

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění specifikace produktu změněné na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012

(2019/C 424/10)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise DOOR.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EU č.: TSG-BG-01018-AM01-23.7.2019

„Bulharsko“

1. Název, který má být zapsán

„Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya)

2. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. Důvody zápisu

3.1. Jedná se o produkt, který

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotýčný produkt či potravinu

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Produkt již byl zapsán do rejstříku prováděcím nařízením Komise (EU) 2015/2257 ⁽²⁾.

3.2. Jedná se o název, který

☒ je tradičně používán jako název konkrétního produktu

☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 321, 5.12.2015, s. 17.

Název „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vрат Trakiya) byl poprvé použit v roce 1980 v textu normy upravující výrobu tohoto produktu (průmyslová norma č. 18-71996-80), kterou vypracovali dva bulharští výzkumní pracovníci, Dževizov a Kiseva. Oblíbenost produktu rychle vzrostla a pod uvedeným názvem se v Bulharsku tradičním způsobem vyrábí déle než 30 let. Název je zvláštní sám o sobě, neboť označuje hlavní složky produktu popsané v bodě 4.2.

4. Popis

- 4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

„Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vрат Trakiya) je pochoutka z nemletého za syrova sušeného masa. Vyrábí se z čerstvé odkostěné krkvice. Během sušení se opakovaně stlačuje a potírá přírodní směsí z bylin a bílého vína (*kayserova smes*). Je vhodná k okamžité spotřebě a určená všem skupinám spotřebitelů.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozměry

— Podlouhlý a zploštělý válec.

Chemické vlastnosti

- Obsah vody: maximálně 48 % celkové váhy
- Obsah jedlé soli: maximálně 6,5 % celkové váhy
- pH: nejméně 5,4.

Organoleptické vlastnosti:

Vnější vzhled a barva

- Povrch je pokryt hnědo-červenou směsí (*kayserova smes*) a je dobře vysušený s výraznou krustou.

Průřez

- Svalovina je svěží červené barvy, vrstva tuku je naopak zbarvená dorůžova a není tlustší než 1 cm.

Konsistence: pevná a pružná.

Chuť a vůně: charakteristická, příjemná, jemně slaná, s výrazným aroma použitého koření, bez cizích příchutí či vůní.

Produkt „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vрат Trakiya) lze prodávat v celku nebo porcovaný na kousky či nakrájený na plátky, zabalený vakuově, v celofánu nebo v obalu s ochrannou atmosférou.

- 4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

K výrobě produktu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vрат Trakiya) jsou zapotřebí tyto složky a přísady:

Maso: 100 kg vepřové krkvice.

Solicí směs: na 100 kg vepřové krkvice: sůl –3,35 kg, antioxidant: 40 g kyseliny askorbové (E300), 100 g dusičnanu draselného (E252) či 85 g dusičnanu sodného (E251), 500 g rafinovaného krystalového cukru.

Množství bylinné směsi (*kayserova smes*) na 100 kg vepřové krkvice:

- 4 kg mleté papriky (koření)
- 3 kg pískavice řecké seno
- 2 kg česneku
- 12 l bílého vína
- konopná niť nebo provázek.

Metoda produkce

K výrobě produktu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) se používá čerstvá, dobře vyzrálá vepřová krkovice s pH o hodnotě 5,6–6,2. Maso se pečlivě odkostí, aby nedošlo k poškození svaloviny. Přední hranice krkovice probíhá mezi kostí týlní a prvním krčním obratlem, zadní pak mezi pátým a šestým hrudním obratlem a dole od pátého mezižebřího prostoru horizontálně napříč prvními pěti žebry. Odkostěné maso se očistí od krve a upraví do požadovaného tvaru. Poté se takto připravená krkovice umístí do vhodných čistých nádob za účelem nasolení. Směs sestávající z jedlé soli, kyseliny askorbové, draselného a sodného dusičnanu a rafinovaného krystalového cukru se do masa zapracuje ručně či mechanicky. Nasolené krkovice se za účelem zrání těsně navrství do kontejnerů z umělé hmoty či nerezavějící oceli a uskladní v chladu o teplotě vzduchu mezi 0 a 4 °C. Po třech až čtyřech dnech se navrstvené kusy masa mezi sebou vymění (shora dolů a naopak) a ponechají se dalších deset dní ve stejných podmínkách, dokud nejsou zcela a stejnoměrně prosoleny. Každá z nasolených krkovic je poté opatřena smyčkou a zavěšena na dřevěné nebo kovové rámy nebo tyče umístěné na uzenářských vozících z nerezavějící oceli. Jednotlivé kusy se nesmějí navzájem dotýkat. Při maximální teplotě vzduchu 12 °C se zavěšené na vozících nechají 24 hodin odkapat. Poté jsou umístěny do přírodních či ventilovaných sušících komor opatřených regulací různých parametrů, konkrétně teploty a vlhkosti. Sušení probíhá při teplotě vzduchu do 17 °C a relativní vlhkosti 70 až 85 %. Během sušení a zrání jsou krkovice několikrát stlačeny, přičemž doba tohoto stlačení trvá 12–24 hodin. K počátečnímu stlačení dochází v okamžiku, kdy jsou kusy krkovice mírně vysušené a při dotyku je možné cítit tvořící se krustu. Jednotlivé kusy masa musí být před lisováním roztrženy podle tloušťky. Proces sušení trvá, dokud maso nezískalo tuhost a pružnost a obsah vody neklesl pod 48 % celkové váhy. Po závěrečném stlačení jsou jednotlivé kusy potřeny bylinnou směsí (*kayserova směs*), kterou podle receptury tvoří koření, voda a bílé víno; kusy jsou řádně vyhlazeny a poté se zavěsí k dalšímu sušení, dokud směs *kayserova směs* zcela nevyschne a nevytvoří krustu. Pískavice řecké seno se dopředu pečlivě pomele a na 24 hodin namočí do chladné vody.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Specifičnost produktu

Chuť a aromatické vlastnosti produktu

Pečlivě vybraná a vytříbená čerstvá vepřová krkovice a směs koření dodávají produktu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) jeho nenapodobitelnou chuť a vůni.

Při výrobě produktu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) se nepoužívají žádné startovací kultury ani pH regulátory, čímž se odlišuje od produktů vyráběných za použití inovativních technologií.

Zvláštní zploštělý tvar produktu

Tohoto charakteristického tvaru se dosahuje opakovaným stlačením v průběhu procesu vysoušení.

Tradiční povaha produktu

Produkt „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) patří do skupiny pochoutek ze stlačovaného, za syrova sušeného a nemletého vepřového masa. Je jedním z četných masných výrobků, které se v Bulharsku vyrábějí po desetiletí. Výroba tohoto produktu v Bulharsku se může pochlubit více než třicetiletou tradicí.

Historické údaje k technologii a receptuře výroby produktu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) lze nalézt v textu normy upravující výrobu tohoto produktu produktu č. ON 18-71996-80: Pastarma (sušené maso) „Plovdiv“, Pastarma „Rodopa“, „Kayserovan svinski vrat Trakiya“, Národní zemědělsko-průmyslový svaz (NAPS), Sofia, 1980. Výrobní postup je stanoven v technickém návodu č. 326 ze dne 20. října 1980 na výrobu Pastarma „Plovdiv“ a „Rodopa“ a „Kayserovan svinski vrat Trakiya“, Národní zemědělsko-průmyslový svaz (NAPS), Sofia, 1980, jehož autory jsou výzkumní pracovníci Dževizov a Kiseva z Plovdivu.

Při tradičním způsobu výroby produktu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) je během sušení nutné dodržet specifické parametry (teplotu a vlhkost) a nadto se na základě výjimky podle čl. 10 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽³⁾ používají lisy s dřevěnými deskami. Tím se v průběhu sušení vytváří vhodné podmínky pro přirozenou tvorbu požadované mikroflóry. Stlačením získá produkt svůj typicky zploštělý tvar a svou typickou tradiční chuť, jež zůstala zachována beze změn až do dnešních dnů.

⁽³⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.