

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2013/C 292/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil ⁽²⁾****„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA“****ES št.: PT-TSG-0007-0064****1. Ime in naslov skupine, ki je predložila vlogo**

Ime: Associação dos Industriais do Bacalhau
Naslov: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq
3830-553 Gafanha da Nazaré
PORTUGAL
Tel. +351 234368002
E-naslov: aib@aibportugal.com

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

3. Specifikacija proizvoda**3.1 Ime za registracijo**

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“

Navedba „Izdelano po portugalski tradiciji“, prevedena v jezik države, kjer se bo proizvod tržil, se bo dodala na etiketo proizvoda.

3.2 Navedite, ali gre za ime, ki je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime izraža posebno naravo proizvoda in vrsto zorenja rib prek tehnike, ki je dobro poznana že od 16. stoletja.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 1. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

- Registracija s pridržanjem imena
- Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda

Skupina 1.7 – Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ je proizvod, ki se pridobiva z luščenjem, soljenjem in sušenjem trsk vrste *Gadus morhua*.

Dokončan nekuhan proizvod ima naslednje značilnosti:

Fizikalne značilnosti

Zunanje: celotna prvovrstna riba, težka več kot 1,5 kg, z značilno enakomerno barvo, ki lahko variira med bledo rumeno in slamnato rumeno.

Notranje: ko jo prerežemo, bi mišičevje moralo biti enotno in dosledno, rumenkaste barve z mavričnim leskom. Površina prereza bi morala kazati ločilne stene povezovalnega tkiva, ki ločujejo različna mišičevja (plasti).

Kemične značilnosti:

- vsebnost vlage ni več kot 47 %,
- vsebnost klorida, izražena v % NaCl, je enaka ali večja od 20 %,
- vsebnost beljakovin je enaka ali večja od 26 %,
- vsebnost skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N) je enaka ali manjša od 35 mg/100 g,
- vsebnost prostega aminokislinskega dušika (FAN) je med 95 in 120 mg/100 g,
- vsebnost skupnega trimetilaminijevega oksida je enaka ali manjša od 3 mg/100 g.

Organoleptične značilnosti: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ ima značilno aromo suho soljene trske z doslednim in močnim okusom, ki ostane v ustih ter ima izrazito in prijetno aromo. Po kuhanju je struktura enotna, sočna in mehka. „Plasti“ je mogoče enostavno ločiti, pri tem pa ohranjajo svojo konsistenco.

3.6 Opis načina proizvodnje kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

Postopek proizvodnje za Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa je sestavljen iz štirih osnovnih stopenj, in sicer čiščenja, soljenja, dozorevanja/staranja in sušenja. Vendar so uporabljeni tudi drugi postopki, ki opredeljujejo celoten način proizvodnje, kot je opisano v nadaljevanju.

Odmrzovanje: po potrebi se izvaja v posebej zasnovanih zabojnikih. Zabojniki se napolnijo s čisto tekočo vodo, ki mora biti na temperaturah pod 18 °C, kar zagotovi ohranitev visoke kakovosti rib.

Luščenje: izvaja se ročno ali s strojem, pri tem pa se ribe ohranjajo na temperaturi med 0 in 8 °C. Ta postopek vključuje rezanje želodca trske, odstranitev zgornjih dveh tretjin hrbtnice in ostanka ribjega plavalnega mehurja, pri čemer se ohrani tradicionalen in značilen vidik velike plamenke (odprt). Po celovitem in ustreznem luščenju se morajo za ribe obdržati predpisane zahteve o kakovosti, kar bo izboljšalo učinkovitost postopka soljenja.

Pranje: ribe se temeljito operejo v čisti vodi, pri čemer se odstranijo preostalo drobovje in krvni strdki, ki so posledica krvavenja in odstranitve drobovja, zlasti pri predelu želodca ribe. Na mišičevju zato ne sme biti krvi in ostankov jeter, videz in barva pa morata biti enakomerna, s polno strukturo in sijočo belo barvo ter čvrsto doslednostjo. Poleg tega mora biti koža v celoti nedotaknjena.

Soljenje: izvede se takoj po pranju za vsako ribo posebej, trebušni predel se prekrije z zadosti soli (okoli 0,33 kg soli/kg rib) in enakomerno. Trske se zlagajo v zaporedne plasti, dokler zabojnik ni poln, pri tem pa se tvorijo enotne plasti, da lahko slanica nemoteno odteka, iz česar tudi izvira izraz suho soljenje ali prosto soljenje. V obdobju, ki traja najmanj 30 dni, se ribe stiskajo v hladnem prostoru (10 ± 2 °C), pri čemer se relativna vlažnost zraka spreminja med 80 in 85 %.

Nastalemu proizvodu se reče zelena soljena trska, ima pa naslednje kemične značilnosti:

- beljakovine: > 18 g/100 g,
- vsebnost skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N): < 25 mg/100 g,
- vsebnost prostega aminokislinskega dušika (FAN): < 85 mg/100 g,
- vsebnost trimetilaminijevega dušika (TNC): < 2,5 mg/100 g,
- vsebnost vlage: < 56 g/100 g,
- vsebnost klorida (NaCl): > 18 g/100 g.

Dozorevanje: zelene soljene ribe se prenesejo, plast za plastjo, na drugo paletu. Med vsako plast se natrosi zadostna količina soli, pri tem pa je vrstni red plasti ravno obraten v primerjavi s prvotnim vrstnim redom. Tako dobimo na novo zložene trske, ki se ponovno stisnejo. RIBE MORAJO OSTATI V HLADNEM PROSTORU VSAJ 30 dni, na temperaturi, ki je enaka ali nižja od 4 °C, relativna vlažnost pa mora biti med 80 in 85 %. Med tem postopkom dozorevanja pride do povečanja količine hlapnih kemičnih spojin, kar pomaga pri razvoju okusa in arome, značilnih za ta proizvod.

Pranje: ribe se nato operejo s čisto vodo in skrtajo s posebnimi krtačami, da se odstranijo ostanki soli in sluznice na koži.

Odvajanje vode: oprane ribe se zložijo na palete in se pustijo stati dva dni, da voda, ki se je uporabila za pranje, lahko odteče.

Sušenje: potrebno je za odstranitev vode, ki se je nabrala v tkivu trsk, saj je treba doseči vsebnost vlage, ki ne presega 47 %. Sušenje lahko poteka po naravni poti ali s pomočjo umetnih sredstev. Naravni postopek, ki se pogosto imenuje naravno sušenje, se lahko izvede pasivno, tako, da ribe izpostavimo vetru in soncu pod pogojem, da to dovoljuje kakovost zunanjega zraka. Z dviganjem in raztezanjem se plasti rib položijo ena na drugo. Ta postopek se ponavlja dokler je potrebno, da se doseže želena stopnja vsebnosti vlage (≤ 47 %). Umetno sušenje poteka s pomočjo sušilnih tunelov. Ta postopek traja od dve do štiri ure, odvisno od velikosti trsk. Ne izvaja se neprekinjeno, saj vključuje prekinitve na temperaturi med 18 in 21 °C ter pri relativni vlažnosti zraka med 45 in 80 %.

Izbor: izvaja se z namenom, da se izberejo trske glede na velikost in kakovost, pri tem pa se zavržejo ribe, ki ne dosegajo zahtev za končni proizvod.

Skladiščenje/pakiranje: soljene, posušene ribe se spakirajo v kartonaste škatle, primerne za živilske proizvode, ali pa se zložijo na palete in shranijo v ohlajene prostore, kjer se vsaj 90 dni pri nadzorovani temperaturi (med 2 in 4 °C) in relativni vlažnosti zraka (55–60 %) nadaljuje postopek dozorevanja.

3.7 Tradicionalne značilnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Poseben značaj navadne, suho soljene trske je posledica naslednjih značilnosti:

Surovine:

- uporabljena surovina je trska vrste *Gadus morhua*, brez glave in drobovja ter s težo nad 3 kg, lovi se v Severnem Atlantiku, lahko se ulovi sveža in se nato shrani v hladne prostore, lahko pa tudi zmrznjena na odprtem morju.

Portugalska ima uveljavljeno tradicijo lovljenja trsk v morjih Severnega Atlantika, pri čemer se ta tradicionalen postopek že od nekdaj uporablja za obdelavo te vrste trske, ki jo najdemo le v mrzlih vodah Severnega Atlantika, od koder izvira.

Končni proizvod:

- rumena barva je veliko temnejša,
- izrazitejša aroma in okus,
- luske so izrazitejše in bolj ločene med seboj,
- višja vsebnost soli pri končnih stopnjah proizvodnega postopka,
- teža ob koncu proizvodnega postopka je najmanj 1,5 kg.

Če ga kuhamo v podobnih razmerah, se za ta proizvod kaže, da je konsistentnejši, ima izrazitejši okus in enotnejšo teksturo, je sočnejši in mehkejši kot pa navadna suho soljena trska. „Plasti“ je mogoče enostavneje ločiti, so bolj nedotaknjene in svetleče.

3.8 Tradicionalne značilnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Prvi zapisi, ki opisujejo ribolovno dejavnost in obdelavo s soljo na Portugalskem, izvirajo iz sredine 16. stoletja. Vendar so že v 15. stoletju portugalska odkritja ustvarila potrebo po proizvodih, ki se na dolgih potovanjih po morjih ne bi pokvarili, in tako so Portugalci v severnih morjih Atlantika odkrili idealno ribo.

Pionirji na področju lovljenja trske v Newfoundlandu (Kanada) so to ribo hitro vključili v nacionalne prehranjevalne navade, pri tem pa odkrili „tisoč in en način“ priprave trske. Ribolov na velikih morskih grebenih Newfoundlanda in Grenlandije se je tradicionalno izvajal na velikih jadrlnih „logrih“, ki so jih pozneje zamenjala ribiška plovila z vlečno mrežo. Tehnika ribolova je takrat morda bila drugačna, vendar se postopki po ulovu za pripravo in soljenje trsk niso razlikovali od današnjih.

Postopki, ki so vključevali luščenje in splošno pripravo (odstranitev glave in drobovja) ribe, so se izvedli že na krovu. Celoten postopek, ki se je izvedel potem, ko so ribo prinesli na ladjo, je moral biti izveden v strogih higienskih in tehničnih pogojih, kar velja še danes.

Takrat se je soljenje izvedlo med prvim ulovom in raztovarjanjem na objektu lastnika ladje na kopnem. Prve ribe, ki so jih ujeli in nasolili, so bile soli izpostavljene od štiri do pet mesecev, tiste, ki pa so bile ujete nazadnje in so jih tudi prve iztovorili, so bile soli izpostavljene okoli 25 dni (tj. kolikor je trajala pot nazaj).

Stopnja dozorevanja in zorenja rib je vedno bila eden najpomembnejših dejavnikov pri razvoju ribiške industrije, ki so bili prehitro povezani s potrebo po uporabi mrzlih pogojev (pri obdelavi in skladiščenju).

Amzalak je napisal, da so se skladišča za sušenje v Aveiru uporabljala vsaj od leta 1572, kar kaže, da se je tehnika priprave suhe trske, ki se je zaključila na kopnem Portugalske, izvajala tudi pri drugih ribah, pri katerih je ulov tudi vseboval soljenje na krovu.

Postopek izdelave za Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa je skladen s tradicionalno metodo: dehidracija ribe je brez dvoma najpomembnejša stopnja postopka, zato se vedno najprej izvede soljenje, nato pa sušenje s prekinitvami, kar zagotovi ponovno uravnoteženje osmoze. Prosto soljenje omogoča postopno encimsko delovanje, kar vodi do dobre stopnje zorenja, ki je posledica zapoznelega prodora soli v trsko.

Čeprav so se obdelovalne tehnologije skozi stoletja močno spremenile, zlasti glede hladnih razmer in sušenja, pa tradicionalni značaj tega proizvoda temelji na surovinah, ki so se vedno uporabljale, in različnih stopnjah tradicionalnega načina proizvodnje, luščenja, soljenja, zorenja/staranja in sušenja, ki

prek poustvarjanja postopka in obdobja soljenja na krovih ladij zagotavljajo ustrezno dozorevanje trsk v času zelenega soljenja in po suhem soljenju ter tvorijo edinstvene značilnosti okusa in arome, ki temu proizvodu dajejo tradicionalen pečat.

3.9 Minimalne zahteve in postopki za preverjanje posebnega značaja:

Minimalne zahteve

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ mora izpolnjevati naslednje posebne zahteve:

Fizikalne in kemične značilnosti ter značilnosti surovin

Način soljenja (prosto soljenje)

Značilnosti po soljenju glede NaCl in vsebnosti vlage

Najmanj trideset dni za zorenje zelenega soljenega proizvoda v hladnem prostoru.

Sušenje s prekinitvami.

Najmanj 150 dni za proizvodnjo „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“, kot je omenjeno v točki 3.6 tega dokumenta.

Teža posamezne trske (tj. končnega proizvoda) ne sme biti manj kot 1,5 kg.

Fizikalne, kemične in organoleptične značilnosti

Pogostost preverjanja

V proizvodnih obratih se izvede začetna in le ena potrditvena revizija, da se pregledajo merila za oceno tveganja.

Pogostost preverjanja bo odvisna od rezultatov te revizije in velikosti proizvedene serije, kot je razvidno v spodnji tabeli:

Za proizvajalce z rezultatom nad 70 % v potrditveni reviziji:

Velikost serije	Inšpekcijski pregledi	Kemična analiza	Mikrobiološka analiza
Serija < 5 ton	1	3	2
5 ≤ Serija ≤ 10 ton	1	6	4
Serija > 10 ton	1	9	6

Za proizvajalce z rezultatom med 50 % in 70 % v potrditveni reviziji:

Velikost serije	Inšpekcijski pregledi	Kemična analiza	Mikrobiološka analiza
Serija < 5 ton	2	3	2
5 ≤ Serija ≤ 10 ton	2	6	4
Serija > 10 ton	2	9	6

Za proizvajalce z rezultatom pod 50 % v potrditveni reviziji:

Velikost serije	Inšpekcijski pregledi	Kemična analiza	Mikrobiološka analiza
Serija < 5 ton	3	3	2
5 ≤ Serija ≤ 10 ton	3	6	4
Serija > 10 ton	3	9	6

4. Inšpekcijski organ4.1 *Naziv in naslov*

Naziv: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Faks +351 223390164

E-naslov: info@sagilab.com

Javni Zasebni

4.2 *Posebne naloge pristojne službe ali organa*

Nadzorni organ je odgovoren za potrditev vseh informacij iz specifikacij in obveznosti.
