

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2015/2257**z dnia 4 grudnia 2015 r.****rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (GTS)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek o rejestrację nazwy „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya), złożony przez Bułgarię, został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽²⁾.
- (2) W dniu 11 czerwca 2014 r. Komisja otrzymała powiadomienie o sprzeciwie od Izby Handlowej w Kayseri (Turcja). Po przekazaniu tego powiadomienia, pocztą elektroniczną z dnia 14 sierpnia 2014 r. przesłano uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie. Art. 51 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 stanowi, że po powiadomieniu o sprzeciwie w terminie dwóch miesięcy należy złożyć uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie. W tym przypadku uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie zostało złożone po terminie dwóch miesięcy. W związku z tym Komisja uznaje sprzeciw Izby Handlowej w Kayseri (Turcja) za niedopuszczalny.
- (3) W dniu 12 czerwca 2014 r. Grecja przesłała powiadomienie o sprzeciwie, w tym uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie. Sprzeciw został wystosowany na podstawie art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Argumentowano w nim, że z tego względu, że część regionu Tracji należy do Grecji, rejestracja nazwy „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) uniemożliwiłaby greckim producentom używanie nazwy geograficznej „Θράκη” (Tracja). Istnieje szereg produktów mięsnych, których nazwy handlowe zgodnie z prawem zawierają oznaczenie „Tracja”
- (4) Komisja przeanalizowała sprzeciw Grecji i uznała go za dopuszczalny w rozumieniu art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Pismem z dnia 10 października 2014 r. Komisja wezwała więc zainteresowane strony do rozpoczęcia odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (5) Bułgaria i Grecja osiągnęły takie porozumienie, zgłoszone Komisji w dniu 5 maja 2015 r.
- (6) Treść umowy zawartej pomiędzy Bułgarią i Grecją może zostać wzięta pod uwagę w takim zakresie, w jakim jest ona zgodna z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i innymi przepisami UE.
- (7) W świetle art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, aby rozróżnić produkty, które mają podobne nazwy, i uniknąć ryzyka wprowadzenia w błąd konsumentów co do pochodzenia produktu, Bułgaria i Grecja uzgodniły, że nazwie „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) powinno towarzyszyć oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”.
- (8) Obie strony uzgodniły również, by niniejsze rozporządzenie zawierało oświadczenie wyjaśniające, że nazwa geograficzna „Tracja” nie powinna być uznawana za zastrzeżoną dla „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya).
- (9) W związku z powyższym Komisja uważa, że nazwie „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) powinno towarzyszyć oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. C 75 z 14.3.2014, s. 16.

- (10) Ponadto należy wyjaśnić, że, bez uszczerbku dla art. 24 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, rejestracja nazwy „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya), wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii, nie uniemożliwia producentom używania nazwy geograficznej „Tracja”, w tym jej tłumaczeń, przy etykietowaniu lub prezentacji na terytorium Unii zgodnie z prawem UE, a w szczególności rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 ⁽¹⁾ w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya)(GTS) zostaje zarejestrowana.

Nazwa podana w pierwszym akapicie niniejszego artykułu określa produkt należący do klasy 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.), wymienionej w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽²⁾.

Artykuł 2

Nazwie, o której mowa w art. 1, towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”. Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Nazwa geograficzna „Tracja”, w tym jej tłumaczenia, może być nadal używana przy etykietowaniu lub prezentacji na terytorium Unii, pod warunkiem przestrzegania zasad i przepisów obowiązujących na mocy unijnego porządku prawnego.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 grudnia 2015 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18.

⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI (GTS)

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

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ” (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

Nr WE: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

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

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

— Tel. +359 29712671

— Faks +359 29733069

— Adres 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 Komisji (WE) nr 1216/2007⁽¹⁾)

„Кайсерован врат Тракия” („Kayserovan vrat Trakiya”)

Nazwie towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”.

3.2. Należy określić czy nazwa

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Kayserovan vrat Trakia” została po raz pierwszy wprowadzona w 1980 r. w dokumencie normalizacyjnym dotyczącym jego produkcji – Norma przemysłowa 18-71996-80, który opracowało dwoje bułgarskich naukowców – Dzhewizow i Kisewa. Produkt zdobył szybko popularność i jest tradycyjnie produkowany w Bułgarii pod powyższą nazwą od ponad 30 lat. Nazwa jest także specyficzna sama w sobie, ponieważ zawiera główne składniki produktu opisanego w pkt 3.6.

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

(*) Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1). Rozporządzenie zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

(1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 275 z 19.10.2007, s. 3).

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)

„Kayserovan vrat Trakia” jest peklowanym na surowo przysmakiem z niepokrojonego mięsa. Przygotowuje się go ze świeżego odkostnionego podgardla wieprzowego. Jest wielokrotnie prasowany podczas peklowania i powlekany mieszanką Kaiser (*kayserova smes*) z ziół i białego wina. Nadaje się do bezpośredniego spożycia przez wszystkie grupy konsumentów.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

— Wydłużony, spłaszczony cylinder o grubości 3–4 cm.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody: nie więcej niż 40,0 % masy całkowitej;
- sól kuchenna: nie więcej niż 5,0 % masy całkowitej;
- azotyny (ilość pozostałości w produkcie końcowym): nie więcej niż 50 mg/kg;
- pH nie mniejsze niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i kolor:

— powierzchnia pokryta brązowoczerwoną mieszanką Kaiser, dobrze wysuszona, z wyraźną skórką.

Przekrój

— Tkanka mięśniowa jest intensywnie czerwona, podczas gdy tłuszcz ma barwę łososiową i grubość nieprzekraczającą 1 cm.

Konsystencja: zwarta i elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny, przyjemny, lekko słony, o wyraźnym aromacie wykorzystanych przypraw, wolny od obcych smaków i zapachów.

„Kayserovan vrat Trakia” 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)

Do produkcji „Kayserovan vrat Trakia” potrzebne są następujące składniki i dodatki:

Mięso: podgardle wieprzowe: 100 kg

Mieszanka soląca na 100 kg podgardla wieprzowego: 3,35 kg soli kuchennej; 40 g kwasu askorbinowego (E300) jako substancji przeciwutleniającej; 100 g azotanu potasu (E252) lub 85 g azotanu sodu (E251); 500 g rafinowanego cukru kryształu.

Mieszanka Kaiser na 100 kg podgardla wieprzowego:

- 4,0 kg czerwonej papryki
 - 3,0 kg kozieradki pospolitej
 - 2,0 kg czosnku
 - 12,0 litrów białego wina
- sznurek/przędza z konopi siewnych

Metoda produkcji

Do produkcji „Kayserovan vrat Trakia” wykorzystuje się świeżą, w pełni dojrzałą karkówkę o pH wynoszącym 5,6–6,2. Mięso jest ostrożnie odkostniane bez naruszania grup mięśni. Przednia krawędź przebiega między kością potyliczną i pierwszym kręgiem szyjnym, tylna między piątym i szóstym kręgiem piersiowym i poniżej piątej przestrzeni międzyżebrowej. Dolna krawędź przecina horyzontalnie pierwsze pięć żeber. Odkostnione mięso oczyszcza się z krwi, oprawia i trybuje. Oprawione podgardla wieprzowe układa się w odpowiednich czystych pojemnikach do solenia. Mieszanke soli kuchennej, kwasu askorbinowego, azotanu potasu lub sodu i rafinowanego cukru kryształu wciera 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 3–4 dniach zmienia się ułożenie kawałków (zamiana miejscami kawałków na górze z kawałkami na dole) i pozostawia co najmniej na kolejne 10 dni w tych samych warunkach aż do pełnego i równego nasolenia. Do każdego solonego podgardla przywiązuje się pętlę ze sznurka i zawiesza na drewnianych lub metalowych ramach (prętach) umieszczonych na wózkach do kiełbasy 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 %. Podczas suszenia i peklowania mięso jest kilkakrotnie prasowane. Prasowanie trwa 12–24 godzin. Wstępne prasowanie odbywa się, gdy kawałki „Kayserovan vrat Trakia” są w miarę suche w dotyku i można na nich wyczuć delikatną skórkę. Przed prasowaniem należy posortować je według grubości. Suszenie kontynuuje się do momentu uzyskania przez mięso zwartej elastyczności i zawartości wody nieprzekraczającej 40 % masy całkowitej. Po ostatnim prasowaniu kawałki mięsa pokrywa się mieszanką Kaiser składającą się zgodnie z przepisem z przypraw, wody i białego wina, rozsmarowaną dokładnie, tak aby uzyskać 2–3 mm powłokę. Następnie wieszka się je, aby wyschły aż do całkowitego zaschnięcia mieszanki, z której powstaje skórka. Kozieradka pospolita jest wcześniej skrupulatnie mielona, a następnie moczona w letniej wodzie przez 24 godziny.

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

— Smak i właściwości aromatyczne produktu

Starannie wybrane i oddzielone świeże podgardle wieprzowe i mieszanka Kaiser nadają „Kayserovan vrat Trakia” niepowtarzalny smak i aromat.

Do produkcji „Kayserovan vrat Trakia” nie stosuje się żadnych kultur starterowych ani regulatorów pH, co odróżnia go od produktów wytwarzanych z wykorzystaniem innowacyjnych technologii.

— Specyficzny spłaszczony kształt kawałków

Charakterystyczny kształt otrzymuje się dzięki wielokrotnemu prasowaniu podczas procesu suszenia.

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

„Kayserovan vrat Trakia” należy do grupy peklowanych na surowo i prasowanych przysmaków z niepokrojonej wieprzowiny. Jest jednym z wielu produktów wytwarzanych na bazie mięsa, które produkuje się w Bułgarii od dziesięcioleci. „Kayserovan vrat Trakia” wytwarzany jest w Bułgarii od ponad trzydziestu lat.

Dane historyczne dotyczące technologii i przepis na „Kayserovan vrat Trakia” znajdują się w dokumencie normalizacyjnym ustalającym wymogi dotyczące produktu ON 18-71996-80 – „Plovdiv” suszony/wędzony w paskach, „Rodopa” suszony/wędzony w paskach, „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Krajowa Unia Rolno-Przemysłowa (NAPS), Sofia, 1980 r. Technikę produkcji określono w instrukcji technicznej nr 326 z dnia 20 października 1980 r. dotyczącej produkcji „Plovdiv” i „Rodopa” suszonych/wędzonych w paskach oraz „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Krajowa Unia Rolno-Przemysłowa (NAPS), Sofia, 1980 r., które przygotowali naukowcy Dzhewizow i Kisewa w Płowdiwie.

W tradycyjnej metodzie produkcji „Kayserovan vrat Trakia” niektóre parametry (temperatura i wilgotność) muszą być utrzymane podczas procesu suszenia. Ponadto na zasadzie odstępstwa określonego w art. 10 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽¹⁾ stosuje się prasy z drewnianymi powierzchniami. Dzięki temu powstają warunki sprzyjające naturalnemu rozwojowi pożądanej mikroflory podczas suszenia. Prasowanie nadaje produktowi jego charakterystyczny spłaszczony kształt i specyficzny tradycyjny smak, który pozostał niezmieniony do chwili obecnej.

⁽¹⁾ Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

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

Podczas procesu produkcji i po jego zakończeniu przeprowadza się kontrolę:

- zgodności wykorzystanych składników mięsnych z wymogami określonymi w pkt 3.6 specyfikacji,
- przestrzegania proporcji składników mięsnych i mieszanki solącej określonych w przepisie podczas odmierzenia mieszanki solącej i mieszania jej ze składnikami mięsnymi oraz przestrzegania ilości składników i dodatków określonych w przepisie,
- odpowiedniego stosowania technik produkcji przy soleniu oprawionych kawałków mięsa zgodnie z pkt 3.6,
- temperatury i wilgotności podczas odsączania i suszenia, w tym również przez ogłędziny produktu,
- przestrzegania proporcji składników mięsnych i mieszanki Kaiser określonych w przepisie podczas odmierzenia mieszanki Kaiser i mieszania jej ze składnikami mięsnymi oraz przestrzegania ilości składników i przypraw określonych w przepisie,
- klarowności i terminu przydatności do spożycia białego wina stosowanego w mieszance Kaiser i zgodności jego ilości z przepisem w pkt 3.6,
- odpowiedniego wyglądu zewnętrznego i koloru przez ogłędziny produktu w celu ustalenia zakresu, w jakim mieszanka Kaiser stworzyła skórkę na powierzchni produktu,
- odpowiedniej konsystencji, aromatu i smaku przekroju przez analizę sensoryczną produktu końcowego,
- zgodności parametrów fizykochemicznych produktu końcowego z pkt 3.5 specyfikacji za pomocą zatwierdzonych metod laboratoryjnych.

Powyższe parametry muszą być kontrolowane raz na rok. Jeżeli na określonym etapie zostanie wykryte naruszenie, 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;

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

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, o którym mowa w pkt 4.1, przeprowadza kontrole spełniania wszystkich kryteriów przewidzianych w specyfikacji.
