

**UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2015/2257 VAN DE COMMISSIE****van 4 december 2015****tot inschrijving van een benaming in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten  
(Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (GTS))**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name artikel 52, lid 3, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Bulgarije tot registratie van de benaming „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* <sup>(2)</sup>.
- (2) Op 11 juni 2014 heeft de Commissie een aankondiging van bezwaar ontvangen van de Kamer van Koophandel van Kayseri (Turkije). Deze aankondiging van bezwaar werd gevolgd door een met redenen omkleed bezwaarschrift dat op 14 augustus 2014 per e-mail werd toegestuurd. In artikel 51, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is bepaald dat een aankondiging van bezwaar binnen twee maanden door een met redenen omkleed bezwaarschrift moet worden gevolgd. Het met redenen omklede bezwaarschrift werd ingediend nadat de termijn van twee maanden was verstreken. Daarom is de Commissie van oordeel dat het bezwaar van de Kamer van Koophandel van Kayseri (Turkije) niet ontvankelijk is.
- (3) Op 12 juni 2014 heeft Griekenland een aankondiging van bezwaar ingediend, vergezeld van een met redenen omkleed bezwaarschrift. Het bezwaar was gebaseerd op artikel 21, lid 1, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Gesteld werd dat, aangezien een deel van de regio Thracië tot Griekenland behoort, de registratie van de benaming „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) afbreuk zou doen aan het recht van de Griekse producenten om gebruik te maken van de geografische benaming „Θράκη” (Thracië). De aanduiding „Thracië” wordt rechtmatig gebruikt in de verkoopbenaming van tal van vleesproducten.
- (4) De Commissie heeft het bezwaar van Griekenland onderzocht en heeft geoordeeld dat het ontvankelijk was in de zin van artikel 21, lid 1, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Bij brief van 10 oktober 2014 heeft de Commissie de betrokken partijen dan ook verzocht om overeenkomstig hun interne procedures op gepaste wijze overleg te plegen om tot een akkoord te komen.
- (5) Bulgarije en Griekenland hebben hierover een akkoord bereikt, dat op 5 mei 2015 bij de Commissie werd aangemeld.
- (6) Voor zover dat akkoord tussen Bulgarije en Griekenland aan Verordening (EU) nr. 1151/2012 en de overige EU-wetgeving voldoet, kan met de inhoud ervan rekening worden gehouden.
- (7) In het licht van artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 zijn Bulgarije en Griekenland, om een onderscheid te maken tussen producten met een soortgelijke benaming en om te voorkomen dat de consument over de herkomst van het product wordt misleid, overeengekomen dat de benaming „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) vergezeld moet gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”.
- (8) Beide partijen zijn ook overeengekomen dat in deze verordening een verklaring moet worden opgenomen, waaruit blijkt dat het niet de bedoeling is de geografische benaming „Thracië” voor te behouden aan „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya).
- (9) In het licht van het voorgaande is de Commissie van oordeel dat de benaming „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) vergezeld moet gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.<sup>(2)</sup> PB C 75 van 14.3.2014, blz. 16.

- (10) Daarnaast moet worden verduidelijkt dat, onverminderd artikel 24, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, de registratie van de benaming „Кайсерован врат Тракия” (Kaysерован врат Trakiya), vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije, voor de producenten geen beletsel vormt om op het grondgebied van de Unie de geografische benaming „Thracië”, met inbegrip van vertalingen daarvan, in de etikettering of bij de presentatie te gebruiken overeenkomstig de EU-wetgeving, en met name Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan de consumenten <sup>(1)</sup>,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### Artikel 1

De benaming „Кайсерован врат Тракия” (Kaysерован врат Trakiya) (GTS) wordt ingeschreven in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten.

Met de benaming in de eerste alinea wordt een product aangeduid van categorie 1.2 (Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie <sup>(2)</sup>.

#### Artikel 2

De in artikel 1 vermelde benaming gaat vergezeld van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”. Het geconsolideerde productdossier wordt opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

#### Artikel 3

De geografische benaming „Thracië”, met inbegrip van vertalingen daarvan, mag verder in de etikettering of bij de presentatie worden gebruikt op het grondgebied van de Unie mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Unie gelden, worden nageleefd.

#### Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 4 december 2015.

Voor de Commissie  
De voorzitter  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

<sup>(2)</sup> Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).

## BIJLAGE

## AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT (GTS)

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 (\*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ” (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EU-nr.: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

## 1. Naam en adres van de aanvragende groepering

Naam van de groepering of organisatie (indien van toepassing): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni producti (STSSMP) (Vereniging voor traditioneel gedroogd rauw vlees)

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

— Tel. +359 29712671

— Fax +359 29733069

— E-mail: office@amb-bg.com

## 2. Lidstaat of derde land

Bulgarije

## 3. Productdossier

3.1. Benaming(en) waarvoor de registratie wordt aangevraagd (artikel 2 van Verordening (EG) nr. 1216/2007 <sup>(1)</sup>)

„Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya)

De benaming gaat vergezeld van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”.

## 3.2. De benaming

is zelf specifiek

brengt de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking

De benaming „Kayserovan vrat Trakia” werd voor het eerst gebruikt in 1980 in een normalisatiedocument betreffende de productie van het product, met name Industriële Norm 18-71996-80, opgesteld door de twee Bulgaarse onderzoekers Dzhevizov en Kiseva. Het product werd snel populair en wordt nu al meer dan dertig jaar op traditionele wijze geproduceerd in Bulgarije onder de hiervoor genoemde benaming. De benaming op zich is ook specifiek aangezien ze verwijst naar de in punt 3.6 beschreven hoofdingrediënten.

## 3.3. Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006

Registratie met reservering van de benaming

Registratie zonder reservering van de benaming

(\*) Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1), vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(<sup>1</sup>) Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie van 18 oktober 2007 houdende bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 275 van 19.10.2007, blz. 3).

#### 3.4. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

#### 3.5. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt (artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

„Kayserovan vrat Trakia” is een delicatess van rauw, gedroogd, ongesneden vlees. Het product wordt geproduceerd op basis van vers, uitgebeend vlees van het nekstuk van het varken. Het vlees wordt tijdens het drogen herhaaldelijk geperst en het wordt ingestreken met het „kayseri”-mengsel (kayserova smes) dat bestaat uit natuurlijke kruiden en witte wijn. Het product kan rechtstreeks door alle consumentengroepen worden gegeten.

#### Fysische eigenschappen — vorm en afmetingen

— Uitgerekte, platte cilinder, 3-4 cm dik.

#### Chemische eigenschappen

- watergehalte: maximaal 40 % van het totale gewicht;
- keukenzout: maximaal 5 % van het totale gewicht;
- nitrieten (resthoeveelheid in het eindproduct): maximaal 50 mg/kg;
- pH: minimum 5,4.

#### Organoleptische eigenschappen

##### Uitzicht en externe kleur

— Het oppervlak is bestreken met het bruinrode „kayseri”-mengsel, is goed gedroogd en heeft een duidelijk zichtbare korst.

##### Doorsnede

— Het spierweefsel is bloedrood en het vet, dat maximaal 1 cm dik is, is zalmroze.

##### Consistentie

— Compact en elastisch.

##### Smaak en geur

— Kenmerkend, aangenaam, licht zout, met een duidelijk aroma van de gebruikte kruiden; er zijn geen vreemde smaken of geuren.

„Kayserovan vrat Trakia” kan in zijn geheel, in stukken of in plakken worden verkocht en worden verpakt in een vacuümverpakking, in cellofaan of onder gewijzigde atmosfeer.

#### 3.6. Beschrijving van de methode waarmee het landbouwproduct of het levensmiddel met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd (artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

Voor de productie van „Kayserovan vrat Trakia” zijn de volgende ingrediënten en additieven nodig:

Vlees: nekstuk van het varken: 100 kg.

Pekelmengsel voor 100 kg vlees: 3,35 kg keukenzout; 40 g ascorbinezuur (E300) als antioxidant; 100 g kaliumnitraat (E252) of 85 g natriumnitraat (E251); 500 g fijne kristalsuiker.

„Kayseri”-mengsel voor 100 kg vlees:

- 4 kg paprikapoeder
  - 3 kg fenegriek
  - 2 kg knoflook
  - 12 l witte wijn
- twijn-/hennepgaren

## Productiemethode

Voor de productie van „Kayserovan vrat Trakia” wordt vers, volledig gerijpt vlees van het nekstuk van het varken gebruikt met een pH-waarde tussen 5,6 en 6,2. Het vlees wordt zorgvuldig uitgebeend. De spiergroepen blijven intact. Het nekstuk wordt vooraan afgesneden tussen het achterhoofsbeen en de eerste nekzwervel en achteraan tussen de vijfde en zesde borstzwervel, onder de vijfde tussenrib. De laagste horizontale lijn gaat door de eerste vijf ribben. Het uitgebeende vlees wordt van het bloed ontdaan en in de juiste vorm gesneden. Deze stukken worden in schone bakken gelegd die geschikt zijn voor het pekelen. Het vlees wordt handmatig of mechanisch ingewreven met het mengsel van keuzenzout, ascorbinezuur, kaliumnitraat of natriumnitraat en fijne kristalsuiker. De stukken gepekeld vlees worden dicht op elkaar gelegd in rijpingsbakken uit kunststof of roestvrij staal en in een koude opslagplaats met een luchttemperatuur van 0 tot 4 °C gezet. Na drie tot vier dagen worden de stukken van plaats gewisseld (de onderste stukken komen bovenaan te liggen en omgekeerd). Daarna worden ze nogmaals gedurende minstens tien dagen onder dezelfde omstandigheden bewaard totdat ze volledig en gelijkmatig zijn gepekeld. Aan alle stukken gepekeld vlees van het nekstuk wordt een lus bevestigd, waarmee ze aan houten en/of metalen kaders (stangen) op karren uit roestvrij staal voor vleeswaren worden gehangen. De stukken mogen niet met elkaar in aanraking komen. Ze blijven tot 24 uur aan de kar hangen in een ruimte met een luchttemperatuur van maximaal 12 °C om uit te lekken. Daarna worden ze in natuurlijke droogkamers of droogkamers met klimaatregeling gezet waarin de temperatuur en vochtigheid kunnen worden geregeld. Het drogen gebeurt bij een luchttemperatuur van 12-17 °C en een relatieve luchtvochtigheid van 70-85 %. Tijdens het drogen en rijpen worden de stukken vlees meermaals geperst. Het persen duurt telkens 12 tot 24 uur. De stukken „Kayserovan vrat Trakia” worden een eerste keer geperst wanneer ze matig droog aanvoelen en er zich een korst begint te vormen. Voordat ze worden geperst, moeten ze volgens dikte worden gelegd. Het vlees moet blijven drogen totdat het zeer elastisch is en het watergehalte niet meer dan 40 % van de totale massa bedraagt. Na de laatste persing worden de stukken met een 2 tot 3 mm dikke laag van het „kayseri”-mengsel bestreken. Dit mengsel bestaat, overeenkomstig het recept, uit kruiden, water en witte wijn. Daarna worden de stukken vlees opgehangen totdat het mengsel volledig droog is en er zich een korst heeft gevormd. De fenegriek wordt op voorhand zorgvuldig gemalen en gedurende 24 uur in lauw water gedrenkt.

### 3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

#### — Smaak en aromatische eigenschappen van het product

De „Kayserovan vrat Trakia” heeft zijn unieke smaak en aroma te danken aan de zorgvuldig uitgekozen en gesorteerde verse stukken vlees van het nekstuk van het varken en aan het „kayseri”-mengsel.

Voor de productie van „Kayserovan vrat Trakia” worden geen starterculturen noch pH-regelaars gebruikt. Hierdoor onderscheidt het vlees zich van producten die met innovatieve technologieën worden geproduceerd.

#### — Specifieke platte vorm van de stukken

De kenmerkende vorm wordt verkregen door het herhaaldelijk persen tijdens het droogproces.

### 3.8. Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

„Kayserovan vrat Trakia” behoort tot de delicatessencategorie van rauw, gedroogd en geperst, ongesneden varkensvlees. Het is een van de vele vleesproducten die al meerdere decennia in Bulgarije worden geproduceerd. De productie ervan in Bulgarije weerspiegelt een traditie van meer dan dertig jaar.

Historische gegevens over de technologie en het recept, die worden gebruikt voor de productie van „Kayserovan vrat Trakia”, zijn te vinden in het normalisatiedocument over de productvereisten, met name ON 18-71996-80 — Pastarma „Plovdiv”, Pastarma „Rodopa”, „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Nationale agro-industriële vereniging (NAPS), Sofia, 1980. De productietechniek is beschreven in Technische Instructie nr. 326 van 20 oktober 1980 voor de productie van Pastarma „Plovdiv” en „Rodopa” en „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Nationale agro-industriële vereniging (NAPS), Sofia, 1980, geschreven door de onderzoekers Dzhevizov en Kiseva in Plovdiv.

Volgens de traditionele productiemethode voor „Kayserovan vrat Trakia” moeten bepaalde parameters (temperatuur en vochtigheid) tijdens het droogproces worden gehandhaafd. Daarnaast worden, als afwijking overeenkomstig artikel 10, lid 4, van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup>, persen met houten vlakken gebruikt. Dit zorgt voor gunstige omstandigheden voor de natuurlijke ontwikkeling van microflora tijdens het droogproces. Door het persen krijgt het product zijn kenmerkende platte vorm en zijn specifieke traditionele smaak die nog steeds dezelfde is.

<sup>(1)</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55).

### 3.9. *Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit (artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1216/2007)*

Tijdens en na het productieproces van „Kayserovan vrat Trakia” wordt het volgende gecontroleerd:

- overeenstemming van de gebruikte vleesingrediënten met de in punt 3.6 van het productdossier genoemde vereisten;
- naleving van de verhoudingen van de vleesingrediënten en het pekelmengsel als bepaald in het recept wanneer het pekelmengsel wordt afgewogen en gemengd met de vleesingrediënten, en de hoeveelheden van de ingrediënten en additieven moeten in overeenstemming zijn met het recept;
- correcte toepassing van de productietechnieken voor het pekelen van de in de juiste vorm gesneden stukken vlees in overeenstemming met punt 3.6;
- temperatuur en vochtigheid tijdens het uitlekken en drogen en visuele inspectie van het product;
- naleving van de verhoudingen van de vleesingrediënten en het „kayseri”-mengsel als bepaald in het recept wanneer het „kayseri”-mengsel wordt afgewogen en gemengd met de vleesingrediënten, en de hoeveelheden van de ingrediënten en kruiden moeten in overeenstemming zijn met het recept;
- de zuiverheid en vervaldatum van de witte wijn die wordt gebruikt in het „kayseri”-mengsel, en overeenstemming van de hoeveelheid met het in punt 3.6 genoemde recept;
- correct uitzicht en correcte externe kleur, door middel van visuele inspectie van het product om te bepalen in welke mate het „kayseri”-mengsel een korst heeft gevormd op het oppervlak van het product;
- correcte consistentie, aroma en smaak van het snijvlak door middel van een zintuiglijke analyse van het eindproduct;
- overeenstemming van de fysisch-chemische parameters van het eindproduct met punt 3.5 van het productdossier, door middel van erkende laboratoriummethoden.

De hierboven vermelde parameters moeten jaarlijks worden gecontroleerd. Bij vaststelling van een onregelmatigheid moet deze frequentie worden verhoogd naar halfjaarlijks.

## 4. **Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren**

### 4.1. *Naam en adres*

Naam: Q Certificazioni S.r.l.

Adres: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italië;

4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci, Bulgarije

Tel./fax +359 32649228

Mobiel +359 897901680

E-mail: office@qci.bg

Publiek       Privaat

### 4.2. *Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan*

De in punt 4.1 genoemde keuringsinstantie is verantwoordelijk voor het controleren van alle criteria in het productdossier.

---