

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 292/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006**om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****”BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”****EG-nr: PT-TSG-0007-0064****1. Den ansökande gruppens namn och adress**

Gruppens/organisationens namn: Associação dos Industriais do Bacalhau
Adress: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq
3830-553 Gafanha da Nazaré
PORTUGAL

Tfn +351 234368002
E-post: aib@aibportugal.com

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Produktspecifikation**3.1 Benämning(ar) som ska registreras**

”Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Produkten ska märkas med beteckningen ”Produkten är framställd enligt portugisisk tradition”, översatt till språket i det land där produkten saluförs.

3.2 Ange om benämningen Har en särart i sig Uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Namnet anger produktens särart och den typ av mognadsprocess som fisken utsätts för i enlighet med en teknik som använts sedan 1300-talet.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 1. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3.3 Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006

- Registrering av benämningen med förbehåll
- Registrering av benämningen utan förbehåll

3.4 Produkttyp

Klass 1.7 – Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav.

3.5 Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser

”Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” är en produkt som erhålls vid beredning, saltning och torkning av torsk av arten *Gadus morhua*.

Den råa slutproduktens viktigaste egenskaper är följande:

Fysiska egenskaper:

Yttre egenskaper: Hel fisk av högsta kvalitet som väger minst 1,5 kg och har en utmärkande enhetlig färg som varierar från blekgul till halmgul.

Inre egenskaper: Vid styckning visas en muskel med bra konsistens och en krämig gul färg med regnbågsskimmer. Snittytan visar bindvävstrukturer som tydligt avdelar de olika musklerna (filéer).

Kemiska egenskaper:

- Fukthalt högst 47 %.
- Kloridhalt (uttryckt i % av NaCl) minst 20 %.
- Proteinhalt minst 26 %.
- Total mängd flyktiga kvävebaser högst 35 mg/100 g.
- Kvävehalt hos fria aminosyror mellan 95 och 120 mg/100 g.
- Mängd trimetylaminkväve högst 3 mg/100 g.

Organoleptiska egenskaper: ”Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” kännetecknas av en utmärkande doft av saltad torkad torsk, bra konsistens och en intensiv smak som varar länge i munnen samt av en behaglig och tydlig arom. Köttet är mört, saftigt och av homogen konsistens när det har kokats. Filéerna släpper tämligen lätt utan att vittra sönder.

3.6 Beskrivning av den produktionsmetod av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser

Beredningsprocessen för ”Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” sker i fyra stora steg: rengöring, saltning, mognad/mognadslagring och torkning. De övriga delmoment som tillsammans kännetecknar produktionsmetoden är följande:

Upptining: I förekommande fall sker delmomentet i kar som är speciellt avsedda för detta ändamål. Karen innehåller rent dricksvatten med en temperatur på högst 18 °C. Fiskens kvalitet kan därmed säkerställas.

Beredning: Manuellt eller automatiskt delmoment som genomförs samtidigt som fisken hålls vid en temperatur mellan 0 och 8 °C. Fiskens buk skärs upp och två tredjedelar före ryggraden tas bort samt även resterna av simblåsan i syfte att få den utmärkande traditionella profilen för den beredda (öppna) torsken. Efter delmomentet måste fisken uppfylla de kvalitetskriterier som krävs efter en fullständig och väl genomförd beredning. Saltningsprocessen blir därmed mer effektiv.

Rengöring: Fisken rengörs i en stor volym dricksvatten. När den är rensad från blod och inälvor tas alla rester av inälvor och blodklumpar som kan ha fastnat bort, i synnerhet från området runt buken. När delmomentet är slutfört får det inte finnas något spår av blod eller några leverrester på muskeln. Den ska ha ett enhetligt utseende och en enhetlig färgsättning, intakt struktur, vit och glänsande färg samt fast konsistens. Skinnen får inte vara skadat.

Saltning: Varje fisk saltas individuellt omedelbart efter att den har rengjorts. Torskens bukparti täcks enhetligt med tillräckligt mycket salt (runt 0,33 kg salt per kilo fisk). Torsken staplas i kar tills dessa är fulla, så att det bildas homogena staplar som gör att saltlaken lätt kan rinna av (varav beteckningen "torrsaltning" eller "torrsaltning i stapel"). Fisken pressas sedan i minst 30 dagar i ett kylrum med en temperatur mellan 10 och 2 °C och en relativ fuktighet mellan 80 och 85 %.

Den produkt som därmed erhålls betecknas som omogen saltad torsk och de kemiska egenskaperna ska överensstämma med följande värden:

- Proteiner: > 18 g/100 g.
- Total mängd flyktiga kvävebaser (TVB-N): < 25 mg/100 g.
- Kvävehalt hos fria aminosyror: < 85 mg/100 g.
- Mängd trimetylaminkväve: < 2,5 mg/100 g.
- Fukthalt: > 56 g/100 g.
- Kloridhalt (% NaCl): > 18 g/100 g.

Mognad: Den omogna saltade fisken flyttas lager för lager till en annan pall och lämplig mängd salt tillsätts mellan lagren. Lagren hamnar alltså i omvänd ordning i förhållande till den ursprungliga stapeln och den nya stapeln pressas en gång till. Fisken ska därefter förvaras i kylrum i minst 30 dagar med en temperatur på högst 4 °C och en relativ fuktighet mellan 80 och 85 %. Under den mognadsprocess som sker under tiden berikas fisken med flyktiga kemiska föreningar som bidrar till att utveckla produktens utmärkande smak och doft.

Rengöring: Fisken rengörs därefter i en stor mängd dricksvatten och den borstas med lämpliga borstar för att avlägsna de rester av salt och slembildning som finns kvar på skinnet.

Avrinning: När fisken är rengjord staplas den i pallar och den får vila i två dagar så att vattnet efter rengöringen kan rinna av.

Torkning: Delmomentet är nödvändigt för att fortsätta att dra ur vattnet som finns naturligt i torskens vävnader. Fukthalten får vara högst 47 %. Detta kan ske genom en naturlig eller konstgjord metod. Den naturliga metoden kallas vanligen naturlig torkning och är en passiv metod som innebär att fisken utsätts för vind och sol när luftkvaliteten så tillåter. Mellan gryning och skymning staplas fiskarna på varandra och momentet upprepas så många gånger som det behövs för att nå den fukthalt som önskas (≤ 47 %). När det gäller den konstgjorda metoden används en bantork. Delmomentet tar två till fyra dagar beroende på torskens storlek. Det kan inte utföras kontinuerligt och därför behövs viloperioder. Torkning sker vid temperaturer mellan 18 och 21 °C samt i en relativ fuktighet mellan 45 % och 80 %.

Urval: Delmomentet syftar till att sortera torsken per storlek och kvalitet. Fisk, som inte överensstämmer med de krav som slutprodukten ska uppfylla, tas bort.

Lagring och förpackning: Den saltade torkade fisken förpackas i kartonglådor av livsmedelskvalitet eller staplas på pallar och placeras i kylrum. Där fortsätter mognadsprocessen i minst 90 dagar under kontrollerade former i en temperatur mellan 2 och 4 °C och en relativ fuktighet mellan 55 % och 60 %.

3.7 Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

I förhållande till den vanliga saltade och torkade torsken kännetecknas "Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" av följande egenskaper:

Råvara:

- Den råvara som används är torsk av arten *Gadus morhua* som fångas i Norra Atlanten. Den är färsk, kyld eller djupfryst på havet, huvud och inälvor har tagits bort, samt väger över 3 kg.

Portugal är ett land med lång tradition av fiske av torsk i Norra Atlanten. Arten lever och fiskas endast i kalla vatten. Sedan lång tid tillbaka används den i den traditionella portugisiska beredningsprocessen.

Slutprodukt:

- Slutprodukten har en gul färg, tydligt mörkare,
- en intensivare arom och smak,
- filéer som är bättre markerade och avdelade från varandra,
- högre salthalt när beredningsprocessen är klar,
- vikt på minst 1,5 kg när beredningsprocessen är klar.

I jämförelse med den vanliga saltade och torkade torsken har "Bacalhau De Cura Tradicional Portuguesa", som kokas på liknande sätt, fastare konsistens och den är mer aromatisk. Den är dessutom tydligt mörare och saftigare samt har en mer homogen konsistens. Filéerna släpper lätt och bevarar bättre sin integritet och glans.

3.8 Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

De äldsta dokumenten som visar på en koppling mellan fiskeverksamhet och saltning i Portugal är från 1300-talet. I samband med de stora upptäckterna på 1400-talet letade portugiserna efter en produkt som tålde långa sjöresor och de upptäckte den perfekta fisken i Norra Atlanten.

Pionjärerna inom fiske av torsk i Newfoundland (Kanada) införde snabbt denna fisk i sina nationella matvanor och tillagade den "på tusen olika sätt". Fisket längs Newfoundlands och Grönlands långsträckta banker utfördes traditionellt från stora segelfartyg som kallades "lougres" och som senare ersattes med trålare. Fiskemetoderna var olika, men berednings- och saltningsprocessen för torsken efter fångst var identiska.

Rengöring (borttagning av huvud och inälvor) och beredning inleddes redan ombord. Hela den process som utfördes efter att fisken halats ombord skulle då som nu genomföras under goda hygienvillkor samt goda sanitära och tekniska villkor.

Saltningsfasen började med första fångsten och pågick fram till landning av fisken i fartygsägarens lager. Den första fisken som fångades och saltades kunde ligga i saltlake i upp till fyra eller fem månader, medan den sista fisken som togs upp (och som också var den första som landades) låg i lastrummet endast under färden tillbaka, dvs. ungefär 25 dagar.

Fiskens mognads- och mognadslagringsgrad har alltid varit en av de viktigaste drivkrafterna för sektorns utveckling.

Genom Amzalaks verk vet man att torkning av fisk ägde rum i Aveiro redan 1572. Man drar slutsatsen att beredningen av torsken inleddes redan ombord och att fångsten förvarades i salt, samtidigt som fiskeverksamheten fortsatte. De sista beredningsstegen ägde rum på land.

Beredningsprocessen för "Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" överensstämmer med den traditionella metoden. Eftersom torkning av fisken obestriddligen utgör det grundläggande inslaget i beredningen har man alltid börjat med att torka fisken och därefter salta den. Detta har varvats med viloperioder för att produkten ska kunna återfå en balans genom osmos. Genom saltning i stapel kan enzymaktiviteten utvecklas stegvis och det säkerställer en god mognad eftersom metoden innebär att saltet tränger långsammare in i torsken.

Även om beredningstekniken har utvecklats i stor omfattning under århundradena, i synnerhet när det gäller kylning och torkning, grundas produktens traditionella karaktär på de råvaror som alltid har använts och på de olika stegen i den traditionella produktionsmetoden (beredning, saltning, mognad/mognadslagring och torkning). Detta visar de delmoment och den tid som behövdes för att bereda

produkten när den saltades ombord på fiskebåtarna, de säkerställer en god mognad av torsken både som omogen saltad fisk och som torkad saltad fisk samt ger torsken oöverträffade traditionella egenskaper när det gäller smak och arom.

3.9 Minimikrav och förförande för kontroll av särarten

Minimikrav

"Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" måste uppfylla följande särskilda krav:

Råvarornas art samt fysiska och kemiska egenskaper.

Saltningsmetod (saltning i stapel).

Egenskaper efter saltning när det gäller NaCl-halt och fukthalt.

Mognadstid i kylrum minst 30 dagar för den omogna saltade produkten.

Diskontinuerlig torkning.

Kortaste tid för framställningsmetoden av "Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa" är 150 dagar, enligt punkt 3.6 i denna ansökan.

Torsken (slutprodukten) ska väga minst 1,5 kg per enhet.

Fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Kontrollfrekvens

Produktionsenheterna är föremål för en inledande certifieringsgranskning när det gäller kriterierna för riskbedömning.

Kontrollfrekvensen beror på det betyg som erhålls i samband med granskningen och på storleken av det parti som produceras, enligt följande tabell:

Producenter som fått ett betyg över 70 % i samband med certifieringsgranskningen:

Partiets storlek	Inspektioner	Kemiska analyser	Mikrobiologiska analyser
Parti < 5 ton	1	3	2
5 ≤ parti ≤ 10 ton	1	6	4
Parti > 10 ton	1	9	6

Producenter som fått ett betyg mellan 50 % och 70 % i samband med certifieringsgranskningen:

Partiets storlek	Inspektioner	Kemiska analyser	Mikrobiologiska analyser
Parti < 5 ton	2	3	2
5 ≤ parti ≤ 10 ton	2	6	4
Parti > 10 ton	2	9	6

Producenter som fått ett betyg under 50 % i samband med certifieringsgranskningen:

Partiets storlek	Inspektioner	Kemiska analyser	Mikrobiologiska analyser
Parti < 5 ton	3	3	2
5 ≤ parti ≤ 10 ton	3	6	4
Parti > 10 ton	3	9	6

4. **Kontrollorgan**

4.1 *Namn och adress*

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

Tfn +351 223390162

Fax +351 223390164

E-post: info@sagilab.com

Offentligt Privat

4.2 *Myndighetens eller organets specifika uppgifter*

Tillsynsmyndigheten ansvarar för kontroll av alla delar i produktspecifikationen och kontrollerar att kraven uppfylls.
