

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del pliego de condiciones modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 26/04)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión (¹).

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos e-Ambrosia de la Comisión.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА» (ROLE TRAPEZITSA)

N.º UE: TSG-BG-01020-AM01-23.7.2019

«Bulgaria»

1. Nombre que debe registrarse

«Роле Трапезица» (Role Trapezitsa).

2. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3. Justificación del registro**3.1. Indíquese si el producto**

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- está producido con materias primas o ingredientes que son los que se utilizan tradicionalmente.

El producto ha sido registrado mediante el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 941/2014 de la Comisión (²).

3.2. Indíquese si el nombre

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El «Role Trapezitsa» (Роле Трапезица) tiene su origen etimológico en «Trapezitsa», el nombre de un monte de importancia histórica situado en la antigua capital imperial de Bulgaria, la ciudad de Veliko Tarnovo. Esta denominación se introdujo en el uso corriente, sin que la región geográfica repercutiera en la producción. El nombre es específico por sí mismo, ya que es conocido y utilizado en el territorio de Bulgaria y goza de una larga tradición y reputación. El producto es fabricado y conocido en todo el país con este nombre.

(¹) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

(²) DO L 264 de 4.9.2014, p. 1.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

El «Role Trapezitsa» es un producto cárnico crudo y secado, elaborado a base de cuello de cerdo, refrigerado o congelado y una mezcla de especias naturales (pimienta negra o blanca y ajo), embutido en ciego de bovino o en tripa de colágenos y malla, y atado. El «Role Trapezitsa» puede consumirse directamente una vez retirada la piel.

Características físicas — Forma y tamaño

Forma cilíndrica alargada y aplastada.

Propiedades químicas

- Contenido de agua expresado en porcentaje de la masa total: máximo 48,0 %.
- Contenido de sal (cloruro de sodio) expresado en porcentaje de la masa total: máximo 6,7 %.
- pH: mínimo 5,4.

Características organolépticas

Aspecto exterior y color: superficie tersa, con un fino revestimiento de mohos nobles de color blanco.

Superficie de corte: lisa y tersa, con una carne de relleno de color rojo rosado y trozos de grasa de color blanco a crema claro.

Consistencia: densa y elástica.

Sabor y aroma: de carácter, agradable, moderadamente salado, con el aroma intenso de las especias añadidas (ajo y pimienta negra).

El «Роле Трапезица» (Role Trapezitsa) puede comercializarse en forma de piezas enteras, en trozos o en lonchas, al vacío, en una bolsa o envasado en atmósfera protectora.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

Composición para 100 kg de materia prima:

Cuello de cerdo, refrigerado o congelado

Especias:

- Pimienta natural negra o blanca: 400 g.
- Ajo: 100 g.
- Mezcla de salazón: 4,50 kg de cloruro de sodio; 40 g de ácido ascórbico (antioxidante E300); 100 g de nitrato de potasio (E252) u 85 g de nitrato de sodio (E251); 500 g de azúcar cristalizado refinado.
- Ciego de grandes rumiantes, hoja de colágeno, red y cordel autorizados con fines alimentarios.

Método de producción:

Para elaborar el «Role Trapezitsa» se emplea cuello de cerdo, refrigerado o congelado, de un pH comprendido entre 5,6 y 6,2. El cuello de cerdo se coloca en recipientes limpios para la salazón. A efectos de una mejor distribución de los componentes en la mezcla de salazón, se mezclan en primer lugar los nitratos y la sal de cocina y después se añaden los demás elementos. La salazón se realiza de forma manual o mecánica. Los cuellos ya salados se depositan enteros en recipientes de plástico o de acero inoxidable para su maduración en instalaciones frigoríficas a una temperatura de entre 0 y 4 °C. Tras tres o cuatro días, se vuelven a colocar en orden inverso, es decir, las piezas de arriba se colocan abajo y viceversa, y se almacenan de nuevo durante al menos diez o doce días en las mismas condiciones hasta su salazón completa y uniforme. A la etapa de salazón de la carne le sucede la de embutido en intestino ciego de bovino o en hoja de colágeno. Las piezas son atadas en forma de espiral o se colocan enteras en una red y después se cuelgan en perfiles o vigas de madera o metal, que se colocan en carros para embutidos de acero inoxidable. Se procura que las piezas no estén en contacto entre sí. Las piezas colgadas en los carros se ponen a escurrir a una temperatura ambiente no superior a 12 °C durante 24 horas como máximo y después pasan a las cámaras de secado (secado climatizado o natural), donde pueden regularse la temperatura y la humedad. Durante el secado, se mantiene una temperatura

ambiente inferior a 17 °C y una humedad relativa del 70 al 85 %. Después de 3 a 5 días de secado, el «Role Trapezitsa» es sometido a un prensado que dura de 12 a 24 horas. El primer prensado tiene lugar cuando las piezas están ligeramente secas y una fina corteza de superficie es sensible al tacto. Antes de las operaciones de prensado, se procede a la clasificación de las diferentes piezas en función de su grosor. El prensado se realiza normalmente de dos a tres veces. El proceso de secado continúa hasta obtener una consistencia densa y elástica.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Carácter específico del producto

El carácter específico del «Role Trapezitsa» se debe a las características propias del producto:

- Terneza, jugosidad: el cuello de cerdo utilizado en la elaboración del «Role Trapezitsa» es una carne de gran calidad, veteada. La utilización de esta materia prima y el respeto del método tradicional de fabricación (en particular en lo que atañe a las etapas de secado y prensado) confieren al producto final su terneza y jugosidad específicas.
- Sabor y aroma: el sabor y el aroma específicos del «Role Trapezitsa» se explican también por la elección y el dosificado minucioso de las especias, en particular, el ajo, que están asociadas a la carne de cuello de cerdo. Las características aromáticas y gustativas específicas del producto también se deben al largo proceso de secado en tripa.
- Forma: aplastada característica, adquirida por el producto tras el prensado. El «Role Trapezitsa» se caracteriza por estar embutido en intestino ciego de bovino o en tripa de colágeno y malla, y adquirir su forma aplastada específica tras varios prensados, lo que permite distinguirlo fácilmente de otras especialidades a base de carne cruda y secada no triturada de la misma categoría.

Carácter tradicional del producto

Las especialidades a base de carne de cerdo cruda y secada no triturada son productos cárnicos tradicionales y específicos de Bulgaria. Se fabrican a partir de lomo de cerdo o de cerdo. Uno de estos productos es el «Role Trapezitsa», que se produce en Bulgaria según una técnica tradicional desde hace más de treinta años.

La receta fue normalizada por primera vez por la norma estatal BDS 2984-75 «Roleta ot svinsko meso» («Embutido prensado a base de carne de porcino»), Comité Nacional de Normalización-Sofía, 1975, BDS 2984-84, «Role Trapezitsa». Su técnica de producción figura en una recopilación publicada en 1981, «Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo na mesni proizvedenija» («Código de instrucciones técnicas para la producción de productos cárnicos») del DSO Rodopa y del Instituto de la industria de la carne (Instituta po mesna promishlenost). La técnica y la receta se han conservado hasta la actualidad.

Los documentos de normalización tenían como principal objetivo preservar la receta tradicional y establecer una técnica única con las normas generales sobre el buen desarrollo del proceso de «curación» en el momento del secado, que es fundamental y tradicional en la producción de este tipo de productos. Este proceso cubre las transformaciones de carácter microbiológico, bioquímico y fisicoquímico que permiten obtener, a partir de la carne cruda, un producto listo para el consumo directo, con propiedades organolépticas, nutritivas y biológicas. La microflora presente desempeña un papel importante en este proceso. Una condición importante para la selección natural de esta microflora particular es la utilización de prensas tradicionales con paneles de madera para el prensado en el momento del secado. El prensado no sirve únicamente para obtener la forma plana del producto; también influye en la curación y en el secado, así como en algunas características vinculadas a la calidad del producto final: se evita un secado irregular resultante de una transferencia de masa intensiva en las capas superficiales y de un retraso de transferencia en el centro, que generaría defectos.