

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 292/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla ⁽¹⁾.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA (APT) KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006 ⁽²⁾

”BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”

EY-N:o: PT-TSG-0007-0064

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

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

P. + 351 234368002
Sähköposti: aib@aibportugal.com

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Portugali

3. Tuote-eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi

”Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Päällysmarkkinöissä on oltava ilmaisu ”Portugalilaisen perinteen mukaisesti valmistettu” käännettynä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan.

3.2 Nimi

on itsessään erityinen

on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ilmaisee tuotteen erityisluonteen sekä kypsytystavan, jolla kala on käsitelty ja joka tunnetaan jo 1300-luvulta lähtien.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen

- Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen
- Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

3.4 Tuotelaji

Luokka 1.7 – Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa on peratusta, suolatusta ja kuivatusta *Gadus morhua* -lajin turskasta valmistettu tuote.

Kypsentämättömän lopputuotteen tärkeimmät ominaisuudet

Fysikaaliset ominaisuudet:

Ulkoiset ominaisuudet: Kokonainen I-luokkaan kuuluva kala, joka painaa vähintään 1,5 kg ja jonka tyypillinen tasainen väri vaihtelee kalpeankeltaisesta oljenkeltaiseen.

Sisäiset ominaisuudet: Leikattuna lihaskudos näkyy kiinteänä, ja se on väriltään kellertävää ja helmiäiskiiltoista. Leikkauspinnassa näkyvät lihassyitä selvästi erottavat sidekudosseinämät.

Kemialliset ominaisuudet:

- kosteuspitoisuus enintään 47 %,
- kloridipitoisuus NaCl-prosenttiosuutena ilmaistuna vähintään 20 %,
- proteiinipitoisuus vähintään 26 %,
- emäksisen haihtuvan kokonaistypen pitoisuus enintään 35 mg/100 g,
- vapaiden aminohappojen typpipitoisuus 95–120 mg/100 g,
- trimetyyliamiinityppipitoisuus enintään 3 mg/100 g.

Aistinvaraiset ominaisuudet: Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesan tuoksu on suolatulle kuivatulle turskalle ominaisen vahva, maku voimakas, suussa pitkään viipyyvä ja aromi miellyttävän voimakas. Kypsennettynä rakenne on tasainen, mehevä ja pehmeä. Lihassyit irtoavat toisistaan ehyinä suhteellisen helposti.

3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen valmistusmenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesan valmistusmenetelmä käsittää neljä päävaihetta: huuhtelu, suolaus, raakakypsytytys ja kuivaaminen. Jäljempänä on kuitenkin kuvattu myös muut käsittelyvaiheet, jotka kaikki yhdessä kuuluvat luonteenomaisina osina valmistusmenetelmään.

Sulatus: Tehdään tarvittaessa asianmukaisissa säiliöissä puhtaalla juoksevalla vedellä, jonka lämpötila on alle 18 °C, jolloin voidaan taata kalan laadun säilyminen.

Perkaaminen: Kalat perataan käsin tai koneellisesti 0–8 °C:een lämpötilassa. Turskan vatsa leikataan auki, kaksi etummaista kolmasosaa selkärangasta ja uimarakon jäljellä oleva osa poistetaan, jolloin kala saa perinteisen peratun (avatun) turskan muodon. Tämän vaiheen lopussa kalan on täytettävä asianmukaisesti kokonaan perattua kalaa koskevat laatuvaatimukset, mikä lisää suolauksen tehokkuutta.

Huuhtelu: Kalat pestään runsaassa puhtaassa vedessä poistamalla erityisesti niiden vatsasta verenlaskun ja perkaamisen jälkeen mahdollisesti vielä jäljelle jääneet sisälmysten jäännökset ja hyytynyt veri. Toimenpiteen jälkeen lihaskudoksessa ei saa olla verta eikä maksan jäänteitä, ja sen on oltava ulkonäöltään ja väriltään tasainen ja koostumukseltaan ehyt, kiiltävän valkoinen ja rakenteeltaan kiinteä. Myös nahan on oltava ehyt.

Suolaus: Suolaus tapahtuu välittömästi huuhtelun jälkeen. Kalat suolataan yksitellen peittämällä vatsapuoli tasaisesti riittävällä määrällä suolaa (noin 0,33 kg suolaa/1 kg kalaa). Kalat ladotaan päällekkäin tasaisiksi kerroksiksi kunnes säiliöt ovat täynnä siten, että suolaliuos pääsee valumaan vapaasti; tästä syystä menetelmää kutsutaan kuivasuolaukseksi. Tämän jälkeen kalaa puristetaan vähintään 30 päivän ajan kylmähuoneessa (10 ± 2 °C), jossa ilman suhteellinen kosteus on 80–85 %.

Näin saatua tuotetta kutsutaan tynnyrisuolatuksi turskaksi, jonka kemiallisten ominaisuuksien on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- proteiinipitoisuus: > 18 g/100 g,
- emäksisen haihtuvan kokonaistypen pitoisuus: < 25 mg/100 g,
- vapaiden aminohappojen typpipitoisuus: < 85 mg/100 g,
- trimetyyliamiinityppipitoisuus: < 2,5 mg/100 g,
- kosteuspitoisuus: < 56 g/100 g,
- kloridipitoisuus (NaCl): > 18 g/100 g.

Raakakypsytytys: Tynnyrisuolattu kala siirretään kerroksittain toiselle alustalle, ja kerrosten väliin lisätään tarvittaessa sopiva määrä suolaa. Näin alkuperäisen tynnyripinon kerrosjärjestys käännetään ylösalaisin, ja uusi pino laitetaan uudelleen painon alle. Kalaa on tämän jälkeen pidettävä vielä kylmähuoneessa vähintään 30 päivää lämpötilassa, joka saa olla enintään 4 °C ilman suhteellisen kosteuden ollessa 80–85 %. Tämän raakakypsytyksajan jatkuessa haihtuvien kemiallisten yhdisteiden määrä kalassa kasvaa, ja niiden vaikutuksesta kehittyvät tuotteelle ominainen maku ja tuoksu.

Huuhtelu: Edellisen vaiheen päätyttyä kalat huuhdellaan runsaalla puhtaalla vedellä ja harjataan tähän tarkoitukseen soveltuvilla harjoilla ylimääräisen suolan ja nahkaan jääneiden kalvojen poistamiseksi.

Valutus: Huuhdellut kalat pinotaan lavoille ja jätetään lepäämään kahdeksi päiväksi, jotta huuhteluvesi pääsee valumaan vapaasti pois.

Kuivaaminen: Tämä vaihe on tarpeen turskan kudosten sisältämän luontaisen veden poistamiseksi siten, että kosteuspitoisuus on enintään 47 %. Toimenpide voidaan toteuttaa luonnollisen tai keinotekoisien prosessin avulla. Luonnollinen prosessi (ns. luonnollinen kuivaaminen) tapahtuu passiivisesti tuulen ja auringon vaikutuksesta, jos ilman laatu sen sallii. Auringonnoususta auringonlaskuun kalat pinotaan päällekkäin, ja tämä toistuu niin monta kertaa kuin on tarpeen, jotta saadaan haluttu kosteuspitoisuus (≤ 47 %). Keinotekoinen prosessi tapahtuu kuivaustunnelissa. Se kestää turskan koosta riippuen 2–4 päivää, ja koska prosessi ei voi olla yhtäjaksoinen, tarvitaan välillä lepoaikoja. Kuivaaminen tapahtuu 18–21 °C:een lämpötilassa ilman suhteellisen kosteuden vaihdellessa välillä 45–80 %.

Lajittelu: Turskat lajitellaan koon ja laadun mukaan, ja kalat, jotka eivät täytä lopputuotteelle asetettuja vaatimuksia, hylätään.

Varastointi ja pakkaaminen: Suolatut kuivat kalat pakataan elintarvikekäyttöön soveltuviin pahvilaatikoihin tai pinotaan lavoille säilytettäväksi kylmähuoneessa, jossa niiden kypsyminen jatkuu vähintään 90 päivää valvotuissa olosuhteissa (lämpötila 2–4 °C, ilman suhteellinen kosteus 55–60 %).

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

Tavalliseen suolattuun kuivattuun turskaan verrattuna Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesan erityisluonne johtuu seuraavista erityispiirteistä:

Raaka-aine:

- Käytetty raaka-aine on Pohjois-Atlantilta pyydytty tuore, avomerellä jäähdytetty tai jäädytetty *Gadus morhua* -lajin turska ilman päätä ja sisälmyksiä, jonka paino on vähintään 3 kg.

Portugalilla on vankat turskankalastusperinteet Pohjois-Atlantin vesillä, ja kyseistä ainoastaan Pohjois-Atlantin kylmissä vesissä viihtyvää ja niiltä pyydettyä lajia on aina käytetty tähän perinteiseen portugalilaiseen jalostusprosessiin.

Lopputuote:

- selvästi voimakkaampi keltainen väri,
- voimakkaampi aromi ja maku,
- syyt ovat selvemmin näkyvillä ja erillään toisistaan,
- korkeampi suolapitoisuus tuotantoprosessin lopussa,
- vähimmäispaino tuotantoprosessin lopussa 1,5 kg.

Tavalliseen suolattuun kuivattuun turskaan verrattuna vastaavanlaisissa olosuhteissa kypsennetty Bacalhau De Cura Tradicional Portuguesa on voimakkaamman makuinen ja aromaattisempi sekä rakenteeltaan tasaisempi, mehevämpi ja pehmeämpi. Syyt irtoavat toisistaan helpommin mutta pysyvät koossa paremmin ja ovat kiiltävämpiä.

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne

Ensimmäiset kirjalliset lähteet, joissa viitataan kalastuksen ja kalan suolauksen väliseen yhteyteen Portugalin alueella, ovat peräisin 1300-luvun puolivälistä. Löytöretkien aikakaudella 1400-luvulla tarve löytää tuotteita, jotka säilyisivät hyvinä pitkillä merimatkoilla, innosti portugalilaiset etsimään Pohjois-Atlantin vesiltä tätä ihanteellista kalaa.

Turskanpyynnin uranuurtajat Newfoundlandin (Kanada) vesillä ottivat nopeasti tämän uuden kalalajin osaksi portugalilaisten ravintotottumuksia ja keksivät ”tuhat ja yksi tapaa” valmistaa sitä. Kalastusta harjoitettiin Newfoundlandin ja Grönlannin suurilla matalikoilla perinteisesti suurilla purjealuksilla (*lugres*), jotka myöhemmin korvattiin troolareilla. Vaikka tekniset pyyntimenetelmät muuttuivat, turskasaaliiden jalostus- ja suolausmenetelmät säilyivät samanlaisina.

Perkaaminen (päiden ja sisälmysten poistaminen) aloitettiin jo aluksella. Purettujen saaliiden koko käsittelyprosessissa oli jo silloin – kuten nykyisinkin – varmistettava terveyttä, hygieniaa ja jalostustekniikkaa koskevat moitteettomat edellytykset.

Suolausaika kesti tuolloin ensimmäisen saaliin nostamisesta saaliin purkamiseen varustajan maissa sijaitseviin tiloihin. Niinpä ensimmäiset saaliiksi saadut kalat saattoivat olla suolattuina 4–5 kuukautta, kun taas viimeisinä ruumaan viedyt kalat, joka siten myös purettiin ensimmäisinä, ehtivät olla suolattuina ainoastaan paluumatkan ajan eli noin 25 päivää.

Kalan kypsytyksen ja jalostusaste on aina ollut yksi ratkaisevista tekijöistä alan kehittymisen kannalta, ja jo hyvin varhaisessa vaiheessa siihen liittyikin tarve käyttää (jalostukseen ja varastointiin) alhaiseen lämpötilaan perustuvaa tekniikkaa.

Moisés Bensabat Amzalakin kirjoituksista käy ilmi, että kalaa kuivattiin Aveirossa jo ainakin vuodesta 1572 lähtien, ja niistä voidaan päätellä, että turskan jalostus, jonka viimeiset vaiheet tapahtuivat maissa, tapahtui osittain aluksella samaan aikaan liikkuvan kalastuksen kanssa säilömällä saaliit suolaan.

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa tuotantoprosessi tapahtuu perinteistä menetelmää noudattaen. Kalan kuivaaminen on ilman muuta jalostusprosessin olennaisin osa. Kala on aina suolattu ensin, minkä jälkeen se on kuivattu. Kuivaamisen väliin on jätetty lepovaiheita, joiden aikana tuote voi tasapainottua osmoosin kautta. Tynnyrisuolaus mahdollistaa asteittaisen entsyymiaktiivisuuden, joka takaa moitteettoman kypsymisen, koska suola imeytyy hitaasti kalaan.

Vaikka tekniset käsittelymenetelmät ovatkin kehittyneet huomattavasti vuosisatojen kuluessa erityisesti jäädyttämisen ja kuivaamisen osalta, tuotteen perinteinen luonne perustuu edelleen käytettyyn raaka-aineeseen ja perinteisen tuotantoprosessin eri vaiheisiin (perkaaminen, suolaus, raakakypsytyksen ja kuivaus), joissa noudatetaan yhä samoja työvaiheita ja aikoja kuin aikana, jolloin tuotteen suolaus tapahtui

aluksilla. Niillä varmistetaan turskan moitteeton kypsyminen tynnyrisuolauksen ja suolatun kalan kuivaamisen aikana, ja niiden ansiosta tuote saa sille ominaiset perinteiset makuun ja aromiin liittyvät ainutlaatuiset erityisominaisuudet.

3.9 Erityisuonna koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Vähimmäisvaatimukset

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesan on täytettävä erityisvaatimukset, jotka koskevat

raaka-aineen luonnetta ja fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia,

suolausmenetelmää (tynnyrisuolaus),

NaCl- ja kosteuspitoisuutta suolauksen jälkeen,

tynnyrisuolatun tuotteen vähintään 30 päivää kestävästä raakakypsytyksestä kylmähuoneessa,

asteittain tapahtuvaa kuivaamista,

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesan jalostusprosessin vähintään 150 päivää kestävästä kokonaisaika (ks. tämän asiakirjan 3.6 kohta),

lopputuotteen eli kunkin yksittäisen turskan painoa, jonka on oltava vähintään 1,5 kg,

lopputuotteen fysikaalis-kemiallisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia,

tarkastustiheyttä.

Tuotantoyksiköille tehdään riskinarviointikriteereihin perustuva alkutarkastus.

Tarkastustiheys riippuu alkutarkastuksen tuloksista ja tuotettujen erien koosta, ja se on esitetty jäljempänä olevassa taulukossa.

Tuottajat, joiden pistemäärä alkutarkastuksessa on yli 70 %:

| Erän koko | Tarkastusten määrä | Kemialliset määritykset | Mikrobiologiset määritykset |
|---------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------|
| < 5 tonnia | 1 | 3 | 2 |
| ≤ 5–10 tonnia | 1 | 6 | 4 |
| > 10 tonnia | 1 | 9 | 6 |

Tuottajat, joiden pistemäärä alkutarkastuksessa on 50–70 %:

| Erän koko | Tarkastusten määrä | Kemialliset määritykset | Mikrobiologiset määritykset |
|---------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------|
| < 5 tonnia | 2 | 3 | 2 |
| ≤ 5–10 tonnia | 2 | 6 | 4 |
| > 10 tonnia | 2 | 9 | 6 |

Tuottajat, joiden pistemäärä alkutarkastuksessa on alle 50 %:

| Erän koko | Tarkastusten määrä | Kemialliset määritykset | Mikrobiologiset määritykset |
|---------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------|
| < 5 tonnia | 3 | 3 | 2 |
| ≤ 5–10 tonnia | 3 | 6 | 4 |
| > 10 tonnia | 3 | 9 | 6 |

4. Valvontaelin

4.1 Nimi ja osoite

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

P. + 351 223390162

F. + 351 223390164

Sähköposti: info@sagilab.com

Julkinen Yksityinen

4.2 Valvontaelimen erityistehtävät

Mainittu valvontaviranomainen vastaa kaikilta osin eritelmän noudattamisen tarkastamisesta.
