

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2013/C 292/07)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE REGISTO DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

**REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO****relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>****«BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA»****N.º CE: PT-TSG-0007-0064****1. Nome e endereço do agrupamento requerente**

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

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

**3. Caderno de especificações****3.1. Denominação a registar**

«Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa»

A indicação «Produzido de acordo com a tradição portuguesa», traduzida na língua do país em que o produto é comercializado, deve figurar na rotulagem.

**3.2. Indicar se a denominação** é específica em si mesma exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O nome exprime a especificidade do produto e do tipo de maturação a que o peixe é sujeito, cuja técnica é conhecida desde o séc. XIV.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 1. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.3. *Indicar se se pretende a reserva da denominação ao abrigo do n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006*

- Registo com reserva da denominação
- Registo sem reserva da denominação

3.4. *Tipo de produto*

Classe 1.7 — Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.5. *Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1*

O «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» é um produto que resulta da escala, salga e secagem do bacalhau da espécie *Gadus morhua*.

O produto acabado, não cozido, apresenta como principais características

Características Físicas

Externas: Peixe inteiro de primeira categoria, com peso superior a 1,5 kg, coloração característica uniforme entre amarelo pálido e amarelo palha.

Internas: Ao corte, a musculatura evidencia-se consistente, de cor amarelada com brilho iridescente. A superfície de corte apresenta os septos de tecido conjuntivo que separam os feixes musculares (lascas) bem distintos.

Características Químicas:

- Teor de humidade igual ou inferior a 47 %
- Teor de cloretos, expresso em % de NaCl, igual ou superior a 20 %
- Teor de proteína igual ou superior a 26 %
- Teor de Azoto Básico Volátil Total igual ou inferior a 35 mg/100 g
- Teor de Azoto dos Ácidos Aminados Livres entre 95 e 120 mg/100 g
- Teor de Azoto de Trimetilamina igual ou inferior a 3 mg/100 g.

Características Organolépticas: O «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» possui cheiro característico a bacalhau salgado seco, consistente, com sabor intenso que perdura na boca e aroma agradável pronunciado. Após cocção, a sua textura evidencia-se homogénea, succulenta e tenra. As «lascas» separam-se com relativa facilidade, mantendo-se íntegras.

3.6. *Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1.*

O processo de fabrico do Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa engloba quatro fases fundamentais: lavagem, salga, maturação/envelhecimento e secagem. No entanto, descrevem-se outras operações que, no seu conjunto, caracterizam o método de produção a seguir discriminado:

Descongelação: Se necessária, realiza-se em tinas próprias, com água corrente salubre, a uma temperatura inferior a 18 °C, garantindo assim, a manutenção da qualidade do pescado.

Escala: Operação manual ou automática, realiza-se com o peixe a uma temperatura compreendida entre 0 e 8 °C e consiste no corte ventral do bacalhau, removendo os dois terços anteriores da coluna vertebral e restos de bexiga natatória, deixando-o com o tradicional e característico aspecto do bacalhau escalado (aberto). No final desta operação, o peixe deve manter os requisitos de qualidade exigidos após uma escala integral e correcta, o que melhora a eficácia do processo de salga.

Lavagem: O pescado é lavado em água salubre abundante removendo todos os restos de vísceras e coágulos de sangue resultantes da sangria e da evisceração, nomeadamente na zona ventral do peixe. A musculatura deve, por isso, ficar isenta de manchas de sangue e restos de fígado, com um aspecto e coloração uniformes, com estrutura íntegra, de cor branca brilhante e consistência firme. A pele deve, igualmente, apresentar-se íntegra.

**Salga:** A salga é efectuada imediatamente após a lavagem, peixe a peixe, cobrindo-se a parte ventral com sal em quantidade suficiente (cerca de 0,33 kg de sal/kg de peixe) e de maneira uniforme. O bacalhau é empilhado em camadas consecutivas até encher as tinas, formando pilhas homogéneas, permitindo a livre drenagem da salmoura, resultando daí a designação de salga seca ou salga livre., o Durante um período mínimo de trinta dias o peixe é submetido a prensagem, em câmara frigorífica ( $10 \pm 2$  °C), variando a humidade relativa do ar entre os 80 % e 85 %.

O produto assim obtido é designado por bacalhau salgado verde, devendo as suas características químicas enquadrar-se nos valores a seguir estabelecidos:

- Proteína: > 18 g/100 g
- Teor de Azoto Básico Volátil Total (ABVT): < 25 mg/100 g
- Teor de Azoto dos Ácidos Aminados Livres (AAL): < 85 mg/100 g
- Teor de Azoto de Trimetilamina (TMA): < 2,5 mg/100 g
- Humidade: < 56 g/100 g
- Teor de Cloretos (NaCl): >18 g/100 g

**Maturação:** O peixe salgado verde é transferido para outra paleta, camada a camada, entre as quais é adicionada uma quantidade adequada de sal, invertendo-se deste modo a ordem das camadas da pilha inicial e obtendo-se no final uma nova pilha que, de novo, é sujeita a prensagem. O peixe deve agora permanecer em câmara frigorífica por um período mínimo de trinta dias a uma temperatura de conservação não superior a 4 °C e humidade relativa do ar entre 80 % e 85 %. Neste período continua a processar-se a maturação, ocorrendo o aumento de compostos químicos voláteis, que vão contribuir para o desenvolvimento do sabor e cheiro característicos do produto

**Lavagem:** Terminada esta etapa, o peixe é lavado com água salubre abundante e escovado com escovas próprias para remover o sal residual e restos de mucosidade na pele.

**Escorrimento:** O peixe lavado é empilhado em paletes, permanecendo em repouso durante dois dias, de modo a que a água utilizada na lavagem escorra livremente.

**Secagem:** Esta operação é necessária para extrair mais água de constituição dos tecidos do bacalhau, até ser atingido um grau de humidade não superior a 47 %. Esta operação pode realizar-se por processo natural ou artificial. O processo natural, vulgarmente designado por secagem natural, realiza-se passivamente pela exposição do pescado ao vento e ao sol, sempre que a qualidade do ar ambiente o permita. Entre o levantar e o estender, o peixe é empilhado um sobre o outro, repetindo-se o procedimento tantas vezes quantas as necessárias para se obter o grau de humidade pretendido ( $\leq 47$  %). O processo artificial é efectuada em túnel de secagem. Esta operação tem uma duração de dois a quatro dias, dependendo do tamanho do bacalhau, devendo ser descontinua (com períodos de repouso), e decorrer a temperaturas que oscilem entre os 18 °C e 21 °C, com uma percentagem de humidade relativa do ar que varie entre os 45 % a 80 %.

**Seleção:** É efectuada com o objectivo de seleccionar o bacalhau por tamanho e qualidade, rejeitando os peixes que não cumpram os requisitos definidos para o produto final.

**Armazenagem/Embalagem:** O peixe salgado seco é acondicionado em caixas de cartão de qualidade alimentar ou colocado sobre paletes, em câmara frigorífica de refrigeração onde continua em maturação com temperatura e humidade relativa do ar controladas, entre os 2 °C a 4 °C e 55 % a 60 %, respectivamente, durante um período de tempo não inferior a 90 dias.

### 3.7. Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

Relativamente ao bacalhau salgado seco comum, o carácter específico do «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» decorre das seguintes especificidades:

Da matéria-prima:

- A matéria-prima utilizada é o bacalhau da espécie *Gadus morhua* capturado no Atlântico Norte fresco, refrigerado ou congelado em alto mar, sem cabeça e sem vísceras e com peso superior a 3 kg.

Portugal é um país de forte tradição na pesca do bacalhau nos mares do Atlântico Norte, sendo desde sempre utilizado neste processo de cura tradicional portuguesa esta espécie de bacalhau, apenas existente e proveniente das águas frias do Atlântico Norte.

Do produto final:

- A cor amarela é acentuadamente mais carregada;
- O aroma e o sabor são mais intensos;
- As lascas são mais evidentes e com maior separação;
- O teor de sal no fim do processo produtivo é superior;
- O peso mínimo é de 1,5 kg, no fim do processo produtivo.

Quando cozinhado em condições similares, apresenta-se mais consistente, mais aromático, a textura é mais homogénea, suculenta e tenra do que o bacalhau salgado seco comum. As lascas separam-se com maior facilidade, mantendo-se mais íntegras e brilhantes.

### 3.8. *Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício*

Os primeiros escritos que correlacionam a actividade da pesca e da salga em território Português datam de meados do século XIV. Foi, no entanto, durante a época dos Descobrimentos já no século XV, que os portugueses motivados pela necessidade de encontrar produtos que aguentassem as longas travessias marítimas, descobriram o peixe ideal nos mares setentrionais do Atlântico.

Pioneiros na pesca do bacalhau na Terra Nova (Canadá), rapidamente o introduziram nos hábitos alimentares nacionais, cozinhando-o «de mil e uma maneiras». A pesca nos grandes bancos da Terra Nova e Gronelândia era tradicionalmente efectuada por grandes veleiros denominados lugres, mais tarde substituídos pelos navios de arrasto. Embora a tecnologia de pesca fosse diferente, os procedimentos pós-captura para preparação e salga do bacalhau eram idênticos.

Já a bordo iniciavam-se as fases do trote (descabeço e evisceração) e da escala. Todo o processo desenvolvido após a entrada do pescado a bordo tinha, tal como hoje, de ser assegurado em boas condições higio-sanitárias e técnicas.

O período de salga correspondia, na época, ao tempo que medeia entre a primeira captura e a descarga nas instalações de terra do armador. O primeiro peixe a ser capturado e salgado poderia ter entre quatro e cinco meses de sal, enquanto que o último a entrar no porão — desde logo o primeiro a sair — teria no mínimo o tempo da viagem de regresso, ou seja, aproximadamente 25 dias.

O grau de maturação e cura do pescado sempre se mostrou como um dos vectores mais importantes na evolução da indústria, factores esses muito cedo associados à necessidade de utilização de frio (na transformação e na armazenagem).

O trabalho de Amzalak, dá-nos conhecimento da existência de secas em Aveiro, pelo menos, desde 1572, do que se induz que a preparação do bacalhau, sendo terminada no Continente, se fazia paralelamente em pesca errante, onde as capturas seriam complementadas com salga a bordo.

O processo de produção do Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa respeita o método tradicional: a desidratação do peixe é, sem dúvida, o aspecto fundamental a ser conseguido, facto pelo qual, desde sempre, se efectuou em primeiro lugar a salga e depois a secagem, com períodos de descanso que garantem o reequilíbrio por fenómeno de osmose. A salga livre permite que a actividade enzimática se desenvolva progressivamente, originando uma boa maturação, pelo retardamento que proporciona na penetração do sal no bacalhau.

Embora ao longos séculos as tecnologias de processamento tenham sofrido assinaláveis evoluções, particularmente ao nível do frio e da secagem, o carácter tradicional deste produto tem como base as matérias-primas utilizadas desde sempre e as diferentes fases do método tradicional de produção,

escala, salga, maturação/envelhecimento e secagem, o que, reproduzindo os passos e os períodos por que passava este produto nos tempos da salga realizada a bordo dos navios, asseguram uma correta maturação do bacalhau, no estado de salgado verde e após salgado seco e lhe conferem características ímpares de sabor e aroma que tradicionalmente o caracterizam.

### 3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

#### Exigências Mínimas

O «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» deve cumprir os seguintes requisitos específicos:

De natureza e características físicas e químicas das matérias-primas.

Método de salga (salga livre).

Características após salga em matéria de NaCl e humidade.

Um período mínimo de trinta dias para maturação do produto salgado verde, em câmara frigorífica.

Secagem descontínua.

Um período mínimo de 150 dias para o processo de fabrico do Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa, como referido no ponto 3.6. deste documento.

O peso de cada bacalhau — produto final — não pode ser inferior a 1,5 kg.

As características físicas, químicas e organolépticas.

Frequência dos controlos.

As unidades de produção serão submetidas a uma auditoria de certificação inicial e única, relativa a critérios de avaliação de risco.

A frequência dos controlos vai depender da pontuação obtida nesta auditoria e da dimensão do lote produzido, de acordo do estabelecido no quadro seguinte:

Para produtores com pontuação superior a 70 % na auditoria de certificação:

Dimensão do Lote	Inspecções	Análise Químicas	Análises Microbiológicas
Lote < 5 toneladas	1	3	2
5 ≤ Lote ≤ 10 toneladas	1	6	4
Lote > 10 toneladas	1	9	6

Para produtores com pontuação entre 50 % e 70 % na auditoria de certificação:

Dimensão do Lote	Inspecções	Análise Químicas	Análises Microbiológicas
Lote < 5 toneladas	2	3	2
5 ≤ Lote ≤ 10 toneladas	2	6	4
Lote > 10 toneladas	2	9	6

Para produtores com pontuação inferior a 50 % na auditoria de certificação:

Dimensão do Lote	Inspecções	Análise Químicas	Análises Microbiológicas
Lote < 5 toneladas	3	3	2
5 ≤ Lote ≤ 10 toneladas	3	6	4
Lote > 10 toneladas	3	9	6

#### 4. Estrutura de controlo

##### 4.1. Nome e endereço

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

Tel. +351 223390162  
Fax +351 223390164  
Endereço eletrónico: info@sagilab.com

Pública  Privada

##### 4.2. Tarefas específicas da estrutura de controlo

A autoridade de controlo é responsável pela verificação da integralidade do caderno de especificações e obrigações.

---