PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2015/2257

ze dne 4. prosince 2015

o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit („Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) (ZTS))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Žádost o zápis názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) předložená Bulharskem byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]).

(2) Dne 11. června 2014 obdržela Komise oznámení o námitce od obchodní komory města Kayseri (Turecko). Po podání námitky bylo předloženo odůvodněné prohlášení o námitce, jež bylo zasláno e-mailem dne 14. srpna 2014. Podle ustanovení čl. 51 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 musí být odůvodněné prohlášení o námitce předloženo do dvou měsíců po podání námitky. Odůvodněné prohlášení o námitce bylo v tomto případě předloženo po uplynutí dané dvouměsíční lhůty. Komise proto považuje námitku obchodní komory města Kayseri (Turecko) za nepřípustnou.

(3) Dne 12. června 2014 podalo Řecko námitku včetně odůvodněného prohlášení. Námitka byla založena na čl. 21 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012. V námitce se uvádí, že část oblasti Thrákie náleží k Řecku a zápisem názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) by tak bylo dotčeno právo řeckých producentů používat zeměpisný název „Θράκη“ (Thrákie). Existuje několik masných výrobků, v jejichž prodejních názvech se označení „Thrákie“ v souladu s právem používá.

(4) Komise námitku Řecka přezkoumala a shledala ji přípustnou ve smyslu čl. 21 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012. Dopisem ze dne 10. října 2014 proto Komise vyzvala zúčastněné strany, aby zahájily náležité konzultace v zájmu dosažení vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.

(5) Bulharsko a Řecko dohody dosáhly a informovaly o ní Komisi dne 5. května 2015.

(6) Obsah dohody uzavřené mezi Bulharskem a Řeckem lze zohlednit v rozsahu, v němž je v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 a jiných právních předpisů EU.

(7) Na základě čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 se Bulharsko a Řecko dohodly, že v zájmu rozlišení produktů s podobným názvem a zabránění nebezpečí uvádění spotřebitelů v omyl ohledně provenience produktu bude název „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“.

(8) Obě strany se rovněž dohodly na tom, aby toto nařízení obsahovalo prohlášení objasňující, že zeměpisný název „Thrákie“ nemá být považován za vyhrazený pro produkt „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) S ohledem na výše uvedené se Komise domnívá, že název „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) by měl být doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. C 75, 14.3.2014, s. 16.

(10) Aniž je dotčen čl. 24 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012, by navíc mělo být vyjasněno, že zápis názvu „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“ nebrání producentům používat při označování nebo obchodní úpravě produktů na území Unie zeměpisný název „Thrákie“, včetně jeho překladů, v souladu s právními předpisy EU a zejména nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ([1]) o poskytování informací o potravinách spotřebitelům,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) (ZTS) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.) uvedené v příloze XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ([2]).

Článek 2

Název uvedený v článku 1 je doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“. Úplné znění specifikace produktu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 3

Zeměpisný název „Thrákie“, včetně jeho překladů, smí být nadále používán při označování nebo obchodní úpravě produktů na území Unie za předpokladu dodržení zásad a předpisů jejího právního řádu.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. prosince 2015.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18).

([2]) Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

PŘÍLOHA

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY (ZTS)

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

č. ES: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název případné skupiny nebo organizace: Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Sdružení pro výrobu tradičních produktů ze sušeného syrového masa) (STSSMP)

— Adresa: 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. **Členský stát nebo třetí země**

Bulharsko

3. **Specifikace produktu**

3.1. *Název, který má být zapsán (článek 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007* ([1]))

„Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya)

Název bude doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“.

3.2. *Jedná se o název, který*

☒ je zvláštní sám o sobě

☐ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Kayserovan vrat Trakiya“ byl poprvé použit v roce 1980 v textu normy upravující výrobu tohoto produktu (průmyslová norma č. 18-71996-80), kterou vypracovali dva bulharští výzkumní pracovníci, Dževizov a Kiševa. Produkt se rychle rozšířil a pod uvedeným názvem se v Bulharsku tradičním způsobem vyrábí déle než 30 let. Název je zvláštní sám o sobě, neboť se skládá z hlavních složek produktu popsaných v bodě 3.6.

3.3. *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006*

☒ Zápis s výhradou názvu

☐ Zápis bez výhrady názvu

(*) Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1). Nařízení nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

([1]) Nařízení Komise (ES) č. 1216/2007 ze dne 18. října 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (Úř. věst. L 275, 19.10.2007, s. 3).

3.4. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5. *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, k nimž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Kayserovan vrat Trakiya“ je pochoutka z nekrájeného za syrova sušeného masa. Vyrábí se z čerstvé odkostěné krkovice. Během sušení se opakovaně stlačuje a potírá přírodní směsí z bylin a bílého vína (*kayserova smes*). Je vhodná k okamžité spotřebě a určená všem skupinám spotřebitelů.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozměry

— podlouhlý, cylindrovitý a placatý tvar o tloušťce 3–4 cm

Chemické vlastnosti

— obsah vody: maximálně 40,0 % celkové váhy

— obsah jedlé soli: maximálně 5,0 % celkové váhy

— obsah dusitanů (zbytkové množství v konečném produktu): maximálně 50 mg/kg

— pH nejméně 5,4

Organoleptické vlastnosti

Vnější vzhled a barva:

— povrch je pokryt hnědo-červenou směsí (*kayserova smes*) a je dobře vysušený s výraznou krustou.

Průřez

— svalovina je svěží červené barvy, vrstva tuku je naopak zbarvená dorůžova a není tlustší než 1 cm.

Konsistence: pevná a pružná.

Chuť a vůně: charakteristická, příjemná, jemně slaná, s výrazným aroma použitého koření, bez cizích příchutí či vůní.

Produkt „Kayserovan vrat Trakiya“ lze prodávat v celku nebo porcovaný na kousky či nakrájený na plátky, zabalený vakuově, v celofánu nebo v obalu s ochrannou atmosférou.

3.6. *Popis výroby zemědělského produktu nebo potraviny, k nimž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

K výrobě produktu „Kayserovan vrat Trakiya“ jsou zapotřebí tyto složky a přísady:

Maso: 100 kg vepřové krkovice

Solný lák na 100 kg vepřové krkovice: 3,35 kg jedlé soli, 40 g kyseliny askorbové (E300) coby antioxidantu, 100 g dusičnanu draselného (E252) či 85 g dusičnanu sodného (E251), 500 g rafinovaného krystalového cukru.

Množství bylinné směsi (*kayserova smes*) na 100 kg vepřové krkovice:

— 4,0 kg červeného pepře

— 3,0 kg pískavice řecké seno

— 2,0 kg česneku

— 12,0 litrů bílého vína

provázek/konopná nit’

Výrobní metoda:

K výrobě produktu „Kayserovan vrat Trakiya“ se používá čerstvá, dobře vyzrálá vepřová krkovice s pH v hodnotě 5,6–6,2. Maso se pečlivě odkostí, aby nedošlo k poškození svaloviny. Přední hranice krkovice probíhá mezi kostí týlní a prvním krčním obratlem, zadní pak mezi pátým a šestým hrudním obratlem a dole od pátého mezižeberního prostoru horizontálně napříč prvními pěti žebry. Odkostěné maso se očistí od krve a upraví do požadovaného tvaru. Poté se takto připravená krkovice umístí do vhodných čistých nádob za účelem nasolení. Směs sestávající z jedlé soli, kyseliny askorbové, draselného a sodného dusičnanu a rafinovaného krystalového cukru se do masa zapracuje ručně či mechanicky. Nasolené krkovice se za účelem zrání těsně navrství do kontejnerů z umělé hmoty či nerezavé oceli a uskladní v chladu o teplotě vzduchu mezi 0 a 4 °C. Po třech až čtyřech dnech se navrstvené kusy masa mezi sebou prohodí (shora dolů a naopak) a ponechají se dalších deset dní ve stejných podmínkách, dokud nejsou zcela a stejnoměrně prosoleny. Každá z nasolených krkovic je poté opatřena smyčkou a zavěšena na dřevěné a/nebo kovové rámy (tyče) umístěné na uzenářských vozících z nerezavé oceli. Jednotlivé kusy krkovic se nesmějí navzájem dotýkat. Při maximální teplotě vzduchu 12 °C se zavěšené na vozících nechají 24 hodin odkapat. Poté jsou umístěny do přírodních či ventilovaných sušících komor opatřených regulací teploty a vlhkosti. Sušení probíhá při teplotě vzduchu mezi 12 a 17 °C a relativní vlhkosti v hodnotě 70 až 85 %. Během sušení a zrání jsou krkovice několikrát stlačeny, přičemž doba tohoto stlačení trvá 12–24 hodin. K počátečnímu stlačení dochází v okamžiku, kdy jsou kusy „Kayserovan vrat Trakiya“ mírně vysušené a při dotyku je možné cítit tvořící se krustu. Před stlačením je třeba je vytřídit podle tloušťky. Proces sušení trvá, dokud maso nezískalo tuhou pružnost a obsah vody neklesl pod 40 % celkové váhy. Po závěrečném stlačení jsou jednotlivé kusy potřeny bylinnou směsí (*kayserova smes*), kterou podle receptury tvoří koření, voda a bílé víno a jež se rozetře tak, že vytvoří 2–3 mm silnou vrstvu. Poté se zavěsí k dalšímu sušení, dokud směs zcela nevyschne a nevytvoří krustu. Pískavice řecké seno se dopředu pečlivě pomele a na 24 hodin namočí do vlažné vody.

3.7. *Specifická povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

— **Chuť a aromatické vlastnosti produktu**

Pečlivě vybraná a vytříbená čerstvá vepřová krkovice a směs koření dodávají produktu „Kayserovan vrat Trakiya“ jeho nenapodobitelnou chuť a vůni.

Při výrobě produktu „Kayserovan vrat Trakiya“ se nepoužívají žádné startovací kultury ani pH regulátory, čímž se odlišuje od produktů vyráběných za použití inovačních technologií.

— **Zvláštní placatý tvar produktu**

Tohoto charakteristického tvaru se dosahuje opakovaným stlačením v průběhu procesu vysoušení.

3.8. *Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Produkt „Kayserovan vrat Trakiya“ patří do skupiny pochoutek ze stlačovaného, za syrova sušeného a nekrájeného vepřového masa. Je jedním z četných masných výrobků, které se v Bulharsku vyrábějí po desetiletí. Výroba tohoto produktu v Bulharsku se může pochlubit více než třicetiletou tradicí.

Historické údaje k technologii a receptuře výroby produktu lze nalézt ve specifikaci produktu č. ON 18-71996-80: Pastarma (sušené maso) „Plovdiv“, Pastarma „Rodopa“, „Kayserovan vrat Trakiya“, Národní zemědělsko-průmyslový svaz (NAPS), Sofia, 1980. Výrobní postup je stanoven v technickém návodu č. 326 ze dne 20. října 1980 na výrobu Pastarma „Plovdiv“ a „Rodopa“ a „Kayserovan vrat Trakiya“, Národní zemědělsko-průmyslový svaz (NAPS), Sofia, 1980, jehož autory jsou výzkumní pracovníci Dževizov a Kiševa v Plovdivu.

Při tradičním způsobu výroby produktu „Kayserovan vrat Trakiya“ je během sušení nutné dodržet specifické parametry (teplotu a vlhkost) a nadto se na základě výjimky podle čl. 10 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ([1]) používají lisy s dřevěnými deskami. Tím se v průběhu sušení vytváří vhodné podmínky pro přirozenou tvorbu požadované mikroflóry. Stlačením získá produkt svůj typicky placatý tvar a svou typickou tradiční chuť, jež zůstala zachována beze změn až do dnešních dnů.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55).

3.9. *Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Během výroby produktu „Kayserovan vrat Trakiya“ a po ní se kontroluje:

— zda je použité maso v souladu s požadavky uvedenými v bodě 3.6 specifikace,

— zda byl v okamžiku dávkování solné směsi a jejího smíchání s masem dodržen poměr masa a solné směsi uvedený v receptuře a zda byla dodržena množství složek a přísad uvedených v receptuře,

— přísné dodržení výrobních postupů při nasolování vytvarovaných kusů masa v souladu s bodem 3.6,

— teplota a vlhkost během odkapávání a sušení, přičemž se produkt kontroluje vizuálně,

— zda byl v okamžiku dávkování solné směsi a jejího smíchání s masem dodržen poměr masa a bylinné směsi (*kayserova smes*) uvedený v receptuře a zda byla dodržena množství složek a koření uvedená v receptuře,

— čistota a doba trvanlivosti bílého vína používaného pro výrobu bylinné směsi (*kayserova smes*) a dodržení jeho množství v souladu s recepturou podle bodu 3.6,

— patřičný vnější vzhled a barva produktu, aby bylo možné stanovit tloušťku krusty, kterou bylinná směs (*kayserova smes*) vytvořila na povrchu produktu (vizuální kontrola),

— řádná konsistence, řádná vůně a chuť průřezu (senzorická kontrola konečného produktu),

— zda byly v souladu s bodem 3.5 specifikace dodrženy fyzikální a chemické parametry konečného produktu (schválené laboratorní metody).

Výše uvedené parametry se kontrolují jednou ročně. Pokud v kterékoli fázi dojde ke zjištění nesrovnalosti, provádí se pravidelné kontroly jednou za půl roku.

4. **Orgány či subjekty, jež ověřují dodržení specifikace produktu**

4.1. *Název a adresa*

Název: Q Certificazioni S.r.l.

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

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefon/fax: +359 32649228

Mobilní telefon: +359 897901680

E-mail: office@qci.bg

☐ veřejný ☒ soukromý

4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Kontrolní orgán uvedený v bodě 4.1 ověřuje soulad se všemi kritérii stanovenými ve specifikaci produktu.