

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą**

(2013/C 292/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

PARAIŠKA DĖL GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO REGISTRAVIMO

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių <sup>(2)</sup>

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA“

EB Nr.: PT-TSG-0007-0064

**1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

Pavadinimas: „Associação dos Industriais do Bacalhau“

Adresas: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq

3830-553 Gafanha da Nazaré

PORTUGAL

Tel. +351 234368002

El. paštas: aib@aibportugal.com

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

**3. Specifikacija****3.1. Prašomas (-i) įregistruoti pavadinimas (-ai)**

„Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“

Etiketėje pateikiama nuoroda „Pagaminta pagal portugalų tradicijas“, išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą.

**3.2. Pavadinimas** pats yra specifinis turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimu parodoma produkto ir žuvies brandinimo būdo – technikos, kuri žinoma nuo XIV a. – specifika.

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 1. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3.3. Ar pagal Reglamento EB Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį prašoma išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

- registravimas nustatant išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
- įregistravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas  
„Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ yra produktas, gaunamas *Gadus morhua* rūšies menkė išvalius, pasūdžius ir išdžiovinus.

Galutinis produktas (neparuoštas valgyti) turi šias savybes:

Fizinės savybės

Išorinės savybės: visa pirmos kategorijos žuvis, sverianti daugiau negu 1,5 kg; jai būdinga vienoda spalva, kuri varijuoja nuo blyškiai gelsvos iki šiaudų geltonumo.

Vidinės savybės: žuvų perpjovus, matomi gelsvos spalvos, vaivorykštinio blizgesio tvirtos konsistencijos raumenys. Perpjautame paviršiuje išryškėja jungiamojo audinio pertvaros, kurios skiria skirtingus raumenų sluoksnius (skaidulas).

Cheminės savybės:

- drėgmė – ne daugiau kaip 47 %,
- chloridas (išreikštas NaCl %) – ne mažiau kaip 20 %,
- baltymai – ne mažiau kaip 26 %,
- lakiųjų azoto bazių (LAB-N) kiekis – ne didesnis kaip 35 mg/100 g,
- laisvųjų amino rūgščių azoto kiekis – 95–120 mg/100 g,
- trimetilamino azoto kiekis – ne didesnis kaip 3 mg/100 g.

Organoleptinės savybės: „Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ būdingas sausos sūdytos menkės kvapas. Skonis burnoje – išliekantis ir intensyvus. Išraiškingas, malonus aromatas. Paruošta valgyti žuvis išsaugo vienodą tekstūrą, kuri išlieka sultinga ir minkšta. Skaidulos lengvai atsiskiria, tačiau konsistencija išlieka.

3.6. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, gamybos būdo aprašymas

„Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ gamybos procesą sudaro keturi pagrindiniai etapai: plovimas, sūdyimas, brandinimas ir džiovinimas. Tačiau yra ir kitų procesų, kurie kartu sudaro gamybos būdą, kaip aprašyta toliau.

Atšildymas. Prireikus žuvis atšildoma specialias talpyklas pripildant tekančio vandens. Jose palaikoma žemesnė negu 18 °C temperatūra, užtikrinant, kad bus išsaugota aukšta žuvies kokybė.

Valymas. Žuvis valoma rankiniu arba mašiniu būdu 0–8 °C temperatūroje: menkė išskrodžiama, pašalinami viršutiniai du trečdaliai stuburo, likusi plaukimo pūslės dalis – lieka tradicinė būdinga menkės išklotinė. Atlikus šiuos veiksmus žuvis turi atitikti būtiniausias kokybės reikalavimus, taikomus po visiško švaraus išvalymo, po kurio sūdyimas bus veiksmingesnis.

Plovimas. Žuvis gerai išplaunama švariu vandeniu, pašalinant visus likusius vidurius, taip pat dėl kraujavimo ir išdarinėjimo susidariusius kraujo krešulius, visų pirma žuvies pilvo zonoje. Raumenyse neturi likti kraujo ir kepenų likučių. Jie turi būti vienodo atspalvio, visos struktūros, žvilgančios baltos spalvos ir tvirtos konsistencijos. Oda taip pat turi būti nepažeista.

Sūdyimas. Žuvis sūdoma iš karto po plovimo. Kiekviena žuvis sūdoma atskirai, pilvo zoną vienodai padengiant pakankamu druskos sluoksniu (beveik 0,33 kg druskos/1 kg žuvis). Menkės išklotinės iš eilės vienodais sluoksniais kraunamos viena ant kitos, kol sukraunamos vienodos krūvos. Dėl to sūrymas gali pasiskirstyti laisvai. Iš čia ir atsirado terminas „sausas sūdyimas“ arba „laisvas sūdyimas“. Ne trumpiau kaip trisdešimt dienų žuvis slegiama šaldykloje ( $10 \pm 2$  °C), kurioje vyraujantis santykinis oro drėgnis – 80–85 %.

Gaunamas produktas vadinamas žalia sūdyta menke. Jai būdingos šios savybės:

- baltymai: < 18 g/100 g,
- bendras lakiųjų azoto bazių (LAB-N) kiekis: < 25 mg/100 g,
- laisvųjų amino rūgščių azoto kiekis: < 85 mg/100 g,
- trimetilamino azoto kiekis: < 2,5 mg/100 g,
- drėgnis: < 56 g/100 g,
- chloridas (NaCl): < 18 g/100 g.

Brandinimas. Žalia sūdyta menkė sluoksnis po sluoksnio perkeliama ant kito padėklo, o tarp jų papildomai priberinama pakankamai druskos. Sluoksniai formuojami priešinga tvarka, palyginti su pradiniu sluoksniu, kol sukraunama nauja krūva, kuri vėl suslegiama. Dabar ne trumpiau kaip trisdešimt dienų žuvis turi likti šaldykloje žemesnėje negu 4 °C temperatūroje, kurioje vyraujantis santykinis oro drėgnis – 80–85 %. Per tą laikotarpį tęsiasi brandinimas, atsiranda ir daugėja lakiųjų cheminių junginių, kurie padeda vystyti šio produkto skoninėms ir aromatinėms savybėms.

Plovimas. Tada žuvis gerai išplaunama švriu vandeniu ir specialiais šepetiais pašalinama likusi druska ir odos gleivės.

Nuvarvinimas. Nuplauta žuvis sukraunama ant padėklų ir paliekama dviem dienoms, kad laisvai ištektų jos plovimui naudotas vanduo.

Džiovinimas. Džiovinimas būtinas, kad būtų galima pašalinti daugiau menkės audiniuose susikaupusio vandens, kol pasiekiamas ne didesnis negu 47 % drėgnis. Tada džiovininti galima natūraliai arba dirbtinai. Natūralus procesas, paprastai vadinamas natūraliu džiovinimu, gali būti pasyvus, t. y. žuvis laikoma vėjuje ir saulėje, jeigu tai leidžia aplinkos oro kokybė. Nukeliant ir išskleidžiant žuvis išklotines, žuvis perdedama į krūvas viena ant kitos. Šis procesas pakartojamas tiek kartų, kiek reikia, kad būtų gautas norimas drėgnis ( $\leq 47$  %). Dirbtinai džiovinama džiovykloje. Ši operacija trunka dvi keturias dienas, priklausomai nuo menkės dydžio. Ji nevykdoma nuolat (daromos pertraukos). Žuvis laikoma 18–21 °C temperatūroje, kurioje vyraujantis santykinis oro drėgnis – 45–80 %.

Rūšiavimas. Šis veiksmas vykdomas siekiant išrūšiuoti menkę pagal dydį ir kokybę ir atmesti žuvį, kuri neatitinka galutinio produkto reikalavimų.

Laikymas ir pakavimas. Sūdyta džiovinata žuvis pakuojama į kartonines dėžes, kurios tinka maisto produktams laikyti, arba dedama ant padėklų šaldykloje, kurioje ne trumpiau kaip 90 dienų tęsiamas brandinimas kontroliuojamoje temperatūroje (2–4 °C), kurioje vyraujantis santykinis oro drėgnis – atitinkamai 55–60 %.

### 3.7. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės

Palyginti su paprasta džiovinata sūdyta menke, „Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ būdingos šios savybės:

Žaliava:

- šios menkės gamybai naudojama žaliava – *Gadus morhua* rūšies menkė, žvejojama Šiaurės Atlanto vandenyne, šviežia, atšaldyta arba užšaldyta atviroje jūroje, be galvos ir išdorota, ir sverianti daugiau kaip 3 kg.

Portugalija turi seną menkės žvejybos Šiaurės Atlanto vandenyno jūrose tradiciją. Taip pat ji visada garsėjo savo tradiciniu portugališku šios rūšies menkės, sugaunamos tik šaltuose Atlanto vandenyno vandenyse ir iš čia kilusios, apdorojimo būdu.

Galutinis produktas:

- geltona spalva itin patamsėja,
- intensyvesnis aromatas ir skonis,
- skaidulos labiau matomos ir labiau atsiskiria,
- didesnis druskingumas paskutiniaisiais gamybos proceso etapais,
- gamybos proceso pabaigoje sveria ne mažiau kaip 1,5 kg.

Paruošta valgyti panašiomis sąlygomis žuvis yra tvirtesnės konsistencijos, aromatingesnė, o tekstūra – vienesnė. Žuvis yra sultingesnė ir švelnesnė už paprastą džiovintą sūdytą menkę. Skaidulos lengviau atsiskiria, išlieka mažiau suirusios ir blizgesnės.

### 3.8. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės

Pirmieji dokumentai, kuriuose aprašoma žvejyba ir žuvies sūdymas Portugalijos teritorijoje, datuojami nuo XVI a. vidurio. Tačiau būtent per didžiųjų geografinių atradimų amžių – dar XV a., kai portugalams reikėjo rasti produktų, kurie nesugestų per ilgas keliones jūra, jie šiaurinėse Atlanto vandenyno jūrose tam rado idealią žuvį.

Pirmieji menkę Niufaundlande (Kanadoje) žvejoję portugalai ją greitai išpopuliarino: ji tapo būdingu nacionaliniu maistu, gaminamu „tūkstančiu ir vienu būdu“. Ties didžiaisiais Niufaundlando ir Grenlandijos rifais tradiciškai žvejota dideliais burlaiviais, vadinamais *lugres*, vėliau juos pakeitė žvejybiniai traleriai. Tuometinė žvejybos technologija galbūt ir skyrėsi nuo dabartinės, bet sugautos žuvies ruošimo ir sūdyimo procesai išliko tie patys.

Žuvis išvaloma ir paruošiama (pašalinama galva, žuvis išdorojama) laive. Kaip ir šiandien, visas procesas, žuviai patekus į denį, vykdomas laikantis griežtų higienos ir techninių sąlygų.

Seniau žuvis buvo sūdoma per visą laikotarpį: nuo pirmojo laimikio iki iškrovimo į įrenginius ant kranto. Pirmoji sugauta ir pasūdyta žuvis galėdavo būti laikoma druskoje keturis mėnesius, o paskutinė sugauta žuvis – ta, kuri būdavo iškraunama pirmiausia – mažiausiai apytiksliai 25 dienas, t. y. tiek trukdavo kelionė atgal.

Žuvies brandinimo laikas ir brandinimas visada buvo vienas iš svarbiausių veiksnių šios pramonės šakos raidoje. Tai veiksniai, kurie jau ankstyvaisiais metais buvo siejami su šaldymo (apdorojant ir laikant) poreikiu.

M. B. Amzalako darbe aprašoma, kad džiovyklomis Aveire buvo naudojamos jau maždaug nuo 1572 m. Tai rodo, kad menkė buvo baigiama džiovinti žemyninėje Portugalijoje, kartu su kita žuvimi, kuri taip pat būdavo sūdoma laive.

„Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ gamybos procesas laikantis tradicinio metodo: žuvies dehidratacija neabejotinai yra pagrindinis proceso etapas, todėl žuvis visada sūdoma pirma, tada džiovinama, tada daroma pertrauka, kuri padeda užtikrinti subalansuotą osmosą. Laisvas sūdymas leidžia užtikrinti laipsnišką fermentų veikimą, todėl žuvis brandinama kokybiškai, nes druska į menkę įsigeria pamažu.

Nors amžiams bėgant labai pasikeitė apdorojimo technologijos, ypač šaldymas ir džiovinimas, šis produktas tradiciškai gaminamas iš tos pačios žaliavos ir gamybos būdas išliko tradicinis: žuvis valoma, sūdoma, brandinama ir džiovinama; atkuriamas procesas ir etapai, naudoti tais laikais, kai produktas

buvo sūdomas laivuose, o tai užtikrina tinkamą menkės brandinimą po žalios žuvies sūdymo ir vėliau sauso sūdymo etapų ir suteikia šiam produktui būdingas unikalias skonines ir aromatines savybes.

### 3.9. Produkto specifinėms savybėms patikrinti taikomi būtinausi reikalavimai ir procedūros

Minimalūs reikalavimai

„Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ turi atitikti toliau išvardytus specialius reikalavimus:

Žaliavos fizinės ir cheminės ypatybės ir savybės

Sūdymo metodas (laisvas sūdymas)

Savybės po sūdymo, susijusios su NaCl ir drėgniu

Trumpiausias trisdešimties dienų žalio sūdyto produkto brandinimo šaldykloje laikotarpis

Pertraukiamas džiovavimo laikotarpis

Trumpiausias 150 dienų „Bacalhau de Cura tradicional portuguesa“ gamybos laikotarpis, kaip aprašyta šio dokumento 3.6 punkte

Kiekvienos menkės (t. y. galutinio produkto) svoris – ne mažesnis kaip 1,5 kg

Fizinės, cheminės ir organoleptinės savybės

Tikrinimų dažnumas

Gamybos padaliniuose atliekamas pradinio vienkartinio sertifikavimo auditas, susijęs su rizikos vertinimo kriterijais.

Patikrinimų dažnumas priklauso nuo audito rezultatų ir gaminamų siuntų dydžio, kaip toliau nurodyta lentelėje.

Gamintojams, kurių įvertinimas po sertifikavimo audito yra didesnis negu 70 %:

Siuntos dydis	Tikrinimai	Cheminė analizė	Mikrobiologinė analizė
Siunta < 5 tonos	1	3	2
Siunta < 10 tonų	1	6	4
Siunta > 10 tonų	1	9	6

Gamintojams, kurių įvertinimas po sertifikavimo audito yra 50–70 %:

Siuntos dydis	Tikrinimai	Cheminė analizė	Mikrobiologinė analizė
Siunta < 5 tonos	2	3	2
5 ≤ siunta ≤ 10 tonų	2	6	4
Siunta > 10 tonų	2	9	6

Gamintojams, kurių įvertinimas po sertifikavimo audito yra mažesnis negu 50 %:

Siuntos dydis	Tikrinimai	Cheminė analizė	Mikrobiologinė analizė
Siunta < 5 tonos	3	3	2
5 ≤ siunta ≤ 10 tonų	3	6	4
Siunta > 10 tonų	3	9	6

#### 4. Kontrolės įstaiga

##### 4.1. Patvirtintos laboratorijos

Pavadinimas: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Faks. +351 223390164

El. paštas: info@sagilab.com

Viešoji  Privačioji

##### 4.2. Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys

Kontrolės įstaiga yra atsakinga už visos informacijos, pateiktos specifikacijose, ir įsipareigojimų įvertinimą.

---