KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2015/2257

af 4. december 2015

om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter (Кайсеровaн врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (GTS))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 3, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Bulgariens ansøgning om registrering af betegnelsen »Кайсеровaн врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya) er blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende*, jf. artikel 50, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012 ([2]).

(2) Kommissionen modtog den 11. juni 2014 en meddelelse om indsigelse fra Kayseri Chamber of Commerce (Tyrkiet). Meddelelsen om indsigelse blev efterfulgt af en begrundet indsigelse sendt pr. e-mail af 14. august 2014. Det fremgår af artikel 51, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012, at meddelelsen om indsigelse skal efterfølges af en begrundet indsigelse inden for to måneder. Den begrundede indsigelse overskred denne frist på to måneder. Kommissionen mener derfor, at indsigelsen fra Kayseri Chamber of Commerce (Tyrkiet) er uantagelig.

(3) Grækenland sendte den 12. juni 2014 en meddelelse om indsigelse samt en begrundet indsigelse. Indsigelsen blev gjort i henhold til artikel 21, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012. Det blev hævdet, at en del af regionen Thrakien hører under Grækenland, og at registrering af betegnelsen »Кайсеровaн врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya) ville berøre de græske producenters ret til at anvende den geografiske betegnelse »Θράκη« (Thrakien). Betegnelsen »Thrakien« indgår lovligt i salgsbetegnelsen på adskillige kødprodukter.

(4) Kommissionen undersøgte Grækenlands indsigelse og fandt, at den er antagelig i henhold til artikel 21, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012. Ved brev af 10. oktober 2014 opfordrede Kommissionen derfor de berørte parter til at indlede passende konsultationer med henblik på at finde en indbyrdes løsning i overensstemmelse med deres interne procedurer.

(5) Bulgarien og Grækenland fandt en sådan løsning og underrettede Kommissionen herom den 5. maj 2015.

(6) Under forudsætning af at indholdet i aftalen mellem Bulgarien og Grækenland opfylder bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012 og den øvrige EU-lovgivning, kan der tages højde for aftalen.

(7) For at kunne skelne mellem produkter, der har en lignende betegnelse, og for at undgå risikoen for at vildlede forbrugerne med hensyn til produktets oprindelse, blev Bulgarien og Grækenland enige om, at betegnelsen »Кайсеровaн врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya) skal ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«, jf. artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

(8) Parterne blev desuden enige om, at nærværende forordning bør indeholde en erklæring om, at den geografiske betegnelse »Thrakien« ikke er forbeholdt »Кайсеровaн врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) På baggrund af ovenstående mener Kommissionen, at betegnelsen »Кайсеровaн врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya) bør ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«.

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

(10) Derudover bør det præciseres, at uanset artikel 24, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 forhindrer registreringen af betegnelsen »»Кайсерован врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya) fremstillet efter traditionen i Bulgarien« ikke andre producenter i at anvende den geografiske betegnelse »Thrakien«, herunder oversættelser heraf, i mærkningen eller præsentationen inden for Unionens område i overensstemmelse med EU-lovgivningen og særlig Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 ([1]) om fødevareinformation til forbrugerne —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Кайсерован врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya) (GTS) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.) i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ([2]).

Artikel 2

Betegnelsen i artikel 1 ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«. Den konsoliderede varespecifikation findes i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 3

Den geografiske betegnelse »Thrakien«, herunder oversættelser heraf, kan fortsat anvendes i mærkningen eller præsentationen inden for Unionens område, såfremt principperne og bestemmelserne i EU's retsforskrifter overholdes.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. december 2015.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

([2]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

BILAG

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET (GTS)

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006 (*)

»КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ« (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EF-nr.: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

1. **Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse**

Sammenslutningens eller organisationens navn (hvis det er relevant): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Traditional Dried Raw Meat Products Association (STSSMP)

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

— Telefon: +359 29712671

— Fax +359 29733069

— E-mail: office@amb-bg.com

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Bulgarien

3. **Varespecifikation**

3.1. *Betegnelse(r), der søges registreret (artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007* ([1]))

»Кайсеровaн врат Тракия« (Kayserovan vrat Trakiya)

Navnes skal ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«.

3.2. *Betegnelsen*

☒ er specifik i sig selv

☐ udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

Betegnelsen »Kayserovan vrat Trakia« blev første gang introduceret i 1980 i et standardiseringsdokument vedrørende produktionen heraf, nemlig industristandard 18-71996-80, der blev udarbejdet af de to bulgarske forskere Dzhevizov og Kiseva. Produktet blev hurtigt populært og er nu blevet traditionelt fremstillet i Bulgarien under ovenstående betegnelse i mere end 30 år. Betegnelsen er også i sig selv specifik, fordi den indeholder produktets hovedingredienser, som er beskrevet under punkt 3.6.

3.3. *Søges betegnelsen forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006*

☒ Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt

☐ Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

(*) Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 af 20. marts 2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1). Forordningen er erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

([1]) Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007 af 18. oktober 2007 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 275 af 19.10.2007, s. 3).

3.4. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.).

3.5. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevare, som betegnelsen i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

»Kayserovan vrat Trakia« er en råsaltet delikatesse af hele stykker kød. Den fremstilles af fersk, udbenet svineforkam. Den presses gentagne gange under lagring og vendes i den såkaldte Kaiser-blanding (kayserova smes), der består af urter og hvidvin. Den er egnet til direkte konsum af alle forbrugergrupper.

Fysiske egenskaber — form og størrelse

— Aflang, flad cylinderform, 3-4 cm tyk.

Kemiske egenskaber

— vandindhold: højst 40,0 % af den samlede vægt

— køkkensalt: højst 5,0 % af den samlede vægt

— nitrit (restmængde i det færdige produkt): højst 50 mg/kg

— pH mindst 5,4.

Organoleptiske egenskaber

Udseende og farve:

— overfladen er dækket af den brunrøde Kaiser-blanding og er gennemtørret med en tydelig skorpe.

Tværsnit

— muskelvævet har en kraftig rød farve, mens fedtet er laksefarvet og højst 1 cm tykt.

Konsistens: fast og elastisk.

Smag og lugt: karakteristisk, behagelig og letsaltet med en tydelig aroma af de anvendte krydderier, uden fremmed smag eller lugt.

»Kayserovan vrat Trakia« kan markedsføres hel, udskåret i stykker eller skiver, vakuumpakket, i cellofan eller i modificeret atmosfære.

3.6. *Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevare, som betegnelsen i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

Til fremstilling af »Kayserovan vrat Trakia« kræves følgende ingredienser og tilsætningsstoffer:

Kød: svineforkam: 100 kg

Saltblanding til 100 kg svineforkam: 3,35 kg køkkensalt, 40 g ascorbinsyre (E300) som antioxidant, 100 g kaliumnitrat (E252) eller 85 g natriumnitrat (E251) og 500 g raffineret, granuleret sukker.

Kaiser-blanding til 100 kg svineforkam:

— 4,0 kg rød peber

— 3,0 kg bukkehornsfrø

— 2,0 kg hvidløg

— 12,0 liter hvidvin

Sejlgarn/hampgarn

Produktionsmetode

Til fremstilling af »Kayserovan vrat Trakia« anvendes fersk, moden svineforkam med en pH-værdi på mellem 5,6 og 6,2. Kødet udbenes omhyggeligt, således at de forskellige muskelgrupper efterlades intakte. Fortil går grænsen mellem den occipitale knogle og den første halshvirvel, bagtil mellem den femte og sjette brysthvirvel og ned fra det femte interkostale rum. Den nedre grænse skærer horisontalt gennem de første fem ribben. Det udbenede kød renses for blod, hvorefter det formes og trimmes. De formede svineforkamme anbringes i passende og rene beholdere til saltning. Kødet gnides med blandingen af køkkensalt, ascorbinsyre, kalium eller natriumnitrat og raffineret krystalsukker enten ved håndkraft eller mekanisk. De saltede svineforkamme pakkes tæt i beholdere af plastic eller rustfrit stål med henblik på modning i et kølerum med en temperatur på 0-4 °C. Efter 3 til 4 dage byttes der om på stykkerne (de øverste og nederste stykker bytter plads), og de ligger yderligere mindst 10 dage under de samme forhold, indtil de er jævnt saltede. En snor med løkke fastgøres til hver enkelt saltet svineforkam, og de hænges på træ- og/eller metalstativer (stænger), som placeres på pølserulleborde af rustfrit stål. Stykkerne må ikke røre hinanden. De skal blive hængende på rullebordet til dræning i op til 24 timer ved en lufttemperatur på højst 12 °C. Derefter placeres de i naturlige omgivelser eller i kamre med klimaanlæg, hvor der er mulighed for at regulere temperaturen og luftfugtigheden. Tørring foregår ved en lufttemperatur på 12-17 °C og en relativ luftfugtighed på 70-85 %. Under tørring og lagring presses de adskillige gange. Presningen tager mellem 12 og 24 timer. Første presning finder sted, når stykkerne af »Kayserovan vrat Trakia« er forholdsvist tørre at røre ved og har dannet en let skorpe. Inden de presses, skal de sorteres efter tykkelse. Tørringen fortsætter, indtil kødet har opnået en fast elasticitet, og vandindholdet ikke længere overstiger 40 % af den samlede masse. Efter den afsluttende presning pensles stykkerne med et 2-3 mm tykt, jævnt lag Kaiser-blanding, der indeholder krydderier, vand og hvidvin, sådan som opskriften foreskriver. De hænges derefter til tørre, indtil blandingen er tørret helt og danner en skorpe. Bukkehornsfrøene males omhyggeligt på forhånd og blødgøres i lunkent vand i 24 timer.

3.7. *Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

— **Produktets smags- og aromaegenskaber**

Den omhyggeligt udvalgte og sorterede ferske svineforkam og Kaiser-blandingen giver »Kayserovan vrat Trakia« dens uforlignelige smag og aroma.

Der anvendes ingen starterkulturer eller pH-regulatorer ved fremstillingen af »Kayserovan vrat Trakia«, hvilket adskiller den fra produkter, som produceres ved hjælp af innovativ teknologi.

— **Stykkernes særlige flade form**

Den karakteristiske form opnås ved gentagen presning under tørringsprocessen.

3.8. *Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

»Kayserovan vrat Trakia« tilhører gruppen af råsaltede og pressede hele stykker af svinekødsdelikatesser. Den er et af en lang række kødprodukter, som er blevet fremstillet i årtier i Bulgarien. Traditionen med produktion af »Kayserovan vrat Trakia« i Bulgarien går mere end 30 år tilbage.

Historiske data om den teknologi og opskrift, som anvendes ved fremstillingen af »Kayserovan vrat Trakia«, er indeholdt i standardiseringsdokumentet vedrørende produktkrav ON 18-71996-80 — »Plovdiv« biltong/jerky, »Rodopa« biltong/jerky, »Kayserovan svinski vrat Trakia«, National Agro-Industrial Union (NAPS), Sofia, 1980. Produktionsteknologien fremgår af teknisk vejledning nr. 326 af 20. oktober 1980 for produktionen af »Plovdiv« og »Rodopa« biltong/jerky og »Kayserovan svinski vrat Trakia«, National Agro-Industrial Union (NAPS), Sofia, 1980, som er udarbejdet af forskerne Dzhevizov og Kiseva i Plovdiv.

I forbindelse med den traditionelle produktion af »Kayserovan vrat Trakia« er der visse parametre (temperatur og luftfugtighed), som skal opretholdes under tørringsprocessen. Desuden anvendes presser med træoverflader, uanset artikel 10, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ([1]). Dette skaber gunstige betingelser for naturlig udvikling af den ønskede mikroflora under tørringen. Presning giver produktet dets karakteristiske flade form og dets specifikke traditionelle smag, som hidtil er forblevet uændret.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

3.9. *Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten (artikel 4 i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

Under og efter produktionen af »Kayserovan vrat Trakia« kontrolleres følgende:

— de anvendte kødingrediensers opfyldelse af kravene i punkt 3.6 i varespecifikationen

— overholdelse af det forhold mellem kødingredienser og saltblanding, der er angivet i opskriften, når saltblandingen doseres og blandes med kødingredienserne, og overholdelse af den mængde ingredienser og tilsætningsstoffer, der er angivet i opskriften

— korrekt anvendelse af produktionsteknikkerne for saltning af de formgivne kødstykker i overensstemmelse med punkt 3.6

— temperatur og luftfugtighed under dræning og tørring, bl.a. ved hjælp af visuel kontrol af produktet

— overholdelse af det forhold mellem kødingredienser og Kaiser-blanding, der er angivet i opskriften, når Kaiser-blandingen doseres og blandes med kødingredienserne, og overholdelse af den mængde ingredienser og krydderier, der er angivet i opskriften

— klarheden af og udløbsdatoen for den hvidvin, der anvendes i Kaiser-blandingen, og overholdelse af mængdeangivelsen i opskriften, jf. punkt 3.6

— korrekt udseende og farve ved hjælp af visuel kontrol af produktet for at konstatere, i hvilket omfang Kaiser-blandingen har dannet en skorpe på produktets overflade

— korrekt konsistens, aroma og smag af snitfladen ved hjælp af en sensorisk analyse af det endelige produkt

— overensstemmelse af de fysisk-kemiske parametre for det endelige produkt med punkt 3.5 i varespecifikationen ved hjælp af godkendte laboratoriemetoder.

Ovenstående parametre skal kontrolleres én gang om året. I tilfælde af uregelmæssigheder øges denne frekvens til én gang hver 6. måned.

4. Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen

4.1. *Navn og adresse*

Navn: Q Certificazioni S.r.l.

Adresse: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italien

Ulitsa Leonardo da Vinci 42a, 4000 Plovdiv, Bulgarien

Telefon/fax +359 32649228

Mobiltelefon: +359 897901680

E-mail: office@qci.bg.

☐ Offentlig ☒ Privat

4.2. *Myndighedens eller organets konkrete opgaver*

Kontrolorganet, jf. punkt 4.1, kontrollerer overholdelsen af alle de kriterier, der nævnes i specifikationerne.