

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2013/C 292/07)

Ovom se objavom dodjeljuje pravo protivljenja zahtjevu za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA REGISTRACIJU GARANTIRANO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 509/2006

o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima ⁽²⁾

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”

EZ br.: PT-TSG-0007-0064

1. Naziv i adresa skupine koja je podnositelj zahtjeva

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

Tel. +351 234368002
Adresa e-pošte: aib@aibportugal.com

2. Država članica ili treća zemlja

Portugal

3. Specifikacija proizvoda

3.1. Naziv koji se namjerava registrirati

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Oznaka „Proizvedeno u skladu s portugalskom tradicijom”, prevedena na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište, mora se nalaziti na etiketi

3.2. Navesti je li naziv

specifičan sam po sebi

izražava posebna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda.

Naziv označava specifičnu prirodu proizvoda i stupanj zrelosti koji je riba dostigla korištenjem tehnike koja je dobro poznata još od 16. stoljeća.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 1. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3.3. Navesti traži li se rezervacija naziva na temelju članka 13. Stavka 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006

- Registracija s rezervacijom naziva
- Registracija bez rezervacije naziva

3.4. Vrsta proizvoda

Klasa 1.7. – Svježa riba, mekušci i rakovi te od njih dobiveni proizvodi

3.5. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv pod točkom 3.1.

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” proizvod je koji je dobiven nakon čišćenja, soljenja i sušenja bakalara vrste *Gadus morhua*.

Gotov nekuhani proizvod ima sljedeće karakteristike:

Fizikalna svojstva

Vanjska: Cijela, prvoklasna riba, koja teži više od 1,5 kg, karakteristične jednolične boje koja može varirati od blijedo žute do slamnato žute.

Unutarnja: Kada se prereže, mišićna masa mora biti čvrsta, žućkaste boje koja se prelijeva u duginim bojama. Na odrezanoj površini moraju se vidjeti pregrade od vezivnog tkiva koje odvajaju snopove mišića (ljuskice).

Kemijska svojstva:

- sadržaj vlage ne veći od 47 %,
- sadržaj klorida, izražen u postocima (%) NaCl, jednak ili veći od 20 %,
- sadržaj bjelancevina jednak ili veći od 26 %,
- ukupni sadržaj hlapivog baznog dušika (TVB-N) jednak ili manji od 35 mg/100 g,
- sadržaj slobodnog amino dušika (FAN) između 95 i 120 mg/100 g,
- ukupni sadržaj trimetilamin dušika jednak ili manji od 3 mg/100 g.

Organoleptička svojstva: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” ima karakterističnu aromu suhog usoljenog bakalara, čvrstoću i intenzivan okus koji se zadržava na nepcu, te izraženu i ugodnu aromu. Nakon kuhanja njegova tekstura je homogena, sočna i meka. „Ljuskice” se lako odvajaju, zadržavajući čvrstoću.

3.6. Opis metode proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv pod točkom 3.1.

Proizvodni proces proizvoda „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” sastoji se od četiri osnovna faze: čišćenja, soljenja, dozrijevanja i sušenja. Međutim, postoje i drugi postupci koji kao cjelina karakteriziraju metodu proizvodnje, a opisani su u nastavku:

Otapanje: ako je potrebno, provodi se u posebno dizajniranim spremnicima. Spremnici se pune čistom tekućom vodom, te čuvaju na temperaturama nižim od 18 °C, što osigurava održavanje visoke kvalitete ribe.

Čišćenje: obavlja se ručno ili strojno, a riba se čuva na temperaturi između 0 i 8 °C. Ovaj postupak uključuje rezanje bakalara po trbuhu, uklanjanje gornje trećine kralježnice i ostatak plivaćeg mjehura, čime se postiže tradicionalan i karakterističan izgled bakalara u obliku leptira (otvoren). Nakon potpunog i ispravnog čišćenja riba mora udovoljavati traženim zahtjevima kvalitete, što poboljšava učinkovitost postupka soljenja.

Pranje: riba se temeljito pere u čistoj vodi pri čemu se odstranjuje preostala utroba i krvni ugrušci koji nastaju zbog krvarenja i odstranjivanja utrobe, naročito u području trbuha ribe. Nakon toga na mišićnoj masi ne smije biti krvi i ostataka jetara, mora imati jednoličan izgled i boju, mora biti pune strukture, sjajne bijele boje i čvrste konzistencije. Također, koža mora biti u potpunosti netaknuta.

Soljenje: provodi se odmah nakon pranja na svakoj ribi pojedinačno, a područje trbuha se jednolično pokriva s dovoljnim količinama soli (oko 0,33 kg soli/kg ribe). Bakalar se naizmjenično slaže u slojeve sve dok se spremnici ne napune, tvoreći homogene slojeve, čime se omogućuje slobodno cijedenje salamure, te otuda dolazi termin suho soljenje ili slobodno soljenje. Tijekom razdoblja od najmanje 30 dana, riba se preša u hladnjači (10 ± 2 °C), u kojoj relativna vlažnost zraka varira između 80 i 85 %.

Dobiveni proizvod se naziva zelenim usoljenim bakalarom, koji ima sljedeća kemijska svojstva:

- bjelančevine: > 18 g/100 g,
- ukupni sadržaj hlapivog baznog dušika: < 25 mg/100 g,
- sadržaj slobodnog amino dušika (FAN) < 85 mg/100 g,
- sadržaj trimetalin dušika: $< 2,5$ mg/100 g,
- vlaga: < 56 g/100 g,
- sadržaj klorida (NaCl) > 18 g/100 g.

Dozrijevanje: zelena usoljena riba prenosi se, sloj po sloj, na drugu paletu. Između svakog sloja dodaje se dovoljna količina soli, pri čemu je redoslijed slojeva obrnut u odnosu na početni sloj. Nakon ovog postupka dobije se nova hrpa bakalara koja se još jednom preša. Riba mora ostati u hladnjači najmanje 30 dana na temperaturi nižoj od ili jednakoj 4 °C i relativnoj vlazi između 80 i 85 %. Tijekom ovog postupka dozrijevanja, povećavaju se hlapivi kemijski spojevi koji pomažu razvoju okusa i arome svojstvenih ovom proizvodu.

Pranje: riba se sada temeljito pere čistom vodom i četka pomoću posebnih četki kako bi se uklonili ostaci soli i preostale sluz ina koži.

Cijedenje: oprana se riba slaže na palete i ostavi da odstoji dva dana kako bi voda korištena za pranje mogla slobodno otjecati.

Sušenje: ovaj postupak je potreban kako bi se izvuklo još vode iz tkiva bakalara, sve dok se ne postigne vlaga od najviše 47 %. Sušenje se može vršiti prirodnim putem ili na umjetan način. Prirodni proces, koji se obično naziva prirodnim sušenjem, može se provoditi pasivno tako da se riba izloži vjetru i suncu, pod uvjetom da to dopušta kakvoća zraka. Dizanjem i istežanjem slojevi ribe slažu se jedan povrh drugog. Postupak se ponavlja onoliko puta koliko je potrebno da se postigne željeni stupanj vlage (≤ 47 %). Umjetno se sušenje provodi u tunelu za sušenje. Ovaj postupak traje između dva i četiri dana, ovisno o veličini bakalara. Sušenje se ne provodi kontinuirano, odnosno uključuje i razdoblja mirovanja na temperaturama između 18 i 21 °C, uz postotak relativne vlažnosti zraka između 45 % i 80 %.

Odabir: Provodi se s ciljem odabira bakalara po veličini i kvaliteti, pri čemu se izdvaja riba koja ne ispunjava zahtjeve za gotov proizvod.

Čuvanje/pakiranje: Usoljena, sušena riba pakira se u kartonske kutije prikladne za čuvanje prehrambenih proizvoda ili se postavlja na palete u hladnjačama u kojima se nastavlja proces dozrijevanja pod kontroliranom temperaturom (između 2 i 4 °C) i uvjetima relativne vlažnosti zraka (55-60 %) tijekom razdoblja od najmanje 90 dana.

3.7. Tradicionalan karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Posebna priroda običnog sušenog usoljenog bakalara proizlazi iz sljedećih karakteristika:

Sirovine:

- Korištena sirovina je bakalar vrste *Gadus morhua* koji je uhvaćen u sjevernom Atlantiku, svjež, ohlađen ili smrznut na otvorenom moru, s uklonjenom glavom i iznutricama i težine veće od 3 kg.

Portugal ima veliku tradiciju ribarenja bakalara u vodama sjevernog Atlantika, a ovaj se tradicionalni postupak uvijek koristio za obradu te vrste bakalara koja postoji samo i potječe iz hladnih voda sjevernog Atlantika.

Krajnji proizvod:

- Znatno tamnija žuta boja,
- Intenzivniji mirisi okus,
- Ljuskice su izraženije s većim razmakom među sobom,
- Veći sadržaj soli u završnim fazama proizvodnog postupka,
- Težina od najmanje 1,5 kg na kraju proizvodnog postupka.

Kada se priprema u sličnim uvjetima, ovaj proizvod je konzistentniji i ima izraženiji okus i homogeniju teksturu, sočniji je i mekši od običnog sušenog usoljenog bakalara. „Ljuskice” se odvajaju lakše, neoštećene su i sjajnije.

3.8. Tradicionalan karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Prvi dokumenti koji opisuju ribolovnu djelatnost i usoljavanje u Portugalu potječu iz sredine 16. stoljeća. Međutim, tijekom portugalskih otkrića u 15. stoljeću zbog kojih je postojala potreba za otkrivanjem proizvoda koji bi se održali tijekom dugih putovanja morem, Portugalci su otkrili idealnu ribu u vodama sjevernog Atlantika.

Pioniri u ribolovu na bakalar u Newfoundlandu (Kanada) brzo su uveli bakalar u tradicionalnu ishranu u toj zemlji, pronalazeći „tisuću i jedan različit način” njegove pripreme. Ribolov u velikim grebenima Newfoundlanda i Grenlanda tradicionalno se provodio velikim jedrilicama „lugres” koje su kasnije zamijenjene kočama. U to je vrijeme tehnologija ribolova možda bila drukčija, ali nakon ulova postupak pripreme i soljenja bakalara ostao je isti.

Faze postupka koji se provodi na brodu uključuju čišćenje i obradu (uklanjanje glave i utrobe). Čitav postupak nakon ukrcavanja ribe, morao se provoditi, a to je i danas slučaj, u strogim higijenskim i tehničkim uvjetima.

U to doba, soljenje se vršilo između prvog ulova i istovara na objektu brodovlasnika na kopnu. Prva uhvaćena i usoljena riba obično bi stajala usoljena četiri do pet mjeseci, dok bi posljednja ulovljena riba, a to je bila riba koja se prva istovarivala, stajala usoljena najmanje oko 25 dana (tj. koliko traje povratno putovanje).

Stupanj zrelosti i dozrijevanje ribe oduvijek je bio jedan od najvažnijih čimbenika u razvoju ribarske djelatnosti, a to su čimbenici koji su prerano bili povezani s potrebom držanja ribe u hladnim uvjetima (tijekom prerade i skladištenja).

Od Amzalaka saznajemo da su sušare za bakalar korištene u Aveiru još od 1572. godine, što pokazuje da se priprema sušenog bakalara, nakon što je dovršena na portugalskom kopnu, provodila i na zalutaloj ribi, pri čemu se ulov također usoljavao na brodu.

Proizvodni postupak „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” u skladu je s tradicionalnom metodom: uklanjanje vode iz ribe je, bez sumnje, ključna faza postupka i to je razlog zašto se soljenje uvijek vrši prije sušenja, uz razdoblja mirovanja kojima se osigurava uravnoteženje osmoze. Slobodno soljenje omogućuje postupnu aktivnost enzima, čime se postiže dobar stupanj dozrijevanja uslijed odgođenog prodiranja soli u bakalar.

Iako su se tehnologije prerade značajno mijenjale tijekom stoljeća, posebno u pogledu uvjeta hlađenja i sušenja, tradicionalna priroda ovog proizvoda temelji se na sirovinama koje su uvijek bile korištene i različitim fazama tradicionalne metode proizvodnje, čišćenja, soljenja, dozrijevanja i sušenja, koje,

oponašajući postupak i trajanje prerade ovog proizvoda iz vremena kad se soljenje provodilo na brodovima, osiguravaju pravilno dozrijevanje bakalara u vrijeme zelenog soljenja nakon čega slijedi suho soljenje, što daje jedinstvene karakteristike okusa i arome koje tradicionalno obilježavaju ovaj proizvod.

3.9. Minimalni zahtjevi i postupci za provjeru posebnih svojstava

Minimalni zahtjevi

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” mora ispunjavati sljedeće posebne zahtjeve:

Fizikalna i kemijska svojstva i osobine sirovina

Metoda soljenja (slobodno soljenje)

Karakteristike nakon soljenja u pogledu sadržaja NaCl i vlage

Minimalno razdoblje dozrijevanja od trideset dana u hladnjači za zeleni usoljeni proizvod.

Nekontinuirano sušenje

Razdoblje od najmanje 150 dana za proizvodnju „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” kako je navedeno u točki 3.6. ovog dokumenta.

Težina pojedinog bakalara (tj. gotovog proizvoda) ne smije biti manja od 1,5 kg.

Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva

Učestalost provjera

Proizvodni pogoni prolaze početni i jedinstveni certifikacijski nadzorni pregled tijekom kojeg se ispituju kriteriji za procjenu rizika.

Učestalost provjera ovisi o ishodu tog pregleda i veličini proizvedene serije, kao što je prikazano u tablici u nastavku:

Za proizvođače koji ostvare rezultat veći od 70 % prilikom certifikacijskog nadzornog pregleda:

Veličina serije	Inspekcije	Kemijska analiza	Mikrobiološka analiza
Seriya < 5 tona	1	3	2
5 ≤ Seriya ≤ 10 tona	1	6	4
Seriya > 10 tona	1	9	6

Za proizvođače koji ostvare rezultat između 50 % i 70 % prilikom certifikacijskog nadzornog pregleda:

Veličina serije	Inspekcije	Kemijska analiza	Mikrobiološka analiza
Seriya < 5 tona	2	3	2
5 ≤ Seriya ≤ 10 tona	2	6	4
Seriya > 10 tona	2	9	6

Za proizvođače koji ostvare rezultat ispod 50 % prilikom certifikacijskog nadzornog pregleda:

Veličina serije	Inspekcije	Kemijska analiza	Mikrobiološka analiza
Seriya < 5 tona	3	3	2
5 ≤ Seriya ≤ 10 tona	3	6	4
Seriya > 10 tona	3	9	6

4. Inspekcijsko tijelo4.1. *Naziv i adresa*

Naziv: SAGILAB — Laboratorio de Análises Técnicas, Lda.
Adresa: Rua Anibal Cunha 84 Lote 5
4050-046 Porto
PORTUGAL
Tel. +351 223390162
Fax +351 223390164
Adresa e-pošte: info@sagilab.com

Javno Privatno

4.2. *Specifični zadaci tijela ili ustanove*

Nadležno je tijelo odgovorno za provjeru svih podataka sadržanih u specifikacijama i obvezama.
