

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 292/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality <sup>(2)</sup>

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA“

č. ES: PT-TSG-0007-0064

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

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

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

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Specifikace produktu**

3.1 *Název, který má být zapsán*

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“

Na označení musí být uvedena poznámka „Vyrobeno v souladu s portugalskou tradicí“ přeložená do jazyka země, kde je výrobek uváděn na trh.

3.2 *Jedná se o název, který*

je zvláštní sám o sobě

vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin

Název vyjadřuje zvláštní povahu produktu a druhu zrání, jež ryba podstupuje a jehož technika je známá od 14. století.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3.3 Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?

Zápis s výhradou názvu

Zápis bez výhrady názvu

3.4 Druh produktu

Třída 1.7 – Čerstvé ryby, měkkýši, koryšci nebo výrobky z nich získané

3.5 Popis zemědělského produktu nebo potraviny, k nimž se vztahuje název podle bodu 3.1

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ je produktem získaným na základě očištění, nasolení a usušení tresky druhu *Gadus morhua*.

Hotový produkt, tepelně nezpracovaný, má tyto vlastnosti:

Fyzické vlastnosti

Na povrchu: celá ryba první kategorie o hmotnosti vyšší než 1,5 kg, s typickým a celistvým světle žlutým až slámově žlutým zbarvením.

Uvnitř: po rozříznutí se ukáže konzistentní svalovina nažloutlé barvy, s duhovým odleskem. Na povrchu řezu jsou patrné přepážky pojivové tkáně, které oddělují zřetelné svazky svaloviny (plátky).

Chemické vlastnosti

— vlhkost – nejvýše 47 %

— obsah chloridů, vyjádřeno jako % NaCl – nejméně 20 %

— obsah proteinů – nejméně 26 %

— obsah celkového těkavého bazického dusíku – nejvýše 35 %

— obsah volných aminokyselin dusíku – 95–120 mg/100 g

— obsah dusíku trimethylaminu – nejvýše 3 mg/100 g

Organoleptické vlastnosti: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ má typický pach sušené solené tresky, maso má pevnou konzistenci, intenzivní chuť, která přetrvává v ústech, a příjemné výrazné aroma. Po uvaření je homogenní, šňavnatá a jemná. Kousky svaloviny se poměrně snadno oddělují, ale zůstávají vcelku.

3.6 Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, k nimž se vztahuje název podle bodu 3.1

Proces produkce „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ zahrnuje čtyři základní kroky: mytí, solení, zrání/odležení a sušení. K tomu se přidružují další operace, které společně představují metodu produkce, jak je popsáno níže:

Rozmrazování: Je-li nutné, probíhá ve vhodných kádích s čistou tekoucí vodou při teplotě nižší než 18 °C, čímž se zaručí, že jakost ryb zůstane zachována.

Čištění: Provádí se ručně nebo strojově, přičemž ryby jsou udržovány při teplotě mezi 0 až 8 °C, a spočívá v rozříznutí břicha tresky a odstranění dvou předních třetin páteře a zbytků vzdušného měchýře, díky čemuž ryba získá tradiční a typický vzhled (bacalhau escalado aberto). Na konci této operace musí ryba splňovat příslušné požadavky na jakost spojené s úplným a správným vyčištěním, což napomáhá účinnému procesu nasolování.

Mytí: Ryby jsou omyty velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily veškeré zbytky vnitřností a krevních sraženin po vykrcení a vykuchání, zvláště pak v břišní části. Svalovina musí být tedy zcela zbavena krve a zbytků jater, musí mít jednotný vzhled a zbarvení, celistvou strukturu, lesklou bílou barvu a pevnou konzistenci. Kůže musí být také neporušená.

Solení: K solení jednotlivých ryb dochází ihned po jejich mytí. Celá břišní část ryb se pokryje dostatečným množstvím soli (okolo 0,33 kg soli na 1 kg ryby). Tresky se skládají do kádí až po okraj, a to v souvislých vrstvách do stejně velkých kup tak, aby mohla volně odtékat voda se solí, což vede k označování tohoto procesu jako „suché“ nebo „volné“ solení (salga seca/salga livre). Po dobu nejméně třiceti dní se ryby lisují v chladicích místnostech ( $10 \pm 2$  °C), kde se relativní vlhkost vzduchu pohybuje mezi 80 a 85 %.

Takto získaný produkt se označuje jako „nevyzrálá solená treska“ (bacalhau salgado verde), jehož chemické vlastnosti musí splňovat tyto stanovené hodnoty:

- proteiny: >18 g/100 g
- obsah celkového těkavého bazického dusíku: < 25 mg/100 g
- obsah volných aminokyselin dusíku: < 85 mg/100 g
- obsah dusíku trimethylaminu: < 2,5 mg/100 g
- obsah vody: < 56 g/100 g
- obsah chloridů (NaCl): > 18 g/100 g

Zrání: Nevyzrálá solená treska se přemístí na jiné palety, přičemž se mezi jednotlivé vrstvy přidá dostatečné množství soli. Pořadí vrstev v původní kupě se tak obrátí a vznikne kupa nová, která se opět stlačí. Ryby zůstávají v chladicí místnosti po dobu dalších alespoň třiceti dní při teplotě nepřesahující 4 °C a relativní vlhkosti vzduchu v rozpětí 80 a 85 %. Během této doby dochází ke zrání, při němž se zvyšuje obsah těkavých chemických sloučenin, které přispívají k dosažení typického aromatu a chuti produktu.

Mytí: Po skončení výše uvedené doby zrání se ryby omyjí ve velkém množství čisté vody a okartáčují se vhodnými kartáči, aby se odstranily zbytky soli a slizu z kůže.

Odkapávání: Omyté ryby se naskládají na palety, kde zůstanou dva dny, aby mohla voda použitá při mytí volně odkapat.

Sušení: Tato operace je nezbytná k dalšímu odstranění vody ze svaloviny tresky, tak aby výsledný obsah vody nepřevyšoval 47 %. Sušení lze provádět přirozeně či umělou cestou. Přirozený proces, obecně označovaný jako přirozené sušení, probíhá pasivně tak, že jsou ryby vystaveny větru a slunci vždy, když to umožňuje kvalita okolního vzduchu. Mezi rozvěšováním a rozkládáním se ryby skládají na sebe a tento postup se opakuje tolikrát, kolikrát je to nutné k dosažení zamýšleného obsahu vody ( $\leq 47$  %). Umělý postup se uskutečňuje v sušicím tunelu. Tato operace trvá dva až čtyři dny v závislosti na velikosti tresek, musí probíhat přerušovaně (s dobami odpočinku) a při teplotách pohybujících se mezi 18 a 21 °C a relativní vlhkosti vzduchu od 45 do 80 %.

Výběr: Provádí se s cílem dělit tresky podle velikosti a jakosti a zbavit se ryb, které nesplňují požadavky stanovené pro konečný produkt.

Skladování a balení: Sušené solené ryby se balí do kartonových krabic určených pro balení potravin nebo se skládají na palety. Skladují se v chladicích boxech, kde pokračuje zrání při kontrolované teplotě (2 až 4 °C) a relativní vlhkosti vzduchu (55 až 60 %) po dobu alespoň 90 dní.

### 3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Ve srovnání s běžnou sušenou solenou treskou vyplývá specifická „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ z následujících aspektů:

Surovina:

- Používanou surovinou je treska druhu *Gadus morhua* lovená v severním Atlantiku, čerstvá, chlazená nebo zmrazená na moři, bez hlavy a vnitřností, o hmotnosti převyšující 3 kg.

Portugalsko je zemí se silnou tradicí lovu tresky ve vodách severního Atlantiku. Při tomto tradičním portugalském procesu sušení se vždy používal tento druh tresky, který se vyskytuje pouze v chladných vodách severní části Atlantského oceánu.

Konečný produkt:

- žlutá barva je výrazně tmavší,
- aroma a chuť jsou intenzivnější,
- kousky svaloviny jsou zřetelnější a lépe se od sebe oddělují,
- obsah soli na konci produkce je vyšší,
- minimální hmotnost na konci produkce činí 1,5 kg.

Po uvaření při podobných podmínkách má tato treska pevnější konzistenci, je aromatictější, šťavnatější, jemnější a má jednotnější strukturu než běžná sušená solená treska. Kousky svaloviny se snadněji oddělují a jsou celistvější a lesklejší.

### 3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

První záznamy uvádějící v souvislost rybolov a solení ryb na portugalském území pocházejí z poloviny 14. století. Bylo to však až v době zámořských objevů v 15. století, kdy Portugalci vedeni potřebou získat produkty, které by vydržely dlouhou plavbu po moři, objevili ideální druh ryby žijící v severní části Atlantského oceánu.

Jakožto průkopníci lovu tresky v oblasti Newfoundland (Kanada) rychle ovlivnili stravovací zvyklosti v Portugalsku, kde je tato ryba připravována na nespočet způsobů. K rybolovu u pobřeží Newfoundlandu a Grónska se tradičně používaly velké plachetnice nazývané „lugres“, které později nahradily lodě s vlečnými sítěmi. Třebaže technika rybolovu se lišila, postupy používané po vylovení k přípravě a solení tresky byly totožné.

Již na palubě lodí se začínalo s vyvrhováním a čištěním ryb. Celý proces zahájený po vytažení ryb na palubu musel, stejně jako dnes, probíhat za dobrých hygienických a technických podmínek.

Doba solení odpovídala tehdy období mezi prvním výlovem a vyložením v zařízeních majitele lodi na souši. První vylovené a nasolené ryby mohly být naloženy v soli po dobu čtyř až pěti měsíců, zatímco u těch posledních, které se dostaly na palubu – a tudíž prvních, které byly z lodí vyloženy – to byla minimálně doba zpáteční cesty, tedy přibližně 25 dní.

Stupeň zrání a usušení ryb byl vždy jedním z nejdůležitějších faktorů rozvoje daného odvětví, na jejichž základě se záhy dospělo k potřebě chlazení (během zpracování a skladování).

Dílo profesora Amzalaka nás informuje o existenci sušíren ve městě Aveiro, a to přinejmenším od roku 1572, a uvádí, že úprava tresek, která se dokončovala na kontinentu, současně probíhala i na moři, kde byly ulovené ryby nasolovány na palubě lodí.

Proces produkce „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ probíhá podle tradiční metody: zbavení ryb vody je bezpochyby zásadním aspektem, k němuž je třeba přihlížet, a proto se vždy nejdříve přistupovalo k solení a poté k sušení, s určitými dobami odpočinku, které zaručují obnovení rovnováhy díky osmóze. Volné solení umožňuje, aby se postupně rozvíjela enzymatická aktivita, díky níž dochází k optimálnímu zrání a jejímž prostřednictvím se zpomaluje pronikání soli do ryb.

Přestože během staletí došlo k významnému vývoji technologií zpracování, zejména pokud jde o chlazení a sušení, vycházejí základní vlastnosti produktu z odedávna používaných surovin a jednotlivých fází tradiční metody produkce – čištění, solení, zrání/odležení a sušení, které tím, že přejímají postupy

a časová období, jimž byl produkt vystaven v dobách, kdy byly ryby nasolovány na palubě lodí, zajišťují řádné zrání tresky ve stavu, kdy je solená a nevyzrálá a poté, kdy je sušená, a dodávají jí tradiční, jedinečné chuťové a aromatické vlastnosti.

### 3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Minimální požadavky

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“ musí splňovat následující specifické požadavky:

Povaha a fyzické a chemické vlastnosti surovin

Metoda solení (volné solení)

Vlastnosti po solení, pokud jde o obsah NaCl a vlhkosti

Minimální doba třiceti dní pro zrání nasoleného, nevyzrálého produktu v chladicím boxu.

Sušení s přestávkami

Minimální doba 150 dnů pro metodu produkce „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa“, jak je uvedeno v bodě 3.6 tohoto dokumentu.

Hmotnost každé tresky (hotového produktu) musí být nejméně 1,5 kg.

Fyzické, chemické a organoleptické vlastnosti

Četnost kontrol

Jednotky produkce budou podrobeny jedinému počátečnímu certifikačnímu auditu, který se zaměřuje na kritéria hodnocení rizik.

Četnost kontrol bude záviset na hodnocení (počtu bodů) získaném při tomto auditu a na objemu produkce, v souladu s následující tabulkou:

Pro producenty, kteří při certifikačním auditu dosáhli více než 70 % bodů:

Velikost šarže	Kontroly	Chemická analýza	Mikrobiologická analýza
< 5 tun	1	3	2
5–10 tun	1	6	4
> 10 tun	1	9	6

Pro producenty, kteří při certifikačním auditu dosáhli 50 až 70 % bodů:

Objem	Kontroly	Chemická analýza	Mikrobiologická analýza
< 5 tun	2	3	2
5–10 tun	2	6	4
> 10 tun	2	9	6

Pro producenty, kteří při certifikačním auditu dosáhli méně než 50 % bodů:

Velikost šarže	Kontroly	Chemická analýza	Mikrobiologická analýza
< 5 tun	3	3	2
5–10 tun	3	6	4
> 10 tun	3	9	6

#### 4. **Kontrolní subjekt**

##### 4.1 *Název a adresa*

Název: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Fax +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

veřejný       soukromý

##### 4.2 *Zvláštní úkoly kontrolního subjektu*

Uvedený kontrolní subjekt je odpovědný za ověření úplnosti specifikace produktu a příslušných povinností.

---