

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 292/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1).

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΙΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (2)

«BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA»

Αριθ. ΕΚ: PT-TSG-0007-0064

1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας

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

Τηλ. +351 234368002
E-mail: aib@aibportugal.com

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πορτογαλία

3. Προδιαγραφές του προϊόντος

3.1. Ονομασία προς καταχώριση

«Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa»

Η ένδειξη «Προϊόν παρασκευασμένο με τον παραδοσιακό πορτογαλικό τρόπο», μεταφρασμένη στη γλώσσα της χώρας όπου διατίθεται το προϊόν, εμφανίζεται στην επισήμανση.

3.2. Να αναφερθεί εάν η ονομασία

είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής

εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία εκφράζει την ιδιοτυπία του προϊόντος και τον τύπο ωρίμασης στον οποίο υπόκειται το ψάρι σύμφωνα με μια τεχνική γνωστή από τον 14^ο αιώνα.

(1) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(2) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

- Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας
 Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.7 — Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1

Ο «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» είναι προϊόν το οποίο προέρχεται από την απολέπιση, την αλάτιση και την ξήρανση γάδου του είδους *Gadus morhua*.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του τελικού μη μαγειρεμένου προϊόντος είναι τα ακόλουθα:

Φυσικά χαρακτηριστικά

Εξωτερικά χαρακτηριστικά: ψάρι ολόκληρο πρώτης κατηγορίας, βάρους άνω του 1,5 kg, με ομοιόμορφο χαρακτηριστικό χρώμα που κυμαίνεται από ωχρό κίτρινο έως κίτρινο του άχυρου.

Εσωτερικά χαρακτηριστικά: κατά τον τεμαχισμό, ο μυς παρουσιάζει καλή σύσταση και υποκίτρινη ιριδίζουσα απόχρωση. Η επιφάνεια κοπής αποκαλύπτει τμήματα συνδετικού ιστού που διαχωρίζουν πολύ καθαρά τις επιμέρους μυϊκές δέσμες (φιλέτα).

Χημικά χαρακτηριστικά:

- υγρασία μικρότερη ή ίση με 47 %,
- περιεκτικότητα σε χλωριούχα άλατα (εκφραζόμενη σε ποσοστό % χλωριούχου νατρίου — NaCl) μεγαλύτερη ή ίση με 20 %,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες μεγαλύτερη ή ίση με 26 %,
- περιεκτικότητα σε ολικό πτητικό βασικό άζωτο μικρότερη ή ίση με 35 mg/100 g,
- περιεκτικότητα σε άζωτο ελεύθερων αμινοξέων μεταξύ 95-120 mg/100 g,
- περιεκτικότητα σε άζωτο τριμεθυλαμίνης μικρότερη ή ίση με 3 mg/100 g.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ο «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» έχει χαρακτηριστική οσμή αποξηραμένου αλίπαστου γάδου, καλή σύσταση και έντονη γεύση που διαρκεί στο στόμα καθώς και ευχάριστο έντονο άρωμα. Μετά το μαγείρεμα, η σάρκα είναι τρυφερή, χυμώδης, με ομοιογενή υφή. Τα φιλέτα αποσπώνται σχετικά εύκολα χωρίς να διαλύονται.

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1

Η διαδικασία παρασκευής του «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» περιλαμβάνει τέσσερα βασικά στάδια: πλύσιμο, αλάτιση, ωρίμαση/παλαιώση και ξήρανση. Ωστόσο, στη συνέχεια περιγράφονται και άλλες εργασίες, οι οποίες στο σύνολό τους χαρακτηρίζουν τη μέθοδο παραγωγής.

Απόψυξη: κατά περίπτωση, η εργασία αυτή εκτελείται σε δεξαμενές ειδικά προοριζόμενες για τον σκοπό αυτό. Αυτές περιέχουν γλυκό νερό βρύσης που διατηρείται σε θερμοκρασία κάτω των 18 °C, η οποία εγγυάται τη διατήρηση της ποιότητας του ψαριού.

Καθαρισμός: χειρωνακτική ή αυτοματοποιημένη εργασία που εκτελείται ενώ το ψάρι διατηρείται σε θερμοκρασία μεταξύ 0 °C και 8 °C και συνίσταται στον εκσπλαχνισμό και στην αφαίρεση των δύο τρίτων του άνω μέρους της ραχοκοκαλιάς, καθώς και των υπολειμμάτων της νηκτικής κύστης ώστε το ψάρι να έχει τη χαρακτηριστική παραδοσιακή εμφάνιση του καθαρισμένου (ανοικτού) γάδου. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της διαδικασίας, το ψάρι πρέπει να πληροί τα κριτήρια ποιότητας που συνθέτουν έναν πλήρη και καλό καθαρισμό, ο οποίος συμβάλλει στην αποτελεσματικότητα της διαδικασίας αλάτισης.

Πλύσιμο: το ψάρι πλένεται με άφθονο γλυκό νερό για να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα εντοσθίων και όλοι οι θρόμβοι αίματος που μπορεί να παραμένουν σε αυτό, ιδίως στην κοιλιακή χώρα, μετά την αφαίμαξη και τον εκσπλαχνισμό του ψαριού. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της διαδικασίας, η σάρκα του ψαριού δεν πρέπει να εμφανίζει οποιοδήποτε ίχνος αίματος ή οποιοδήποτε υπόλειμμα εντοσθίων, πρέπει να έχει ομοιόμορφη όψη και απόχρωση, ανέπαφη δομή, λαμπερό λευκό χρώμα και σφριγηλή σύσταση. Επίσης, η επιδερμίδα δεν πρέπει να φέρει σχίσιμο.

Αλάτιση (αλιπάσωση): η αλάτιση, η οποία εκτελείται για κάθε ψάρι ξεχωριστά, πραγματοποιείται αμέσως μετά το πλύσιμο. Συνίσταται στην ομοιόμορφη επάλειψη της κοιλιακής πλευράς του γάδου με επαρκή ποσότητα αλατιού (περίπου 0,33 κιλά αλατιού ανά κιλό ψαριού). Οι γάδοι τοποθετούνται σε στρώσεις μέχρι να γεμίσουν τα δοχεία, κατά τρόπο ώστε δημιουργούν ομοιογενείς στρώσεις που επιτρέπουν στην άλμη να ρέει ελεύθερα (εξ ου η ονομασία «ξηρή αλάτιση» ή «χύδην αλάτιση»). Στη συνέχεια, το ψάρι υπόκειται σε συμπίεση, για διάστημα τουλάχιστον 30 ημερών, σε ψυκτικό θάλαμο που διατηρείται σε θερμοκρασία μεταξύ 10 και 2 °C και υπό συνθήκες σχετικής υγρασίας μεταξύ 80-85 %.

Το προϊόν που παρασκευάζεται με αυτή τη διαδικασία ονομάζεται ωμός αλίπαστος γάδος και τα χημικά χαρακτηριστικά του πρέπει να αντιστοιχούν στις εξής τιμές:

- Πρωτεΐνες: > 18 g/100 g
- Περιεκτικότητα σε ολικό πτητικό βασικό άζωτο (ΟΠΒΑ) < 25 mg/100 g,
- Περιεκτικότητα σε άζωτο ελεύθερων αμινοξέων (ΑΕΑ) < 85 mg/100 g
- Περιεκτικότητα σε άζωτο τριμεθυλαμίνης (ΑΤ) < 2,5 mg/100 g
- Υγρασία: < 56 g/100 g
- Περιεκτικότητα σε χλωριούχα άλατα (% NaCl) > 18 g/100 g

Ωρίμαση: το ωμό αλίπαστο ψάρι μεταφέρεται ανά στρώση σε άλλη παλέτα με την προσθήκη της κατάλληλης ποσότητας αλατιού μεταξύ των στρώσεων. Έτσι, η σειρά των στρώσεων αναστρέφεται σε σχέση με την αρχική στοίβα και η νέα στοίβα υποβάλλεται για ακόμη μια φορά σε συμπίεση. Στη συνέχεια, το ψάρι πρέπει να διατηρηθεί σε ψυκτικό θάλαμο για διάστημα τουλάχιστον 30 ημερών, σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση με 4 °C και υπό συνθήκες σχετικής υγρασίας μεταξύ 80-85 %. Κατά τη διαδικασία ωρίμασης που εξελίσσεται στη διάρκεια αυτής της περιόδου, το ψάρι εμπλουτίζεται με πτητικές χημικές ενώσεις που συμβάλλουν στην ανάπτυξη της χαρακτηριστικής γεύσης και οσμής του προϊόντος.

Πλύσιμο: μετά την ολοκλήρωση του σταδίου που περιγράφεται ανωτέρω, το ψάρι πλένεται με άφθονο γλυκό νερό και καθαρίζεται με κατάλληλες βούρτσες ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα αλατιού και άλλες εκκρίσεις που παραμένουν στο δέρμα.

Στράγγιση: Αφού πλυθούν, τα ψάρια στοιβάζονται σε παλέτες όπου παραμένουν επί δύο ημέρες ώστε το νερό από το πλύσιμο να μπορεί να στάζει ελεύθερα.

Ξήρανση: η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη ώστε να συνεχιστεί η απομάκρυνση της φυσικής παρουσίας νερού στους ιστούς του γάδου, του οποίου το μέγιστο ποσοστό υγρασίας δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 47 %. Μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε με φυσική είτε με τεχνητή διεργασία. Η φυσική διεργασία, κοινώς γνωστή ως φυσική ξήρανση, είναι παθητική μέθοδος κατά την οποία το ψάρι εκτίθεται στον αέρα και στον ήλιο εφόσον η ποιότητα του ατμοσφαιρικού αέρα το επιτρέπει. Μεταξύ της ανατολής και της δύσης του ήλιου, τα ψάρια στοιβάζονται το ένα πάνω στο άλλο και η διαδικασία επαναλαμβάνεται όσες φορές είναι απαραίτητο ώστε να επιτευχθεί το επιθυμητό ποσοστό υγρασίας (≤ 47 %). Από την άλλη πλευρά, στην τεχνητή διεργασία χρησιμοποιείται μία σήραγγα ξήρανσης. Η διαδικασία διαρκεί από δύο έως τέσσερις ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του γάδου. Καθώς δεν μπορεί να εκτελεστεί συνεχόμενα, είναι αναγκαία διαστήματα ανάπαυσης. Η ξήρανση διεξάγεται σε θερμοκρασίες μεταξύ 18-21 °C σε συνθήκες σχετικής υγρασίας που κυμαίνεται από 45 % έως 80 %.

Επιλογή: στόχος της διαδικασίας αυτής είναι η διαλογή των γάδων ανά μέγεθος και ποιότητα, με απόρριψη των ψαριών που δεν πληρούν τις απαιτήσεις στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνεται το τελικό προϊόν.

Αποθήκευση και συσκευασία: το αποξηραμένο αλίπαστο ψάρι συσκευάζεται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα ή στοιβάζεται σε παλέτες και τοποθετείται σε ψυκτικό θάλαμο, όπου συνεχίζεται η ωρίμασή του για διάστημα τουλάχιστον 90 ημερών υπό ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας μεταξύ 2-4 °C και 55-60 % αντίστοιχα.

3.7. Ιδιότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Σε σχέση με τον κοινό αποξηραμένο αλίπαστο γάδο, η ιδιότητα του «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» έγκειται στα εξής ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

Όσον αφορά την πρώτη ύλη:

- η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι γάδος του είδους *Gadus morhua* που αλιεύεται στον βόρειο Ατλαντικό, νωπός, ο οποίος διατηρείται σε απλή ψύξη ή κατάψυξη στην ανοικτή θάλασσα, εκπλακυσμένος και χωρίς κεφάλι, βάρους άνω των 3 kg.

Η Πορτογαλία είναι χώρα με ισχυρή παράδοση αλίευσης γάδου στα ύδατα του βόρειου Ατλαντικού. Αυτό το είδος, το οποίο ζει και αλιεύεται αποκλειστικά σε αυτά τα ψυχρά ύδατα, χρησιμοποιούταν ανέκαθεν στην πορτογαλική παραδοσιακή μεταποίηση.

Όσον αφορά το τελικό προϊόν:

- πολύ πιο σκούρο κίτρινο χρώμα,
- πιο έντονο άρωμα και γεύση,
- φιλέτα καλύτερα διαμορφωμένα που διαχωρίζονται ευκολότερα μεταξύ τους,
- υψηλότερη περιεκτικότητα άλατος κατά τη λήξη της διαδικασίας παραγωγής,
- ελάχιστο βάρος 1,5 kg κατά τη λήξη της διαδικασίας παραγωγής.

Σε σύγκριση με τον κοινό αποξηραμένο αλίπαστο γάδο, ο «Bacalhau De Cura Tradicional Portuguesa», μαγειρεμένος σε παρόμοιες συνθήκες, έχει πιο συνεκτική δομή και είναι πιο αρωματικός, ενώ η σάρκα του είναι πιο τρυφερή και χυμώδης και με πιο ομοιογενή υφή. Τα φιλέτα διαχωρίζονται ευκολότερα διατηρώντας καλύτερα την ακεραιότητά και τη στιλπνότητά τους.

3.8. Ιδιαιτερία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Τα πρώτα έγγραφα που μαρτυρούν σύνδεση μεταξύ της αλιευτικής δραστηριότητας και της αλάτισης στην πορτογαλική επικράτεια ανάγονται στον 14ο αιώνα. Την εποχή των μεγάλων ανακαλύψεων, τον 15ο αιώνα, οι Πορτογάλοι, οι οποίοι αναζητούσαν ένα προϊόν το οποίο θα μπορούσε να διατηρείται στη διάρκεια των μεγάλων θαλάσσιων ταξιδιών, ανακάλυψαν το ιδανικό ψάρι στα βόρεια ύδατα του Ατλαντικού.

Οι πρωτοπόροι της αλίευσης του γάδου στη Νέα Γη (Καναδάς) συνέβαλαν ώστε το ψάρι αυτό να ενταχθεί γρήγορα στις εθνικές διατροφικές συνήθειες, μαγειρευτόντας το με «χίλιους και έναν τρόπους». Η αλιεία στα ανοικτά της Νέας Γης και της Γροιλανδίας πραγματοποιούταν παραδοσιακά με μεγάλα ιστιοφόρα που ονομάζονται «lugres» (τρικάταρτες σκούνες ή μπρίκια), τα οποία στη συνέχεια αντικαταστάθηκαν από μηχανοκίνητα. Μολονότι οι τεχνικές αλιείας διέφεραν, οι διαδικασίες προετοιμασίας και αλάτισης του γάδου μετά την αλίευση ήταν πανομοιότυπες.

Τα στάδια του καθαρισμού (αποκεφαλισμός και εκσπλαχνισμός) και της απολέπισης ξεκινούσαν ήδη πάνω στο σκάφος. Ολόκληρη η διαδικασία που ακολουθούνταν αφού το ψάρι έφτανε στο σκάφος, όπως ισχύει και σήμερα, έπρεπε να εκτελείται υπό καλές υγιεινοοικονομικές και τεχνικές συνθήκες.

Το στάδιο της αλάτισης λάμβανε χώρα μεταξύ της πρώτης αλίευσης και της εκφόρτωσης στις αποθήκες του πλοιοκτήτη. Το πρώτο ψάρι που αλιευόταν και αλατιζόταν μπορούσε να παραμείνει στην άλμη έως τέσσερις ή πέντε μήνες ενώ το τελευταίο που έμπαινε στα αμπάρια (και που ήταν το πρώτο που εκφορτωνόταν) παρέμενε στην άλμη μόνο για το ελάχιστο διάστημα του ταξιδιού της επιστροφής, δηλαδή περίπου 25 ημέρες.

Ο βαθμός ωρίμασης και τελειοποίησης του ψαριού αποτελούσε πάντοτε έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες εξέλιξης του κλάδου και συνδέθηκε πολύ ωρίς με την ανάγκη εφαρμογής μεθόδων διατήρησης μέσω ψύξης (κατά την επεξεργασία και αποθήκευση).

Χάρη στο έργο του Amzalak, γνωρίζουμε την ύπαρξη χώρων ξήρανσης στο Aveiro από το 1572. Από αυτό συμπεραίνεται ότι η προετοιμασία του γάδου, τα τελευταία στάδια της οποίας εκτελούνταν στη στεριά, λάμβανε χώρα επί του σκάφους παράλληλα με την αλιεία στο πέλαγος, και τα αλιεύματα διατηρούνταν στο αλάτι.

Η διαδικασία παραγωγής του «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» ακολουθεί την παραδοσιακή μέθοδο. Καθώς το σημαντικότερο στοιχείο της επεξεργασίας είναι αναμφισβήτητο η αφυδάτωση του ψαριού, η πρώτη εργασία που εκτελείται ήταν πάντοτε η αλάτιση, ενώ ακολουθεί η ξήρανση, διακοπτόμενη από περιόδους ανάπαυσης που επιτρέπουν στο ψάρι να επανακτήσει την ισορροπία του μέσω της όσμωσης. Η αλάτιση χύδην επιτρέπει τη σταδιακή εξέλιξη της ενζυματικής δραστηριότητας, που διασφαλίζει καλή ωρίμαση καθώς η διεργασία αυτή επιβραδύνει τη διείσδυση του αλατιού στον γάδο.

Παρότι στη διάρκεια των αιώνων οι τεχνικές επεξεργασίας εξελίχθηκαν σε σημαντικό βαθμό, κυρίως όσον αφορά την ψύξη και την ξήρανση, ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος βασίζεται στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνταν ανέκαθεν, ενώ τα διάφορα στάδια της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής (απολέπιση, αλάτιση, ωρίμαση/παλαιώση και ξήρανση), που αντιπροσωπεύουν τα στάδια και τα χρονικά διαστήματα που είναι απαραίτητα για την επεξεργασία του προϊόντος από τη στιγμή που εκτελείται η αλάτιση επί του πλοίου,

εγγυώνται την καλή ωρίμαση του γάδου, στα διαδοχικά στάδια του υγράλατου ψαριού και του αποξηραμένου αλίπαστου ψαριού, και του προσδίδουν τα απαραίτητα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του από άποψη γεύσης και αρώματος.

3.9. Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας

Στοιχειώδεις απαιτήσεις:

Ο «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» πρέπει να πληροί τις ακόλουθες ειδικές απαιτήσεις.

Είδος και φυσικά και χημικά χαρακτηριστικών των πρώτων υλών.

Μέθοδος αλάτισης (χύδινη αλάτιση).

Χαρακτηριστικά μετά την αλάτιση όσον αφορά την περιεκτικότητα NaCl και την υγρασία.

Περίοδος ωρίμασης σε ψυκτικό θάλαμο ελάχιστης διάρκειας τριάντα ημερών για το υγράλατο προϊόν.

Ασυνεχής ξήρανση.

Ελάχιστη περίοδος 150 ημερών για τη διαδικασία παρασκευής του «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa», όπως αναφέρεται στο σημείο 3.6 του παρόντος εγγράφου.

Το βάρος μονάδας του γάδου (τελικό προϊόν) δεν μπορεί να είναι μικρότερο του 1,5 kg.

Φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Συχνότητα των ελέγχων

Οι μονάδες παραγωγής υπόκεινται σε έναν αρχικό και μοναδικό έλεγχο πιστοποίησης όσον αφορά τα κριτήρια αξιολόγησης του κινδύνου.

Η συχνότητα των ελέγχων εξαρτάται από τη βαθμολογία που λαμβάνεται κατά τον έλεγχο αυτό και το μέγεθος του προϊόντος της παρτίδας, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

Για τους παραγωγούς που έχουν λάβει βαθμολογία άνω του 70 % στον έλεγχο πιστοποίησης:

Μέγεθος της παρτίδας	Επιθεωρήσεις	Χημικές αναλύσεις	Μικροβιολογικές αναλύσεις
Παρτίδα < 5 τόννοι	1	3	2
5 ≤ Παρτίδα ≤ 10 τόννοι	1	6	4
Παρτίδα > 10 τόννοι	1	9	6

Για τους παραγωγούς που έχουν λάβει βαθμολογία μεταξύ 50 % και 70 % στον έλεγχο πιστοποίησης:

Μέγεθος της παρτίδας	Επιθεωρήσεις	Χημικές αναλύσεις	Μικροβιολογικές αναλύσεις
Παρτίδα < 5 τόννοι	2	3	2
5 ≤ Παρτίδα ≤ 10 τόννοι	2	6	4
Παρτίδα > 10 τόννοι	2	9	6

Για τους παραγωγούς που έχουν λάβει βαθμολογία κάτω του 50 % στον έλεγχο πιστοποίησης:

Μέγεθος της παρτίδας	Επιθεωρήσεις	Χημικές αναλύσεις	Μικροβιολογικές αναλύσεις
Παρτίδα < 5 τόννοι	3	3	2
5 ≤ Παρτίδα ≤ 10 τόννοι	3	6	4
Παρτίδα > 10 τόννοι	3	9	6

4. Οργανισμός ελέγχου

4.1. Όνομα και διεύθυνση

Όνομα: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.
Διεύθυνση: Rua Aníbal Cunha 84 Lote 5
4050-046 Porto
PORTUGAL

Τηλ. +351 223390162

Φαξ +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

Δημόσιος Ιδιωτικός

4.2. Συγκεκριμένα καθήκοντα του οργανισμού ελέγχου

Η αρμόδια αρχή ελέγχου είναι υπεύθυνη για την επαλήθευση της τήρησης όλων των στοιχείων των προδιαγραφών και των υποχρεώσεων.
