

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 292/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

PIETEIKUMS GTĪ REGISTRĀCIJAI

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006**

**par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām <sup>(2)</sup>**

**“BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”**

**EK Nr.: PT-TSG-0007-0064**

**1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese**

Nosaukums: *Associação dos Industriais do Bacalhau*

Adrese: *Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq*  
*3830-553 Gafanha da Nazaré*  
*PORTUGAL*

Tālr. +351 234368002

E-pasts: aib@aibportugal.com

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

**3. Specifikācija**

**3.1. Reģistrējamais nosaukums**

“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Etiķetē iekļauj norādi “Ražots saskaņā ar Portugāles tradicionālajiem paņēmieniem”, kas pārtulkota tās valsts valodā, kurā produktu tirgo.

**3.2. Norādīt, vai nosaukums**

ir specifisks pats par sevi

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Nosaukums norāda uz produkta specifiskajām īpatnībām un zivju nogatavināšanas veidu, ko piemēro zivīm ar metodi, kas ir pazīstama jau kopš 14. gadsimta.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam?

- Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu
- Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

3.4. Produkta veids

1.7. grupa – Svaigas zivis, gliemji un vēzveidīgie un to izstrādājumi

3.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam

Produktu "Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" iegūst, attīrot, sālot un žāvējot *Gadus morhua* sugas mencas.

Gatavam termiski neapstrādātam produktam piemīt turpmāk norādītās īpašības.

Fiziskās īpašības.

Ārējās: vesela augstākā labuma zivs, kuras masa pārsniedz 1,5 kg un kurai ir raksturīga vienmērīga krāsa no bāli dzeltenas līdz salmu dzeltenai.

Iekšējās: sagriežot gabalos, zivs muskuļaudiem jābūt blīviem iedzelteniem un ar zaigojošu spīdumu. Uz nogrieztā gabala virsmas jābūt redzamām saistaudu starpsienām, kuras atdala dažādos muskuļaudu slāņus.

Ķīmiskās īpašības:

- mitruma saturs < 47 %,
- hlorīda saturs, kas izteikts NaCl %  $\geq$  20 %,
- olbaltumvielu saturs  $\geq$  26 %,
- kopējais gaistošā bāziskā slāpekļa (TVB-N) saturs  $\leq$  35 mg/100 g,
- brīvā aminoslāpekļa (FAN) saturs 95–120 mg/100 g,
- kopējais trimetilamīna oksīda saturs  $\leq$  3 mg/100 g.

Organoleptiskās īpašības. Produktam "Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" piemīt sausi sāļtai un kaltētai mencai raksturīgais aromāts, konsistence, intensīva un noturīga garša, un arī spilgti izteikts un patīkams aromāts. Pēc termiskas apstrādes tam ir viendabīga, sulīga un mīksta struktūra. Muskuļaudu slāņi ir viegli atdalāmi un neizjūk.

3.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam

"Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" ražošanas process sastāv no četriem būtiskiem posmiem: mazgāšanas, sāļšanas, nogatavināšanas/izturēšanas un kaltēšanas. Tomēr, kā norādīts turpmāk, ir vēl citi procesi, kuri kopumā raksturo tā ražošanas metodi.

Atkausēšana. Ja nepieciešams, to veic īpaši šim nolūkam paredzētās tvertnēs, kuras piepilda ar tīru tekošu ūdeni, kura temperatūra nepārsniedz 18 °C, tādējādi nodrošinot uzglabāto zivju augsto kvalitāti.

Tīrīšana. Veic ar rokām vai automatizēti, zivis uzglabājot 0 līdz 8 °C temperatūrā. Šis process ietver mencas vēdera pārgriešanu, asakas augšējo divu trešdaļu un peldpūšļa izņemšanu, un tādējādi panākot iztīrītai un izplātai mencai raksturīgo formu. Pēc šīs operācijas zivīm ir jāatbilst kvalitātes prasībām, kādas izvirzītas tīrītām mencām, lai uzlabotu sāļšanas procesa efektivitāti.

Mazgāšana. Zivis rūpīgi noskalo ar tīru ūdeni, attīrot tās no atlikušajām iekšām un asins recekļiem, kas radušies asiņošanas un ķidāšanas rezultātā, jo īpaši zivs vēdera daļā. Līdz ar to uz zivju muskuļaudiem nedrīkst būt asins un aknu palieku, tai jābūt viendabīgai, vienmērīgā krāsā un ar vienmērīgu struktūru, spīdīgi baltā krāsā un ar stingru konsistenci. Arī āda nedrīkst būt nekādā veidā bojāta.

Sālīšana. Uzreiz pēc mazgāšanas sāla katru zivi atsevišķi. Zivs vēdera daļai vienmērīgi uzber pietiekamu daudzumu sāls (aptuveni 0,33 kg sāls uz kg zivs). Mencas sakrauj vienmērīgās kārtās, līdz tvertnes ir pilnas, veidojot viendabīgus slāņus, lai sālījums varētu brīvi notecēt – tādēļ arī izmanto terminu “sausā sālīšana” jeb “brīvā sālīšana”. Zivis aukstumkamerā ( $10 \pm 2$  °C) tur zem sloga ne mazāk kā 30 dienas, relatīvā gaisa mitrumā no 80 līdz 85 %.

Šā procesa rezultātā iegūto produktu sauc par svaigi sālītu mencu, un tai piemīt šādas ķīmiskās īpašības:

- proteīni > 18 g/100 g,
- kopējais gaistošā bāziskā slāpekļa (TVB-N) saturs < 25 mg/100 g,
- brīvā aminoslāpekļa saturs < 85 mg/100 g,
- trimetilamīna slāpekļa (TMA-N) saturs < 2,5 mg/100 g,
- mitrums < 56 g/100 g,
- hlorīda (NaCl) saturs > 18 g/100 g.

Nogatavināšana. Katru svaigi sālītu zivju kārtu pārkrauj uz citu paleti. Starp kārtām uzber pietiekamu daudzumu sāls. Zivju kārtas liek pretējā secībā, nekā tās tika liktas sākotnēji. Rezultātā tiek izveidots jauns mencu krāvums, ko vēlreiz liek zem sloga. Zivis aukstumkamerā jāuzglabā vismaz 30 dienas un temperatūrā, kas nepārsniedz 4 °C, relatīvajā mitrumā 80–85 %. Šā nogatavināšanas procesa laikā pieaug gaistošo ķīmisko savienojumu daudzums, kas palīdz veidoties šim produktam raksturīgajai garšai un aromātam.

Mazgāšana. Pēc tam zivis rūpīgi noskalo ar tīru ūdeni un noslauka ar īpašām sukām, ar kurām noņem jebkādas sāls un gļotu paliekas no ādas.

Nosusināšana. Nomazgātās zivis sakrauj uz paletēm un atstāj uz divām dienām, lai varētu notecēt mazgāšanā izmantotais ūdens.

Kaltēšana. Nepieciešama, lai no mencas audiem ekstrahētu vēl vairāk ūdens, līdz tiek panākts, ka mitruma saturs nepārsniedz 47 %. Šādu kaltēšanu var veikt dabiski vai ar mākslīgiem līdzekļiem. Dabiskais process, ko parasti sauc par dabisku kaltēšanu, notiek pasīvi, proti, zivis žāvē vējā un saulē ar nosacījumu, ka to ļauj apkārtējā gaisa kvalitāte. Zivis paceļ, pastiepj un krauj kārtās citu uz citas, procesu atkārtoti tikām, līdz ir iegūts vēlamais mitruma saturs ( $\leq 47$  %). Mākslīgā žāvēšana notiek tuneļveida žāvētavā. Šis process ilgst divas līdz četras dienas atkarībā no mencu izmēra. Process nav nepārtraukts (t. i., ir pauzes), un tas notiek 18 līdz 21 °C temperatūrā, relatīvajā gaisa mitrumā 45–85 %.

Atlase. Veic, lai atlasītu pienācīga izmēra un kvalitātes mencas, izmetot tās zivis, kuras neatbilst galaprodukta prasībām.

Uzglabāšana/iepakošana. Sālītas, kaltētas zivis iepakoj kartona kastēs, kas ir piemērotas pārtikas produktu iepakojšanai, vai novieto uz paletēm aukstumkamerā, kur nogatavināšanas process turpinās kontrolētā temperatūrā (2–4 °C temperatūrā) un relatīvajā gaisa mitrumā (55–60 %) ne ilgāk kā 90 dienas.

### 3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifika

Salīdzinājumā ar parastām kaltētām un sālītām mencām, produkta “Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” specifiskās iezīmes nosaka turpmāk norādītās īpatnības.

Izejvielas.

- Izmantotās izejvielas ir svaigas, Atlantijas okeāna ziemeļdaļā nozvejotas *Gadus morhua* sugas mencas, kuras tiek atdesētas vai saldētas jau uz kuģa atklātā jūrā, kurām ir nogrieztas galvas un kuras ir izķidātas, un kuru masa pārsniedz 3 kg.

Portugālē mencu zvejai Atlantijas okeāna ziemeļdaļā ir spēcīgas tradīcijas, un šīs sugas mencas – kuras sastopamas un nozvejojamas vienīgi Atlantijas okeāna ziemeļdaļas aukstajos ūdeņos – allaž tikušas apstrādātas ar tradicionālajām portugāļu metodēm.

Galaproduktam:

- ir ievērojami tumšāka dzeltenā krāsa,
- ir intensīvāka garša un aromāts,
- muskuļaudu slāņi ir redzamāki un skaidrāk nošķirami,
- lielāks sāls daudzums pēdējos pārstrādes procesa posmos,
- masa pārstrādes procesa beigās nav mazāka par 1,5 kg.

Ja šo produktu termiski apstrādā līdzīgos apstākļos, tas ir blīvāks un ar izteiktāku aromātu, savukārt struktūra ir viendabīgāka, sulīgāka un mīkstāka nekā parastai kaltētai un sālītai mencai. Muskuļaudu slāņi ir viegli atdalāmi un spīdīgāki, tie neizjūk.

### 3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifika

Pirmie dokumenti, kuros pieminēta zveja un zivju sālīšana Portugālē, datēti ar 14. gadsimta sākumu. Tomēr tieši Atklājumu laikmetā, 15. gadsimtā, portugāļi, kurus mudināja nepieciešamība atklāt jaunus produktus, kas ilgo jūras braucienu laikā nesabojātos, Atlantijas okeāna ziemeļdaļā atklāja vispiemērotākās zivis.

Mencu zvejas celmlauži Ņūfaundlendā (Kanādā) mencu ātri vien ieviesa nacionālajās ēšanas parašās, atklājot “tūkstoti un vienu dažādu veidu”, kā to pagatavot. Zveju Ņūfaundlendas un Grenlandes lielajos rīfos parasti veica ar lieliem trīsmastu zvejas kuģiem, tā saucamajiem “lugres”, kurus vēlāk aizstāja ar traleriem. Zvejošanas metodes tolaik bija atšķirīgas, taču mencu sagatavošanas un sālīšanas procedūras pēc to nozvejošanas bija tādas pašas.

Zivju atlase un sagatavošana (galvas atdalīšana un ķidāšana) tika veikta jau uz kuģa. Viss process pēc zivju nonākšanas uz klāja, tāpat kā mūsdienās bija jāveic, stingri ievērojot higiēnas un tehniskos noteikumus.

Tolaik zivis sālīja laikā starp pirmā loma nozvejošanu un tā izkraušanu kuģa īpašnieka noliktavās krastā. Pirmās nozvejotās un sālītās zivis sālījumā varēja pavadīt četrus līdz piecus mēnešus, savukārt pēdējās sālījumā nonākušās zivis, t. i., zivis, kuras tika izkrautas pirmās, tajā pavadīja vismaz 25 dienas (t. i., laiku, kas nepieciešams, lai kuģis atgrieztos ostā).

Zivju nogatavināšanas līmenis un izturēšanas laiks zivju pārstrādes rūpniecības attīstībā vienmēr ir bijis viens no svarīgākajiem faktoriem un jau no paša sākuma tika saistīts ar nepieciešamību izmantot aukstumu (pārstrādē un uzglabāšanā).

*Amzalak* darbā lasāms, ka kaltēšanai paredzētās noliktavas Aveiru pastāvēja vismaz kopš 1572. gada, kas ļauj secināt, ka mencu apstrāde, kuras pēdējie posmi notiek krastā, sākās jau uz klāja vienlaikus ar pa ceļam nozvejoto zivju sālīšanu.

“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” ražošanas procesā tiek ievērotas tradicionālās metodes: zivju kaltēšana neapšaubāmi šajā procesā ir galvenais posms, un tieši tādēļ zivis vispirms sāla un tikai tad kaltē, savukārt pārējie posmi nodrošina osmotiskā līdzsvara atjaunošanu. Brīvā sālīšana ļauj pakāpeniski pieaugt enzīmu aktivitātei, kas rada labu nogatavināšanas līmeni, jo tiek aizkavēta sāls iekļūšana mencā.

Kaut arī gadsimtu gaitā pārstrādes metodes ir ievērojami mainījušās, jo īpaši attiecībā uz saldēšanu un kaltēšanu, šā produkta tradicionālo īpatnību pamatā ir izsenis izmantotās izejvielas un dažādie

tradicionālās ražošanas metodes posmi – zivju tīrīšana, sāļošana, nogatavināšana/izturēšana un kaltēšana –, kas ir tādi paši kā laikā, kad zivis tika sāļotas uz kuģa klāja, un nodrošina mencas pienācīgu nogatavināšanu svaigās sāļšanas laikā un pēc sausās sāļšanas, kā arī piešķir tās unikālās garšas un smaržas īpatnības, kas tradicionāli raksturo šo produktu.

### 3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei

Prasību minimums.

“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” jāatbilst šādām konkrētām prasībām:

izejmateriālu fiziskās un ķīmiskās īpašības un īpatnības,

sāļšanas metode (brīvā sāļšana),

īpašības pēc sāļšanas, t. i., NaCl un mitruma saturs,

minimālais nogatavināšanas periods svaigi sāļotam produktam ir trīsdesmit dienas aukstumkamerā,

žāvēšana ar pārtraukumiem,

minimālais “Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” pārstrādes perioda ilgums ir 150 dienas, kā norādīts šā dokumenta 3.6. punktā,

katras mencas (t. i., gatavā produkta) masa nedrīkst būt mazāka par 1,5 kg,

fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības,

kontrolu biežums,

katru ražotni sākumā izvērtē sertificēšanas revīzijā saistībā ar riska novērtēšanas kritērijiem.

Pārbaužu biežums ir atkarīgs no minētās revīzijas rezultātiem un saražotās partijas lieluma, kā norādīts tabulā.

Ražotājiem, kuru sertifikācijas revīzijas rezultāts pārsniedz 70 %:

Partijas lielums	Pārbaudes	Ķīmiskā analīze	Mikrobioloģiskā analīze
< 5 tonnas	1	3	2
5 ≤ 10 tonnas	1	6	4
> 10 tonnas	1	9	6

Ražotājiem, kuru sertifikācijas revīzijas rezultāts ir starp 50 % un 70 %:

Partijas lielums	Pārbaudes	Ķīmiskā analīze	Mikrobioloģiskā analīze
< 5 tonnas	2	3	2
5 ≤ 10 tonnas	2	6	4
> 10 tonnas	2	9	6

Ražotājiem, kuru sertifikācijas revīzijas rezultāts nepārsniedz 50 %:

Partijas lielums	Pārbaudes	Ķīmiskā analīze	Mikrobioloģiskā analīze
< 5 tonnas	3	3	2
5 ≤ 10 tonnas	3	6	4
> 10 tonnas	3	9	6

#### 4. Pārbaudes struktūra

##### 4.1. Nosaukums un adrese

Nosaukums: SAGILAB — *Laboratório de Análises Técnicas, Lda.*

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

Tālr. +351 223390162

Fakss +351 234368002

E-pasts: info@sagilab.com

Publiska  Privāta

##### 4.2. Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi

Kontroles iestāde ir atbildīga par visas specifikācijās un noteikumos norādītās informācijas pārbaudīšanu.

---