

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 292/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA»****N. CE: PT-TSG-0007-0064****1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente**

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

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

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo.

3. Disciplinare**3.1. Nome/i da registrare**

«Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa».

L'indicazione «Prodotto secondo la tradizione portoghese», tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto è commercializzato, figura sull'etichettatura.

3.2. Indicare se il nome è specifico in sé indica la specificità del prodotto agricolo o alimentare

Il nome denota la specificità del prodotto e del tipo di maturazione cui è soggetto il pesce, secondo una tecnica conosciuta dal XIV secolo.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006

- Registrazione con riserva del nome
- Registrazione senza riserva del nome

3.4. Tipo di prodotto

Classe 1.7: pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.

3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare a cui si riferisce il nome indicato al punto 3.1

Il «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» è un prodotto ottenuto dal merluzzo *Gadus morhua* che viene pulito, salato e essiccato.

Il prodotto finito, non cotto, presenta le seguenti caratteristiche principali.

Caratteristiche fisiche

Esterne: pesce intero di prima categoria, di peso superiore a 1,5 kg, di colorazione caratteristica uniforme fra il giallo pallido e il giallo paglierino.

Interne: al taglio, il muscolo presenta una buona consistenza di colore giallognolo con riflessi iridescenti. La superficie di taglio presenta setti di tessuto connettivo che separano le fasce muscolari ben distinte (filetti).

Caratteristiche chimiche:

- tenore di umidità non superiore al 47 %,
- contenuto di cloruri (espresso in % di NaCl) non inferiore al 20 %,
- contenuto di proteine non inferiore al 26 %,
- contenuto di azoto basico volatile totale non superiore a 35 mg/100 g,
- contenuto di aminoacidi liberi compreso fra 95 e 120 mg/100 g,
- contenuto di trimetilammina non superiore a 3 mg/100 g.

Caratteristiche organolettiche: il «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» ha l'odore caratteristico del baccalà salato secco, una buona consistenza, un sapore intenso che permane in bocca e un piacevole aroma pronunciato. Dopo la cottura le sue carni sono succulente, tenere e di consistenza omogenea. I filetti si separano con relativa facilità e si mantengono integri.

3.6. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1

Il processo di produzione del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» si articola in quattro fasi fondamentali: lavaggio, salagione, maturazione/stagionatura, essiccazione. Di seguito sono descritte anche le altre operazioni che nel complesso caratterizzano il processo di produzione.

Decongelamento: se necessario, viene realizzato in vasche apposite, con acqua corrente salubre a temperatura inferiore a 18 °C, per garantire il mantenimento della qualità del pesce.

Pulizia: operazione manuale o automatica realizzata mantenendo il pesce a una temperatura compresa fra 0 °C e 8 °C e che consiste nello sventrare il pesce, togliendo i due terzi anteriori della spina dorsale e i resti della vescica natatoria per ottenere l'aspetto tradizionale e caratteristico del baccalà «a farfalla» (aperto). Al termine di questa operazione, il pesce deve soddisfare i criteri di qualità richiesti dopo una pulizia integrale e corretta, che migliora l'efficacia del processo di salagione.

Lavaggio: il pesce è lavato in abbondante acqua salubre per rimuovere tutti i resti di viscere e di sangue che possono essere rimasti, in particolare nella zona ventrale, a seguito del dissanguamento e dell'eviscerazione. Il muscolo deve quindi essere privo di tracce di sangue e resti di fegato, con un aspetto e una colorazione uniforme, una struttura integra, di colore bianco brillante e consistenza compatta. Anche la pelle deve presentarsi intatta.

Salagione: la salagione è effettuata immediatamente dopo il lavaggio, su ogni singolo pesce, coprendo in modo uniforme la zona ventrale con una quantità di sale sufficiente (circa 0,33 kg di sale per kg di pesce). Il merluzzo è impilato a strati fino a riempire le vasche in modo da formare pile omogenee che consentono il libero scolo dell'acqua salata, da cui deriva la denominazione di «salagione a secco» o «salagione libera». Il pesce è sottoposto a pressatura, per almeno 30 giorni, in camera frigorifera ad una temperatura compresa fra i 10 °C e i 2 °C e in condizioni di umidità relativa variabili fra l'80 % e l'85 %.

Il prodotto così ottenuto è denominato merluzzo salato verde, le cui caratteristiche chimiche devono corrispondere ai seguenti valori:

- proteine: > 18 g/100 g,
- contenuto di azoto basico volatile totale (ABVT): < 25 mg/100 g,
- contenuto di aminoacidi liberi: < 85 mg/100 g,
- contenuto di trimetilammina: < 2,5 mg/100 g,
- umidità: < 56 g/100 g,
- contenuto di cloruri (NaCl): > 18 g/100 g.

Maturazione: il pesce salato verde è trasferito, strato per strato, su un altro bancale aggiungendo una quantità adeguata di sale fra gli strati. In tal modo l'ordine degli strati è invertito rispetto alla pila iniziale e la nuova pila ottenuta è nuovamente sottoposta a pressatura. Il pesce deve adesso rimanere in camera frigorifera per un periodo minimo di trenta giorni a una temperatura di conservazione non superiore a 4 °C e in condizioni di umidità relativa variabili fra l'80 % e l'85 %. Nel processo di maturazione che avviene durante questo periodo aumentano i composti chimici volatili che contribuiscono allo sviluppo del sapore e dell'odore caratteristici del prodotto.

Lavaggio: al termine della fase precedente il pesce è lavato con abbondante acqua salubre e spazzolato con apposite spazzole per eliminare il sale residuo e i resti di mucosità sulla pelle.

Sgocciolamento: il pesce lavato è sistemato in pile su bancali, dove riposa per due giorni, in modo da far sgocciolare l'acqua del lavaggio.

Essiccazione: questa operazione è necessaria per estrarre l'acqua presente naturalmente nelle carni del merluzzo ed ottenere un tenore di umidità non superiore al 47 %. Può essere effettuata con processo naturale o artificiale. Il processo naturale, comunemente denominato essiccazione naturale, è un metodo passivo che prevede l'esposizione del pesce al vento e al sole, a condizione che la qualità dell'aria ambiente lo permetta. Il pesce viene ripetutamente steso e raccolto, sistemandolo uno sopra l'altro, fino ad ottenere il grado di umidità desiderato (≤ 47 %). Il processo artificiale si svolge in tunnel di essiccazione e dura fra i due e i quattro giorni, in funzione della dimensione del merluzzo. Il processo non è continuo (comprende periodi di riposo) ed avviene a temperatura compresa fra i 18 °C e i 21 °C e in condizioni di umidità relativa dell'aria variabili fra il 45 % e l'80 %.

Selezione: viene realizzata allo scopo di selezionare i baccalà per dimensione e qualità, scartando i pesci che non soddisfano i requisiti stabiliti per il prodotto finale.

Stoccaggio/imballaggio: il pesce salato secco è confezionato in casse di cartone per alimenti o sistemato su bancali e messo in camere frigorifere dove continua il processo di maturazione per almeno 90 giorni a condizioni di temperatura e umidità relativa dell'aria controllate, comprese rispettivamente fra 2 °C e 4 °C e 55 % e 60 %.

3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare

Rispetto al baccalà salato secco comune, la specificità del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» deriva dalle seguenti caratteristiche.

Per quanto riguarda la materia prima:

- la materia prima utilizzata è il merluzzo *Gadus morhua* pescato nell'Atlantico settentrionale, fresco, refrigerato o congelato in alto mare, decapitato e eviscerato e di peso superiore a 3 kg.

Il Portogallo vanta una lunga tradizione di pesca del merluzzo nell'Atlantico settentrionale e questa specie, che vive ed è pescata solamente in queste acque fredde, è da sempre utilizzata nel processo di lavorazione tradizionale portoghese.

Per quanto riguarda il prodotto finale:

- il colore giallo è notevolmente più scuro,
- l'aroma e il sapore sono più intensi,
- i filetti sono più evidenti e maggiormente separati,
- il contenuto di sale alla fine del processo produttivo è maggiore,
- il peso minimo alla fine del processo produttivo è di 1,5 kg.

Rispetto al baccalà salato secco comune, il «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa», cucinato in condizioni simili, si presenta più consistente e più aromatico e le carni sono più omogenee, succulente e tenere. I filetti si separano con maggiore facilità e si mantengono più integri e brillanti.

3.8. Specificità del prodotto agricolo o alimentare

I primi documenti che testimoniano l'attività di pesca e di salagione nel territorio portoghese risalgono alla metà del XIV secolo. Tuttavia fu durante l'epoca delle grandi scoperte nel XV secolo che i portoghesi, spinti dalla necessità di trovare prodotti capaci di resistere alle lunghe traversate marittime, scoprirono il pesce ideale nelle acque settentrionali dell'Atlantico.

Pionieri della pesca del merluzzo nelle acque di Terranova (Canada), i portoghesi lo introdussero rapidamente nella cultura alimentare nazionale, cucinandolo in «mille e una maniera». La pesca nei grandi banchi di Terranova e della Groenlandia era tradizionalmente effettuata da grandi velieri denominati «lugres», successivamente sostituiti da pescherecci a strascico. Nonostante la differente tecnica di pesca, i procedimenti di preparazione e salagione del merluzzo dopo la cattura erano identici.

Le fasi di decapitazione ed eviscerazione e di pulizia cominciavano già a bordo. L'intero processo effettuato dopo l'arrivo a bordo del pesce doveva svolgersi, come avviene anche oggi, in buone condizioni igienico-sanitarie e tecniche.

La fase di salagione avveniva, all'epoca, fra il momento della cattura e lo scarico nelle strutture dell'armatore a terra. Il primo pesce catturato e salato poteva rimanere quattro o cinque mesi nel sale, mentre l'ultimo a entrare in stiva, che era anche il primo a essere scaricato, vi rimaneva solo 25 giorni circa, ovvero per la durata del viaggio di ritorno.

Il grado di maturazione e di lavorazione del pesce è sempre stato uno dei principali fattori dell'evoluzione del settore ed è stato presto associato alla necessità della refrigerazione (nella trasformazione e nello stoccaggio).

Grazie alle opere di Amzalak si è a conoscenza dell'esistenza di seccatoi ad Aveiro almeno a partire dal 1572. Se ne deduce che la lavorazione del merluzzo, le cui ultime fasi erano effettuate a terra, avveniva in parallelo all'attività di pesca itinerante, durante la quale i pesci venivano salati a bordo.

Il processo di produzione del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» rispetta il metodo tradizionale: la disidratazione del pesce è incontestabilmente la fase fondamentale del processo, ed è per questo che da sempre si effettua dapprima la salagione seguita dall'essiccazione, con periodi di riposo che garantiscono il riequilibrio per osmosi. La salagione libera permette lo sviluppo progressivo dell'attività enzimatica che assicura una buona maturazione in quanto rallenta la penetrazione del sale nel merluzzo.

Sebbene nel corso dei secoli le tecniche di lavorazione si siano evolute significativamente, in particolare per quanto riguarda la refrigerazione e l'essiccazione, il carattere tradizionale di questo prodotto si basa sulle materie prime da sempre utilizzate e sulle diverse fasi del metodo tradizionale di produzione (pulizia, salagione, maturazione/stagionatura, essiccazione) che, riproducendo le fasi e i tempi di

lavorazione dell'epoca in cui la salagione era realizzata a bordo dei pescherecci, assicurano la corretta maturazione del merluzzo, da salato verde a salato secco, e gli conferiscono le caratteristiche uniche di sapore e aroma che tradizionalmente lo contraddistinguono.

3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità*

Requisiti minimi

Il «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» deve soddisfare i seguenti requisiti specifici:

natura e caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime;

metodo di salagione (salagione libera);

caratteristiche dopo la salagione in termini di NaCl e umidità;

maturazione di almeno trenta giorni in camera frigorifera per il prodotto salato verde;

essiccazione discontinua;

processo di produzione del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» della durata minima di 150 giorni, come descritto al punto 3.6;

peso di ogni baccalà, prodotto finito, non inferiore a 1,5 kg;

caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

Frequenza dei controlli

Le unità di produzione sono soggette a un controllo di certificazione iniziale unico, relativo ai criteri di valutazione del rischio.

La frequenza dei controlli dipende dal punteggio ottenuto nel controllo e dalla dimensione del lotto di produzione, secondo quanto indicato nelle seguenti tabelle.

Produttori che hanno ottenuto un punteggio superiore al 70 % nel controllo di certificazione:

Dimensione del lotto	Ispezioni	Analisi chimiche	Analisi microbiologiche
Lotto < 5 tonnellate	1	3	2
5 ≤ Lotto ≤ 10 tonnellate	1	6	4
Lotto > 10 tonnellate	1	9	6

Produttori che hanno ottenuto un punteggio compreso fra il 50 % e il 70 % nel controllo di certificazione:

Dimensione del lotto	Ispezioni	Analisi chimiche	Analisi microbiologiche
Lotto < 5 tonnellate	2	3	2
5 ≤ Lotto ≤ 10 tonnellate	2	6	4
Lotto > 10 tonnellate	2	9	6

Produttori che hanno ottenuto un punteggio inferiore al 50 % nel controllo di certificazione:

Dimensione del lotto	Ispezioni	Analisi chimiche	Analisi microbiologiche
Lotto < 5 tonnellate	3	3	2
5 ≤ Lotto ≤ 10 tonnellate	3	6	4
Lotto > 10 tonnellate	3	9	6

4. Organi o enti responsabili del controllo4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Fax +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

Pubblico Privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'autorità di controllo è responsabile della verifica di tutte le informazioni e obblighi contenuti nel disciplinare.
