

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2015/2257 DA COMISSÃO**de 4 de dezembro de 2015****relativo à inscrição de uma denominação no Registo das especialidades tradicionais garantidas
[Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (ETG)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽²⁾ o pedido de registo da denominação «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya), apresentado pela Bulgária.
- (2) Em 11 de junho de 2014, a Comissão recebeu um ato de oposição da Câmara de Comércio de Kayseri (Turquia). A este ato de oposição seguiu-se uma declaração de oposição fundamentada, que foi enviada por correio eletrónico em 14 de agosto de 2014. O artigo 51.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 prevê que o ato de oposição deve ser seguido de uma declaração de oposição fundamentada no prazo de dois meses. A declaração de oposição fundamentada excedeu o prazo de dois meses. Por conseguinte, a Comissão considera que a oposição da Câmara de Comércio de Kayseri (Turquia) não é admissível.
- (3) Em 12 de junho de 2014, a Grécia enviou um ato de oposição, incluindo uma declaração de oposição fundamentada. A oposição tem por base o artigo 21.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Foi alegado que, uma vez que parte da região da Trácia pertence à Grécia, o registo da denominação «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) iria prejudicar o direito dos produtores gregos de utilizar a denominação geográfica «Θράκη» (Trácia). Existem vários produtos à base de carne que utilizam legalmente a denominação «Trácia» nas suas denominações de venda.
- (4) A Comissão examinou a oposição da Grécia e considerou-a admissível na aceção do artigo 21.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Por ofício de 10 de outubro de 2014, instou as partes interessadas a proceder a consultas no sentido de chegar a entendimento, nos termos dos respetivos procedimentos internos.
- (5) A Bulgária e a Grécia chegaram a um acordo, que foi notificado à Comissão em 5 de maio de 2015.
- (6) Na medida em que respeite as disposições do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e da restante legislação da UE, o conteúdo do acordo celebrado entre a Bulgária e a Grécia pode ser tomado em consideração.
- (7) Em conformidade com o artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a fim de distinguir produtos com nomes semelhantes e para evitar o risco de que os consumidores sejam induzidos em erro sobre a proveniência do produto, a Bulgária e a Grécia acordaram que a denominação da especialidade tradicional garantida «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) deve ser acompanhada da inscrição «produzido segundo a tradição da Bulgária».
- (8) As duas partes acordaram igualmente que o presente regulamento contém uma declaração com vista a esclarecer que a denominação geográfica «Trácia» não deve ser considerada reservada para a especialidade «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya).
- (9) À luz do que precede, a Comissão considera que a denominação «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) deve ser acompanhada da inscrição «produzido segundo a tradição da Bulgária».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO C 75 de 14.3.2014, p. 16.

- (10) Além disso, convém clarificar que, sem prejuízo do artigo 24.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o registo da denominação da especialidade «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya), produzida segundo a tradição da Bulgária, não impede os produtores de utilizar a denominação geográfica «Trácia», incluindo nas traduções, na rotulagem ou em apresentações, no território da União, em conformidade com o direito da União e, nomeadamente, o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) (ETG).

A denominação referida no primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.2. «Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)», do anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ⁽²⁾.

Artigo 2.º

A denominação referida no artigo 1.º deve ser acompanhada da inscrição «produzido segundo a tradição da Bulgária». O caderno de especificações consolidado consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

A denominação geográfica «Trácia», incluindo as traduções, pode continuar a ser utilizada na rotulagem ou em apresentações, no território da União, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis na ordem jurídica da UE.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 4 de dezembro de 2015.

Pela Comissão

O Presidente

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

⁽²⁾ Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO (*)

«КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ» (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

N.º CE: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

1. Nome e endereço do agrupamento requerente

Nome do agrupamento ou da organização (se pertinente): Sdruzhenie «Traditsionni surovo-susheni mesni produkti»
— STSSMP (Associação de produtos tradicionais de carne crua, seca)

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

— Telefone: +359 29712671

— Fax: +359 29733069

— Endereço eletrónico: office@amb-bg.com

2. Estado-Membro ou País Terceiro

Bulgária

3. Caderno de especificações

3.1. Denominação a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão (1)]

«Кайсерован врат Тракия» (Kaysерован врат Trakiya)

A denominação deve ser acompanhada da inscrição «produzido segundo a tradição da Bulgária».

3.2. A denominação

É específica por si mesma

Exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O nome «Kaysерован врат Trakiya» aparece pela primeira vez em 1980 num documento de normalização sobre o fabrico do produto, norma setorial 18-71996-80, elaborada por dois investigadores búlgaros, Dzhevizov e Kiseva. O produto popularizou-se rapidamente e é tradicionalmente fabricado sob este nome em todo o país há mais de 30 anos. A denominação é específica por si mesma, pois indica os ingredientes de base do produto, descritos no ponto 3.6.

3.3. Pedido de reserva da denominação nos termos do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

(*) Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 93 de 31.3.2006, p. 1). Regulamento substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(1) Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão, de 18 de outubro de 2007, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 275 de 19.10.2007, p. 3).

3.4. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

«Kayserovan vrat Trakiya» designa uma especiaria de carne crua, seca, fabricada a partir de carne não picada. Prepara-se a partir de cachaço de porco fresco, desossado. Ao longo da secagem o produto é prensado e untado com a mistura «kayserov» (*kayserova smes*), composta por especiarias naturais e vinho branco. Pode ser consumido diretamente por todos os grupos de consumidores.

Características físicas — forma e dimensões:

— Forma cilíndrica alongada, achatada, com 3 a 4 cm de espessura.

Propriedades químicas

- Teor de água: não superior a 40,0 % do peso total;
- Sal de cozinha: não superior a 5,0 % do peso total;
- Nitritos (quantidade residual no produto acabado): não superior a 50 mg/kg;
- pH: 5,4, no mínimo.

Propriedades organolépticas

Aspeto exterior e cor:

— A superfície apresenta-se recoberta da mistura «kayserov», de cor castanho-avermelhada; apresenta-se bem seca, com crosta nitidamente perceptível.

Superfície da secção:

— O tecido muscular apresenta cor vermelho-viva, a gordura é rosada, com 1 cm de espessura máxima.

Consistência: compacta e elástica.

Sabor e cheiro: Sabor característico, agradável, ligeiramente salgado, de cheiro intenso às especiarias utilizadas, sem notas estranhas.

O «Kayserovan vrat Trakiya» pode ser comercializado em blocos inteiros, em pedaços cortados ou fatiado, embalado em vácuo, em celofane ou acondicionado em atmosfera modificada.

3.6. Descrição do método de obtenção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

São necessárias as seguintes matérias-primas e adicionais para obtenção do «Kayserovan vrat Trakiya»:

Carne: cachaço de porco: 100 kg

Mistura de salga: para 100 kg de cachaço de porco: 3,35 kg de sal de cozinha; antioxidante: 40 g de ácido ascórbico (E300); 100 g de nitrato de potássio (E252) ou 85 g de nitrato de sódio (E251); 500 g de açúcar cristalizado refinado.

Mistura de «kayserov» para 100 kg de cachaço de porco:

- Pimentão vermelho — 4 kg
- Alforva — 3 kg
- Alho — 2 kg
- Vinho branco — 12 l

Fio/cordel de cânhamo

Método de obtenção

O «Kayserovan vrat Trakiya» obtém-se com carne de suíno fresca, proveniente do cachaço, com pH compreendido entre 5,6 e 6,2. A carne é desossada cuidadosamente, preservando a integridade dos diferentes grupos musculares. Frontalmente, o limite situa-se entre o osso occipital e a primeira vértebra cervical; posteriormente, entre a quinta e sexta vértebras torácicas e, em baixo, ao nível do quinto espaço intercostal. O limite inferior atravessa as cinco primeiras costelas — corte horizontal. A carne desossada é limpa das partes ensanguentadas e aparada. O cachaço aparado é colocado em recipientes limpos e adequados para a salga. É esfregado à mão ou à máquina com a mistura de sal de cozinha, ácido ascórbico, nitrato de potássio ou de sódio e de açúcar cristalizado. Os cachaços salgados são colocados em recipientes de plástico ou de aço inoxidável para cura em câmaras frias, à temperatura de 0 a 4 °C. Decorridos 3 ou 4 dias, inverte-se a posição das peças no recipiente (colocam-se as peças do fundo no cimo e vice-versa), conservando-as por mais 10 dias no mínimo nas mesmas condições, para que a salga seja homogénea. Prendem-se os cachaços salgados com um fio e suspendem-se em perfis ou barras de madeira ou metal, dispostos nos carros de enchidos em aço inoxidável. Há que assegurar que as peças não estão em contacto umas com as outras. As peças suspensas nos carros são colocadas a escorrer durante, no mínimo 24 horas, a temperatura ambiente não superior a 12 °C. Seguidamente, são colocadas em câmaras de secagem (climatizada ou natural), com a possibilidade de regular a temperatura e a humidade. A secagem ocorre a temperatura ambiente de 12 a 17 °C, com humidade relativa de 70 a 85 %. Durante a secagem e a cura, a carne é submetida a prensagem repetida, por períodos de 12 a 24 horas. A primeira prensagem ocorre quando as peças de «Kayserovan vrat Trakiya» estão ligeiramente secas e evidenciam crosta ligeira ao tato. Antes da prensagem, as diferentes peças devem ser triadas consoante a espessura. O processo de secagem decorre até obtenção de consistência perfeitamente elástica e teor de água não superior a 40 % da massa total. Decorrida a última prensagem, as peças são recobertas da mistura de «kayserov», composta por especiarias, água e vinho branco, de acordo com a receita; são bem espalmadas, de modo a obter uma camada espessa de 2 a 3 mm. Em seguida, são suspensas e deixadas a secar, até que a mistura de «kayserov» esteja completamente seca e se obtenha a formação de uma crosta. A alforva é cuidadosamente triturada e previamente demolhada em água morna durante 24 horas.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

— Características gustativas e aromáticas do produto

A carne fresca do cachaço de porco, criteriosamente selecionada, e a mistura de «kayserov» conferem sabor e aroma inimitáveis ao «Kayserovan vrat Trakiya».

Para obter o «Kayserovan vrat Trakiya» tradicional não se utilizam fermentos bacterianos (leveduras) nem reguladores de pH, singularizando-o assim relativamente a produtos fabricados com recurso a novas tecnologias.

— Forma aplanada específica

A forma característica do produto obtém-se por prensagem repetida durante o processo de secagem.

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

O «Kayserovan vrat Trakiya» pertence ao grupo das especialidades de carne crua, seca e prensada, fabricada a partir de carne de suíno não picada. Faz parte da variedade rica de produtos de carne fabricados na Bulgária há várias décadas. O seu fabrico tradicional na Bulgária remonta a mais de trinta anos.

Encontram-se dados históricos sobre a tecnologia e a receita de fabrico desta especialidade no documento de normalização ON 18-71996-80 — «Plovdiv» biltong/jerky, «Rodopa» biltong/jerky, «Kayserovan svinski vrat Trakiya», União nacional agroindustrial (NAPS), Sofia, 1980. As técnicas de fabrico estão descritas na Instrução técnica n.º 326, de 20 de outubro de 1980, relativa à produção de «Plovdiv», «Rodopa» e «Kayserovan svinski vrat Trakiya», União nacional agroindustrial (NAPS), Sofia, 1980, elaborada pelos investigadores Dzhevizov e Kiseva, em Plovdiv.

O método tradicional de produção do «Kayserovan svinski vrat Trakiya» exige o respeito de determinados parâmetros (temperatura e humidade) durante o processo de secagem. Além disso, utilizam-se prensas de tábuas de madeira, nos termos da derrogação do artigo 10.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽¹⁾. Todos estes elementos constituem condições naturais propícias ao desenvolvimento da microflora ideal durante a secagem. A técnica de prensagem confere ao produto a sua forma espalmada especial e as suas características gustativas tradicionais específicas, que se mantêm inalteradas até hoje.

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [Artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

Os controlos efetuados durante e após o processo de fabrico incluem os seguintes aspetos:

- Conformidade dos ingredientes utilizados à base de carne com as exigências previstas no ponto 3.6. do caderno de especificações;
- Respeito das proporções indicadas na receita para os ingredientes à base de carne e a mistura de salga. O controlo processa-se durante a dosagem da mistura de salga e a sua associação com os ingredientes à base de carne, pois as quantidades de ingredientes e aditivos têm de respeitar o estipulado na receita;
- Respeito do processo tecnológico de produção durante a salga das peças de carne, nos termos do ponto 3.6;
- Controlo da temperatura e da humidade durante a drenagem e a secagem do produto, incluindo o controlo visual do mesmo;
- Respeito das proporções indicadas na receita para os ingredientes à base de carne e a mistura de «kayserov». O controlo processa-se durante a dosagem da mistura de «kayserov» e a sua associação com os ingredientes à base de carne, pois as quantidades dos ingredientes e das especiarias têm de respeitar o estipulado na receita;
- O vinho branco utilizado no fabrico da mistura de «kayserov» é controlado do ponto de vista da limpidez, do prazo de conservação e das quantidades utilizadas, no respeito da receita indicada no ponto 3.6;
- Respeito das exigências em matéria de aspeto exterior e de cor, por controlo visual do produto, permitindo determinar se a mistura de «kayserov» formou crosta na superfície do produto;
- Conformidade com as exigências em termos de secção, consistência, aroma e sabor, através da análise sensorial do produto acabado;
- Respeito dos parâmetros físico-químicos exigidos para o produto acabado, nos termos do ponto 3.5. do caderno de especificações, através de métodos laboratoriais homologados.

Os parâmetros *supra* devem ser controlados anualmente. Caso se detete uma irregularidade, a frequência destes controlos torna-se semestral.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações

4.1. Nome e endereço

Nome: Q Certificazioni S.r.l.

Endereço: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Itália;

Bulgaria 4000 Plovdiv n.º 42A, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefone/Fax: +359 32649228

Telemóvel: +359 897901680

Endereço eletrónico: office@qci.bg

Público Privado

4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo

O organismo de controlo mencionado no ponto 4.1 procede aos controlos do respeito de todas as condições definidas no caderno de especificações.
