

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 292/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT (g.t.S.)

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES**über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ⁽²⁾****„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA“****EG-Nr.: PT-TSG-0007-0064****1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

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

Tel. +351 234368002
E-Mail: aib@aibportugal.com

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Produktspezifikation**3.1 Einzutragender Name**

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“

Die Angabe „Nach portugiesischer Tradition hergestellt“ muss in der Sprache des Landes, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, in der Etikettierung aufgeführt werden.

3.2 Es handelt sich um einen Namen, der ... für sich genommen spezifisch ist den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt

Der Name bringt die besonderen Merkmale des Erzeugnisses und des Reifeverfahrens zum Ausdruck, das der Fisch durchläuft und das schon seit dem 14. Jahrhundert bekannt ist.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.3 Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4 Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7 — Fische, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.5 Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Beim „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ handelt es sich um ein Erzeugnis, das durch das Auftrennen, Einsalzen und Trocknen des Kabeljaus der Gattung *Gadus morhua* gewonnen wird.

Das ungekochte Fertigerzeugnis weist folgende Haupteigenschaften auf:

Physikalische Eigenschaften:

Äußerlich: Ganzer Fisch erster Qualität mit einem Gewicht von über 1,5 kg, charakteristischer einheitlicher Färbung zwischen blässgelb und strohgelb.

Innerlich: Beim Schneiden erweist sich die Muskulatur als fest und ist von blässlicher Färbung mit schillerndem Glanz. Die Schnittfläche lässt die Bindegewebssepten erkennen, die die gut erkennbaren Muskelbündel („lascas“ — Streifen) voneinander trennen.

Chemische Eigenschaften:

- Feuchtigkeitsgehalt gleich oder unter 47 %;
- Chloridgehalt, ausgedrückt in % NaCl, gleich oder über 20 %;
- Proteingehalt gleich oder über 26 %;
- Gehalt an flüchtigem Basenstickstoff gleich oder unter 35 mg/100 g;
- Gehalt an freiem Aminostickstoff zwischen 95 und 120 mg/100 g;
- Gehalt an Trimethylamin-Stickstoff gleich oder unter 3 mg/100 g.

Organoleptische Eigenschaften: Der „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ zeichnet sich durch einen charakteristischen Geruch nach getrocknetem, gesalzenem Stockfisch mit fester Konsistenz und einem intensiven Geschmack, der im Mund anhält, sowie ein ausgesprochen angenehmes Aroma aus. Nach dem Kochen weist er eine homogene, saftige und zarte Textur auf. Die Streifen lassen sich verhältnismäßig leicht herauslösen und bleiben als ganzes Stück erhalten.

3.6 Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Das Herstellungsverfahren für „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ umfasst vier grundlegende Schritte: das Waschen, das Einsalzen, die Reifung/Alterung und die Trocknung. Es werden jedoch auch andere Vorgänge beschrieben, die in ihrer Gesamtheit für die nachstehend im Einzelnen geschilderte Herstellungsmethode kennzeichnend sind:

Das Auftauen: Falls notwendig, erfolgt es in geeigneten Bottichen unter Verwendung von sauberem Wasser mit einer Temperatur unter 18 °C, wodurch die Erhaltung der Qualität des Fisches gewährleistet ist.

Das Auftrennen: Ein manueller oder automatischer Arbeitsgang, der bei einer Temperatur zwischen 0 und 8 °C an dem Fisch vorgenommen wird und im Aufschneiden des Bacalhau an der Bauchseite besteht, wobei die vorderen zwei Drittel der Wirbelsäule und Reste der Schwimmblase entfernt werden und er das traditionelle und charakteristische Aussehen des aufgetrennten (geöffneten) Bacalhau erhält. Am Ende dieses Arbeitsgangs muss der Fisch weiterhin den Qualitätserfordernissen entsprechen, die nach einem vollständigen und einwandfreien Auftrennen verlangt werden, was die Wirksamkeit des Einsalzens verbessert.

Das Waschen: Der Fisch wird mit reichlich sauberem Wasser gewaschen, um sämtliche Reste von inneren Organen und Blutgerinnseln zu entfernen, die als Folge des Ausblutens und Ausnehmens vor allem im Bauchbereich des Fisches entstehen können. Die Muskulatur muss deshalb frei von Blutflecken und Leberresten sein, im Aussehen und in der Färbung einheitlich erscheinen, eine vollständige Struktur, eine glänzende weiße Farbe und eine feste Konsistenz aufweisen. Die Haut muss ebenfalls unverseht sein.

Das Einsalzen: Das Einsalzen der Fische erfolgt einzeln unmittelbar nach dem Waschen, wobei der Bauchbereich gleichmäßig mit ausreichend Salz bestrichen wird (ca. 0,33 kg Salz/kg Fisch). Der Bacalhau wird übereinandergeschichtet, bis die Bottiche gefüllt sind, und bildet homogene Stapel, was den ungehinderten Abfluss der Salzlake ermöglicht. Daraus leitet sich die Bezeichnung „salga seca“ (trockenes Einsalzen) oder „salga livre“ (freies Einsalzen) her. Während eines Zeitraums von mindestens dreißig Tagen wird der Fisch in einer Kühlkammer (10 ± 2 °C), in der die relative Luftfeuchtigkeit 80 bis 85 % beträgt, der Pressung unterzogen.

Das auf diese Weise gewonnene Erzeugnis wird als „bacalhau salgado verde“ (grüner gesalzener Bacalhau) bezeichnet, dessen chemische Eigenschaften sich im Rahmen der nachstehend aufgeführten Werte bewegen müssen:

- Protein: > 18 g/100 g;
- Gehalt an flüchtigem Basenstickstoff (TVBN): < 25 mg/100 g;
- Gehalt an freiem Aminostickstoff (FAN): < 85 mg/100 g;
- Gehalt an Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N): < 2,5 mg/100 g;
- Feuchtigkeit: < 56 g/100 g;
- Chloridgehalt (NaCl): > 18 g/100 g.

Reifung: Der grüne gesalzene Fisch wird Schicht für Schicht, jeweils unter Zugabe einer ausreichenden Menge Salz, auf eine andere Palette umgeladen, sodass die Reihenfolge der Schichten des ursprünglichen Stapels umgekehrt wird und schließlich ein neuer Stapel entsteht, der erneut der Pressung unterzogen wird. Der Fisch muss jetzt während eines Zeitraums von mindestens dreißig Tagen bei einer Konservierungstemperatur von höchstens 4 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 80 und 85 % in der Kühlkammer verbleiben. In dieser Zeit setzt sich die Reifung fort, die eine Zunahme der flüchtigen chemischen Stoffe mit sich bringt, welche zum Entstehen des charakteristischen Geschmacks und Dufts des Erzeugnisses beitragen.

Waschen: Nach Abschluss dieses Schritts wird der Fisch mit reichlich sauberem Wasser gewaschen und mit geeigneten Bürsten geputzt, um das Restsalz und Schleimreste auf der Haut zu entfernen.

Abtropfen: Der gewaschene Fisch wird auf Paletten gestapelt, auf denen er zwei Tage lang ruht, damit das beim Waschen verwendete Wasser ungehindert abtropfen kann.

Trocknung: Dieser Vorgang ist notwendig, um mehr Konstitutionswasser aus dem Gewebe des Bacalhau zu entfernen, bis ein Feuchtigkeitsgrad von nicht mehr als 47 % erreicht ist. Dieser Schritt kann auf natürliche oder künstliche Weise durchgeführt werden. Das gewöhnlich als Naturtrocknung bezeichnete natürliche Verfahren verläuft passiv, indem der Fisch Wind und Sonne ausgesetzt wird, sofern die Güte der Umgebungsluft dies zulässt. Von morgens bis abends werden die Fische übereinandergestapelt; das Verfahren wird so oft wie nötig wiederholt, um den angestrebten Feuchtigkeitsgehalt (≤ 47 %) zu erreichen. Das künstliche Verfahren findet im Trocknungstunnel statt. Dieser Verarbeitungsschritt dauert je nach Größe des Bacalhau zwei bis vier Tage und muss diskontinuierlich (mit Ruhezeiten) bei Temperaturen zwischen 18 und 21 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 45 und 80 % verlaufen.

Auswahl: Wird mit dem Ziel vorgenommen, den Bacalhau nach Größe und Qualität auszuwählen und die Fische auszusondern, die die für das Enderzeugnis festgelegten Bedingungen nicht erfüllen.

Lagerung/Verpackung: Der getrocknete, gesalzene Fisch wird in Behältnissen aus Karton für den Lebensmittelkontakt oder auf Paletten in einer Kühlkammer gelagert, in der sich die Reifung bei kontrollierter Temperatur und relativer Luftfeuchtigkeit zwischen 2 bis 4 °C bzw. 55 bis 60 % während eines Zeitraums von mindestens 90 Tagen fortsetzt.

3.7 Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Hinsichtlich des gewöhnlichen getrockneten, gesalzenen Bacalhau ergibt sich der spezifische Charakter des „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ aus den folgenden besonderen Merkmalen

des Ausgangserzeugnisses:

- Als Ausgangserzeugnis wird der Kabeljau der Gattung *Gadus morhua* verwendet, der im Nordatlantik frisch gefangen und auf hoher See ohne Kopf und Innereien und mit einem Gewicht über 3 kg gekühlt oder tiefgefroren wird;

Portugal ist ein Land mit einer langen Tradition in der Kabeljaufischerei in den Meeresgebieten des Nordatlantiks, wobei seit jeher für dieses Verfahren der „cura tradicional portuguesa“ diese Kabeljauart verwendet wird, die nur eine geringe Verbreitung aufweist und aus den kalten Gewässern des Nordatlantiks stammt;

des Enderzeugnisses:

- Die gelbe Farbe ist markant kräftiger.
- Aroma und Geschmack sind intensiver.
- Die Streifen sind leichter zu erkennen und deutlicher voneinander getrennt.
- Der Salzgehalt ist am Ende des Herstellungsverfahrens höher.
- Das Mindestgewicht beträgt am Ende des Herstellungsverfahrens 1,5 kg.

Wird er unter vergleichbaren Bedingungen gekocht, weist er gegenüber dem gewöhnlichen getrockneten, gesalzenen Bacalhau eine größere Konsistenz sowie ein stärkeres Aroma auf, und seine Textur ist homogener, saftiger und zarter als bei diesem. Die Streifen lassen sich leichter herauslösen und bleiben als ganze, glänzende Stücke erhalten.

3.8 Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Die ersten schriftlichen Zeugnisse, die die Fischerei und das Einsalzen auf dem Gebiet Portugals in Beziehung zueinander setzen, stammen aus der Mitte des 14. Jahrhunderts. Jedoch erst im Zeitalter der Entdeckungen, also im 15. Jahrhundert, entdeckten die Portugiesen, angetrieben von der Notwendigkeit, Erzeugnisse zu finden, die während der langen Überfahrten über das Meer nicht verderben, den idealen Fisch in den nördlichen Gewässern des Atlantiks.

Als Pioniere der Kabeljaufischerei vor Neufundland (Kanada) machten sie ihn rasch zum Bestandteil der einheimischen Ernährungsgewohnheiten, wobei er auf „1001 Arten“ zubereitet wurde. Die Fischerei im Gebiet der großen Unterwasserplateaus (Grand Banks) vor Neufundland und Grönland wurde traditionell von als Logger bezeichneten großen Segelschiffen betrieben, die später durch Schleppnetzschiffe ersetzt wurden. Trotz der unterschiedlichen Fischereimethoden blieben die nach dem Fang verwendeten Verfahren der Zubereitung und des Einsalzens des Kabeljaus unverändert.

Bereits an Bord der Schiffe wurden die Verarbeitungsschritte „trote“ (Abtrennen des Kopfes und Ausnehmen der Innereien) und Auftrennen vorgenommen. Für das gesamte Verfahren nach dem Einholen des Fisches an Bord galt damals wie heute, dass einwandfreie gesundheitshygienische und technische Bedingungen gewährleistet sein mussten.

Der Zeitraum des Einsalzens entsprach damals der Zeit zwischen dem Erstfang und dem Anlanden in den Einrichtungen des Reeders an Land. Der erste Fisch, der gefangen und eingesalzt wurde, konnte vier bis fünf Monate mit Salz eingerieben sein, während dies beim letzten, der in den Laderaum gelangte — und der dann als erster daraus entfernt wurde —, allenfalls für die Dauer der Rückreise, d. h. etwa 25 Tage, der Fall war.

Der Grad der Reifung und Behandlung des Fisches erwies sich stets als eine der wichtigsten Richtgrößen bei der Entwicklung des Gewerbes; diese Faktoren wurden sehr bald mit der Notwendigkeit der Kühlung (bei der Verarbeitung und der Lagerung) in Verbindung gebracht.

Die Arbeit von Amzalak gibt uns Kenntnis vom Bestehen von Trocknungseinrichtungen in Aveiro seit mindestens 1572, was den Schluss nahelegt, dass die Verarbeitung des Kabeljaus zwar auf dem Festland abgeschlossen wurde, gleichzeitig aber während der Fernfischerei erfolgte, bei der die Fänge durch Einsalzen an Bord ergänzend behandelt wurden.

Das Herstellungsverfahren des „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ entspricht der traditionellen Methode: Die Entwässerung des Fisches ist zweifellos der grundlegende Vorgang, der erfolgreich durchgeführt werden muss, weswegen seit jeher zunächst zum Einsalzen und danach zur Trocknung geschritten wurde; dabei werden Ruhezeiten eingehalten, die dank des Phänomens der Osmose die Wiederherstellung des Gleichgewichts gewährleisten. Das freie Einsalzen sorgt dafür, dass die Enzymtätigkeit schrittweise verläuft, wodurch wegen der zeitlichen Verzögerung, mit der das Salz in den Bacalhau eindringt, eine gute Reifung bewirkt wird.

Obwohl die Verarbeitungstechniken im Laufe der Jahrhunderte bedeutende Weiterentwicklungen erfahren haben, vor allem im Bereich der Kühlung und Trocknung, liegen dem traditionellen Charakter dieses Erzeugnisses die seit jeher verwendeten Ausgangserzeugnisse und die verschiedenen

Arbeitsschritte des traditionellen Herstellungsverfahrens, das Auftrennen, das Einsalzen, die Reifung/Alterung und die Trocknung, zugrunde, wodurch unter Beibehaltung der Schritte und Zeiträume, die dieses Erzeugnis in den Zeiten des Einsalzens an Bord der Schiffe durchlief, eine einwandfreie Reifung des Bacalhau im grünen gesalzene Zustand gewährleistet ist und ihm nach dem trockenen Einsalzen unvergleichliche Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Aroma verliehen werden, die für ihn traditionell kennzeichnend sind.

3.9 Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale

Mindestanforderungen

Der „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ muss folgende spezifische Bedingungen erfüllen:

Hinsichtlich der Art und der physikalischen und chemischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe,

Einsalzverfahren (freies Einsalzen),

Eigenschaften nach dem Einsalzen in Bezug auf NaCl und Feuchtigkeit,

Mindestzeitraum von dreißig Tagen für die Reifung des grünen gesalzene Erzeugnisses in der Kühlkammer,

diskontinuierliche Trocknung,

Mindestzeitraum von 150 Tagen für die Herstellung des „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ gemäß der Beschreibung unter Ziffer 3.6 dieses Dokuments.

Das Gewicht jedes Bacalhau — des Enderzeugnisses — darf nicht geringer als 1,5 kg sein.

Die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften.

Häufigkeit der Kontrollen

Die Produktionsstätten werden einem erst- und einmaligen Zertifizierungsaudit bezüglich der Kriterien für die Risikobewertung unterzogen.

Die Häufigkeit der Kontrollen hängt von der bei diesem Audit erzielten Punktebewertung und der Größe des Herstellungsloses gemäß nachstehender Tabelle ab:

Für Hersteller mit einer Punktebewertung über 70 % beim Zertifizierungsaudit:

Losgröße	Inspektionen	Chemische Analysen	Mikrobiologische Analysen
Los < 5 Tonnen	1	3	2
5 ≤ Los ≤ 10 Tonnen	1	6	4
Los > 10 Tonnen	1	9	6

Für Hersteller mit einer Punktebewertung zwischen 50 % und 70 % beim Zertifizierungsaudit:

Losgröße	Inspektionen	Chemische Analysen	Mikrobiologische Analysen
Los > 5 Tonnen	2	3	2
5 ≤ Los ≤ 10 Tonnen	2	6	4
Los > 10 Tonnen	2	9	6

Für Hersteller mit einer Punktebewertung unter 50 % beim Zertifizierungsaudit:

Losgröße	Inspektionen	Chemische Analysen	Mikrobiologische Analysen
Los < 5 Tonnen	3	3	2
5 ≤ Los ≤ 10 Tonnen	3	6	4
Los > 10 Tonnen	3	9	6

4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen4.1 *Name und Anschrift*

Name: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

Anschrift: Rua Anibal Cunha 84 Lote 5
4050-046 Porto
PORTUGAL

Tel. +351 223390162

Fax +351 223390164

E-Mail: info@sagilab.com

Öffentlich Privat

4.2 *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die Kontrollbehörde ist für die Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen der Spezifikation und der Verpflichtungen zuständig.
