- съдържание на общо количество летливи азотсъдържащи вещества с основен характер (TVB-N): $< 25 \text{ mg}/100 \text{ g}$,
- съдържание на свободни аминокиселини, определени като азот: $< 85 \text{ mg}/100 \text{ g}$,
- съдържание на триметиламин, определен като азот (ТМА): $< 2,5 \text{ mg}/100 \text{ g}$,
- водно съдържание: $< 56 \text{ g}/100 \text{ g}$,
- съдържание на хлориди (NaCl): $> 18 \text{ g}/100 \text{ g}$.

Зреене: Зелената осолена риба се пренася ред по ред в друга палета, като между слоевете се добавя достатъчно допълнително количество сол — по този начин слоевете се подреждат в обратен ред и получената купчина отново се пресова. На този етап рибата трябва да престои в хладилната камера най-малко тридесет дни, като температурата на съхранение не бива да надвишава 4°C , при относителна влажност на въздуха 80—85 %. През това време продължава процесът на зреене и се натрупват все повече летливи химически съединения, благодарение на които се получават характерните за продукта вкус и мирис.

Измиване: След приключването на този етап рибата обилно се измива с чиста вода и се остъргва със специални четки, за да се премахнат остатъците от сол и слюз по кожата.

Отцеждане: Измитата риба се нарежда в палети и се оставя да отлежи в продължение на два дни, за да може водата от измиването свободно да се отцеди.

Сушене: Сушенето е необходимо, за да се извлече още повече от съдържащата се вода в тъканите на рибата, докато не се постигне водно съдържание, което не превишава 47 %. Процесът се извършва по естествен или изкуствен път. При естествения процес, т.нар. естествено сушене, сушенето става пасивно, като рибата се излага на действието на слънцето и вятъра винаги, когато качеството на заобикалящия въздух позволява това. През деня рибите се подреждат една върху друга, като процедурата се повтаря толкова пъти, колкото е необходимо, за да се получи желаното водно съдържание ($\leq 47\%$). Сушенето по изкуствен път се извършва в тунелна сушилна. Сушенето е с продължителност от два до четири дни в зависимост от големината на рибата и се прави с прекъсвания (с почивки). Извършва се при температура 18—21 $^\circ\text{C}$ при относителна влажност на въздуха от 45 до 80 %.

Избор: Целта е треската да се сортира по големина и качество, като рибите, които не отговарят на определените изисквания за крайния продукт, се отхвърлят.

Съхранение/опаковане: Сушената солена риба се подрежда в картонени кашони, предназначени за контакт с храни, или в палети и се поставя за охлаждане в хладилна камера, където зреенето продължава при контролирана температура и относителна влажност на въздуха, съответно 2—4 $^\circ\text{C}$ и 55—60 %, за период с продължителност най-малко 90 дни.

3.7. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

В сравнение с обикновената сушена солена треска „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ притежава следните специфични характеристики:

По отношение на суровината:

- Използваната суровина е треска от вида *Gadus morhua*, уловена в северната част на Атлантическия океан, прясна, охладена или замразена в открито море, без глава и вътрешности и с тегло над 3 kg.

В Португалия има здраво наложили се традиции за улов на треска в северните части на Атлантическия океан. За този вид треска, която живее и може да бъде уловена единствено в студените северни води на Атлантическия океан, винаги се е използвал описаният традиционен португалски начин на обработка.

По отношение на крайния продукт:

- значително по-наситен жълт цвят,
- по-силен мирис и вкус,
- люспите са по-отчетливо изразени и обособени,
- по-високо съдържание на сол след края на процеса на приготвяне,
- тегло най-малко 1,5 kg след края на процеса на приготвяне.

При готвене в еднакви условия този вид треска е с по-добра консистенция и с по-силен мирис, а също и по-хомогенна, сочна и крехка, отколкото обикновената сушена солена треска. „Люспи“ се отделят лесно, като запазват по-добра цялост и блясък.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Първите текстове, в които се описват риболов и осоляване на риба на португалска територия, са от средата на XIV век. Още през XV век, в епохата на Великите географски открития, когато се сблъскват с необходимостта да пренасят продукти по море на големи разстояния, португалците откриват идеалната за целта риба в северните води на Атлантическия океан.

Благодарение на първите риболовци, които започват да ловят треска в Terra Nova (Канада), тя бързо става неразделна част от националната кухня и може да се приготвя по „хиляда и една“ рецепти. В миналото риболовът по просторните крайбрежия на Канада и Гренландия се е извършвал с големи тримачтови кораби, които впоследствие отстъпват място на траулерите. Въпреки че риболовните техники са били различни, начините за приготвяне и осоляване на уловената риба са били същите.

Първоначалните етапи на подготовката (отстраняването на главите и изкормването), както и изчистването са се извършвали още на борда. Както и днес, всички процеси след изваждането на рибата на борда на кораба е трябвало да се извършват при добри хигиенно-санитарни и технически условия.

По онова време периодът на осоляване е съвпадал с времето от първия улов до разтоварването на рибата на сушата в съоръженията на корабособственика. Треската от първия улов е можело да се осолява четири-пет месеца, а последният улов — който са изваждали най-напред от трюмовете, е престоявал там толкова, колкото е била продължителността на обратния път на кораба, т.е. най-малко около 25 дни.

Степента на зреене и обработката на рибата винаги са били един от най-важните фактори в развитието на отрасъла и още на много ранен етап са били свързани с необходимостта от охлаждане на рибата (както при обработката, така и при съхранението).

В написаното от Амзалак откриваме сведения за съществуването на сушилни в Авейро най-малко от 1572 г., от което може да се направи изводът, че приготвянето на треска, след като е било завършено на континента, се е извършвало паралелно и при случаен риболов, който се е допълвал с осоляване на борда.

При приготвянето на треска, сушена по португалска традиция, се спазва традиционен метод: обезводняването на рибата несъмнено е най-важната стъпка, която трябва да се завърши успешно, поради което винаги първо се прави осоляването и едва след това — сушенето, и то с прекъсвания, за да се възстанови равновесието благодарение на явлението, наречено осмоза. Свободното осоляване позволява действието на ензимите да протече постепенно, така че да се получи добро зреене чрез бавно действие, съответстващо на проникването на солта в рибата.

Въпреки че в продължение на дълги столетия в техниките на обработка са настъпили съществени изменения, особено по отношение на охлаждането и осоляването, традиционният характер на този продукт се дължи на използваните суровини, които винаги са били едни и същи, и на различните етапи на традиционния метод на приготвяне — изчистване, осоляване, зреене/стареене и сушене, при

които се възпроизвеждат стъпките и периодите, през които е преминавало някога осоляването на продукта още на борда на корабите, и това гарантира правилното зреене на треската от етапа на зелената осолена риба до този на сушената осолена риба, което придава несравнимите традиционни характеристики на този продукт, а именно неговия вкус и мирис.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

Минимални изисквания

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ трябва да отговаря на следните изисквания за специфичен характер:

естество и физико-химични характеристики на суровините,

метод на осоляване (свободно осоляване),

характеристики след осоляването по отношение на съдържание на NaCl и водно съдържание,

най-малко 30-дневен период на зреене на зеления осолен продукт в хладилна камера,

сушене с периоди на прекъсване,

най-малко 150-дневен период на приготвяне на „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ съгласно посоченото в точка 3.6. от настоящия документ,

всяка риба — крайният продукт — не може да е с тегло под 1,5 kg,

физически, химични и органолептични характеристики.

Честота на проверките

Производствените обекти подлежат на първоначална и еднократна проверка за сертифициране съгласно критериите за оценка на риска.

Честотата на проверките ще зависи от резултата от тази проверка и от големината на произвежданите партии в съответствие с посочената по-долу таблица:

За производители с резултат над 70 % при проверката за сертифициране:

Големина на партидата	Инспекции	Химически анализ	Микробиологичен анализ
Партида < 5 тона	1	3	2
5 ≤ партида ≤ 10 тона	1	6	4
Партида > 10 тона	1	9	6

За производители с резултат от 50 % до 70 % при проверката за сертифициране:

Големина на партидата	Инспекции	Химически анализ	Микробиологичен анализ
Партида < 5 тона	2	3	2
5 ≤ партида ≤ 10 тона	2	6	4
Партида > 10 тона	2	9	6

За производители с резултат под 50 % при проверката за сертифициране:

Големина на партидата	Инспекции	Химически анализ	Микробиологичен анализ
Партида < 5 тона	3	3	2
5 ≤ партида ≤ 10 тона	3	6	4
Партида > 10 тона	3	9	6

4. Контролен орган4.1. *Име и адрес*

Име: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.
Адрес: Rua Anibal Cunha 84 Lote 5
4050-046 Porto
PORTUGAL

Тел. +351 223390162
Факс +351 223390164
Електронна поща: info@sagilab.com

Публичен Частен

4.2. *Специфични задачи на контролния орган*

Контролният орган отговаря за проверка на съответствието на продукта със спецификациите и съответните изисквания.
