Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2014/C 101/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]).

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO (GTG) ĮREGISTRAVIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių ([2])

„РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА“ („ROLE TRAPEZITSA“)

EB Nr.: BG-TSG-0007-01020 – 23.07.2012

1. **Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

Grupės ar organizacijos pavadinimas (jei reikia): *Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti* (STSSMP) (Tradicinių žalių vytintų mėsos produktų asociacija)

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

Tel. +359 29712671

Faksas +359 29733069

E. paštas office@amb-bg.com

2. **Valstybė narė ar trečioji šalis**

Bulgarija

3. **Produkto specifikacija**

3.1. *Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis)*

„Роле Трапезица“ („Role Trapezitsa“)

3.2. *Pavadinimas*

☒ pats yra specifinis

☐ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimas „Role Trapezitsa“ siejamas su istoriškai svarbia kalva *Trapezitsa* Veliko Tirnove, senojoje imperinėje Bulgarijos sostinėje. Šis pavadinimas paplito geografiniam regionui neturėjus įtakos gamybos procesui. Pavadinimas yra specifinis, nes jis paplitęs visoje Bulgarijoje ir turi ilgametę istoriją bei gerą vardą. Produktas šiuo pavadinimu ir šiandien gaminamas ir yra populiarus visoje šalyje.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 93, 2006 3 31, p. 1. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3.3. *Ar pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį siekiama išimtinės pavadinimo naudojimo teisės*

☒ Registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

☐ Registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.5. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)*

„Role Trapezitsa“ yra spaustos sausai vytintos mėsos produktas, gaminamas iš atšaldytos arba užšaldytos kiaulienos kaklinės ir druskos bei natūralių prieskonių mišinio (juodųjų arba baltųjų pipirų ir česnako), kemšamo į žarną iš galvijų aklosios žarnos arba į kolageno apvalkalą bei tinklelį, ir surištas virvele. „Role Trapezitsa“ skirtas tiesiogiai vartoti pašalinus žarną.

Fizinės savybės – forma ir matmenys

Plokščiai pailga cilindro forma, kiekvienas vienetas mažiausiai 3 cm storio.

Cheminės savybės

— Vandens kiekis – ne daugiau kaip 38 proc. viso svorio,

— valgomosios druskos kiekis – ne daugiau kaip 4,5 proc. viso svorio,

— nitritai (likutis gatavame produkte) – ne daugiau kaip 50 mg/kg,

— ph – ne mažesnis kaip 5,4.

Organoleptinės savybės

Išvaizda ir spalva. Švarus paviršius padengtas plonu baltojo pelėsio sluoksniu.

Pjaustytos mėsos paviršius. Glotnus ir švarus, mėsa rausvai raudonos spalvos, o riebalų gabalėliai nuo baltos iki šviesiai kreminės spalvos.

Konsistencija. Tanki ir elastinga.

Skonis ir kvapas. Charakteringas, malonus, sūrokas skonis, savitas česnakų ir juodųjų pipirų aromatas.

„Role Trapezitsa“ gali būti pardavinėjama nesupjaustyta, supjaustyta gabalėliais arba griežinėliais, vakuuminėse pakuotėse, celofano arba modifikuotos atmosferos pakuotėse.

3.6. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis)*

SUDĖTIS 100 kg sudėtinių dalių

Kiaulienos kaklinė, atšaldyta arba užšaldyta

— Prieskoniai:

— natūralūs juodieji arba baltieji pipirai — 400 g,

— česnakai — 100 g.

— Sūdymo mišinys: 4,50 kg valgomosios druskos, 40 g antioksidanto, t. y. askorbo rūgšties (E300), konservantų – 100 g kalio nitrato (E252) arba 85 g natrio nitrato (E251), 500 g rafinuoto smulkaus cukraus.

— Galvijų akloji žarna, kolageno apvalkalas, tinklelis, virvelė, kurią leidžiama naudoti maisto produktams.

Gamybos metodas

„Role Trapezitsa“ gaminama iš atšaldytos arba užšaldytos kiaulienos kaklinės, kurios pH yra 5,6–6,2. Kiaulienos kaklinė vyniojama, kol suformuojamas produktas, ir dedama į švarias talpyklas sūdymui. Kad sūdymo mišinio sudedamosios dalys geriau paskirstytų, nitratai ir valgomoji druska dedami pirma, tada sudedamos kitos sudedamosios dalys. Mėsa sūdoma rankomis arba mechaniniu būdu. Sūdytos kaklinės sudedamos į plastikines arba nerūdijančio plieno talpyklas brandinimui šaldymo sandėliuose 0–4 °C laipsnių temperatūroje. Praėjus 4–5 dienoms mėsos gabalai perdėliojami (ant viršaus esantys gabalai sukeičiami vietomis su esančiais apačioje) ir tomis pačiomis sąlygomis laikomi dar bent 10–12 dienų, kol jie pilnai ir vienodai pasisūdo. Pasibaigus sūdymo etapui, mėsa kemšama į žarnas iš galvijų aklosios žarnos arba į kolageno apvalkalą. Kiekvienas vienetas yra spirališkai aprišamas virvele arba tvirtai aptraukiamas tinkleliu ir kabinamas ant medinių ir (arba) metalinių karkasų (strypų), sudėtų ant nerūdijančiojo plieno ratinių dešrų laikiklių. Mėsos gabalai neturi liestis vienas su kitu. Jie paliekami kabėti ant laikiklių iki 24 valandų ne didesnėje kaip 12 °C temperatūroje. Išdžiūvę gabalai paliekami ant laikiklių, kurie perkeliami į natūraliai arba oro kondicionieriumi vėdinamas džiovyklas su reguliuojama temperatūra ir drėgme. Vytinimo metu temperatūra turi būti 12–17 °C, o santykinis drėgnis – 70–85 proc. Po 3–5 dienas trunkančio vytinimo „Role Trapezitsa“ yra spaudžiamas 12–24 val. „Role Trapezitsa“ pradedama spausti, kai jis šiek tiek išdžiūva ir ant jo paviršiaus susidaro plona pluta. Prieš spaudimą jie turi būti surūšiuojami pagal storį. Paprastai spaudžiama du arba tris kartus. Vytinimo procesas tęsiamas, kol mėsa tampa tankios elastiškos konsistencijos.

3.7. *Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)*

„Role Trapezitsa“ specifinės savybes lemia šios produkto ypatybės:

— Švelnumas ir sultingumas — Kiaulienos kaklinė, iš kurios gaminama „Role Trapezitsa“ yra aukštos kokybės marmurinė mėsa. Šios mėsos naudojimas ir tradicinio gamybos metodo laikymasis (ypač džiovinimo ir spaudimo metu) gatavam produktui suteikia išskirtinį švelnumą ir sultingumą.

— Skonis ir kvapas — Charakteringą „Role Trapezitsa“ skonį ir kvapą lemia prieskonių, ypač kruopščiai atrenkamų česnakų, ir kiaulienos kaklinės mėsos derinys. Produkto specifinis aromatas ir skonis iš dalies priklauso ir nuo ilgo džiūvimo proceso žarnoje.

— Forma — Produktui būdinga paplokščia forma, kurią jis įgyja po spaudimo. Kita išskirtinė „Role Trapezitsa“ savybė yra ta, kad mėsa kemšama į galvijų akląją žarną arba kalogeno apvalkalą aptrauktą tinkleliu, ir tai, kad spaudžiant kelis kartus jis įgauna specifinę plokščią formą, kuri išskiria šį produktą iš kitų tos pačios grupės žalių sausai vytintų nesmulkintos mėsos gaminių.

3.8. *Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)*

Sausai vytintos žalios mėsos gaminiai iš nesmulkintos mėsos yra tradiciniai ir specifiniai Bulgarijos mėsos produktai. Jie gaminami iš kiaulienos nugarinės arba kiaulienos kaklinės. „Role Trapezitsa,“ kuri Bulgarijoje naudojant specialias tradicines technologijas gaminama jau 30 metų, yra vienas iš šių produktų.

Receptas pirmą kartą standartizuotas Bulgarijos Valstybiniame standarte BDS 2984-75 – kiaulienos vyniotinis, Valstybinė standartizacijos komisija, Sofija, 1975 m., vėliau BDS 2984-84 – „Role Trapezitsa.“ „Role Trapezitsa“ gamybos technologija aprašyta *Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya* (Mėsos produktų gamybos instrukcijos), kurį 1981 m. išleido DSO „Rodopa“ ir Mėsos pramonės institutas. Šios technologijos ir recepto laikomasi iki šiol.

Pagrindinis šių standartų išleidimo tikslas buvo noras išsaugoti tradicinį receptą ir suderinti gamybos technologiją, nustatant bendrą taisyklių rinkinį, taip užtikrinant tinkamą brandinimą vytinimo etape, kuris yra esminis ir tradicinis šios rūšies produktų gamybos aspektas. Šis procesas skatina mikobiologinius, biocheminius ir fizinius cheminius pokyčius žalioje mėsoje, dėl kurių ji tampa tinkama tiesiogiai vartoti bei suteikia jai specifines organoleptines, maistines ir biologines savybes. Mikloflora šiame procese vaidina pagrindinį vaidmenį. Svarbi specifinės miklofloros natūralios atrankos sąlyga yra tradicinių presų iš medienos plokščių naudojimas spaudžiant mėsą vytinimo metu. Produktas spaudžiamas ne tik norint išgauti plokščią formą, bet taip ir todėl, kad spaudimas turi įtakos brandinimui ir vytinimui bei kai kurioms savybėms, kurios lemia gatavo produkto kokybę, išvengiant nevienodo išdžiūvimo dėl intensyvaus masės susikoncentravimo paviršiaus sluoksniuose ir nedidelio kiekio centre, dėl kurio gali atsirasti defektų.

3.9. *Būtini reikalavimai ir procedūros, taikomos tikrinant produkto specifines savybes (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)*

Gamybos proceso metu ir užbaigus jį tikrinami šie aspektai:

— naudojamų mėsos sudedamųjų dalių atitiktis 3.6 punkte nurodytiems reikalavimams;

— recepte nurodytų mėsos sudedamųjų dalių ir sūdymo mišinio proporcijų laikymasis. Tikrinama dozuojant sūdymo mišinį ir jo maišymo su mėsos sudedamosiomis dalimis metu, siekiant nustatyti ar sudedamųjų dalių ir priedų kiekiai atitinka recepte nurodytus kiekius;

— tikrinama, ar sūdymo metu, kai kaklinė jau įgavusi savo galutinę formą, laikomasi gamybos proceso pagal 3.6 punktą;

— tikrinama, ar sūdytą mėsą kemšant į žarną laikomasi gamybos proceso pagal 3.6 punktą;

— temperatūra ir drėgmė produkto nusausinimo ir vytinimo metu, įskaitant produkto išorinę apžiūrą;

— atitiktis su išvaizda ir spalva susijusiems reikalavimams, atliekant produkto išorinę apžiūrą pasibaigus vytinimo procesui;

— atitiktis 3.5 punkte nurodytiems su gabalų paviršiumi, konsistencija, kvapu ir skoniu susijusiems reikalavimams, atliekant gatavo produkto juslinį tyrimą;

— atitiktis su 3.5 punkte nurodytais gatavo produkto fiziniais ir cheminiais parametrais susijusiems reikalavimams, taikant patvirtintus laboratorinius metodus.

Šie parametrai turi būti tikrinami kartą per metus. Jei tam tikrame etape nustatoma pažeidimų, patikros vykdomos kartą per pusmetį.

4. **Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijoje nurodytų reikalavimų**

4.1. *Pavadinimas ir adresas*

Pavadinimas:	Q Certificazioni S.r.l.
Adresas:	Villa Parigini, loc. Basciano 53035 Monteriggioni SI ITALIA
	ul. Leonardo da Vinci 42a 4000 Plovdiv BULGARIA
Tel. / faksas	+359 32649228
Mobilusis telefonas	+359 897901680
E. paštas	office@qci.bg

☐ Viešas ☒ Privatus

4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys*

4.1 punkte nurodyta kontrolės įstaiga vykdo patikras, siekdama nustatyti, ar laikomasi visų specifikacijoje pateiktų kriterijų.