

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 292/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD**inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾****„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”****EG-nummer: PT-TSG-0007-0064****1. Naam en adres van de aanvragende groepering**

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

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

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Productdossier**3.1. Benaming waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

De vermelding „traditioneel Portugees product” wordt op het etiket aangebracht in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht

3.2. De benaming is zelf specifiek brengt de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking

De naam verwijst naar de specificiteit van het product en het type rijping dat sinds de 14e eeuw op de vis wordt toegepast.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

3.3. *Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006*

- Registratie met reservering van de benaming
 Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. *Productcategorie*

Categorie 1.7 — Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.5. *Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming van toepassing is*

De „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” is een schoongemaakte, gezouten en gedroogde kabeljauw van de soort *Gadus morhua*.

De belangrijkste kenmerken van het niet-klaargemaakte eindproduct zijn de volgende:

Fysieke kenmerken

Externe kenmerken: volledige vis van eerste categorie met een gewicht van meer dan 1,5 kg en met een kenmerkende uniforme kleur die varieert van lichtgeel tot strogeel.

Interne kenmerken: bij het opensnijden krijgt men een stevige, crèmekleurige spier met een iriserende glans te zien. De opengesneden vis vertoont scheidswanden van bindweefsel die de verschillende spierbundels (filets) duidelijk van elkaar scheiden.

Chemische kenmerken:

- vochtigheid ten hoogste 47 %,
- chloridegehalte (uitgedrukt in % NaCl) ten minste 20 %,
- eiwitgehalte ten minste 26 %,
- totaalgehalte aan vluchtige basestikstof ten hoogste 35 mg/100 g,
- gehalte aan stikstof in vrije aminozuren tussen 95 en 120 mg/100 g,
- gehalte aan trimethylaminestikstof ten hoogste 3 mg/100 g.

Organoleptische kenmerken: De „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” heeft een kenmerkende geur van gedroogde gezouten kabeljauw, een goede stevigheid en een intense smaak die lang in de mond nablijft, alsook een aangenaam en uitgesproken aroma. Het vlees van de klaargemaakte vis is zacht en sappig en heeft een homogene textuur. De filets komen redelijk gemakkelijk los en verbrossen niet.

3.6. *Beschrijving van de methode waarmee het landbouwproduct of het levensmiddel met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd*

Het bereidingsproces van de „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” bestaat uit vier grote fasen: wassen, zouten, rijpen en drogen. Hierna worden evenwel ook andere handelingen beschreven, die samen de productiemethode kenmerken.

Ontdooien: in voorkomend geval wordt deze handeling uitgevoerd in speciaal hiervoor bestemde kuipen. Deze bevatten zuiver stromend water met een temperatuur onder 18 °C, zodat de kwaliteit van de vis behouden blijft.

Schoonmaken: handmatige of geautomatiseerde handeling waarbij de vis op een temperatuur van 0 °C tot 8 °C wordt gehouden en die bestaat uit het opensnijden van de vis en het uithalen van het voorste tweederde deel van de wervelkolom, alsook van de restanten van de zwemblaas, zodat het kenmerkende traditionele profiel van de (open) schoongemaakte kabeljauw wordt verkregen. Na deze handeling moet de vis voldoen aan de kwaliteit die na volledige en correcte schoonmaak is vereist. Op die manier kan het zoutproces doeltreffend worden uitgevoerd.

Wassen: de vis wordt gewassen in een grote hoeveelheid zuiver water en wordt ontdaan van alle ingewanden en van alle bloedklontertjes die na het leegbloeden aan de vis zijn blijven kleven, in het bijzonder in de buikholte. Na deze handeling mag de spier dus geen bloedsporen of leverrestanten meer bevatten, maar moet hij een uniform uitzicht en uniforme kleur, een intacte structuur, een witglanzende kleur en een zekere stevigheid vertonen. Ook het vel moet gaaf zijn.

Zouten: vlak na het wassen wordt elke vis afzonderlijk gezouten. Hierbij wordt het buikgedeelte van de kabeljauw met voldoende zout (ongeveer 0,33 kg zout per kg vis) bestreken. De kabeljauw wordt in lagen gestapeld totdat de kuipen vol zijn. De stapels moeten homogeen zijn zodat de zoutoplossing vrij kan wegstromen (vandaar de benaming „droogzouten” of „zouten in bulk”). Vervolgens wordt de vis gedurende minstens 30 dagen geperst in een koelkamer met een temperatuur van 2 tot 10 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van 80 tot 85 %.

Het op die manier verkregen product wordt labberdaan of zoutevis genoemd en heeft de volgende chemische kenmerken:

- eiwitten: > 18 g/100 g
- totaalgehalte aan vluchtige basestikstof < 25 mg/100 g
- gehalte aan stikstof in vrije aminozuren < 85 mg/100 g
- gehalte aan trimethylaminestikstof < 2,5 mg/100 g
- vochtigheid: < 56 g/100 g
- chloridegehalte (% NaCl) > 18 g/100 g

Rijpen: de labberdaan wordt laag per laag op een nieuwe pallet gelegd met tussen elke laag een voldoende hoeveelheid zout. De volgorde van de lagen is dus omgekeerd ten opzichte van de eerste stapel en de nieuwe stapel wordt nogmaals geperst. Vervolgens wordt de vis gedurende minstens 30 dagen bewaard in een koelkamer met een temperatuur van maximaal 4 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van 80 tot 85 %. Tijdens het rijpingsproces in deze periode stijgt het gehalte aan volatiele chemische verbindingen die bijdragen aan de kenmerkende smaak en geur van het product.

Wassen: na de hiervoor beschreven fase wordt de vis gewassen in een grote hoeveelheid zuiver water en geborsteld met hiervoor geschikte borstels zodat alle zout- en slijmresten die zich nog op het vel bevinden, worden verwijderd.

Uitlekken: nadat de vis is gewassen, wordt hij op pallets gestapeld, waar hij gedurende twee volle dagen blijft rusten zodat het water waarmee hij is gewassen vrij kan afvloeien.

Drogen: deze natuurlijke of kunstmatige handeling is nodig om het water dat natuurlijk aanwezig is in het kabeljauwweefsel verder af te scheiden. De vis moet uiteindelijk een vochtigheidsgraad hebben van ten hoogste 47 %. Het natuurlijke proces, doorgaans natuurlijk drogen genoemd, is een passieve methode die erin bestaat de vis bloot te stellen aan wind en zon indien de luchtkwaliteit dit toelaat. De vissen worden tussen zonsopgang en zonsondergang opgestapeld en deze handeling wordt zo vaak als nodig herhaald totdat de gewenste vochtigheidsgraad is bereikt (≤ 47 %). Bij kunstmatig drogen wordt gebruikgemaakt van een droogtunnel. De handeling duurt twee tot vier dagen, afhankelijk van de grootte van de kabeljauw. Aangezien deze handeling niet continu mag worden uitgevoerd, moeten rustpauzes worden ingelast. Het drogen gebeurt bij temperaturen van 18 °C tot 21 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van 45 % tot 80 %.

Selecteren: bij deze handeling wordt de kabeljauw gesorteerd op grootte en kwaliteit en worden vissen die niet voldoen aan de vereisten van het eindproduct weggegooid.

Opslaan en verpakken: de gedroogde gezouten vis wordt verpakt in kartonnen dozen bestemd voor levensmiddelen of op pallets gestapeld en in een koelkamer bewaard, waar de vis gedurende minstens 90 dagen verder rijpt onder gecontroleerde omstandigheden qua temperatuur (2 °C tot 4 °C) en relatieve vochtigheid (55 % tot 60 %).

3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

De „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” heeft de volgende eigenschappen die gewone gezouten, gedroogde kabeljauw niet heeft.

Wat de grondstof betreft:

- de gebruikte grondstof is kabeljauw van de soort *Gadus morhua*, gevangen in het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan, vers, gekoeld of bevroren op volle zee, ontdaan van kop en ingewanden en met een gewicht van meer dan 3 kg.

Portugal is een land met een sterke traditie in het vissen op kabeljauw in de Noord-Atlantische wateren. Deze soort, die uitsluitend in koude wateren leeft en enkel daar wordt gevestigd, wordt van oudsher gebruikt in het Portugese traditionele productieproces.

Wat het eindproduct betreft:

- een gelige kleur die duidelijk donkerder is,
- intenser aroma en intensere smaak,
- beter afgetekende en afgescheiden filets,
- na het productieproces een hoger zoutgehalte,
- na het productieproces een minimumgewicht van 1,5 kg.

De „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” heeft, vergeleken met de gewone, gezouten kabeljauw en in gelijksoortige omstandigheden klaargemaakt, een grotere stevigheid en een sterker aroma, een meer uitgesproken malsheid en sappigheid en een homogener textuur. De filets komen gemakkelijker los en bewaren beter hun integriteit en glans.

3.8. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

De eerste documenten waarin een verband wordt gelegd tussen de visserij en het zouten op het Portugese grondgebied dateren van de 14e eeuw. Het was in het tijdperk van de grote ontdekkingsreizen, in de 15e eeuw, dat de Portugezen, op zoek naar een product dat de lange tochten op zee kon doorstaan, de ideale vis ontdekten in de noordelijke wateren van de Atlantische Oceaan.

De pioniers van de kabeljauwvisserij in Newfoundland (Canada) integreerden deze vis al snel in de nationale eetgewoonten door hem op duizend-en-een manieren te bereiden. De grote banken van Newfoundland en Groenland werden traditioneel bevestigd door grote zeilschepen die „loggerschepen” werden genoemd en later door trawlers. De vistechnieken waren toen anders, maar de gevangen kabeljauw werd op dezelfde manier bereid en gezouten.

Men begon de vis reeds op het schip te ontdoen van kop en ingewanden en verder schoon te maken. Het hele bewerkingsproces van de vis vanaf het aan boord halen gebeurde, en gebeurt nu nog steeds, in goede hygiënische en technische omstandigheden.

De zoutingsfase vond destijds plaats tussen de eerste vangst en de ontschepping in de opslagplaatsen van de reder. De eerst gevangen en gezouten vis kon vier tot vijf maanden in de zoutoplossing baden, terwijl de laatst in het scheepsruim aangekomen vis (die ook als eerste werd ontscheept) enkel tijdens de terugreis, dus ongeveer 25 dagen, in de zoutoplossing bleef liggen.

De mate van rijping van de vis is altijd een van de belangrijkste aandachtspunten van de sector geweest. Al heel vroeg werd ervan uitgegaan dat rijping moest gebeuren bij lage temperaturen (tijdens de verwerking en opslag).

Dankzij de werken van Amzalak weten we dat het drogen al zeker sinds 1572 werd uitgevoerd in Aveiro. We kunnen eruit afleiden dat de gevangen kabeljauw eerst aan boord werd bereid, parallel met de visserijactiviteit tijdens de reis, in zout werd bewaard en vervolgens aan land de laatste fasen doorliep.

Het productieproces van de „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” stemt overeen met de traditionele methode. Aangezien het belangrijkste onderdeel van de verwerking ongetwijfeld het onttrekken van het water aan de vis is, is de eerste handeling altijd het zouten geweest, gevolgd door het drogen, met de nodige tussenpozen zodat het product door osmose telkens een nieuwe evenwichtstoestand bereikt. Doordat de vis in bulk wordt gezouten, doen de enzymen geleidelijk hun werk. Dit zorgt ervoor dat de vis goed kan rijpen, want het proces zorgt voor een tragere indringing van zout in de kabeljauw.

Hoewel in de loop der eeuwen de verwerkingstechnieken aanzienlijk zijn geëvolueerd, in het bijzonder wat het koelen en drogen betreft, wordt het traditionele karakter van dit product bepaald door de grondstoffen die van oudsher worden gebruikt. De verschillende fasen van de traditionele productie-methode (schoonmaken, zouten, rijpen en drogen), die overeenstemmen met de fasen en perioden die

nodig waren voor de verwerking van het product toen het zouten nog aan boord van schepen gebeurde, zorgen voor de goede rijping van de kabeljauw — eerst als labberdaan en dan als gedroogde gezouten vis — en geven het product zijn unieke traditionele kenmerken qua smaak en aroma.

3.9. Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit

Minimumeisen

De „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” moet voldoen aan de volgende bijzondere eisen.

Aard en fysieke en chemische kenmerken van de grondstoffen.

Zoutmethode (zouten in bulk).

Kenmerken na het zouten wat het NaCl-gehalte en de vochtigheid betreft.

Rijping gedurende minstens 30 dagen in een koelkamer voor de labberdaan.

Droogproces met onderbrekingen.

Minimumperiode van 150 dagen voor het productieproces van de „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”, zoals vermeld in punt 3.6 van dit document.

Het gewicht per kabeljauw (eindproduct) mag niet minder dan 1,5 kg bedragen.

Organoleptische en fysisch-chemische kenmerken.

Controlefrequentie

Met het oog op hun certificering worden de productie-eenheden vooraf eenmalig gecontroleerd met betrekking tot de risicobeoordelingscriteria.

De controlefrequentie is afhankelijk van de bij de eerste controle behaalde score, alsook van de omvang van de geproduceerde partij, overeenkomstig de tabel hieronder.

Voor de producenten met een score van meer dan 70 % bij de certificeringscontrole:

Omvang van de partij	Inspecties	Chemische analyses	Microbiologische analyses
Partij < 5 ton	1	3	2
5 ton ≤ partij ≤ 10 ton	1	6	4
Partij > 10 ton	1	9	6

Voor producenten met een score van 50 % tot 70 % bij de certificeringscontrole:

Omvang van de partij	Inspecties	Chemische analyses	Microbiologische analyses
Partij < 5 ton	2	3	2
5 ton ≤ partij ≤ 10 ton	2	6	4
Partij > 10 ton	2	9	6

Voor producenten met een score van minder dan 50 % bij de certificeringscontrole:

Omvang van de partij	Inspecties	Chemische analyses	Microbiologische analyses
Partij < 5 ton	3	3	2
5 ton ≤ partij ≤ 10 ton	3	6	4
Partij > 10 ton	3	9	6

4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren4.1. *Naam en adres*

Naam: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Fax +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

Publiek Privaat

4.2. *Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan*

De keuringsinstantie is verantwoordelijk voor het controleren van alle elementen van het productdossier en van de naleving van de verplichtingen.
