

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/2257**z dne 4. decembra 2015****o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (ZTP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ ter zlasti člena 52(3)(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Bolgarije za registracijo imena „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽²⁾.
- (2) Komisija je 11. junija 2014 prejela ugovor gospodarske zbornice iz mesta Kayseri (Turčija). Po tem ugovoru je bil po elektronski pošti 14. avgusta 2014 poslan utemeljen ugovor. Člen 51(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 določa, da mora vloženemu ugovoru v dveh mesecih slediti utemeljen ugovor. Utemeljen ugovor ni bil podan v navedenem roku dveh mesecev. Komisija zato meni, da ugovor gospodarske zbornice iz mesta Kayseri (Turčija) ni dopusten.
- (3) Grčija je 12. junija 2014 poslala ugovor in njegovo utemeljitev. Ugovor je temeljil na členu 21(1)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012. V ugovoru je bilo navedeno, da bi registracija imena „Кайсерован врат Тракия“ („Kayserovan vrat Trakiya“) posegla v pravico grških proizvajalcev do uporabe geografskega imena „Θράκη“ (Trakija), ker del regije Trakija pripada Grčiji. Za več mesnih proizvodov se v njihovih prodajnih imenih zakonito uporablja poimenovanje „Trakija“.
- (4) Komisija je proučila ugovor Grčije in ugotovila, da je dopusten v smislu člena 21(1)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Komisija je z dopisom z dne 10. oktobra 2014 zainteresirani strani pozvala, naj začeta ustrezna posvetovanja, da bi v skladu s svojimi notranjimi postopki dosegli medsebojni dogovor.
- (5) Bolgarija in Grčija sta tak dogovor dosegli in o njem Komisijo uradno obvestili 5. maja 2015.
- (6) Če je v skladu z določbami Uredbe (EU) št. 1151/2012 in drugo zakonodajo EU, se vsebina dogovora, sklenjenega med Bolgarijo in Grčijo, lahko upošteva.
- (7) Da bi se razlikovalo med proizvodi s podobnimi imeni, in da bi se izognili tveganju zavajanja potrošnikov v zvezi z izvorom proizvoda, sta se Bolgarija in Grčija glede na člen 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 dogovorili, da ime „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) spremlja trditev „izdelano po tradiciji Bolgarije“.
- (8) Obe strani sta se tudi dogovorili, da ta uredba vsebuje izjavo, ki pojasnjuje, da se geografsko ime „Trakija“ ne bi smelo šteti kot rezervirano za „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya).
- (9) Glede na navedeno Komisija meni, da bi ime „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) morala spremljati trditev „izdelano po tradiciji Bolgarije“.

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.⁽²⁾ UL C 75, 14.3.2014, str. 16.

- (10) Poleg tega bi bilo treba pojasniti, da, brez poseganja v člen 24(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, registracija imena „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya), izdelano po tradiciji Bolgarije, proizvajalcem ne preprečuje uporabe geografskega imena „Trakija“, vključno s prevodi, pri označevanju ali predstavitvah na ozemlju Unije v skladu s pravom EU, zlasti Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom–

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) (ZTP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod iz skupine 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.) iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ⁽²⁾.

Člen 2

Ime iz člena 1 spremlja trditev „izdelano po tradiciji Bolgarije“. Prečiščena različica specifikacije proizvoda je v Prilogi k tej uredbi.

Člen 3

Geografsko ime „Trakija“, vključno s prevodi, se lahko še naprej uporablja pri označevanju ali predstavitvah na ozemlju Unije, pod pogojem, da se upoštevajo načela in pravila, ki se uporabljajo v pravnem redu Unije.

Člen 4

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 4. decembra 2015

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, 22.11.2011, str. 18).

⁽²⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

PRILOGA

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI (ZTP)

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

ES št.: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. Ime in naslov skupine vložnikov

Ime skupine ali organizacije (če je ustrezno): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Združenje za tradicionalne suhomesne proizvode – STSSMP)

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

— Tel. +359 29712671

— Faks +359 29733069

— E-naslov: office@amb-bg.com

2. Država članica ali tretja država

Bolgarija

3. Specifikacija proizvoda

3.1 Ime za registracijo (člen 2 Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007 (1))

„Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya)

Ime spremlja trditev „izdelano po tradiciji Bolgarije“.

3.2 Gre za ime

ki je samo po sebi specifično,

ki izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila.

Ime „Kayserovan vrat Trakiya“ je bilo prvič uporabljeno leta 1980 v dokumentu za standardizacijo njegove proizvodnje (industrijski standard 18-71996-80), ki sta ga oblikovala bolgarska znanstvenika Dževizov in Kiševa. Proizvod je hitro pridobival na priljubljenosti in se v Bolgariji pod navedenim imenom proizvaja že več kot 30 let. Ime je specifično samo po sebi, saj vsebuje glavne sestavine proizvoda iz točke 3.6.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

Registracija s pridržanjem imena

Registracija brez pridržanja imena

(*) Uredba Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (UL L 93, 31.3.2006, str. 1). Uredbo nadomesti Uredba (EU) št. 1151/2012.

(1) Uredba Komisije (ES) št. 1216/2007 z dne 18. oktobra 2007 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (UL L 275, 19.10.2007, str. 3).

3.4 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Kayserovan vrat Trakiya“ je suhomesna specialiteta v kosu. Pripravljena je iz svinjskega vratu brez kosti. Med sušenjem se večkrat stiska in premaže z mešanico naravnih zelišč in belega vina (*kayserova smes*). Namenjena je za takojšnje uživanje za vse skupine potrošnikov.

Fizične lastnosti – oblika in dimenzije

— Podolgovat sploščen valj, debel 3–4 cm.

Kemične lastnosti

- vsebnost vode: največ 40 % skupne teže,
- kuhinjska sol: največ 5 % skupne teže,
- nitriti (količina ostanka v končnem proizvodu): največ 50 mg/kg,
- pH: najmanj 5,4.

Organoleptične značilnosti

Zunanji videz in barva:

— Površino prekriva rjavordeča mešanica začimb (*kayserova smes*), ki je dovolj suha in ima dobro opazno skorjo.

Prerez:

— Mišično tkivo je živo rdeče barve, maščoba pa svetlo roza in debela največ 1 cm.

Konsistentnost: čvrsta in elastična.

Okus in vonj: značilna, prijetna, rahlo slana, z značilno aromo uporabljenih začimb, brez tujih okusov in vonjev.

Proizvod „Kayserovan vrat Trakiya“ se lahko prodaja cel, narezan na kose ali rezine, vakuumsko zapakiran, v celofanu ali embalaži z modificirano atmosfero.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1. (člen 3(2) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Za proizvodnjo proizvoda „Kayserovan vrat Trakiya“ so potrebne naslednje sestavine in dodatki:

Meso: svinjski vrat: 100 kg

Mešanica za soljenje za 100 kg svinjskega vratu: 3,35 kg kuhinjske soli; 40 g askorbinske kisline (E 300) (antioksidant); 100 g kalijevega nitrata (E 252) ali 85 g natrijevega nitrata (E 251); 500 g rafiniranega kristalnega sladkorja.

Mešanica *kayserova smes* za 100 kg svinjskega vratu:

- 4,0 kg rdeče paprike,
- 3,0 sabljastega triplata,
- 2,0 kg česna,
- 12,0 litra belega vina,

Dvomitna vrv/preja iz konoplje

Metoda proizvodnje

Za proizvod „Kayserovan vrat Trakiya“ se uporablja svež zorjen svinjski vrat z vrednostjo pH med 5,6 in 6,2. Kosti se previdno odstranijo, da ostanejo mišične skupine nedotaknjene. Sprednji rez poteka med zatilno kostjo in prvim vratnim vretencem, zadnji pa med petim in šestim prsnim vretencem in pod petim medrebrnim prostorom. Spodaj rez poteka horizontalno in seka prvih pet reber. Izkoščeno meso se očisti krvi, oblikuje in obreže. Oblikovani svinjski vratovi se položijo v čisto posodo, primerno za soljenje. Vrat se ročno ali mehansko natre z mešanico kuhinjske soli, askorbinske kisline, kalijevega ali natrijevega nitrata in rafiniranega kristalnega sladkorja. Nasoljeni vratovi se položijo tesno skupaj v posode iz plastike ali nerjavečega jekla in zorijo v hladilnici pri temperaturi zraka med 0 in 4 °C. Po 3 do 4 dneh se kosi prerazporedijo (zamenja se položaj zgornjih in spodnjih kosov) in v enakih pogojih zorijo vsaj še 10 dni, da so enakomerno in v celoti nasoljeni. Na vsak nasoljeni kos se pritrdi zanka, nato se kosi obesijo na lesene in/ali kovinske okvire (palice), nameščene na vozičke iz nerjavečega jekla za sušenje mesa. Kosi se med seboj ne smejo dotikati. Na vozičkih ostanejo obešeni na temperaturi zraka do 12 °C največ 24 ur, da se odcedijo. Nato se namestijo v naravne ali klimatizirane komore za sušenje z možnostjo uravnavanja temperature in vlage. Sušenje poteka pri temperaturi zraka med 12 in 17 °C ter relativni vlažnosti med 70 in 85 %. Med sušenjem in zorenjem se vratovi večkrat stiskajo. Stiskanje traja med 12 in 24 ur. Prvo stiskanje se izvede, ko so vratovi „Kayserovan vrat Trakiya“ na otip srednje suhi in imajo rahlo skorjo. Pred stiskanjem morajo biti razporejeni glede na debelino. Sušenje se nadaljuje, dokler meso ne postane čvrsto in elastično, vsebnost vode pa ne presega 40 % skupne mase. Po zadnjem stiskanju se kosi v skladu z receptom premažejo z mešanico kayserova smes iz začimb, vode in belega vina; mešanica se zglati do debeline 2–3 mm. Kosi se nato obesijo in sušijo toliko časa, da se mešanica posuši in ustvari skorjo. Sabljasti triplat se predhodno previdno zmelje in 24 ur namaka v mlačni vodi.

3.7 Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

— Okus in aroma proizvoda

Skrbno izbrani in razvrščeni sveži svinjski vratovi ter mešanica začimb kayserova smes dajejo proizvodu „Kayserovan vrat Trakiya“ njegov enkratni okus in aromo.

Pri proizvodnji svinjskega vratu „Kayserovan vrat Trakiya“ se ne uporabljajo starter kulture in regulatorji kislosti, zaradi česar se razlikuje od proizvodov, ki se proizvajajo z inovativnimi tehnikami.

— Značilna sploščena oblika

Značilna oblika je posledica večkratnega stiskanja med sušenjem.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Kayserovan vrat Trakiya“ je specialiteta iz surovega, sušenega in stisnjenega mesa v kosu. Je eden izmed številnih mesnih proizvodov, ki se že desetletja proizvajajo v Bolgariji, in sicer tradicionalno že več kot 30 let.

Dokument za standardizacijo o zahtevah proizvoda ON 18-71996-80 Pastrama „Plovdiv“, Pastrama „Rodopa“, „Kayserovan svinjski vrat Trakiya“, Nacionalen agrarno-promišlen sajuz (NAPS), Sofija, 1980, vsebuje zgodovinske podatki o tehnologiji in receptu proizvoda „Kayserovan vrat Trakiya“. Tehnika proizvodnje je opisana v tehničnem dokumentu št. 326 z dne 20. oktobra 1980 (Tehnološka instruksija za proizvodstvo na pastarmi „Plovdiv“, „Rodopa“ i „Kayserovan svinjski vrat Trakiya“, Nacionalen agrarno-promišlen sajuz, Sofija, 1980), ki sta ga v Plovdivu oblikovala znanstvenika Dževizov in Kiševa.

Pri tradicionalni proizvodni metodi proizvoda „Kayserovan vrat Trakiya“ morajo biti med sušenjem nekateri parametri konstantni (temperatura in vlažnost). Poleg tega se z odstopanjem od člena 10(4) Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ uporabljajo stiskalnice z lesenimi površinami. S tem se med sušenjem ustvarijo ugodni pogoji za naravni razvoj primerne mikroflore. S stiskanjem proizvod pridobi značilno sploščeno obliko in poseben tradicionalen okus, ki je do danes ostal nespremenjen.

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004, str. 55).

3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Med in po postopku proizvodnje svinjskega vratu „Kayserovan vrat Trakiya“ se preverja naslednje:

- skladnost uporabljenega mesa z zahtevami iz točke 3.6 specifikacije,
- upoštevanje razmerja med mesom in mešanico za soljenje iz recepta pri odmerjanju mešanice za soljenje in soljenju mesa ter upoštevanje količin surovin in dodatkov iz recepta,
- pravilna uporaba proizvodnih tehnik soljenja oblikovanih kosov mesa v skladu s točko 3.6,
- nadzorovanje temperature in vlažnosti med odcejanjem in sušenjem ter vizualni pregled proizvoda,
- upoštevanje razmerja med mesom in mešanico kayserova smes iz recepta pri odmerjanju in nanašanju mešanice na meso ter upoštevanje količin surovin in začimb iz recepta,
- nadzor bistrosti in roka uporabnosti uporabljenega belega vina, katerega količina mora biti v skladu z receptom iz točke 3.6,
- vizualni pregled, da se zagotovi primeren zunanji videz in barva proizvoda ter nadzoruje razvoj skorje iz mešanice kayserova smes na površini,
- senzorična analiza končnega proizvoda, da se zagotovi primerna konsistenca, aroma in okus pri razrezu,
- spoštovanje fizikalno-kemičnih parametrov končnega proizvoda iz točke 3.5 specifikacije z uporabo odobrenih laboratorijskih metod.

Navedeni parametri se preverjajo enkrat letno. Če so odkrite nepravilnosti na kateri koli stopnji proizvodnje, se pogostost preverjanja poveča na vsakih šest mesecev.

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

4.1 Ime in naslov

Ime: Q Certificazioni S.r.l.

Naslov: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italija;

4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci; Bolgarija

Tel./Faks +359 32649228

Mobilni telefon +359 897901680

E-naslov: office@qci.bg

javni zasebni

4.2 Posebne naloge organov ali teles

Inšpekcijski organ iz točke 4.1 preverja skladnost z vsemi merili iz specifikacije.
