

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 101/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI (GTS)**

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**

**w sprawie w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami <sup>(2)</sup>**

**„РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА” (ROLE TRAPEZITSA)**

**Nr WE: BG-TSG-0007-01020 – 23.07.2012**

**1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek**

Nazwa grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Stowarzyszenie Wytwórców Tradycyjnych Suszonych na Surowo Produktów na Bazie Mięsa) (STSSMP)

Adres: bul. Shipchenski prohod  
bl. 240, vh. A, ap. 6., et. 3  
1111 Sofia  
BUŁGARIA

Tel.: +359 29712671

Faks: +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Bułgaria

**3. Specyfikacja produktu**

**3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):**

„Роле Трапезица” (Role Trapezitsa)

**3.2. Należy określić, czy nazwa**

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Role Trapezitsa” pochodzi od „Trapezitsa”, nazwy mającego historyczne znaczenie wzgórze w Wielkim Tyrnowie, dawnej carskiej stolicy Bułgarii. Wspomniana nazwa weszła do powszechnego użycia pomimo braku wpływu regionu geograficznego na proces produkcji. Nazwa jest specyficzna sama w sobie, ponieważ jest stosowana i znana w całej Bułgarii i posiada wieloletnią historię i renomę. Produkt jest nadal wytwarzany i popularny w całym kraju pod tą nazwą.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Role Trapezitsa” jest prasowanym, suszonym na surowo produktem mięsnym przygotowywanym ze schłodzonego lub zamrożonego podgardla wieprzowego oraz mieszanki soli i naturalnych przypraw (czarny lub biały pieprz i czosnek) umieszczonym w oplecionej sznurkiem osłonce wykonanej z bydłowego jelita ślepego lub kolagenu i siatki. „Role Trapezitsa” nadaje się do bezpośredniego spożycia po usunięciu osłonki.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

Cylindryczny, spłaszczony, wydłużony, każdy kawałek o grubości co najmniej 3 cm.

Właściwości chemiczne

— zawartość wody: nie więcej niż 38,0 % masy całkowitej,

— sól kuchenna: nie więcej niż 4,5 % masy całkowitej,

— azotyny resztkowe w produkcie końcowym: nie więcej niż 50,0 mg/kg,

— pH: nie mniej niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i kolor: czysta powierzchnia pokryta cienką warstwą białej, szlachetnej pleśni.

Przekrój: gładki i czysty, mięso o kolorze różowoczerwonym, a kawałki tłuszczu o kolorze białym do jasnokremowego.

Konsystencja: zwarta i elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny, przyjemny, średnio słony, o wyraźnym aromacie czosnku i czarnego pieprzu.

„Role Trapezitsa” może być wprowadzany do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, w opakowaniach próżniowych, w celofanie lub pakowany w atmosferze modyfikowanej.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Skład na 100 kg składników

Podgardle wieprzowe, schłodzone lub zamrożone

— Przyprawy:

— naturalny pieprz czarny lub biały — 400 g,

— czosnek — 100 g.

— Mieszanka soląca: 4,50 kg soli kuchennej; 40 g kwasu askorbinowego (E300) jako substancji przeciwutleniającej; 100 g azotanu potasu (E252) lub 85 g azotanu sodu (E251) jako substancji konserwującej; 500 g rafinowanego cukru kryształu.

— Bydłęce jelito ślepe, powłoka kolagenowa, siatka dopuszczona do stosowania z żywnością.

#### Metoda produkcji

„Role Trapezitsa” przygotowuje się ze schłodzonego lub zamrożonego podgardla wieprzowego o pH wynoszącym 5,6–6,2. Podgardla wieprzowe zwija się i umieszcza w czystych pojemnikach do solenia. W celu zapewnienia lepszego rozmieszczenia składników mieszanki solącej w pierwszej kolejności miesza się azotany i sól kuchenną, a następnie dodaje pozostałe składniki. Mięso soli się ręcznie lub mechanicznie. Solone podgardla umieszcza się ciasno w pojemnikach plastikowych lub ze stali nierdzewnej, aby dojrzały w chłodni w temperaturze 0–4 °C. Po 4–5 dniach zmienia się ułożenie kawałków (zamiana miejscami kawałków na górze z kawałkami na dole) i pozostawia przez co najmniej 10–12 dni w tych samych warunkach aż do pełnego i równego nasolenia. Po zakończeniu etapu solenia mięso umieszcza się w osłonce wykonanej z bydłeczego jelita ślepego lub powłoki kolagenowej. Każdy kawałek oplata się spiralnie sznurkiem lub umieszcza ciasno w siatce i wiesza na drewnianych lub metalowych ramach lub prętach umieszczonych na wózkach do kielbasy wyprodukowanych ze stali nierdzewnej. Kawałki nie mogą się ze sobą stykać. Wiszą na wózkach w celu odsączenia do 24 godzin w temperaturze powietrza nieprzekraczającej 12 °C. Po odsączeniu pozostają na wózkach, które przesuwa się do naturalnych lub klimatyzowanych suszarni, w których można regulować temperaturę i wilgotność. Podczas suszenia utrzymuje się temperaturę 12–17 °C i wilgotność względną w przedziale 70–85 %. Po 3–5 dniach suszenia „Role Trapezitsa” jest prasowany przez 12–24 godzin. Wstępne prasowanie odbywa się po lekkim osuszeniu kawałków „Role Trapezitsa”, gdy na ich powierzchni można wyczuć delikatną skórkę. Przed prasowaniem należy posortować je według grubości. Prasowanie przeprowadza się zazwyczaj dwu- lub trzykrotnie. Proces suszenia kontynuowany jest do momentu uzyskania zwartej elastycznej konsystencji.

#### 3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Specyficzny charakter „Role Trapezitsa” wynika z następujących charakterystycznych właściwości produktu:

— miękkość i soczystość — podgardle wieprzowe, z którego wytwarza się „Role Trapezitsa”, jest marmurkowym mięsem wysokiej jakości. Stosowanie wspomnianego składnika i przestrzeganie tradycyjnej metody produkcji (w szczególności podczas suszenia i prasowania) nadaje produktowi końcowemu charakterystyczną soczystość i miękkość,

— smak i zapach — charakterystyczny smak i zapach „Role Trapezitsa” wynika także z połączenia przypraw, w szczególności czosnku, które są starannie wybierane i odmierzane, z mięsem podgardla wieprzowego. Specyficzny aromat i smak produktu wynika także z długiego procesu suszenia w osłonce,

— kształt — produkt ma charakterystyczny spłaszczony kształt, który uzyskuje po prasowaniu. Inną specyficzną cechą charakterystyczną „Role Trapezitsa” jest umieszczanie mięsa w oplecionej siatki osłonce wykonanej z bydłeczego jelita ślepego lub powłoki kolagenowej oraz uzyskiwanie przez nie specyficznego spłaszczonego kształtu w wyniku kilkukrotnego prasowania, co ułatwia odróżnienie „Role Trapezitsa” od innych suszonych na surowo nierozdrobnionych specjalności z mięsa z tej samej grupy.

#### 3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Suszone na surowo specjalności z mięsa produkowane z nierozdrobnionej wieprzowiny są tradycyjnymi i specyficznymi formami bułgarskich produktów na bazie mięsa. Produkuje się je z połówki wieprzowej lub podgardla wieprzowego. „Role Trapezitsa”, który produkuje się w Bułgarii z wykorzystaniem tradycyjnych technik od ponad 30 lat, jest jednym z takich produktów.

Przepis znormalizowano po raz pierwszy w bułgarskich normach państwowych BDS 2984-75 – „Rolada wieprzowa”, Państwowa Komisja Normalizacyjna, Sofia, 1975 r., a następnie BDS 2984-84 – „Role Trapezitsa”. Technikę produkcji „Role Trapezitsa” opisano w podręczniku *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya* (Wskazówki dotyczące wytwarzania produktów na bazie mięsa) opublikowanym w 1981 r. przez DSO Rodopa i Instytut Przemysłu Mięsnego. Wspomnianą technikę i przepis stosuje się do dziś.

Głównym powodem wprowadzenia tych norm była chęć ochrony tradycyjnego przepisu i zharmonizowania techniki produkcji za pomocą wspólnego zbioru zasad mającego zapewnić właściwe dojrzewanie na etapie suszenia, które jest zasadniczym i tradycyjnym aspektem produkcji tego rodzaju produktu. Proces ten powoduje zmiany mikrobiologiczne, biochemiczne i fizykochemiczne w surowym mięsie, które sprawiają, że staje się ono odpowiednie do bezpośredniego spożycia i nadaje mu specyficzne właściwości organoleptyczne, odżywcze i biologiczne. Dostępna mikroflora odgrywa w tym procesie kluczową rolę. Istotnym warunkiem naturalnej selekcji szczególnej mikroflory jest stosowanie tradycyjnych pras złożonych z drewnianych płyt stosowanych do prasowania podczas suszenia. Produkt jest prasowany nie tylko w celu nadania mu spłaszczonego kształtu, ale także ze względu na fakt, że prasowanie ma wpływ na dojrzewanie i suszenie, jak również na niektóre właściwości decydujące o jakości produktu końcowego, ponieważ unika się nierównego suszenia wynikającego ze wzmożonego przemieszczania masy w warstwach powierzchniowych i zatrzymania jej w środku, gdyż mogłoby to być powodem wad.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Podczas przetwarzania i po jego zakończeniu przeprowadza się kontrolę:

- zgodności składników mięsnych z wymogami określonymi w pkt 3.6,
- przestrzegania proporcji składników mięsnych i mieszanki solącej określonych w przepisie: kontrole odbywają się podczas odmierzania mieszanki solącej i mieszania jej ze składnikami mięsnymi, a ilości składników i dodatków porównuje się z przepisem,
- przestrzegania przebiegu procesu produkcji opisanego w pkt 3.6 podczas solenia podgardla po zwinięciu,
- przestrzegania przebiegu procesu produkcji opisanego w pkt 3.6 podczas umieszczania solonego mięsa w osłonce,
- temperatury i wilgotności podczas odsączania i suszenia, w tym ogłędziny produktu,
- spełniania wymogów dotyczących wyglądu zewnętrznego i koloru przez ogłędziny produktu po zakończeniu procesu suszenia,
- spełniania wymogów dotyczących przekroju, konsystencji, aromatu i smaku, określonych w pkt 3.5, przez analizę sensoryczną produktu końcowego,
- spełnienia wymaganych parametrów fizykochemicznych produktu końcowego, określonych w pkt 3.5, za pomocą zatwierdzonych metod laboratoryjnych.

Powyższe parametry muszą być kontrolowane raz na rok. Jeżeli na określonym etapie zostaną wykryte naruszenia, kontrole przeprowadza się z większą częstotliwością, raz na sześć miesięcy.



**4. Organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu**4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: Q Certificazioni S.r.l.

Adres: Villa Parigini, loc. Basciano  
53035 Monteriggioni SI  
WŁOCHY

ul. Leonardo da Vinci 42a  
4000 Plovdiv  
BUŁGARIA

Tel./faks: +359 32649228

Telefon komórkowy: +359 897901680

Adres e-mail: office@qci.bg

Organ publiczny/jednostka publiczna  Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Organ kontrolny określony w pkt 4.1 przeprowadza kontrole spełniania wszystkich kryteriów przewidzianych w specyfikacji produktu.

---