

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2015/2257

zo 4. decembra 2015,

ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Кайсерован врат Тракия (Kajserovan vрат Trakija) (ZTŠ)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. a),

keďže:

- (1) Žiadosť Bulharska o zápis názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vрат Trakija) do registra bola v súlade s článkom 50 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* ⁽²⁾.
- (2) Dňa 11. júna 2014 obchodná komora v Kayseri (Turecko) doručila Komisii oznámenie o námietke. Po tomto oznámení o námietke nasledovala odôvodnená námietka zaslaná e-mailom 14. augusta 2014. V článku 51 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa stanovuje, že do dvoch mesiacov od podania oznámenia o námietke sa musí vzniesť odôvodnená námietka. K podaniu odôvodnenej námietky došlo po prekročení tejto dvojmesačnej lehoty. Komisia preto považuje námietku obchodnej komory v Kayseri (Turecko) za neprípustnú.
- (3) Dňa 12. júna 2014 Grécko zaslalo oznámenie o námietke spolu s odôvodnenou námietkou. Námietka vychádzala z článku 21 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Tvrdilo sa v nej, že keďže časť oblasti Trácia patrí Grécku, zápis názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vрат Trakija) do registra by mohol mať vplyv na právo gréckych výrobcov používať zemepisný názov „Θράκη“ (Thrace). Existuje niekoľko mäsových výrobkov, v prípade ktorých sa v ich obchodných názvoch legálne používa označenie „Thrace“.
- (4) Komisia preskúmala námietku Grécka a uznala ju za prípustnú v zmysle článku 21 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Komisia v liste z 10. októbra 2014 preto vyzvala zainteresované strany, aby pristúpili k príslušným konzultáciám v snahe dosiahnuť vzájomnú dohodu v zmysle svojich vnútroštátnych postupov.
- (5) Bulharsko a Grécko dospeli k dohode, ktorá bola oznámená Komisii 5. mája 2015.
- (6) Obsah dohody uzatvorenej medzi Bulharskom a Gréckom možno brať do úvahy, pokiaľ je v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a inými právnymi predpismi EÚ.
- (7) V súlade s článkom 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, s cieľom odlíšiť výrobky s podobným názvom a vyhnúť sa riziku zavádzania spotrebiteľov o pôvode výrobku, sa Bulharsko a Grécko dohodli, že k názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vрат Trakija) sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa bulharskej tradície“.
- (8) Obe strany sa zároveň dohodli, že toto nariadenie bude obsahovať vyhlásenie, v ktorom sa objasňuje, že zemepisný názov „Thrace“ by sa nemal považovať za názov vyhradený pre „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vрат Trakija).
- (9) Vzhľadom na uvedené skutočnosti sa Komisia domnieva, že k názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vрат Trakija) by sa malo pripojiť tvrdenie „vyrobené podľa bulharskej tradície“.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 75, 14.3.2014, s. 16.

- (10) Takisto by sa malo objasniť, že bez toho, aby bol dotknutý článok 24 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, zápis názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vrat Trakija), vyrobené podľa bulharskej tradície do registra nebráni výrobcom používať na území Únie zemepisný názov „Thrace“ vrátane prekladov pri označeniach a prezentáciách v súlade s právnymi predpismi EÚ, a najmä nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 ⁽¹⁾ o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom.

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov „Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vrat Trakija) (ZTŠ) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.) uvedenej v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽²⁾.

Článok 2

K názvu uvedenému v článku 1 sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa bulharskej tradície“. Konsolidovaná špecifikácia výrobku sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Zemepisný názov „Thrace“ vrátane prekladov sa môže naďalej používať na území Únie pri označeniach alebo prezentáciách za predpokladu, že budú dodržané zásady a pravidlá uplatniteľné v rámci jej právneho poriadku.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. decembra 2015

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004. Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18.

⁽²⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

PRÍLOHA

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAJSEROVAN VRAT TRAKIJA)

ES č.: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. **Názov a adresa skupiny žiadateľov**

Názov skupiny alebo organizácie (v prípade potreby): Sdruzenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Združenie tradičných výrobkov zo surového a sušeného mäsa)

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

— Telefón: +359 2 971 2671

— Fax: +359 2 973 3069

— E-mailová adresa: office@amb-bg.com

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Bulharsko

3. **Špecifikácia výrobku**3.1. **Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007 ⁽¹⁾]**

„Кайсерован врат Тракия“ (Kajserovan vrat Trakija)

K názvu sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa bulharskej tradície“.

3.2. **Ide o názov, ktorý**

je špecifický sám osebe

vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Kajserovan vrat Trakija“ bol prvýkrát uvedený v roku 1980 v normalizačnom dokumente na jeho výrobu – priemyselná norma 18-71996-80, ktorý vypracovali dvaja bulharskí výskumní pracovníci – Dževizov a Kiseva. Tento výrobok si rýchlo získal popularitu a v súčasnosti sa v Bulharsku pod uvedeným názvom tradične vyrába už 30 rokov. Jeho názov je takisto sám osebe špecifický, pretože zahŕňa hlavné zložky výrobku opísané v bode 3.6.

3.3. **Žiada sa o výhradu názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006**

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

(*) Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1). Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

(¹) Nariadenie Komisie (ES) č. 1216/2007 z 18. októbra 2007, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 275, 19.10.2007, s. 3).

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Kajserovan vrat Trakija“ je za surova konzervovaná delikatesa z nedeleného mäsa. Pripravuje sa z čerstvej vykostenej bravčovej krkovičky. Pri konzervovaní sa opakovane lisuje a potiera kajserovou zmesou (*kajserova smes*) z prírodných bylín a bieleho vína. Je vhodná pre všetky skupiny spotrebiteľov na priamu konzumáciu.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozmery

— podlhovastý, sploštený valec hrubý 3 – 4 cm.

Chemické vlastnosti

- obsah vody: najviac 40,0 % celkovej hmotnosti,
- kuchynská soľ: najviac 5,0 % celkovej hmotnosti,
- dusitany (zostatkové množstvo v hotovom výrobku): najviac 50 mg/kg,
- pH najmenej 5,4.

Organoleptické vlastnosti

Vonkajší vzhľad a farba:

— Povrch je potiahnutý hnedočervenou kajserovou zmesou, riadne vysušený s dobre sformovanou chrumkavou kôrkou.

Prierez

— Svalové tkanivo je jasnočervené, tuk je lososovo ružový a hrubý najviac 1 cm.

Konzistencia: hustá a pružná.

Chuť a vôňa: charakteristická, príjemná, mierne slaná, s výraznou arómou použitých dochucovadiel, bez cudzích príchuťí a pachov.

Výrobok „Kajserovan vrat Trakija“ sa môže predávať vcelku, nakrájaný na kúsky alebo plátky, vákuovo balený, v celofáne alebo obale s ochrannou atmosférou.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Na výrobu výrobku „Kajserovan vrat Trakija“ sú potrebné tieto prísady a prídavné látky:

Mäso: bravčová krkovička: 100 kg.

Soliaca zmes na 100 kg bravčovej krkovičky: 3,35 kg kuchynskej soli; 40 g kyseliny askorbovej (E300) ako antioxidantu; 100 g dusičnanu draselného (E252) alebo 85 g dusičnanu sodného (E251); 500 g rafinovaného kryštálového cukru.

Kajserova zmes na 100 kg bravčovej krkovičky:

- 4,0 kg červenej papriky,
- 3,0 kg senovky gréckej,
- 2,0 kg cesnaku,
- 12,0 litrov bieleho vína.

šnúrka/konopné vlákno

Postup výroby

Na výrobu „Kajserovan vrat Trakija“ sa používa čerstvá, plne vyzretá bravčová krkovička s hodnotou pH od 5,6 do 6,2. Mäso je dôkladne vykostené, svalová hmota zostáva neporušená. Predný okraj prebieha medzi záhlavnou kosťou a prvým krčným stavcom, zadný okraj medzi piatym a šiestym hrudným stavcom a nadol od piateho medzirebra. Spodný okraj horizontálne pretína prvých päť rebier. Vykostené mäso je očistené od krvi, vytvarované a orezané. Vytvarované bravčové krkovičky sa umiestnia do vhodných čistých nádob, kde sa nasolia. Ručne alebo mechanicky sa potrú zmesou kuchynskej soli, kyseliny askorbovej, dusičnanu draselného alebo sodného a rafinovaného kryštálového cukru. Nasolené krkovičky sa natesno umiestnia do plastových alebo nerezových nádob v chladenom sklade, kde dozrievajú pri teplote vzduchu od 0 do 4 °C. Po 3 až 4 dňoch sa uložené kusy mäsa obrátia (vymenia sa vrchné a spodné kusy mäsa) a za rovnakých podmienok sa nechajú odležať ďalších najmenej 10 dní, pokiaľ nie sú úplne a rovnomerne nasolené. Na každú nasolenú krkovičku sa upevní šnúrka so slučkou a krkovičky sa zavesia na drevené a/alebo kovové rámy (tyče) uložené na nerezových stojanoch. Jednotlivé kusy sa nesmú vzájomne dotýkať. Na stojanoch sa nechajú až 24 hodín sušiť pri teplote vzduchu, ktorá nepresahuje 12 °C. Potom sa umiestnia do prírodných alebo klimatizovaných sušiarň s regulovanou teplotou a vlhkosťou. Sušenie prebieha pri teplote vzduchu 12 – 17 °C a relatívnej vlhkosti 70 – 85 %. Počas sušenia a konzervovania sa niekoľkokrát lisujú. Lisovanie trvá 12 až 24 hodín. K prvému lisovaniu dochádza vtedy, keď je výrobok „Kajserovan vrat Trakija“ mierne suchý na dotyk a možno na ňom cítiť slabú kôrku. Pred lisovaním sa musia kusy zoradiť podľa hrúbky. Sušenie pokračuje dovtedy, kým mäso nie je husté a pružné a obsah vody už netvorí viac ako 40 % celkovej hmotnosti. Po konečnom lisovaní sa jednotlivé kusy potrú dobre vymiešanou kajserovou zmesou zloženou z korenín, vody a bieleho vína podľa receptu tak, aby vznikla vrstva hrubá 2 – 3 mm. Následne sa zavesia, aby sa vysušili, až kým zmes úplne nezaschne a nevytvorí chrumkavú kôrku. Senovka grécka sa dopredu dôkladne pomelie a na 24 hodín sa naloží do vlažnej vody.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

— Chuť a aromatické vlastnosti výrobku

Starostlivo vybraná a triedená bravčová krkovička a kajserova zmes dávajú „Kajserovan vrat Trakija“ nenapodobiteľnú chuť a arómu.

Pri výrobe „Kajserovan vrat Trakija“ sa nepoužívajú žiadne štartovacie kultúry ani regulátory pH, čím sa tento výrobok odlišuje od výrobkov vyrábaných pomocou inováčných technológií.

— Charakteristický sploštený tvar kusov

Charakteristický tvar sa získa opakovaným lisovaním počas procesu sušenia.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Kajserovan vrat Trakija“ patrí do skupiny za surova konzervovaných a lisovaných nedelených bravčových delikates. Ide o jeden zo širokej škály mäsových výrobkov, ktoré sa v Bulharsku vyrábajú už desaťročia. Jeho výroba má v Bulharsku viac ako 30-ročnú tradíciu.

Normalizačný dokument o požiadavkách na výrobu ON 18-71996-80 – plátky sušeného mäsa „Plovdiv“, plátky sušeného mäsa „Rodopa“ a „Kajserovan svinski vrat Trakija“ národnej poľnohospodársko-priemyselnej únie v Sofii z roku 1980 obsahuje historické údaje týkajúce sa technológie a receptúry na výrobu „Kajserovan vrat Trakija“. Výrobná technológia je uvedená v technickom pokyne č. 326 z 20. októbra 1980 na výrobu plátkov sušeného mäsa „Plovdiv“ a „Rodopa“ a „Kajserovan svinski vrat Trakija“ národnej poľnohospodársko-priemyselnej únie v Sofii z roku 1980, ktorý vypracovali vedeckí pracovníci Dževizov a Kiseva v meste Plovdiv.

Pri tradičnej metóde výroby výrobku „Kajserovan vrat Trakija“ musia byť počas procesu sušenia dodržané určité parametre (teplota a vlhkosť). Okrem toho sa lisovanie na drevenom povrchu využíva v rámci odchýlky podľa článku 10 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004⁽¹⁾. Vznikajú tak vhodné podmienky pre želaný rozvoj prirodzenej mikroflóry počas sušenia. Lisovanie dáva výrobku jeho charakteristický sploštený tvar a špecifickú tradičnú chuť, ktorá zostala dodnes nezmenená.

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55).

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Počas výrobného procesu „Kajserovan vrat Trakija“ a po ňom sa kontroluje:

- súlad použitých mäsových zložiek s požiadavkami špecifikovanými v bode 3.6 špecifikácie,
- dodržiavanie pomeru mäsových zložiek a soliacej zmesi podľa receptu pri dávkovaní soliacej zmesi a jej miešaní s mäsovými zložkami, a dodržiavanie množstva zložiek a prísad špecifikovaných v recepte,
- správne uplatňovanie výrobných technológií pri solení tvarovaných kusov mäsa podľa bodu 3.6,
- teplota a vlhkosť počas odkvapkávania a sušenia, a to aj prostredníctvom vizuálnej kontroly výrobku,
- dodržiavanie pomeru mäsových zložiek a kajserovej zmesi špecifikovanej v recepte pri dávkovaní kajserovej zmesi a jej miešaní s mäsovými zložkami, a dodržiavanie množstva zložiek a korenia špecifikovaných v recepte,
- čírosť a dátum expirácie bieleho vína použitého v kajserovej zmesi a dodržiavanie jeho množstva podľa receptu uvedeného v bode 3.6,
- náležitý vonkajší vzhľad a farba prostredníctvom vizuálnej kontroly výrobku s cieľom stanoviť mieru, do akej kajserova zmes vytvorila na povrchu výrobku chrumkavú kôrku,
- náležitá konzistencia, aróma a chuť reznej plochy prostredníctvom senzorickej analýzy hotového výrobku,
- dodržiavanie fyzikálno-chemických parametrov hotového výrobku podľa bodu 3.5 špecifikácie pomocou schválených laboratórnych metód.

Uvedené parametre sa musia skontrolovať raz ročne. V prípade, že sa v ktorejkoľvek fáze zistia nezrovnalosti, táto frekvencia sa zvýši na raz za šesť mesiacov.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Q Certificazioni S.r.l.

Adresa: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italy;

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefón/fax: +359 32649228

Mobilný telefón: +359 897901680

E-mailová adresa: office@qci.bg.

Verejný Súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Kontrolný orgán uvedený v bode 4.1 overí dodržiavanie všetkých kritérií stanovených v špecifikáciách.
