

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 292/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO**sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****«BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA»****N° CE: PT-TSG-0007-0064****1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante**

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

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

2. Estado Miembro o Tercer País

Portugal

3. Pliego de condiciones**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse**

«Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa»

La indicación («Produzido de acordo com a tradição portuguesa»), traducida a la lengua del país donde se comercialice, deberá figurar en el etiquetado.

3.2. Indíquese si el nombre es específico en sí mismo expresa las características específicas del producto agrícola o alimenticio

El nombre indica la especificidad del producto y el tipo de maduración al que está sujeto el pescado según una técnica conocida desde el siglo XIV.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 1. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006*

- Registro con reserva de nombre
- Registro sin reserva de nombre

3.4. *Tipo de producto*

Clase 1.7 — Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos.

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1.*

El «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» es un producto resultante del limpiado, salazón y secado del bacalao de la especie *Gadus morhua*.

Las principales características del producto final no cocido son las siguientes:

Características físicas

Externas: pez entero de primera categoría, con peso superior a 1,5 kg y que presenta una coloración característica uniforme que varía del amarillo pálido al amarillo paja.

Internas: al corte, el músculo presenta una buena consistencia, de color amarillento con reflejos irisados. La superficie del corte presenta las membranas de tejido conjuntivo que separan de forma bien clara los diferentes haces musculares (filetes).

Características químicas

- humedad inferior o igual a 47 %,
- contenido de cloruros (expresado en % de NaCl) superior o igual a 20 %,
- contenido proteínico superior o igual a 26 %,
- contenido de nitrógeno básico volátil total inferior o igual a 35 mg/100 g,
- contenido de nitrógeno de aminoácidos libres comprendido entre 95 y 120 mg/100 g,
- contenido de nitrógeno trimetilamínico inferior o igual a 3 mg/100 g.

Características organolépticas: el «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» presenta un olor característico de bacalao salado seco, una buena consistencia y un sabor intenso que perdura en boca, así como un aroma agradable y pronunciado. Tras la cocción, sus carnes son tiernas, succulentas y de textura homogénea. Los filetes se separan con relativa facilidad y se mantienen íntegros.

3.6. *Descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

El proceso de producción del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» se articula en cuatro grandes etapas: lavado, salado, maduración/envejecimiento y secado. A continuación se describen también otras operaciones que, en conjunto, caracterizan el proceso de producción.

Descongelación: cuando es necesario, esta operación se efectúa en cubas especialmente destinadas al efecto, con agua corriente salubre a una temperatura inferior a 18 °C, lo que permite garantizar el mantenimiento de la calidad del pescado.

Limpiado: operación manual o automática que se realiza manteniendo el pescado a una temperatura comprendida entre 0 e 8 °C y que consiste en eviscerar el pescado, retirando los dos tercios anteriores de la columna vertebral, así como los restos de la vejiga natatoria para obtener el aspecto característico tradicional del bacalao abierto. Al término de esta operación, el pescado debe satisfacer los criterios de calidad requeridos tras una limpieza integral y correcta, que mejora la eficacia del proceso de salazón.

Lavado: el pescado se lava en abundante agua salubre para retirar todos los restos de vísceras y de sangre que puedan haber quedado, en particular en la zona ventral, como consecuencia del desangrado y el eviscerado. Al término de esta operación, el músculo debe estar exento de sangre y restos de hígado, con un aspecto y una coloración uniformes, una estructura intacta, un color blanco y brillante y una consistencia firme. Asimismo, la piel debe presentarse intacta.

Salazón: la salazón, realizada individualmente para cada pescado, tiene lugar inmediatamente después del lavado, cubriendo de modo uniforme la zona ventral con una cantidad de sal suficiente (aproximadamente 0,33 kg de sal por kg de pescado). El bacalao se apila en capas sucesivas hasta que las cubas están llenas, formando pilas homogéneas que permiten el libre drenaje de la salmuera (de donde se deriva la denominación «salazón seca» o «salazón libre»). Durante un período mínimo de treinta días el pescado es sometido a prensado, en cámara frigorífica a una temperatura entre 10 ± 2 °C, y en condiciones de humedad relativa variables entre el 80 % y el 85 %.

El producto así obtenido se denomina bacalao salado verde y sus características químicas deben corresponder a los siguientes valores:

- Proteínas: > 18 g/100 g
- Contenido de nitrógeno básico volátil total (ABVT): < 25 mg/100 g
- Contenido de nitrógeno de aminoácidos libres (AAL): < 85 mg/100 g
- Contenido de nitrógeno trimetilamínico (TMA): < 2,5 mg/100 g
- Humedad: < 56 g/100 g
- Contenido de cloruros (NaCl): > 18 g/100 g

Maduración: el pescado salado verde se transfiere, capa por capa, a otro palé, añadiendo una cantidad apropiada de sal entre las capas. De esta manera, el orden de las capas se invierte respecto de la pila inicial y la nueva pila obtenida se vuelve a someter a prensado. Seguidamente, el pescado se conserva en cámara frigorífica durante al menos 30 días, a una temperatura inferior o igual a 4 °C y en condiciones de humedad relativa comprendida entre el 80 % y el 85 %. En el proceso de maduración que continúa durante este período, el pescado se enriquece en componentes químicos volátiles que contribuyen al desarrollo del sabor y del aroma característicos del producto.

Lavado: al término de la fase anterior, el pescado se lava en abundante agua salubre y se cepilla con cepillos apropiados a fin de eliminar los residuos de sal y los restos de mucosidad en la piel.

Ecurrido: una vez lavado, el pescado se apila en palés, donde reposa durante dos días, a fin de permitir que el agua del lavado se escurra libremente.

Secado: esta operación es necesaria para extraer el agua presente naturalmente en la carne del bacalao y obtener un contenido de humedad no superior al 47 %. Esta operación puede efectuarse según un procedimiento natural o artificial. El procedimiento natural, comúnmente denominado secado natural, es un método de tipo pasivo consistente en exponer el pescado al viento y al sol, siempre que la calidad del aire ambiente lo permita. Entre la salida y la puesta del sol, el pescado se apila uno sobre otro, repitiéndose esta operación tantas veces como sea necesario hasta alcanzar el grado de humedad deseado (≤ 47 %). En cuanto al procedimiento artificial, se efectúa en un túnel de secado. Esta operación dura entre dos y cuatro días, según el tamaño del bacalao. El proceso no es continuo (comprende períodos de reposo) y se efectúa en temperaturas comprendidas entre 18 °C y 21 °C en condiciones de humedad relativa que varían entre el 45 % y el 80 %.

Selección: esta operación tiene el objetivo de seleccionar el bacalao por tamaño y por calidad, rechazando los ejemplares no conformes con los requisitos definidos para el producto final.

Almacenaje y embalaje: el pescado salado seco se envasa en cajas de cartón de calidad alimentaria o se apila en palés en cámara frigorífica, donde continúa su maduración durante al menos 90 días en condiciones de temperatura y de humedad relativa controladas comprendidas respectivamente entre 2 °C y 4 °C y entre el 55 % y el 60 %.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

Respecto del bacalao salado y seco común, la especificidad del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» se deriva de las siguientes características:

En lo que se refiere a la materia prima:

- la materia prima utilizada es el bacalao de la especie *Gadus morhua* capturado en el Atlántico norte, fresco, refrigerado o congelado en alta mar, sin cabeza y eviscerado y de peso superior a 3 kg.

Portugal es un país con una gran tradición de pesca de bacalao en las aguas del Atlántico norte y esta especie, que vive y se pesca solamente en estas aguas frías, se ha utilizado desde siempre en este proceso de elaboración tradicional portuguesa.

En lo que se refiere al producto final:

- el color amarillo es acentuadamente más oscuro;
- el aroma y el sabor son más intensos;
- los filetes son más evidentes y con mayor separación entre ellos;
- el contenido de sal al término del proceso de producción es mayor;
- el peso mínimo al término del proceso de producción es de 1,5 kg.

En comparación con el bacalao salado y seco común, el «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa», cocinado en condiciones similares, se presenta más consistente y más aromático y su carne es más homogénea, succulenta y tierna. Los filetes se separan con mayor facilidad y se mantienen más íntegros y brillantes.

3.8. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

Los primeros documentos que atestiguan la actividad de pesca y de salazón en el territorio portugués datan de mediados del siglo XIV. No obstante, fue durante la época de los grandes descubrimientos del siglo XV cuando los portugueses, movidos por la necesidad de encontrar productos capaces de soportar grandes travesías marítimas, descubrieron el pescado ideal en las aguas septentrionales del Atlántico.

Los pioneros de la pesca de bacalao en las aguas de Terranova (Canadá), introdujeron rápidamente este pescado en los hábitos alimentarios nacionales, cocinándolo «de mil y un maneras». La pesca en los grandes bancos de Terranova y de Groenlandia era efectuada tradicionalmente por grandes veleros, denominados «lugres», posteriormente sustituidos por arrastreros. No obstante la diferente técnica de pesca, los procedimientos de preparación y salazón del bacalao tras la captura eran idénticos.

Las fases de descabezado, evisceración y limpieza comenzaban ya a bordo. Todo el proceso efectuado tras la llegada a bordo del pescado debía, ayer como hoy, desarrollarse en buenas condiciones higiénicas, sanitarias y técnicas.

La fase de salazón tenía lugar entre la primera captura y el desembarque en las instalaciones en tierra del armador. El primer pescado capturado y salado podía permanecer cuatro o cinco meses en sal, mientras que el último que entraba en la bodega (que era también el primer desembarcado) solo permanecía en salazón la duración del viaje de regreso, es decir, aproximadamente 25 días.

El grado de maduración y de envejecimiento del pescado ha sido siempre uno de los principales factores de la evolución del sector y pronto se asoció a la necesidad de recurrir a procedimientos de conservación por el frío (en la transformación y el almacenado).

Gracias a los trabajos de Amzalak, se sabe que el secado se practicaba en Aveiro desde al menos el año 1572. De ello se deduce que la preparación del bacalao, cuyas últimas etapas se efectuaban en tierra, tenía lugar a bordo paralelamente a las actividades de pesca itinerante, durante las cuales el pescado se salaba a bordo.

El proceso de preparación del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» es conforme con el método tradicional: como el aspecto más fundamental de la transformación es sin duda la deshidratación del pescado, la primera operación realizada ha sido siempre la salazón, seguida del secado, con períodos de reposo que garantizan el reequilibrio por ósmosis. La salazón libre permite el desarrollo progresivo de la actividad enzimática, lo que permite una buena maduración al ralentizar la penetración de la sal en el bacalao.

Si bien a lo largo de los siglos las técnicas de transformación han evolucionado significativamente, en particular en lo que respecta a la refrigeración y al secado, el carácter tradicional de este producto se basa en las materias primas utilizadas desde siempre y en las diferentes etapas del método tradicional

de producción (limpieza, salazón, maduración/envejecimiento y secado) que, reproduciendo las etapas y los períodos de elaboración de los tiempos en los que la salazón era realizada a bordo de los buques, garantizan la buena maduración del bacalao, de salado verde a salado seco, y le confieren sus características tradicionales únicas en materia de sabor y de aroma.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico

Requisitos mínimos

El «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» debe cumplir los siguientes requisitos específicos:

Naturaleza y características físicas y químicas de las materias primas

Método de salazón (salazón libre)

Características tras la salazón en lo que respecta al contenido de NaCl y de humedad,

Período de maduración en cámara frigorífica de una duración mínima de treinta días para el producto salado verde

Secado discontinuo

Período mínimo de 150 días para el proceso de producción del «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa», como se indica en el punto 3.6 del presente documento

El peso unitario del bacalao (producto acabado) no puede ser inferior a 1,5 kg.

Características físicas, químicas y organolépticas.

Frecuencia de los controles

Las unidades de producción están sujetas a una auditoría de certificación inicial e única en lo que concierne a los criterios de evaluación del riesgo.

La frecuencia de los controles depende de la puntuación obtenida en esta auditoría y de la dimensión del lote producido, de conformidad con el siguiente cuadro:

Para los productores que hayan obtenido una puntuación superior a 70 % en la auditoría de certificación:

Tamaño del lote	Inspecciones	Análisis químicos	Análisis microbiológicos
Lote < 5 toneladas	1	3	2
5 ≤ Lote ≤ 10 toneladas	1	6	4
Lote > 10 toneladas	1	9	6

Para los productores que hayan obtenido una puntuación comprendida entre 50 % y 70 % en la auditoría de certificación:

Tamaño del lote	Inspecciones	Análisis químicos	Análisis microbiológicos
Lote < 5 toneladas	2	3	2
5 ≤ Lote ≤ 10 toneladas	2	6	4
Lote > 10 toneladas	2	9	6

Para los productores que hayan obtenido una puntuación inferior a 50 % en la auditoría de certificación:

Tamaño del lote	Inspecciones	Análisis químicos	Análisis microbiológicos
Lote < 5 toneladas	3	3	2
5 ≤ Lote ≤ 10 toneladas	3	6	4
Lote > 10 toneladas	3	9	6

4. Estructura de control

4.1. Nombre y dirección

Nombre: SAGILAB — Laboratório de Análises Técnicas, Lda.

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

Tel. +351 223390162

Fax +351 223390164

E-mail: info@sagilab.com

Pública Privada

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

La autoridad de control es responsable de la verificación de todos los elementos del pliego de condiciones y de las obligaciones.
