

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 292/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**

**w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami <sup>(2)</sup>**

**„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”**

**NR WE: PT-TSG-0007-0064**

**1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek**

Nazwa: 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. Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Portugalia

**3. Specyfikacja produktu**

**3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji**

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Na etykiecie umieszcza się stwierdzenie „Produkt przygotowany zgodnie z tradycją portugalską” przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu.

**3.2. Należy określić czy nazwa**

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa wyraża specyficzny charakter produktu i typ dojrzewania, któremu podlega ryba, zgodnie z technologią znaną od XIV w.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy  
 Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Typ produktu

Klasa 1.7 – Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty z nich wytwarzane

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” to produkt uzyskany w procesie oprawiania, solenia i suszenia dorsza gatunku *Gadus morhua*.

Najważniejsze cechy charakterystyczne produktu końcowego niegotowanego są następujące:

Cechy fizyczne

Cechy zewnętrzne: ryba pierwszej kategorii w całości, o masie co najmniej 1,5 kg i charakterystycznej jednoodrodnej barwie od bladożółtej po słomkowożółtą.

Cechy wewnętrzne: po rozcięciu mięso ma zwartą konsystencję i barwę kremowożółtą z tęczowymi refleksami. Na powierzchni przecięcia widoczne są błony tkanki łącznej, które w wyraźny sposób oddzielają poszczególne pasma mięśni (filety).

Charakterystyka chemiczna:

- wilgotność nie więcej niż 47 %,
- zawartość chlorków (wyrażona w % NaCl) nie mniej niż 20 %,
- zawartość białka nie mniej niż 26 %,
- zawartość całkowitego lotnego azotu zasadowego (TVB-N) nie więcej niż 35 mg/100 g,
- zawartość wolnego azotu aminowego (FAN) w przedziale 95–120 mg/100 g,
- zawartość azotu trimetyloaminowego (TMA-N) nie więcej niż 3 mg/100 g.

Cechy organoleptyczne: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” charakteryzuje się specyficznym zapachem solonego suszonego dorsza, zwartą konsystencją i intensywnym smakiem długo pozostającym w ustach, a także przyjemnym i wyrazistym zapachem. Po ugotowaniu mięso jest kruche, soczyste, o jednoodrodnej konsystencji. Filety odrywają się dość łatwo, nie krusząc się.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1

Proces przygotowania „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” obejmuje cztery najważniejsze fazy: mycie, solenie, dojrzewanie/starzenie i suszenie. Poniżej znajduje się opis również pozostałych czynności, które łącznie charakteryzują metodę produkcji.

Rozmrażanie: jeśli czynność ta jest wykonywana, odbywa się w specjalnie do tego celu przeznaczonych kadziach. Są one napełnione czystą wodą bieżącą utrzymywaną w temperaturze nie wyższej niż 18 °C, co gwarantuje zachowanie jakości ryby.

Oprawianie: czynność wykonywana ręcznie lub zautomatyzowana, którą przeprowadza się, utrzymując rybę w temperaturze 0–8 °C i która polega na wypatroszeniu i usunięciu dwóch trzecich przedniej części kręgosłupa oraz resztek pęcherza pławnego w celu uzyskania tradycyjnych cech charakterystycznych dorsza oprawionego (otwartego). Po zakończeniu tej czynności ryba musi spełniać kryteria jakościowe określone dla pełnego i dobrze wykonanego oprawiania, które przyczynia się do skuteczności procesu solenia.

Mycie: ryba jest myta w dużej ilości czystej wody i oczyszczana z wszelkich pozostałości trzawi i skrzepów krwi, które ewentualnie mogły pozostać w szczególności w obszarze jamy brzusznej po wykrawieniu i wypatroszeniu. Po zakończeniu tej czynności w mięśniach nie mogą zostać jakiegokolwiek ślady krwi ani pozostałości wnętrzości; ryba musi mieć jednoodrodny wygląd i kolor, nienaruszoną strukturę, białą błyszczącą barwę i jędrną konsystencję. Również na skórze nie mogą występować jakiegokolwiek zadrapania.

Solenie: każda ryba jest odrębnie solona, a czynność ta wykonywana jest niezwłocznie po umyciu. Solenie polega na pokryciu jednorodną warstwą części brzusznej dorsza odpowiednią ilością soli (około 0,33 kg soli na 1 kg ryby). Dorsz jest układany warstwami aż do całkowitego zapelnienia kadzi tak, by utworzyć jednorodne stosy, umożliwiające swobodne odsączenie solanki (stąd określenie „solenie na sucho” lub „solenie luzem”). Ryba jest następnie poddawana prasowaniu przez co najmniej 30 dni w komorze chłodniczej, w której temperatura utrzymywana jest na poziomie  $10 \pm 2$  °C i w warunkach wilgotności względnej wynoszącej od 80 % do 85 %.

Uzyskany w ten sposób produkt zwany jest dorszem solonym zielonym, a jego charakterystyka chemiczna musi odpowiadać poniższym wartościom:

- białko: > 18 g/100 g,
- zawartość całkowitego lotnego azotu zasadowego (TVB-N): < 25 mg/100 g,
- zawartość wolnego azotu aminowego (FAN): < 85 mg/100 g,
- zawartość azotu trimetyloaminowego (TMA-N): < 2,5 mg/100 g,
- wilgotność: < 56 g/100 g,
- zawartość chlorków (% NaCl): > 18 g/100 g.

Dojrzewanie: każda warstwa ryby solonej zielonej jest przenoszona na inną paletę, a podczas tej czynności między warstwy dodawana jest odpowiednia ilość soli. Kolejność warstw jest zatem odwracana w stosunku do pierwotnego ułożenia, a otrzymany w ten sposób nowy stos jest ponownie poddawany prasowaniu. Następnie ryba musi być przechowywana w komorze chłodniczej przez co najmniej 30 dni w temperaturze nie wyższej niż 4 °C i wilgotności względnej mieszczącej się w przedziale 80–85 %. Podczas procesu dojrzewania, który zachodzi w tym okresie, ryba wzbogaca się w lotne związki chemiczne, które przyczyniają się do wzmocnienia charakterystycznego dla produktu smaku i zapachu.

Mycie: po zakończeniu wyżej opisanego etapu ryba jest myta w dużej ilości czystej wody i szczotkowana za pomocą odpowiednich szczotek, aby usunąć pozostałe na skórze resztki soli i śluzu.

Odsączenie: po umyciu ryba jest układana w stosach na paletach i tak pozostawiana na dwa dni, aby umożliwić swobodne odsączenie wody z mycia.

Suszenie: czynność ta jest konieczna, by kontynuować usuwanie wody naturalnie obecnej w tkankach dorsza, który docelowo musi osiągnąć wilgotność na poziomie nie wyższym niż 47 %; czynność ta może być wykonana w sposób naturalny lub sztuczny. Technika naturalna, potocznie zwana suszeniem naturalnym, to metoda pasywna polegająca na wystawieniu ryby na działanie wiatru i słońca, gdy jakość powietrza na to pozwala. Od wschodu do zachodu słońca ryby są układane w stosach i operacja jest powtarzana tyle razy, ile to jest konieczne, aby osiągnąć żądany poziom wilgotności ( $\leq 47$  %). W przypadku metody sztucznej wykorzystuje się tunel do suszenia. Czynność ta trwa od dwóch do czterech dni w zależności od wielkości dorsza. Ponieważ nie można jej wykonywać w sposób ciągły, konieczne są przerwy. Suszenie odbywa się w temperaturze 18–21 °C i w warunkach zmiennej wilgotności względnej, mieszczącej się w przedziale 45–80 %.

Selekcja: operacja ta polega na przeprowadzeniu selekcji dorszy w zależności od wielkości i jakości oraz odrzuceniu ryb niezgodnych z wymaganiami, jakie musi spełniać produkt gotowy.

Magazynowanie i pakowanie: soloną suszoną rybę pakuje się do pudełek kartonowych przeznaczonych do zastosowań spożywczych lub układa się na paletach i umieszcza w komorze chłodniczej, gdzie przez co najmniej 90 dni kontynuuje się proces dojrzewania w kontrolowanych warunkach (temperatura 2–4 °C, wilgotność względna 55–60 %).

### 3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

W stosunku do zwykłego dorsza solonego i suszonego specyfika produktu „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” wynika z poniżej opisanych cech.

Surowiec:

- używanym surowcem jest dorsz gatunku *Gadus morhua* odławiany w północnej części Oceanu Atlantyckiego, świeży, chłodzony lub mrożony na morzu, odgłowiony i wypatroszony, o masie co najmniej 3 kg.

Portugalia jest krajem, w którym bardzo silna jest tradycja połowów dorsza w wodach północnego Atlantyku, a ten gatunek ryby, który żyje i jest odławiany wyłącznie w zimnych wodach, od zawsze był stosowany w tradycyjnym portugalskim przetwórstwie.

Produkt gotowy:

- barwa żółta wyraźnie ciemniejsza,
- intensywniejszy zapach i smak,
- filety wyraźniej zaznaczone i oddzielone od siebie,
- większa zawartość soli po zakończeniu procesu produkcji,
- waga co najmniej 1,5 kg po zakończeniu procesu produkcji.

W porównaniu ze zwykłym solonym i suszonym dorszem, „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” gotowany w podobnych warunkach jest bardziej zwarty i aromatyczny, ponadto cechuje się większą delikatnością i soczystością, a także bardziej jednorodną strukturą. Filety łatwiej się oddzielają, nie kruszą się i zachowują połysk.

### 3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Pierwsze dokumenty, świadczące o związku między rybołówstwem a soleniem ryb na obszarze Portugalii sięgają XIV w. Jednak to w XV w., w okresie wielkich odkryć geograficznych, Portugalczycy, poszukując produktów, które mogłyby przetrwać okresy długich podróży morskich, odkryli idealną rybę w północnych wodach Atlantyku.

Pionierzy połowów dorsza w Nowej Funlandii (Kanada) szybko wprowadzili tę rybę do narodowych zwyczajów kulinarnych, przyrządzając ją „na tysiąc i jeden sposobów”. Połowy w dużych ławicach Nowej Funlandii i Grenlandii tradycyjnie wykonywane były za pomocą dużych kutrów zwanych „lugrami”, które później zastąpiły trawlerzy. Choć techniki łowienia były różne, proces przygotowywania i solenia dorsza po odłowieniu pozostał identyczny.

Fazy czyszczenia (odgławianie i patroszenie) oraz oprawiania zaczynano wykonywać już na pokładzie. Cały proces wykonywany po odłowieniu ryb musiał kiedyś, podobnie jak i dzisiaj, odbywać się w dobrych warunkach higienicznych i technicznych.

Faza solenia przeprowadzana była w okresie między pierwszym połowem a rozładunkiem w magazynach armatora. Pierwsza złowiona i poddana soleniu ryba mogła pozostawać w solance nawet cztery do pięciu miesięcy, a ostatnia, która znalazła się w ładowni (i która jednocześnie była rozładowywana jako pierwsza) pozostawała w solance tylko przez najkrótszy czas podróży powrotnej, tj. około 25 dni.

Stopień dojrzałości ryby zawsze był jednym z najważniejszych czynników rozwoju sektora, od dawna powiązanych z koniecznością stosowania procesu konserwacji przez chłodzenie (podczas przetwarzania i magazynowania).

Dzięki pracom Amzalaka wiemy, że suszenie odbywało się w Aveiro co najmniej od 1572 r. Stąd wnioskujemy, że przygotowanie dorsza, którego ostatnie fazy wykonywane były na lądzie, odbywało się na pokładzie równoległe z łowieniem, a złowione ryby były konserwowane w soli.

Proces produkcji „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” jest zgodny z metodą tradycyjną. Ponieważ zasadniczym elementem procesu przetwórczego jest niewątpliwie wysuszenie ryby, pierwszą wykonywaną czynnością zawsze jest i było solenie, a następnie suszenie przeprowadzane z przerwami, aby produkt mógł odzyskać równowagę przez osmozę. Solenie luzem umożliwia stopniowe działanie enzymów, co zapewnia właściwe dojrzewanie, ponieważ proces spowalnia penetrację soli do wnętrza dorsza.

Choć wraz z upływem stuleci techniki przetwórcze znacznie się zmieniły, zwłaszcza w zakresie chłodzenia i suszenia, tradycyjny charakter tego produktu opiera się na surowcach stosowanych od zawsze, a poszczególne fazy tradycyjnej metody produkcji (oprawianie, solenie, dojrzewanie/starzenie

i suszenie), które odpowiadają poszczególnym fazom i czasom ich trwania niezbędnym do przetworzenia tego produktu z czasów, w których solenie przeprowadzane było na pokładzie statków, gwarantują prawidłowe dojrzewanie dorsza do kolejnych faz ryby solonej zielonej i ryby solonej suszonej i zapewniają, że nabiera on tradycyjnych charakterystycznych cech, niemających sobie równych pod względem smaku i zapachu.

### 3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

Minimalne wymogi

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” musi spełnić szczególne wymagania określone poniżej:

Rodzaj surowca oraz jego charakterystyka fizyczna i chemiczna.

Metoda solenia (solenie luzem).

Cechy charakterystyczne po soleniu pod względem zawartości NaCl i wilgotności.

Okres dojrzewania w komorze chłodniczej trwający co najmniej trzydzieści dni w przypadku produktu solonego zielonego.

Suszenie nieciągłe.

Czas trwania procesu produkcji „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” wynoszący co najmniej 150 dni, jak określono w pkt 3.6 niniejszego dokumentu.

Masa jednostkowa dorsza (produkt końcowy) nie może być niższa niż 1,5 kg.

Cechy fizykochemiczne i organoleptyczne.

Częstotliwość kontroli

Przed rozpoczęciem produkcji jednostki produkcyjne są poddawane jednorazowemu audytowi certyfikacyjnemu, aby sprawdzić, czy spełniają kryteria oceny ryzyka.

Częstotliwość kontroli zależy od oceny uzyskanej podczas tego audytu i wielkości partii produkcyjnej zgodnie z poniższą tabelą.

W przypadku producentów, którzy podczas audytu certyfikacyjnego uzyskali ocenę powyżej 70 %:

Wielkość partii	Kontrole	Analizy chemiczne	Analizy mikrobiologiczne
Partia < 5 ton	1	3	2
5 ≤ Partia ≤ 10 ton	1	6	4
Partia > 10 ton	1	9	6

W przypadku producentów, którzy podczas audytu certyfikacyjnego uzyskali ocenę od 50 % do 70 %:

Wielkość partii	Kontrole	Analizy chemiczne	Analizy mikrobiologiczne
Partia < 5 ton	2	3	2
5 ≤ Partia ≤ 10 ton	2	6	4
Partia > 10 ton	2	9	6

W przypadku producentów, którzy podczas audytu certyfikacyjnego uzyskali ocenę nie niższą niż 50 %:

Wielkość partii	Kontrole	Analizy chemiczne	Analizy mikrobiologiczne
Partia < 5 ton	3	3	2
5 ≤ Partia ≤ 10 ton	3	6	4
Partia > 10 ton	3	9	6

**4. Organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu**4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Faks +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

Organ publiczny/jednostka publiczna       Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Powyzszy organ kontroli jest odpowiedzialny za kontrolę wszystkich warunków specyfikacji.

---