

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2013/C 292/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni, skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA (STG)

**IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006**

**dwar prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti <sup>(2)</sup>**

**“BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”**

**Nru tal-KE: PT-TSG-0007-0064**

**1. Isem u indirizz tal-grupp applikant**

Isem: Associação dos Industriais do Bacalhau  
Indirizz: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq  
3830-553 Gafanha da Nazaré  
PORTUGAL  
Tel. +351 234368002  
Posta elettronika: aib@aibportugal.com

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Portugall

**3. Speċifikazzjoni tal-prodott**

**3.1. L-isem li se jiġi reġistrat**

“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

L-indikazzjoni “Prodott skont it-tradizzjoni Portugiża”, tradotta fil-lingwa tal-pajjiż fejn il-prodott ikun qed jiġi kkummerċjalizzat għandha tidher fuq it-tikkettar.

**3.2. Jekk l-isem**

hux speċifiku fih innifsu

jesprimix in-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-isem jindika n-natura speċifika tal-prodott u t-tip ta' maturità li għaliha huwa soġġett il-ħut, bl-użu ta' teknika li ilha magħrufa mis-seklu 16.

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1. Mibdul permezz tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

3.3. *Jekk l-isem hux qed jiġi rriżervat skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

- Reġistrazzjoni bir-riżerva tal-isem
- Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.7 – Hut frisk, molluski u krustaċji u l-prodotti dderivati minnhom

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem skont il-punt 3.1*

“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” huwa prodott li jinkiseb wara l-brix tal-qxur (scaling), it-tmellih u t-tnixxif ta' bakkaljaw mill-ispeċi *Gadus morhua*.

Il-prodott finali mhux imsajjar għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi

Esterni: Huta shiha tal-ewwel klassi, li tiżen aktar minn 1,5 kg, b'kulur uniformi karatteristiku li jista' jvarja bejn isfar ċar u isfar lewn it-tiben.

Interni: Meta l-huta tinqata', il-muskulatura tagħha għandha tkun konsistenti, ta' lewn safrani u b'riflessi irridixxenti. Meta jinqata' l-wiċċ ta' barra għandu jiżvela s-septum ta' tessut konnettiv li jifred il-qatgħat differenti tal-muskolu (laqx).

Karatteristiċi kimiċi:

- Kontenut ta' umdiċa ta' mhux aktar minn 47 %;
- Kontenut ta' Klorur, espress f% ta' NaCl, li jammonta għal 20 % jew aktar;
- Kontenut ta' proteini li jammonta għal 26 % jew aktar;
- Kontenut ta' Nitroġenu Baziku Volatili Totali (TVB-N) li jammonta għal 35 mg/100 g jew anqas
- Kontenut ta' Nitroġenu Amminat Hieles (FAN) li jammonta bejn 95 u 120 mg/100 g
- Kontenut ta' Ossidu tat-Trimetilammina Totali li jammonta għal 3 mg/100 g jew anqas

Karatteristiċi organolettiċi: Il-“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” għandu aroma karatteristika ta' bakkaljaw immellah u niexef, b'konsistenza u toghma qawwija li tibqa' tintiegħem fil-halq u għandu aroma qawwija u pjaċevoli. Wara t-tisjir, il-konsistenza tiegħu tkun omoġenja, sukkulenti u tarija. Il-“laqx” jissepara faċilment, u jzomm il-konsistenza tiegħu.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 3.1*

Il-proċess tal-manifattura tal-“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” jikkonsisti f'erba' stadji prinċipali: it-tindif, it-tmellih, il-maturazzjoni/it-tixxijeh u t-tnixxif. Madankollu, hemm proċessi oħra li fit-totalità tagħhom jikkarakterizzaw il-metodu ta' produzzjoni, kif deskritt hawn taħt:

Twaqqiġ tal-friża: jekk ikun meħtieġ, dan isir f'kontenituri mfassla speċifikament. Il-kontenituri jimtlew b'ilma ġieri nadif, jinżammu f'temperaturi ta' inqas minn 18 °C, biex ikun żgurat li tinżamm il-kwalità għolja tal-hut.

Brix tal-qxur: dan isir bl-idejn jew b'magna, u fl-istess hin il-hut jinżamm f'temperatura ta' bejn 0 u 8 °C. Dan il-proċess jinvolvi t-tqattigh tal-istonku tal-bakkaljaw, it-tnehhija ta' żewġ terzi tal-kolonna vertebrali u tal-bqija tal-bużżieqa tal-hut, u jithalla l-aspett tradizzjonali u karatteristiku ta' bakkaljaw miftuħ ktieb. Imbagħad il-hut għandu jzomm ir-reqwiżiti tal-kwalità mitluba wara li l-ġilda tinbarax b'mod shih u xieraq u dan itejjeb l-effiċjenza tal-proċess tat-tmellih.

Hasil: il-hut jinhasel sewwa fl-ilma nadif, jitnehhew il-partijiet interni u d-demmm magħqud kollu li jkun għad fadal u li jirriżulta meta jiġi żvinat u jitnehhew il-ġewwieni, partikolarment fiż-żona tal-istonku. Għalhekk il-muskulatura għandha tkun hielsa mid-demmm u mill-fdalijiet tal-fwied, b'dehra u kulur uniformi, bi struttura shiha, ta' kulur abjad ileqq u konsistenza soda. Il-ġilda wkoll trid tithalla intatta kompletament.

Tmellih: dan jitwettaq immedjatement wara l-hasil fuq kull huta individwalment billi titghatta ż-żona tal-istonku bi kwantitajiet suffiċjenti ta' melh (madwar 0,33 kg ta' melh/kg ta' hut) u b'mod uniformi. Il-bakkaljaw jiġi stivat f'saffi konsekuttivi sakemm jimtlew il-kontenituri, u jiġu fformati saffi omogenji li jippermettu li s-salmura tiskula b'mod liberu, u b'hekk it-terminu jissejjah tmellih fin-nieqef jew tmellih liberu. Ghal perjodu ta' mill-inqas 30 jum, il-hut jiġi soġġett ghal tagħfis f'maħżen tal-friża ( $10 \pm 2$  °C), b'umdità tal-arja relattiva li tvarja bejn 80 u 85 %.

Il-prodott finali jissejjah bakkaljaw immellah desalinizzat, u għandu l-karatteristiċi kimiċi li ġejjin:

- Proteini: > 18 g/100 g
- Kontenut ta' Nitroġenu Bażiku Volatili Totali (TVB-N): < 25 mg/100 g
- Kontenut ta' Nitroġenu Amminat Hieles (FAN): < 85 mg/100 g
- Kontenut ta' Nitroġenu tat-Trimetilammina (KNT): < 2,5 mg/100 g
- Umdità: < 56 g/100 g
- Kontenut ta' Klorur (NaCl): > 18 g/100 g

Maturità tal-prodott: il-bakkaljaw immellah desalinizzat jiġi ttrasferit, saff saff, fuq pelit iehor. Bejn kull saff tiżdied kwantità suffiċjenti ta' melh, u tinqaleb l-ordni tas-saffi meta mqabbla mas-saff originali. Dan jirriżulta f'munzell ġdid ta' bakkaljaw li jinghafas għal darba ohra. Il-hut għandu jibqa' f'maħżen bil-friża għal mill-anqas 30 jum, f'temperatura ta' 4 °C jew inqas u b'umdità relattiva ta' bejn 80-85 %. Matul dan il-proċess ta' maturazzjoni, ikun hemm żieda fil-komposti kimiċi volatili, li jgħinu jiżviluppaw it-toġhma u l-aroma karatteristiċi ta' dan il-prodott.

Hasil: imbagħad il-hut jinhasel sewwa b'ilma nadif u jitfarfar bl-użu ta' xkupilji speċjali sabiex jitneħħa l-fdal tal-melħ u l-fdal mukuz minn fuq il-gilda.

Skular: il-hut maħsul jiġi stivat fuq pelits u jithalla joqgħod għal jumejn, sabiex l-ilma użat fil-hasil ikun jista' jiskula b'mod liberu.

Tnixxif: dan huwa meħtieġ sabiex jiġi estratt aktar l-ilma li jinsab fit-tessut tal-bakkaljaw, sakemm tintlahaq umdità ta' mhux aktar minn 47 %. Dan it-tnixxif jista' jsir b'mod naturali jew b'mezzi artifiċjali. Il-proċess naturali, li b'mod komuni jissejjah it-tnixxif naturali, jista' jsir b'mod passiv billi l-hut jiġi espost għar-riħ u x-xemx, sakemm il-kwalità tal-arja fl-ambjent tippermetti li jsir hekk. Is-saffi tal-hut jiġu stivati wiehed fuq l-iehor billi jintrefgħu u jiġġebbd. Il-proċess jiġi ripetut kemm-il darba jkun meħtieġ sabiex jinkiseb il-livell mixtieq ta' umdità ( $\leq 47$  %). It-tnixxif artifiċjali jitwettaq b'mina għat-tnixxif. Dan il-proċess idum bejn jumejn u erbat ijiem, skont id-daqs tal-bakkaljaw. Dan ma jitwettaqx b'mod kostanti, jiġifieri jinvolti perjodi ta' serhan u f'temperaturi bejn 18 u 21 °C, b'persen-tagħ ta' umdità tal-arja relattiva ta' bejn 45 u 80 %.

Għażla: din issir bl-għan li l-bakkaljaw jintgħazel skont id-daqs u l-kwalità, filwaqt li l-hut li ma jissodisfax ir-rekwiziti tal-prodott finali jintrema.

Hażna/ippakkjar: il-hut immellah u mnixxef jiġi ppakkjat f'kaxxi tal-kartun adattati sabiex iżommu fihom prodotti tal-ikel, jew jitqiegħed fuq pelits, f'maħżen bil-friża fejn titkompla l-maturazzjoni f'temperatura kkontrollata (ta' bejn 2 u 4 °C) u f'kundizzjonijiet ta' umdità tal-arja relattiva (55-60 %) għal perjodu ta' mhux anqas minn 90 jum.

### 3.7. Il-karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

In-natura speċifika tal-bakkaljaw komuni mnixxef u mmellah hija r-riżultat ta' dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

Materja prima:

- Il-materja prima użata huwa l-bakkaljaw tal-ispeċi *Gadus morhua* li jinqabad fl-Atlantiku tat-Tramuntana, frisk, u mkessah jew iffriżat fl-ibhra miftuha, bir-ras imneħħija u mnaddaf, u b'piż ta' aktar minn 3 kg.

Il-Portugall għandu tradizzjoni qawwija tas-sajd tal-bakkaljaw fl-ibhra tal-Atlantiku tat-Tramuntana u dan il-proċess tradizzjonali kien jeżisti minn dejjem għat-trattament ta' din l-ispeċi ta' bakkaljaw, li jeżisti biss u joriġina minn ilmijiet keshin tal-Atlantiku tat-Tramuntana.

Prodott finali:

- Kulur isfar iktar skur b'mod sinifikanti;
- Palat u toghma iktar qawwija;
- Laqx li huwa aktar prominenti u b'firxa usa' ta' separazzjoni;
- Kontenut ta' melh oghla fl-istadji finali tal-proċess tal-produzzjoni;
- Piż minimu ta' 1,5 kg fl-aħħar tal-proċess tal-produzzjoni.

Meta jissajjar f'kundizzjonijiet simili, dan il-prodott jidher li huwa aktar konsistenti u għandu toghma aktar qawwija u konsistenza aktar omoġenja, u huwa aktar immerraq u artab mill-bakkaljaw komuni mmellah u mnixxef. Il-"laqx" jissepara aktar faċilment, huwa aktar intatt u jleqq aktar.

### 3.8. Il-karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-ewwel dokumenti li jiddeskrivu l-attività tas-sajd u t-trattament bil-melħ fil-Portugall imorru lura għas-seklu 16. Madankollu, kien matul l-Iskoperti Portugiżi tas-seklu 15 li l-Portugiżi skoprew il-hut ideali fl-ibhra tat-Tramuntana tal-Atlantiku, immotivati mill-htieġa li jiskopru prodotti li ma jithassrux matul l-ivvjaġġar fit-tul bil-baħar.

Billi kienu pijunieri tas-sajd tal-bakkaljaw fi Newfoundland (il-Kanada) malajr introduċew il-bakkaljaw fid-drawwiet tal-ikel nazzjonali tal-pajjiż, u sabu għadd kbir ta' modi kif isajruh. Is-sajd fis-sikek kbar ta' Newfoundland u tal-Groenlandja tradizzjonalment kien isir permezz ta' xwieni kbar bil-qluġħ imsejha "lugres" li aktar tard ġew sostitwiti b'bastimenti tat-tkarkir. Jista' jkun li dak iż-żmien it-teknoloġija tas-sajd kienet differenti, iżda l-proċeduri għat-thejġija u t-tmelliħ tal-bakkaljaw ma kinux.

L-istadji li jinvolvu l-brix tal-qxur u t-thejġija (it-tneħħija tar-ras u t-tindif) tal-hut kienu jitwettqu abbord. L-istess bħalma jsir illum il-ġurnata, il-proċess kollu mwettaq wara li l-hut ikun imbarkat kelli jitwettaq f'kundizzjonijiet strettement iġeniċi u tekniċi.

F'dak iż-żmien, it-tmelliħ kien jitwettaq bejn l-ewwel qabda u l-hatt fil-facilità fuq l-art tas-sid. L-ewwel hut li jinqabad u jtmellah seta' jkollu bejn erba' u hames xhur ta' melħ, filwaqt li l-aħħar wiehed li jidhol fl-istiva - jiġifieri l-ewwel hut li jinhatt – kien ikollu tal-anqas madwar 25 jum ta' melħ (jiġifieri t-tul tal-vjaġġ tar-ritorn).

Il-livell ta' maturità u maturazzjoni tal-hut minn dejjem kien wiehed mill-iktar fatturi importanti fl-evoluzzjoni tal-idustrija tal-hut, fatturi li minn kmieni ġew assoċjati mal-htieġa li jintużaw kundizzjonijiet keshin (fl-ipproċessar u l-ħażna).

Amzalak jgħidilna li l-imħażen tat-tnixxif kienu ilhom jintużaw f'Aveiro mill-inqas mill-1572, sinjal li l-preparazzjoni tal-bakkaljaw imnixxef, li kienet titlesta fuq it-territorju Portugiż, kienet titwettaq ukoll fuq hut iehor, fejn il-qabdiet kienu jinvolvu wkoll it-tmelliħ abbord.

Il-proċess tal-manifattura tal-"Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" jikkonforma mal-metodu tradizzjonali: id-deidratazzjoni tal-hut hija, bla dubju, il-qofol tal-proċess. Din hija r-raġuni għaliex l-ewwel isir dejjem it-tmelliħ u mbagħad it-tnixxif, b'perjodi ta' serħan li jiżguraw bilanċ mill-ġdid tal-ożmożi. It-tmelliħ liberu jagħmilha possibbli li jkun hemm attività gradwali tal-enzimi, li twassal għal livell tajjeb ta' maturazzjoni, minħabba d-dewmien fil-penetrazzjoni tal-melħ fil-bakkaljaw.

Għalkemm matul is-sekli t-teknoloġiji tal-ipproċessar inbidlu b'mod konsiderevoli, b'mod partikolari f'termini ta' kundizzjonijiet keshin u t-tnixxif, il-karattru tradizzjonali ta' dan il-prodott huwa bbażat fuq il-materja prima użata minn dejjem u l-fażijiet differenti tal-metodu tradizzjonali ta' produzzjoni, il-brix tal-qxur, it-tmelliħ, il-maturazzjoni/tixxijeh u t-tnixxif, li, billi jergħu johlqu l-proċess u l-perjodi li

fihom dan il-prodott kien jitmellah abbord il-vapuri, jiżguraw il-maturazzjoni xierqa tal-bakkaljaw fil-fażi tat-tmellih desalinizzat u wara t-tmellih fin-niexef u jipprovdu l-karatteristiċi uniċi tal-palat u tal-aroma li tradizzjonalment jikkaratterizzaw dan il-prodott.

### 3.9. Ir-rekwiżiti minimi u l-proċeduri sabiex tkun ivverifikata n-natura speċifika tal-prodott

Rekwiżiti minimi

Il-bakkaljaw “Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” irid jilhaq ir-rekwiżiti speċifiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi u l-karatteristiċi tal-materja prima

Metodu ta' tmellih (tmellih liberu)

Karatteristiċi wara t-tmellih f'termini ta' NaCl u umdità

Perjodu minimu ta' tletin jum għall-maturità tal-prodott immellah desalinizzat, f'mahżen bil-friża.

Tnixxif mhux kontinwu

Perjodu minimu ta' 150 jum għall-produzzjoni tal-“Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”, kif imsemmi fil-punt 3.6 ta' dan id-dokument.

Il-piż ta' kull bakkaljaw (jiġifieri l-prodott finali) ma jistax ikun inqas minn 1,5 kg.

Karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi

Frekwenza ta' spezzjonijiet

L-unitajiet tal-produzzjoni huma soġġetti għal verifika ta' ċertifikazzjoni inizjali u unika, biex jiġu eżaminati l-kriterji tal-valutazzjoni tar-riskji.

Il-frekwenza tal-ispezzjonijiet se tiddependi fuq ir-riżultat ta' dik il-verifika u d-daqs tal-lott prodott, kif muri fit-tabella t'hawn taht:

Għall-produtturi b'riżultat ta' aktar minn 70 % fil-verifika ta' ċertifikazzjoni:

Daqs tal-lott	Spezzjonijiet	Analizi kimika	Analizi mikrobijoloġika
Lott ta' < 5 tunnellati	1	3	2
5 ≤ lott ≤ 10 tunnellati	1	6	4
Lott ta' > 10 tunnellati	1	9	6

Għall-produtturi b'riżultat ta' bejn 50 % u 70 % fil-verifika ta' ċertifikazzjoni:

Daqs tal-lott	Spezzjonijiet	Analizi kimika	Analizi mikrobijoloġika
Lott ta' < 5 tunnellati	2	3	2
5 ≤ Lott ≤ 10 tunnellati	2	6	4
Lott ta' > 10 tunnellati	2	9	6

Għall-produtturi b'riżultat ta' anqas minn 50 % fil-verifika ta' ċertifikazzjoni:

Daqs tal-lott	Spezzjonijiet	Analizi kimika	Analizi mikrobijoloġika
Lott ta' < 5 tunnellati	3	3	2
5 ≤ Lott ≤ 10 tunnellati	3	6	4
Lott ta' > 10 tunnellati	3	9	6

**4. Organu ta' spezzjoni**4.1. *Isem u indirizz*

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

Tel. +351 223390162

Faks +351 223390164

Posta elettronika: info@sagilab.com

Pubbliku  Privat

4.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-korp*

Il-korp ta' kontroll huwa responsabbli mill-verifika tal-informazzjoni kollha migbura fl-ispeċifikazzjonijiet u l-obbligi.

---