

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 292/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA»

N° CE: PT-TSG-0007-0064

1. Nom et adresse du groupement demandeur

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

Tél. +351 234368002
Courriel: aib@aibportugal.com

2. État membre ou pays tiers

Portugal

3. Cahier des charges**3.1. Nom à enregistrer**

«Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa»

L'indication «Produit préparé selon la tradition portugaise», traduite dans la langue du pays où le produit est commercialisé, figure sur l'étiquetage

3.2. Il s'agit d'un nom spécifique en lui-même indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le nom indique la spécificité du produit et le type de maturation auquel est soumis le poisson selon une technique connue depuis le XIV^e siècle.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 1. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006*

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
- Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

Classe 1.7 — Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Le «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» est un produit issu de l'habillage, du salage et du séchage du cabillaud de l'espèce *Gadus morhua*.

Les principales caractéristiques du produit final non cuit sont les suivantes:

Caractéristiques physiques

Caractéristiques externes: poisson entier de première catégorie pesant plus de 1,5 kg et présentant une coloration caractéristique uniforme qui varie du jaune pâle au jaune paille.

Caractéristiques internes: à la découpe, le muscle présente une bonne consistance et une teinte jaune crème assortie de reflets irisés. La face de coupe révèle les cloisons de tissu conjonctif qui séparent de façon bien nette les différents faisceaux musculaires (filets).

Caractéristiques chimiques:

- humidité inférieure ou égale à 47 %,
- teneur en chlorures (exprimée en % de NaCl) supérieure ou égale à 20 %,
- teneur en protéines supérieure ou égale à 26 %,
- teneur en azote basique volatil total inférieure ou égale à 35 mg/100 g,
- teneur en azote des acides aminés libres comprise entre 95 et 120 mg/100 g,
- teneur en azote triméthylamine inférieure ou égale à 3 mg/100 g.

Caractéristiques organoleptiques: Le «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» présente une odeur caractéristique de cabillaud salé séché, une bonne consistance et une saveur intense longue en bouche, ainsi qu'un arôme agréable et prononcé. Après cuisson, les chairs sont tendres, succulentes et de texture homogène. Les filets se détachent relativement facilement, sans s'effriter.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Le processus de préparation du «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» s'articule en quatre grandes étapes: lavage, salage, maturation/vieillessement et séchage. On trouvera cependant ci-après une description des autres opérations qui, ensemble, caractérisent la méthode de production.

Décongélation: le cas échéant, cette opération est effectuée dans des cuves spécialement destinées à cet effet. Celles-ci contiennent une eau courante salubre maintenue à une température inférieure à 18 °C, ce qui permet de garantir la préservation de la qualité du poisson.

Habillage: opération manuelle ou automatisée qui se pratique en maintenant le poisson à une température comprise entre 0 °C et 8 °C et qui consiste à l'éventrer et à enlever les deux tiers antérieurs de la colonne vertébrale, ainsi que les restes de la vessie natatoire pour obtenir le profil caractéristique traditionnel du cabillaud habillé (ouvert). Au terme de cette opération, le poisson doit répondre aux critères de qualité requis après un habillage complet et bien mené, lequel contribue à l'efficacité du processus de salage.

Lavage: lavé dans un volume important d'eau salubre, le poisson est débarrassé de tous les fragments de viscères et de tous les caillots de sang susceptibles d'être restés accrochés, notamment dans la zone ventrale, une fois qu'il a été saigné et éviscéré. Au terme de cette opération, le muscle ne doit donc comporter aucune trace de sang ni aucun reste de foie; il doit présenter un aspect et une coloration uniformes, une structure intacte, une couleur blanche et brillante et une consistance ferme. De même, la peau ne doit porter aucun accroc.

Salage: le salage, pratiqué individuellement pour chaque poisson, intervient immédiatement après le lavage. Il consiste à enduire uniformément la partie ventrale du cabillaud d'une quantité suffisante de sel (environ 0,33 kg de sel par kg de poisson). Le cabillaud est empilé en couches jusqu'à ce que les cuves soient pleines, de manière à constituer des piles homogènes permettant à la saumure de s'écouler librement (d'où la dénomination «salage à sec» ou «salage en vrac»). Le poisson est ensuite soumis à pressage, pendant au moins 30 jours, dans une chambre froide maintenue entre 10 et 2 °C et dans des conditions d'humidité relative variant de 80 à 85 %.

Le produit ainsi obtenu est dénommé cabillaud salé vert et ses caractéristiques chimiques doivent correspondre aux valeurs indiquées ci-après:

- Protéines: > 18 g/100 g
- Teneur en azote basique volatil total (ABVT) < 25 mg/100 g
- Teneur en azote des acides aminés libres (AAL) < 85 mg/100 g
- Teneur en azote triméthylamine (TMA) < 2,5 mg/100 g
- Humidité: < 56 g/100 g
- Teneur en chlorures (% NaCl) > 18 g/100 g

Maturation: le poisson salé vert est transféré couche par couche sur une autre palette en ajoutant une quantité appropriée de sel entre les couches. L'ordre des couches est donc inversé par rapport à la pile initiale et la nouvelle pile ainsi obtenue est encore une fois soumise à pressage. Le poisson doit alors être conservé en chambre froide pendant au moins 30 jours, à une température inférieure ou égale à 4° C et dans des conditions d'humidité relative comprise entre 80 % et 85 %. Au long du processus de maturation qui se poursuit au cours de cette période, le poisson s'enrichit en composés chimiques volatils qui contribuent au développement de la saveur et de l'odeur caractéristiques du produit.

Lavage: au terme de l'étape décrite ci-dessus, le poisson est lavé dans un volume important d'eau salubre et brossé à l'aide de brosses appropriées afin d'être débarrassé des résidus de sel et des mucosités demeurant sur la peau.

Égouttage: une fois lavé, le poisson est empilé en palettes et on le laisse reposer deux jours durant pour permettre à l'eau de lavage de s'égoutter librement.

Séchage: cette opération est nécessaire pour continuer à extraire l'eau présente naturellement dans les tissus du cabillaud, qui doit être amené à un taux d'humidité maximal de 47 %; elle peut être effectuée selon un procédé naturel ou artificiel. Le procédé naturel, communément dénommé séchage naturel, est une méthode de type passif consistant à exposer le poisson au vent et au soleil dès lors que la qualité de l'air ambiant le permet. Entre le lever et le coucher du soleil, les poissons sont empilés les uns sur les autres et l'opération est répétée autant de fois que nécessaire pour parvenir au degré d'humidité souhaité ($\leq 47\%$). Quant au procédé artificiel, il fait appel à un tunnel de séchage. L'opération dure entre deux et quatre jours, selon la taille du cabillaud. Comme elle ne peut être menée en continu, des plages de repos sont nécessaires. Le séchage se déroule à des températures comprises entre 18 °C et 21 °C et dans des conditions d'humidité relative variant de 45 % à 80 %.

Sélection: cette opération vise à trier le cabillaud par taille et par qualité, en rejetant les poissons non conformes aux exigences auxquelles doit répondre le produit fini.

Entreposage et emballage: le poisson salé séché est conditionné en boîtes de carton de qualité alimentaire ou empilé en palettes et placé en chambre froide, où il poursuit sa maturation pendant au moins 90 jours dans des conditions de température et d'humidité relative contrôlées comprises respectivement entre 2 °C et 4 °C et entre 55 % et 60 %.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Par rapport au cabillaud salé et séché commun, la spécificité du «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» tient aux particularités présentées ci-après.

En ce qui concerne la matière première:

- la matière première utilisée est le cabillaud de l'espèce *Gadus morhua* capturé dans l'Atlantique nord, frais, réfrigéré ou congelé en haute mer, étêté et éviscéré, d'un poids supérieur à 3 kg.

Le Portugal est un pays à forte tradition de pêche au cabillaud dans les eaux de l'Atlantique nord, cette espèce, qui vit et est pêchée uniquement dans ces eaux froides, étant depuis toujours utilisée dans le processus d'élaboration traditionnelle portugaise.

En ce qui concerne le produit final:

- couleur d'un jaune significativement plus foncé,
- arôme et saveur plus intenses,
- filets mieux dessinés et mieux séparés les uns des autres,
- au terme du processus de production, teneur en sel supérieure,
- au terme du processus de production, poids minimal de 1,5 kg.

Comparé au cabillaud salé et séché commun, le «Bacalhau De Cura Tradicional Portuguesa», cuit dans des conditions similaires, se révèle plus consistant et plus aromatique; il présente en outre une tendreté et une succulence plus marquées, ainsi qu'une texture plus homogène. Les filets se détachent plus facilement et conservent mieux leur intégrité et leur brillant.

3.8. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Les premiers documents établissant un lien entre l'activité de pêche et de salage sur le territoire portugais remontent au XIV^e siècle. Ce fut à l'époque des grandes découvertes, au XV^e siècle, que les Portugais, qui recherchaient un produit pouvant supporter de longues traversées maritimes, découvrirent le poisson idéal dans les eaux septentrionales de l'Atlantique.

Les pionniers de la pêche au cabillaud, à Terre-Neuve (Canada), introduisirent rapidement ce poisson dans les habitudes alimentaires nationales, en le cuisinant «de mille et une manières». La pêche sur les grands bancs de Terre-Neuve et du Groenland était traditionnellement effectuée par de grands voiliers appelés «lougres», ultérieurement remplacés par des chalutiers. Bien que les techniques de pêche fussent différentes, les processus de préparation et de salage du cabillaud après la capture étaient identiques.

Les étapes de nettoyage (étêtage et éviscération) et de l'habillage commençaient déjà à bord. L'ensemble du processus effectué après l'arrivée à bord du poisson devait, hier comme aujourd'hui, se dérouler dans de bonnes conditions hygiéniques et techniques.

L'étape du salage intervenait dans le temps entre la première capture et le débarquement dans les entrepôts de l'armateur. Le premier poisson à être capturé et salé pouvait baigner jusqu'à quatre ou cinq mois dans la saumure, tandis que le dernier à entrer dans les cales (qui est aussi le premier débarqué) ne restait dans la saumure que la durée minimale du voyage de retour, soit environ 25 jours.

Le degré de maturation et d'affinage du poisson a toujours été un des principaux vecteurs d'évolution du secteur; il a été très tôt associé à la nécessité de recourir aux procédés de conservation par le froid (lors de la transformation et de l'entreposage).

Grâce aux travaux d'Amzalak, on sait que le séchage se pratiquait à Aveiro depuis au moins l'an 1572. On en déduit que la préparation du cabillaud, dont les dernières étapes se déroulaient à terre, intervenait à bord parallèlement aux activités de pêche itinérante, les captures étant conservées dans le sel.

Le processus de production du «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» est conforme à la méthode traditionnelle. Comme l'aspect le plus fondamental de la transformation est incontestablement la déshydratation du poisson, la première opération pratiquée a toujours été le salage, lui-même suivi du séchage, entrecoupé de périodes de repos qui permettent au produit de se rééquilibrer par osmose. Le salage en vrac permet à l'activité enzymatique de se dérouler progressivement, ce qui assure une bonne maturation car le procédé ralentit la pénétration du sel dans le cabillaud.

Bien qu'au fil des siècles les techniques de transformation aient évolué significativement, notamment en ce qui concerne la réfrigération et le séchage, le caractère traditionnel de ce produit se fonde sur les matières premières utilisées depuis toujours et les différentes étapes de la méthode traditionnelle de

production (habillage, salage, maturation/vieillessement et séchage), qui reproduisent les étapes et les périodes nécessaires à la transformation de ce produit du temps où le salage était effectué à bord des navires, garantissent la bonne maturation du cabillaud, aux stades successifs de poisson salé vert et de poisson salé séché, et lui confèrent ses caractéristiques traditionnelles inégalées en matière de saveur et d'arôme.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle de la spécificité

Exigences minimales

Le «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» doit remplir les exigences particulières énoncées ci-après:

Nature et caractéristiques physiques et chimiques des matières premières

Méthode de salage (salage en vrac)

Caractéristiques après salage en ce qui concerne la teneur en NaCl et l'humidité

Période de maturation en chambre froide d'une durée minimale de trente jours pour le produit salé vert.

Séchage discontinu

Période minimale de 150 jours pour le processus de fabrication du «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa», comme indiqué au point 3.6 du présent document.

Le poids unitaire du cabillaud (produit fini) ne peut être inférieur à 1,5 kg.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques

Fréquence des contrôles

Les unités de production sont soumises à un audit de certification initial et unique, en ce qui concerne les critères d'évaluation du risque.

La fréquence des contrôles dépend de la notation obtenue lors de cet audit et de la dimension du lot produit, conformément au tableau ci-après.

Pour les producteurs ayant obtenu une notation supérieure à 70 % à l'audit de certification:

Taille du lot	Inspections	Analyses chimiques	Analyses microbiologiques
Lot < 5 tonnes	1	3	2
5 ≤ Lot ≤ 10 tonnes	1	6	4
Lot > 10 tonnes	1	9	6

Pour les producteurs ayant obtenu une notation comprise entre 50 % et 70 % à l'audit de certification:

Taille du lot	Inspections	Analyses chimiques	Analyses microbiologiques
Lot < 5 tonnes	2	3	2
5 ≤ Lot ≤ 10 tonnes	2	6	4
Lot > 10 tonnes	2	9	6

Pour les producteurs ayant obtenu une notation inférieure à 50 % à l'audit de certification:

Taille du lot	Inspections	Analyses chimiques	Analyses microbiologiques
Lot < 5 tonnes	3	3	2
5 ≤ Lot ≤ 10 tonnes	3	6	4
Lot > 10 tonnes	3	9	6

4. Structure de contrôle

4.1. Nom et adresse

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

Tél. +351 223390162

Fax +351 223390164

Courriel: info@sagilab.com

Publique Privée

4.2. Tâches spécifiques de la structure de contrôle

L'autorité de contrôle est responsable de la vérification de tous les éléments du cahier des charges et des obligations.
