

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2013/C 292/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE (STG)

REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI

privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare ⁽²⁾

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”

NR. CE: PT-TSG-0007-0064

1. Denumirea și adresa grupului solicitant

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

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

2. Statul membru sau țara terță

Portugalia

3. Caietul de sarcini

3.1. Denumirea propusă pentru înregistrare

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Mențiunea „Prodot conform tradiției portugheze”, tradusă în limba țării în care este comercializat produsul, trebuie să apară pe etichetă.

3.2. Denumirea

este specifică în sine

exprimă caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Denumirea exprimă caracterul specific al produsului și al tipului de maturare căreia îi este supus pește printr-o tehnică cunoscută din secolul al XIV-lea.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 1. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3.3. A se indica dacă s-a solicitat rezervarea denumirii în temeiul articolului 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

Înregistrare cu rezervarea denumirii

Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tip de produs

Clasa 1.7 – Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” este un produs rezultat din prelucrarea, sărarea și uscarea codului din specia *Gadus morhua*.

Produsul finit, nepreparat, prezintă următoarele caracteristici:

Caracteristici fizice

Externe: Pește întreg de categoria întâi, cu o greutate de peste 1,5 kg și cu un colorit caracteristic uniform care variază de la galben-pal la galben-pai.

Interne: În secțiune, mușchiul este consistent și are o nuanță gălbuie cu reflexii irizate. Pe suprafața secțiunii sunt vizibili pereții de țesut conjunctiv care separă în mod foarte clar diferitele fascicule musculare (fileuri).

Caracteristici chimice:

- conținut de umiditate – cel mult 47 %;
- conținut de cloruri, exprimat în % de NaCl, cel puțin 20 %;
- conținut de proteine – cel puțin 26 %;
- conținut de azot bazic volatil total – cel mult 35 mg/100 g;
- conținut de azot al aminoacizilor liberi – între 95 și 120 mg/100 g;
- conținut de azot-trimetilamină – cel mult 3 mg/100 g.

Caracteristici organoleptice: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” are un miros caracteristic de cod sărat uscat, este consistent și are o savoare intensă care persistă în gură, precum și o aromă agreabilă pronunțată. După preparare, textura este omogenă, succulentă și moale. „Fileurile” se detașează relativ ușor, rămânând întregi.

3.6. Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1

Procesul de fabricație al produsului „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” cuprinde patru etape de bază: spălarea, sărarea, maturarea/învechirea și uscarea. Cu toate acestea, sunt descrise în continuare și alte operațiuni care, în ansamblul lor, sunt caracteristice metodei de producție.

Decongelarea: Dacă este necesar, această operațiune se realizează în cuve speciale cu apă curentă curată, la o temperatură mai mică de 18 °C, garantându-se astfel păstrarea calității peștelui.

Prelucrarea: Operațiune manuală sau mecanică ce se realizează menținând peștele la o temperatură cuprinsă între 0 °C și 8 °C și care constă în eviscerarea acestuia și eliminarea a două treimi din partea superioară a coloanei vertebrale și a resturilor vezicii înotătoare pentru ca produsul să dobândească aspectul caracteristic tradițional al codului prelucrat (deschis). La finalul acestei operațiuni, peștele trebuie să corespundă criteriilor de calitate prevăzute în urma unei prelucrări integrale și corecte, ceea ce sporește eficacitatea procesului de sărare.

Spălarea: Peștele este spălat cu apă curată în abundență, eliminându-se toate resturile de viscere și toate cheagurile de sânge rezultate în urma sângerării și a eviscerării, în special în zona abdominală a peștelui. Prin urmare, la finalul acestei operațiuni, mușchiul nu trebuie să prezinte nicio urmă de sânge și niciun rest de ficat; trebuie să aibă un aspect și un colorit uniforme, o structură intactă, o culoare albă și strălucitoare și o consistență fermă. De asemenea, pielea trebuie să fie întregă.

Sărarea: imediat după spălare, fiecare pește în parte se sarează prin acoperirea uniformă a zonei abdominale cu o cantitate suficientă de sare (aproximativ 0,33 kg de sare/kg de pește). Codul este așezat în straturi consecutive până la umplerea cuvelor, astfel încât să se constituie grămezi omogene care să permită saramurii să se scurgă liber (de unde denumirea de „sărare uscată” sau „sărare liberă”). Peștele este apoi supus presării timp de minimum 30 de zile într-o încăpere frigorifică (10 ± 2 °C), în condiții de umiditate relativă variind între 80 și 85 %.

Produsul astfel obținut poartă denumirea de cod sărat verde, iar caracteristicile sale chimice trebuie să corespundă valorilor indicate în continuare:

- proteine: > 18 g/100 g;
- conținut de azot bazic volatil total (ABVT): < 25 mg/100 g;
- conținut de azot al aminoacizilor liberi (AAL): < 85 mg/100 g;
- conținut de azot-trimetilamină (TMA): < 2,5 mg/100 g;
- umiditate: < 56 g/100 g;
- conținut de cloruri (NaCl): > 18 g/100 g.

Maturaj: Peștele sărat verde este transferat, strat cu strat, pe o altă paletă, adăugându-se o cantitate adecvată de sare între straturi. Ordinea straturilor este, deci, inversată față de grămada inițială, iar noua grămadă astfel obținută este supusă din nou presării. Peștele trebuie apoi păstrat timp de minimum 30 de zile într-o încăpere frigorifică, la o temperatură de cel mult 4 °C și în condiții de umiditate relativă cuprinsă între 80 % și 85 %. În această perioadă, procesul de maturare continuă, peștele îmbogățindu-se cu compuși chimici volatili care contribuie la dezvoltarea savorii și a mirosului caracteristice acestui produs.

Spălarea: La finalul etapei descrise mai sus, peștele se spală cu apă curată în abundență și se perie cu ajutorul unor perii speciale pentru a elimina reziduurile de sare și resturile de mucozitate de pe piele.

Scurgerea: Peștele spălat este așezat în grămezi pe palete și lăsat așa timp de două zile, astfel încât apa utilizată pentru spălare să se poată scurge liber.

Uscarea: Această operațiune este necesară pentru a extrage în continuare apa prezentă în țesuturile codului, până la atingerea unui grad de umiditate de maximum 47 %. Această operațiune se poate realiza printr-un procedeu natural sau artificial. Procedeu natural, cunoscut sub denumirea comună de uscare naturală, se realizează în mod pasiv, prin expunerea peștelui la vânt și la soare, atunci când calitatea aerului ambiant permite acest lucru. Între răsăritul și apusul soarelui, peștii sunt așezați unul peste altul, iar acest procedeu se repetă ori de câte ori este necesar pentru obținerea gradului de umiditate prevăzut (≤ 47 %). Procedeu artificial este realizat într-un tunel de uscare. Această operațiune durează între două și patru zile, în funcție de mărimea codului, trebuie să fie discontinuă (cu perioade de repaus) și să fie realizată la temperaturi care variază între 18 și 21 °C, în condiții de umiditate relativă a aerului cuprinsă între 45 și 80 %.

Selecția: Se efectuează cu scopul de a tria codul în funcție de mărime și de calitate, eliminând peștii care nu îndeplinesc cerințele prevăzute pentru produsul final.

Depozitare/ambalare: Peștele sărat uscat este ambalat în lăzi de carton de calitate alimentară sau este așezat pe palete într-o încăpere frigorifică, unde procesul de maturare continuă la o temperatură și la un grad de umiditate relativă a aerului controlate care variază între 2 și 4 °C, respectiv, 55 și 60 %, timp de cel puțin 90 de zile.

3.7. Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Față de codul sărat uscat comun, specificitatea produsului „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” decurge din particularitățile următoare:

Materia primă:

- materia primă utilizată este codul din specia *Gadus morhua* capturat în Atlanticul de Nord, proaspăt, refrigerat sau congelat în larg, fără cap și fără viscere, cu o greutate de peste 3 kg.

Portugalia este o țară cu o puternică tradiție a pescuitului de cod în mările Atlanticului de Nord, această specie de ton care trăiește în apele sale reci fiind dintotdeauna utilizată în procesul de prelucrare tradițional portughez.

Produsul final:

- culoarea galbenă este considerabil mai închisă;
- aroma și savoarea sunt mai intense;
- fileurile sunt mai bine conturate și mai bine separate unele de altele;
- conținutul de sare la sfârșitul procesului de producție este mai mare;
- greutatea minimă este de 1,5 kg la finalul procesului de producție.

Față de codul sărat și uscat comun, „Bacalhau De Cura Tradicional Portuguesa”, preparat în condiții similare, este mai consistent și mai aromat și prezintă o textură mai omogenă, mai moale și mai succulentă. Fileurile se detașează mai ușor, rămânând întregi și strălucitoare.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar

Primele documente care fac legătura între activitatea de pescuit și cea de sărare pe teritoriul portughez datează din secolul al XIV-lea. Totuși, abia în epoca marilor descoperiri geografice (secolul al XV-lea), portughezii, care căutau un produs care să poată rezista la lungile traversări maritime, au descoperit peștele ideal în apele Atlanticului de Nord.

Pionierii pescuitului de cod în Terra Nova (Canada) au introdus rapid acest pește în obiceiurile alimentare naționale, preparându-l în „o mie și unul de feluri”. Pescuitul pe marile bancuri din Terra Nova și din Groenlanda era realizat, în mod tradițional, de veliere mari, numite „lugres”, înlocuite ulterior cu traulere. Deși tehnicile de pescuit erau diferite, procedeele ulterioare de pregătire și de sărare a codului erau identice.

Etapile de curățare (tăierea capului și eviscerarea) și de prelucrare începeau deja la bord. Întregul proces desfășurat după aducerea peștelui la bord trebuia (și trebuie și astăzi) să se deruleze în condiții igienico-sanitare și tehnice bune.

Etapă de sărare corespundea, în acea vreme, intervalului de timp dintre prima captură și debarcarea în depozitele armatorului. Primul pește prins și sărat putea rămâne în saramură între patru și cinci luni, în timp ce ultimul pește adus în cală (care este și primul debarcat) nu rămânea în saramură decât pe durata minimă a călătoriei de întoarcere, adică aproximativ 25 de zile.

Gradul de maturare și de învechire a peștelui a reprezentat întotdeauna unul dintre vectorii cei mai importanți în evoluția sectorului; acesta a fost asociat foarte de timpuriu cu necesitatea de a recurge la refrigerare (în timpul transformării și al depozitării).

Din lucrările lui Amzalak, se știe că uscarea se practica la Aveiro cel puțin din anul 1572. De aici se deduce că pregătirea codului, care se finaliza pe mal, se făcea la bord, în paralel cu activitățile de pescuit itinerant, capturile fiind conservate în sare.

Procesul de fabricație al „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” respectă metoda de bază: deshidratarea peștelui fiind, incontestabil, aspectul fundamental al transformării, prima operațiune realizată a fost întotdeauna sărarea, urmată de uscare, cu perioade de repaus care permit reechilibrarea produsului prin osmoză. Sărarea liberă permite desfășurarea progresivă a activității enzimatică, ceea ce asigură o bună maturare, căci acest procedeu încetinește pătrunderea sării în cod.

Deși tehnicile de transformare au evoluat semnificativ de-a lungul secolelor, în special în ceea ce privește refrigerarea și uscarea, caracterul tradițional al acestui produs se bazează pe materiile prime utilizate dintotdeauna, iar diferitele etape ale metodei de producție tradiționale (prelucrare, sărare,

maturare/invechire și uscare), similare cu etapele și perioadele necesare transformării acestui produs în epoca în care sărarea se efectua la bordul navelor, garantează o maturare corespunzătoare a codului în stadiile succesive de pește sărat verde și de pește sărat uscat și îi conferă caracteristicile tradiționale inegalabile în ceea ce privește savoarea și aroma.

3.9. Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific

Cerințe minime

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” trebuie să respecte următoarele cerințe specifice:

Natura și caracteristicile fizice și chimice ale materiilor prime

Metoda de sărare (sărare liberă)

Caracteristici după sărare în ceea ce privește conținutul de NaCl și de umiditate

O perioadă de maturare într-o încăpere frigorifică de minimum treizeci de zile pentru produsul sărat verde

Uscare discontinuă

O perioadă de minimum 150 de zile pentru procesul de fabricație a „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”, în conformitate cu punctul 3.6 din prezentul document

Greutatea produsului final nu poate fi mai mică de 1,5 kg.

Caracteristicile fizice, chimice și organoleptice

Frecvența controalelor

Unitățile de producție sunt supuse unui audit inițial și unic de certificare în ceea ce privește criteriile de evaluare a riscurilor.

Frecvența controalelor depinde de punctajul obținut cu ocazia acestui audit și de mărimea lotului produs, în conformitate cu tabelul de mai jos:

Pentru producătorii care au obținut un punctaj mai mare de 70 % cu ocazia auditului de certificare:

| Mărimea lotului | Inspecții | Analize chimice | Analize microbiologice |
|-------------------|-----------|-----------------|------------------------|
| Lot < 5 tone | 1 | 3 | 2 |
| 5 ≤ Lot ≤ 10 tone | 1 | 6 | 4 |
| Lot > 10 tone | 1 | 9 | 6 |

Pentru producătorii care au obținut un punctaj între 50 % și 70 % cu ocazia auditului de certificare:

| Mărimea lotului | Inspecții | Analize chimice | Analize microbiologice |
|-------------------|-----------|-----------------|------------------------|
| Lot < 5 tone | 2 | 3 | 2 |
| 5 ≤ Lot ≤ 10 tone | 2 | 6 | 4 |
| Lot > 10 tone | 2 | 9 | 6 |

Pentru producătorii care au obținut un punctaj mai mic de 50 % cu ocazia auditului de certificare:

| Mărimea lotului | Inspecții | Analize chimice | Analize microbiologice |
|-------------------|-----------|-----------------|------------------------|
| Lot < 5 tone | 3 | 3 | 2 |
| 5 ≤ Lot ≤ 10 tone | 3 | 6 | 4 |
| Lot > 10 tone | 3 | 9 | 6 |

4. Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini4.1. *Denumirea și adresa*

Denumire: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Fax +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

Public Privat

4.2. *Sarcini specifice ale autorității sau ale organismului respectiv*

Autoritatea de control este responsabilă pentru verificarea tuturor elementelor caietului de sarcini și a respectării tuturor obligațiilor.
