

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2014/C 75/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI (GTS)

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽²⁾

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ” („KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA”)

NR WE: BG-TSG-0007-01018-23.07.2012

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Stowarzyszenie Tradycyjnych Suszonych na Surowo Produktów Wytworzonych na Bazie Mięsa) (STSSMP)

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

1111 Sofia

BULGARIA

Tel. +359 29712671

Faks +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Bułgaria

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Кайсерован врат Тракия” („Kayserovan vrat Trakiya”)

3.2. Należy określić czy nazwa

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Kayserovan vrat Trakiya” została po raz pierwszy wprowadzona w 1980 r. w dokumencie normalizacyjnym dotyczącym jego produkcji – Norma przemysłowa 18-71996-80, który opracowało dwoje bułgarskich naukowców – Dzhewizow i Kisewa. Produkt zdobył szybko popularność i jest tradycyjnie produkowany w Bułgarii pod powyższą nazwą od ponad 30 lat. Nazwa jest także specyficzna sama w sobie, ponieważ zawiera główne składniki produktu opisanego w pkt 3.6.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

„Kayserovan vrat Trakiya” jest peklowanym na surowo przysmakiem z niepokrojonego mięsa. Przygotowuje się go ze świeżego odkostnionego podgardla wieprzowego. Jest wielokrotnie prasowany podczas peklowania i powlekany mieszanką Kaiser (*kayserova smes*) z ziół i białego wina. Nadaje się do bezpośredniego spożycia przez wszystkie grupy konsumentów.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

— wydłużony, spłaszczony cylinder o grubości 3–4 cm.

Właściwości chemiczne

— zawartość wody: nie więcej niż 40 % masy całkowitej,

— sól kuchenna: nie więcej niż 5 % masy całkowitej,

— azotyny (ilość pozostałości w produkcie końcowym): nie więcej niż 50 mg/kg,

— pH nie mniejsze niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i kolor

— powierzchnia pokryta brązowoczerwoną mieszanką Kaiser, dobrze wysuszona, z wyraźną skórką.

Przekrój

— tkanka mięśniowa jest intensywnie czerwona, podczas gdy tłuszcz ma barwę łososiową i grubość nieprzekraczającą 1 cm.

Konsystencja: zwarta i elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny, przyjemny, lekko słony, o wyraźnym aromacie wykorzystanych przypraw, wolny od obcych smaków i zapachów.

„Kayserovan vrat Trakiya” może być wprowadzany do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, w opakowaniach próżniowych, w celofanie lub pakowany w atmosferze modyfikowanej.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Do produkcji „Kayserovan vrat Trakiya” potrzebne są następujące składniki i dodatki:

mięso: podgardle wieprzowe: 100 kg;

mieszanka soląca na 100 kg podgardla wieprzowego: 3,35 kg soli kuchennej; 40 g kwasu askorbinoowego (E300) jako substancji przeciwutleniającej; 100 g azotanu potasu (E252) lub 85 g azotanu sodu (E251); 500 g rafinowanego cukru kryształu;

mieszanka Kaiser na 100 kg podgardla wieprzowego:

— 4 kg czerwonej papryki,

— 3 kg kozieradki pospolitej,

— 2 kg czosnku,

— 12 litrów białego wina,

— sznurek/przędza z konopi siewnych.

Metoda produkcji

Do produkcji „Kayserovan vrat Trakiya” wykorzystuje się świeżą, w pełni dojrzałą karkówkę o pH wynoszącym 5,6–6,2. Mięso jest ostrożnie odkostniane bez naruszania grup mięśni. Przednia krawędź przebiega między kością potyliczną i pierwszym kręgiem szyjnym, tylna między piątym i szóstym kręgiem piersiowym i poniżej piątej przestrzeni międzyżebrowej. Dolna krawędź przecina horyzontalnie pierwsze pięć żeber. Odkostnione mięso oczyszcza się z krwi, oprawia i trybuje. Oprawione

podgardla wieprzowe układa się w odpowiednich czystych pojemnikach do solenia. Mieszanke soli kuchennej, kwasu askorbinowego, azotanu potasu lub sodu i rafinowanego cukru kryształu wciera się ręcznie lub mechanicznie. Solone podgardla umieszcza się ciasno w pojemnikach plastikowych lub ze stali nierdzewnej, aby dojrzały w chłodni w temperaturze 0–4 °C. Po 3–4 dniach zmienia się ułożenie kawałków (zamiana miejscami kawałków na górze z kawałkami na dole) i pozostawia co najmniej na kolejne 10 dni w tych samych warunkach aż do pełnego i równego nasolenia. Do każdego solonego podgardla przywiązuje się pętlę ze sznurka i zawiesza na drewnianych lub metalowych ramach (prętach) umieszczonych na wózkach do kiełbasy wyprodukowanych ze stali nierdzewnej. Kawałki nie mogą się ze sobą stykać. Wiszą na wózkach w celu odsączenia do 24 godzin w temperaturze powietrza nieprzekraczającej 12 °C. Po odsączeniu pozostają na wózkach, które przesuwa się do naturalnych lub klimatyzowanych suszarni, w których można regulować temperaturę i wilgotność. Podczas suszenia utrzymuje się temperaturę 12–17 °C i wilgotność względną w przedziale 70–85 %. Podczas suszenia i peklowania mięso jest kilkakrotnie prasowane. Prasowanie trwa 12–24 godzin. Wstępne prasowanie odbywa się, gdy kawałki „Kayserovan vrat Trakiya” są w miarę suche w dotyku i można na nich wyczuć delikatną skórkę. Przed prasowaniem należy posortować je według grubości. Suszenie kontynuuje się do momentu uzyskania przez mięso zwartej elastyczności i zawartości wody nieprzekraczającej 40 % masy całkowitej. Po ostatnim prasowaniu kawałki mięsa pokrywa się mieszanką Kaiser składającą się zgodnie z przepisem z przypraw, wody i białego wina, rozsmarowaną dokładnie, tak aby uzyskać 2–3 mm powłokę. Następnie wieszka się je, aby wyschły aż do całkowitego zaschnięcia mieszanki, z której powstaje skórka. Kozieradka pospolita jest wcześniej skrupulatnie mielona, a następnie moczona w letniej wodzie przez 24 godziny.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Smak i właściwości aromatyczne produktu

Starannie wybrane i oddzielone świeże podgardle wieprzowe i mieszanka Kaiser nadają „Kayserovan vrat Trakiya” niepowtarzalny smak i aromat.

Do produkcji „Kayserovan vrat Trakia” nie stosuje się żadnych kultur starterowych ani regulatorów pH, co odróżnia go od produktów wytwarzanych z wykorzystaniem innowacyjnych technologii.

Specyficzny spłaszczony kształt kawałków

Charakterystyczny kształt otrzymuje się dzięki wielokrotnemu prasowaniu podczas procesu suszenia.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

„Kayserovan vrat Trakiya” należy do grupy peklowanych na sucho i prasowanych przysmaków z niepokrojonej wieprzowiny. Jest jednym z wielu produktów wytwarzanych na bazie mięsa, które produkuje się w Bułgarii od dziesięcioleci. „Kayserovan vrat Trakiya” wytwarzany jest w Bułgarii od ponad trzydziestu lat.

Dane historyczne dotyczące technologii i przepisu na „Kayserovan vrat Trakia” znajdują się w dokumencie normalizacyjnym ustalającym wymogi dotyczące produktu ON 18-71996-80 – „Plovdiv” suszony/wędzony w paskach, „Rodopa” suszony/wędzony w paskach, „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Krajowa Unia Rolno-Przemysłowa (NAPS), Sofia, 1980. Technikę produkcji określono w instrukcji technicznej nr 326 z dnia 20 października 1980 r. dotyczącej produkcji „Plovdiv” i „Rodopa” suszonych/wędzonych w paskach oraz „Kayserovan svinski vrat Trakiya”, Krajowa Unia Rolno-Przemysłowa (NAPS), Sofia, 1980, które przygotowali naukowcy Dzhewizow i Kisewa w Płowdiwie.

W tradycyjnej metodzie produkcji „Kayserovan vrat Trakia” niektóre parametry (temperatura i wilgotność) muszą być utrzymane podczas procesu suszenia. Ponadto na zasadzie odstępstwa określonego w art. 10 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady stosuje się prasy z drewnianymi powierzchniami. Dzięki temu powstają warunki sprzyjające naturalnemu rozwojowi pożądanej mikroflory podczas suszenia. Prasowanie nadaje produktowi jego charakterystyczny spłaszczony kształt, a jego specyficzny tradycyjny smak pozostał niezmienny do chwili obecnej.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Podczas procesu produkcji i po jego zakończeniu przeprowadza się kontrolę:

- zgodności wykorzystanych składników mięsnych z wymogami określonymi w pkt 3.6 specyfikacji,
- przestrzegania proporcji składników mięsnych i mieszanki solącej określonych w przepisie podczas odmierzania mieszanki solącej i mieszania jej ze składnikami mięsnymi oraz przestrzegania ilości składników i dodatków określonych w przepisie,
- odpowiedniego stosowania technik produkcji przy soleniu oprawionych kawałków mięsa zgodnie z pkt 3.6,
- temperatury i wilgotności podczas odsączania i suszenia przez ogłędziny produktu,
- przestrzegania proporcji składników mięsnych i mieszanki Kaiser określonych w przepisie podczas odmierzania mieszanki Kaiser i mieszania jej ze składnikami mięsnymi oraz przestrzegania ilości składników i przypraw określonych w przepisie,
- klarowności i terminu przydatności do spożycia białego wina stosowanego w mieszance Kaiser i zgodności jego ilości z przepisem w pkt 3.6,
- odpowiedniego wyglądu zewnętrznego i koloru przez ogłędziny produktu w celu ustalenia zakresu, w jakim mieszanka Kaiser stworzyła skórkę na powierzchni produktu,
- odpowiedniej konsystencji, aromatu i smaku przekroju przez analizę sensoryczną produktu końcowego,
- zgodności parametrów fizykochemicznych produktu końcowego z pkt 3.5 specyfikacji za pomocą zatwierdzonych metod laboratoryjnych.

Powyższe parametry muszą być kontrolowane raz na rok. Jeżeli na określonym etapie zostanie wykryte naruszenie, kontrole przeprowadza się z większą częstotliwością, raz na sześć miesięcy.

4. Organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa:	Q Certificazioni S.r.l.
Adres:	Villa Parigini, loc. Basciano 53035 Monteriggioni SI ITALIA
	Leonardo da Vinci 42a 4000 Plovdiv BULGARIA
Tel./Faks	+359 32649228
Telefon komórkowy	+359 897901680
E-mail:	office@qci.bg

Organ publiczny/jednostka publiczna Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Organ kontrolny, o którym mowa w pkt 4.1, przeprowadza kontrole spełniania wszystkich kryteriów przewidzianych w specyfikacji.
