

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2013/C 292/07)

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

GTT REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006

põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta ⁽²⁾

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”

EÜ nr: PT-TSG-0007-0064

1. Taotlejate rühma nimi ja aadress

Nimi: Associação dos Industriais do Bacalhau
Aadress: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq
3830-553 Gafanha da Nazaré
PORTUGAL
Tel + 351 234368002
E-post: aib@aibportugal.com

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Spetsifikaat

3.1. Registreeritav nimetus

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Märgisel peab olema toodet turustava riigi keeles mäрге „Toode on valmistatud Portugali traditsiooni kohaselt”.

3.2. Nimetus

on iseenesest eripärane

väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetus väljendab toote eripära ja tursa töötlemisviisi, mis on tuntud juba 14. sajandist.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

- Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega
- Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik

Rühm 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.5. Punktis 3.1. esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” on toode, mida saadakse *Gadus morhua* liiki tursa rookimise, soolamise ja kuivatamise teel.

Kuumtöötlemata lõpptoote peamised omadused on järgmised.

Füüsilised omadused

Välised omadused: tegemist on terve esmaklassilise kalaga, mille kaal on üle 1,5 kg ning millel on iseloomulik ühtlane värvus, mis ulatub kahvatukollasest õlgkollaseni.

Sisemised omadused: lihaskude on lõikamisel tihke ning sillerdav-läikiva kollaka värvusega. Lõikepinnal on näha lihaskimpe (liistakud) selgelt eraldavad sidekoelised vaheseinad.

Keemilised omadused:

- niiskusesisaldus kuni 47 %;
- kloriidide sisaldus, mida väljendatakse NaCl %-na, vähemalt 20 %;
- valgusisaldus vähemalt 26 %;
- lenduva aluselise lämmastiku üldsisaldus kuni 35 mg/100 g;
- vabades aminohapetes oleva lämmastiku sisaldus 95–120 mg/100 g;
- trimetüülamiinse lämmastiku sisaldus kuni 3 mg/100 g.

Organoleptilised omadused: tootel „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” on iseloomulik tugev kuivatatud soolatura lõhn, intensiivne kauakestev maitse ja esiletungiv meeldiv aroom. Pärast kuumtöötlemist on toote struktuur ühtlane, mahlakas ja õrn. Lihaskimbud eralduvad üksteisest üsna hõlpsalt, jäädes terveks.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

Toote „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” valmistamisel on neli põhietappi: rookimine, soolamine, laagerdamine ja kuivatamine. Valmistamise käigus tehakse ka muid tootmismeetodile iseloomulikke toiminguid, mis on järgmised.

Sulatamine: seda tehakse (vajaduse korral) sobivates anumates puhta voolava vee all temperatuuril alla 18 °C. Nii tagatakse kala kvaliteedi säilimine.

Rookimine: toimub käsitsi või automatiseeritult temperatuuril 0–8 °C. Tursa kõht lõigatakse lahti, eemaldatakse selgroo esimesed kaks kolmandikku ja ujupõis. Nii antakse tootele traditsiooniline ja iseloomulik roogitud (lahtilõigatud) tursa välimus. Rookimise lõpus peavad kalal olema tervikliku ja korrektse rookimise järel nõutavad kvaliteediomadused, mis muudavad soolamisprotsessi tõhusamaks.

Pesemine: kalad pestakse rohke puhta veega ning eemaldatakse veretustamisest ja siseelundite eemaldamisest jäänud siseelundite ja hüübinud vere jäägid, eelkõige kalade kõhupiirkonnast. Seega peab lihaskude olema ilma vereplekkide ja maksajääkideta, ühtlase välimuse ja värvusega, tervikliku struktuuriga, läikivvalge ja tihke konsistentsiga. Ka nahk peab olema terve.

Soolamine: soolamine toimub kohe pärast pesemist, kala kala haaval. Kalade kõhupiirkond kaetakse ühtlaselt piisava hulga soolaga (ligikaudu 0,33 kg soola kalakilogrammi kohta). Tursad laotakse ühtlaste kihtidena üksteise kõrvale, kuni anum saab täis. Nii saab soolvesi vabalt ära nõrguda. Sellest tuleneb nimetus „kuivsoolamine” (vabalt soolamine). Kalad jäetakse vähemalt kolmekümneks päevaks vajutuse alla külmkambrisse ($10 \pm 2^\circ\text{C}$), kus suhteline õhuniiskus on 80–85 %.

Sellisel valmistatud toodet nimetatakse rohelisteks soolaturtsaks ning sellel peavad olema järgmised keemilised omadused:

- valgusisaldus $> 18 \text{ g}/100 \text{ g}$;
- lenduva aluselise lämmastiku üldsisaldus (TVB-N) $< 25 \text{ mg}/100 \text{ g}$;
- vabades aminohapetes oleva lämmastiku sisaldus $< 85 \text{ mg}/100 \text{ g}$;
- trimetüülamiinse lämmastiku sisaldus $< 2,5 \text{ mg}/100 \text{ g}$;
- niiskusesisaldus $< 56 \text{ g}/100 \text{ g}$;
- kloriidide sisaldus (NaCl) $> 18 \text{ g}/100 \text{ g}$.

Laagerdamine: esimest korda soolatud tursad tõstetakse kiht kihilt ümber teisele alusele, lisades kihtide vahele sobivas koguses soola. Nii muudetakse algsete kihtide järjekorda ülevalt alla ja saadakse uued kihid, mis pannakse jälle vajutuse alla. Seejärel peavad kalad seisma vähemalt kolmkümmend päeva külmkambris säilitustemperatuuril kuni 4°C ja suhtelise õhuniiskuse juures 80–85 %. Sel ajal jätkub laagerdumisprotsess, mille käigus suureneb lenduvate keemiliste ühendite arv, mis aitab kaasa tootele iseloomuliku maitse ja lõhna tekkimisele.

Pesemine: kirjeldatud etapi järel pestakse kalad rohke puhta veega ja neid harjatakse spetsiaalsete harjadega, et eemaldada nahalt soola ja lima jäägid.

Nõrutamine: pestud kalad laotakse riita ja jäetakse kaheks päevaks seisma. Nii saab pesuvesi vabalt ära nõrguda.

Kuivatamine: see toiming on vajalik tursa kudedes oleva vee eemaldamiseks, kuni saavutatakse niiskusesisaldus, mis ei ole suurem kui 47 %. Kuivatamine võib toimuda looduslikul või kunstlikul teel. Looduslik protsess, mida rahvapärased nimetatakse looduslikuks kuivatamiseks, on passiivne, st kalad pannakse kuivama tuule ja päikse kätte, kui välisõhu kvaliteet seda võimaldab. Kalad laotakse päiksetõusu ja -loojangu vaheliseks ajaks kihiti üksteise peale. Seda toimingut korratakse seni, kuni saavutatakse vajalik niiskusesisaldus ($\leq 47\%$). Kunstlik kuivatamine toimub kuivatustunnelis. See kestab sõltuvalt turskade suuruselt vaheaegadega (seismisaeg) kaks kuni neli päeva temperatuuril $18\text{--}21^\circ\text{C}$ ja suhtelise õhuniiskuse juures 45–80 %.

Valimine: selle toimingu eesmärk on valida välja sobiva suuruse ja kvaliteediga tursad ning jätta kõrvale kalad, mis ei vasta lõpptootete kehtestatud nõuetele.

Ladustamine/pakendamine: kuivatatud soolakala pakendatakse toidu jaoks ettenähtud pappkastidesse või laotakse alustele ning jäetakse laagerduma külmkambrisse, kus kontrollitakse õhutemperatuuri ja suhtelist õhuniiskust, mis peavad olema vastavalt $2\text{--}4^\circ\text{C}$ ja 55–60 %. Seal hoitakse kalu vähemalt 90 päeva.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära

Võrreldes tavalise soolaturtsaga, on tootel „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” alljärgnevad eripärad.

Tooraine

- Toorainena kasutatakse *Gadus morhua* liiki värsket turska, mis on püütud Atlandi ookeani põhjaosas ning merel jahutatud või külmutatud. Turskadel on eemaldatud pea ja siseelundid ning need kaaluvad vähemalt 3 kg.

Portugalis on Atlandi põhjaosas tursa püüdmisel pikaajalised traditsioonid. Kõnealuses Portugalile omases traditsioonilises soolamisprotsessis on alati kasutatud nimetatud tursaliiki, mida esineb ja mida püütakse üksnes Atlandi põhjaosa jahedates vetes.

Lõpptoode

- Selgelt intensiivsem kollane värvus
- Tugevam lõhn ja maitse
- Lihaskimbud on selgemini nähtavad ja rohkem eraldatud
- Soolasisaldus on tootmisprotsessi lõpus suurem
- Miinimumkaal tootmisprotsessi lõpus on 1,5 kg

Pärast kõnealuse toote ja tavalise soolatursa kuumtöötlemist sarnastes tingimustes on esimene tihkem, aroomaatsem, ühtlasema tekstuuriga, mahlakam ja õrnem; lihaskimbud eralduvad üksteisest hõlpsamini, jäädes tervemaks ja läikivamaks.

3.8. Põllumajandustoote või toidu eripära

Esimesed kirjapanekud kalapüügi ja kalade soolamise kohta Portugalis pärinevad 14. sajandi keskpaigast. Maadeavastamise perioodil 15. sajandil avastasid portugallased, kes otsisid pikkadel merereisidel säilivaid toiduaineid, Atlandi ookeani põhjaosast selleks otstarbeks ideaalselt sobiva kalaliigi.

Tursapüügi teerajajad Newfoundlandis (Kanadas) muutsid tursa kiiresti osaks Portugali toitumistavadeid ja valmistasid seda kõikvõimalikel viisidel. Newfoundlandi ja Gröönimaa suurtel rannikualadel toimus kalapüük traditsiooniliselt suurte purjelaevadega (nn *lugres*), mis hiljem asendati traaleritega. Ehkki püügitehnika arenes, toimus turskade ettevalmistamine ja soolamine pärast kalapüüki ikka samamoodi.

Kalade rookimine (peade ja siseelundite eemaldamine) algas juba laeva pardal. Kõik toimingud, mida tehti pärast kalade pardale tõmbamist, pidid siis, nagu ka tänapäeval, toimuma heades hügieeni- ja sanitaar- ning tehnilistes tingimustes.

Tol ajal kestis soolamine ajavahemikul, mis jäi kalade esmase väljapüügi ja saagi lossimise vahele laevaomaniku rannarajatistes. Esimesena väljapüütud ja soolatud kalad võisid soola sees olla neli kuni viis kuud, samas kui viimasena trümmi viidud kalad (mis viidi loomulikult välja esimestena) olid seal vähemalt tagasisõidu aja ehk umbes 25 päeva.

Kalade laagerdumis- ja sooldumisaste on kõnealuse valdkonna arengus alati olnud üks olulisemaid tegureid, mis oli juba algusest peale seotud vajadusega kasutada ära külma (töötlemisel ja ladustamisel).

Amzalaki kirjutiste põhjal on teada, et Aveiros olid kalade kuivatuskohad olemas juba vähemalt alates 1572. aastast. Sellest võib järeldada, et turskasid soolati osaliselt laeva pardal (see viidi lõpule kuival maal) samaaegselt rändkalapüügiga, säilitades saaki soola sees.

Toote „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” valmistamisel järgitakse traditsioonilist meetodit: kõige olulisem toiming on kahtlemata kala kuivatamine. Kalu on alati kõigepealt soolatud ja seejärel kuivatatud. Kuivatamine toimub vaheaegadega, mille jooksul toode tasakaalustub osmoosi teel. Tänu kuivsoolamisele avaldub ensüümide toime järk-järgult ja kalad laagerduvad korralikult, sest sool imendub neisse aeglaselt.

Ehkki sajandite vältel on töötlemistehnoloogia märkimisväärselt arenenud, eeskätt jahutamise ja kuivatamise osas, põhineb kõnealuse toote traditsioonilisus algusest peale kasutusel olnud toorainel ning traditsioonilise tootmisviisi eri etappidel, st rookimisel, soolamisel, laagerdamisel ja kuivatamisel. Nende

toimingutega, mida tehakse samamoodi ja sama kaua nagu siis, kui soolamine toimus veel laeva pardal, tagatakse tursa õige laagerdumine kõigepealt esmase soolamise ja seejärel kuivsoolamise etapis ning need toimingud annavad tootele traditsiooniliselt omased erilised maitse- ja lõhnaomadused.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord

Miinimumnõuded

Toode „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” peab vastama erinõuetele, mis käsitlevad järgmist:

tooraine ja füüsikalis-keemilised omadused;

soolamise meetod (kuivsoolamine);

NaCl-i ja niiskusesisaldus pärast soolamist;

esimest korda soolatud kala laagerdamine külmkambris vähemalt 30 päeva;

vaheaegadega kuivatamine;

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa valmistamine vähemalt 150 päeva jooksul, nagu on viidatud käesoleva dokumendi punktis 3.6;

lõpptoote kaal ei tohi olla väiksem kui 1,5 kg;

füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused;

kontrollide sagedus.

Tootmisüksustele tehakse riskihindamise kriteeriumide põhjal esialgne ühekordne sertifitseerimiskontroll.

Kontrollide sagedus sõltub kontrollimisel saadud tulemustest ja toodetud partiide suurusest vastavalt alljärgnevale tabelile.

Tootjate puhul, kes on sertifitseerimiskontrolli käigus saanud tulemuseks üle 70 %

Partii suurus	Kontrollid	Keemilised analüüsid	Mikrobioloogilised analüüsid
Partii < 5 tonni	1	3	2
≤ 5–10 tonni	1	6	4
> 10 tonni	1	9	6

Tootjate puhul, kes on sertifitseerimiskontrolli käigus saanud tulemuseks 50–70 %

Partii suurus	Kontrollid	Keemilised analüüsid	Mikrobioloogilised analüüsid
< 5 tonni	2	3	2
≤ 5–10 tonni	2	6	4
> 10 tonni	2	9	6

Tootjate puhul, kes on sertifitseerimiskontrolli käigus saanud tulemuseks vähem kui 50 %

Partii suurus	Kontrollid	Keemilised analüüsid	Mikrobioloogilised analüüsid
< 5 tonni	3	3	2
≤ 5–10 tonni	3	6	4
> 10 tonni	3	9	6

4. Kontrolliasutus

4.1. Nimi ja aadress

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

Tel + 351 223390162

Faks + 351 223390164

E-post: info@sagilab.com

Riigiasutus Eraettevõtja

4.2. Kontrolliasutuse konkreetsed ülesanded

Kontrolliasutus vastutab spetsifikaadi ja kohustustega seotud teabe kontrollimise eest.
