DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2015/2257 DER KOMMISSION

vom 4. Dezember 2015

zur Eintragung eines Namens in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten [Кайсеровaн врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (g.t.S.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der Antrag Bulgariens auf Eintragung des Namens „Кайсеровaн врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([2]) veröffentlicht.

(2) Am 11. Juni 2014 ging bei der Kommission ein Einspruch der Handelskammer Kayseri (Türkei) ein. Diesem Einspruch folgte eine Einspruchsbegründung, die am 14. August 2014 per E-Mail übermittelt wurde. Gemäß Artikel 51 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 muss nach einem Einspruch innerhalb von zwei Monaten eine Einspruchsbegründung eingereicht werden. Die Einspruchsbegründung wurde erst nach Ablauf der Zweimonatsfrist vorgelegt. Daher betrachtet die Kommission den Einspruch der Handelskammer Kayseri (Türkei) als unzulässig.

(3) Am 12. Juni 2014 übermittelte Griechenland einen Einspruch mit Einspruchsbegründung. Dieser Einspruch stützte sich auf Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Da ein Teil der Region Thrakien zu Griechenland gehört, wurde geltend gemacht, dass durch die Eintragung des Namens „Кайсеровaн врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) griechischen Erzeugern das Recht genommen würde, die geografische Bezeichnung „Θράκη“ (Thrakien) zu verwenden. Es gibt mehrere Fleischerzeugnisse, deren Verkaufsbezeichnungen rechtmäßig den Namen „Thrakien“ enthalten.

(4) Die Kommission prüfte den Einspruch Griechenlands und befand ihn im Sinne von Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für zulässig. Mit Schreiben vom 10. Oktober 2014 forderte die Kommission die Beteiligten daher auf, geeignete Konsultationen aufzunehmen, um nach ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.

(5) Bulgarien und Griechenland erzielten eine solche Einigung, die der Kommission am 5. Mai 2015 mitgeteilt wurde.

(6) Soweit der Inhalt der zwischen Bulgarien und Griechenland geschlossenen Vereinbarung mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und anderer EU-Rechtsvorschriften im Einklang steht, kann er berücksichtigt werden.

(7) Um Erzeugnisse mit einem ähnlichen Namen voneinander zu unterscheiden und um auszuschließen, dass Verbraucher über die Herkunft des Erzeugnisses in die Irre geführt werden, haben Bulgarien und Griechenland gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vereinbart, dass dem Namen „Кайсеровaн врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt wird.

(8) Die beiden Parteien verständigten sich ferner darauf, dass diese Verordnung eine Erklärung enthalten soll, aus der hervorgeht, dass die geografische Bezeichnung „Thrakien“ nicht dem Namen „Кайсеровaн врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) vorbehalten sein darf.

(9) Daher ist die Kommission der Auffassung, dass dem Namen „Кайсеровaн врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt werden sollte.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) ABl. C 75 vom 14.3.2014, S. 16.

(10) Zudem sollte klargestellt werden, dass unbeschadet von Artikel 24 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Erzeuger durch die Eintragung des Namens „Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ nicht daran gehindert werden, im Gebiet der Union in Übereinstimmung mit dem EU-Recht und insbesondere der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [1] die geografische Bezeichnung „Thrakien“, einschließlich Übersetzungen, bei der Etikettierung oder Aufmachung zu verwenden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya) (g.t.S.) wird eingetragen.

Mit dem in Absatz 1 genannten Namen wird ein Erzeugnis der Klasse 1.2 „Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission [2] ausgewiesen.

Artikel 2

Dem in Artikel 1 genannten Namen wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt. Die konsolidierte Spezifikation ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 3

Die geografische Bezeichnung „Thrakien“, einschließlich Übersetzungen, darf weiterhin bei der Etikettierung oder Aufmachung im Gebiet der Union verwendet werden, sofern die Grundsätze und Vorschriften der Rechtsordnung der Union eingehalten werden.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 4. Dezember 2015

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

[1] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

[2] Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

ANHANG

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT (G.T.S.)

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EG-Nr.: BG-TSG-0007-01018-23.7.2012

1. **Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

Name der Vereinigung oder Organisation (ggf.): Sdruschenie „Tradizionni surowo-suscheni mesni produkti“ (Verband „Traditionelle roh getrocknete Fleischerzeugnisse“ (STSSMP))

— Anschrift: Blv. Schiptschenski prochod, Block 240, Eingang A, App. 6, 3. Et., Sofia 1111, Bulgarien

— Telefon +359 29712671

— Fax +359 29733069

— E-Mail-Adresse: office@amb-bg.com

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Bulgarien

3. **Produktspezifikation**

3.1. *Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission* ([1]))

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

Dem Namen wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

☒ selbst besondere Merkmale aufweist

☐ die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt

Erstmals eingeführt wird der Name „Kayserovan vrat Trakiya“ im Jahr 1980 mit einem die Herstellung des Erzeugnisses betreffenden Normungsdokument, nämlich der von den beiden bulgarischen Wissenschaftlern Dschewisow und Kisewa ausgearbeiteten Branchennorm (Ostralowa normala) 18-71996-80. Das Erzeugnis erlangte schnell Popularität und wird unter diesem Namen traditionell nun bereits seit mehr als 30 Jahren im ganzen Land hergestellt. Der Name weist auch deshalb selbst besondere Merkmale auf, weil in ihm die in Abschnitt 3.6. beschriebenen Hauptzutaten des Erzeugnisses aufgeführt werden.

3.3. *Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?*

☒ Eintragung mit Vorbehaltung des Namens

☐ Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

(*) Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1). Verordnung ersetzt durch die Verordnung (EC) Nr. 1151/2012.

([1]) Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission vom 18. Oktober 2007 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (ABl. L 275 vom 19.10.2007, S. 3).

3.4. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.5. *Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

„Kayserovan vrat Trakiya" ist eine roh getrocknete Delikatesse aus nicht zerkleinertem Fleisch. Sie wird aus frischem entbeintem Schweinenackenfleisch hergestellt. Während des Trocknens wird sie mehrfach gepresst und mit einer „Kajserowan" genannten Mischung aus natürlichen Gewürzen und Weißwein eingerieben. Sie ist zum unmittelbaren Verbrauch durch alle Verbrauchergruppen geeignet.

Physikalische Eigenschaften — Form und Abmessungen

— Länglich-zylindrische, flache Form mit einer Dicke der Stücke von 3 bis 4 cm.

Chemische Eigenschaften

— Wassergehalt in % der Gesamtmasse von nicht mehr als 40,0,

— Speisesalz in % der Gesamtmasse von nicht mehr als 5,0,

— Nitrite (Rückstandsgehalt im Enderzeugnis) von nicht mehr als 50 mg/kg,

— pH-Gehalt nicht unter 5,4.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen und Farbe:

— Die Oberfläche ist mit einer „Kajserowan" genannten Mischung von braunroter Farbe bedeckt, gut durchgetrocknet, mit gut ausgebildeter Rinde.

Schnittfläche

— Das Muskelgewebe hat eine frische rote Färbung, das Fettgewebe dagegen ist blassrosa und hat eine Dicke von nicht mehr als 1 cm.

Konsistenz: festelastisch

Geschmack und Geruch: charakteristisch, angenehm, mäßig salzig, mit dem deutlichen Aroma der verwendeten Gewürze, ohne ungewöhnlichen Beigeschmack.

„Kayserovan vrat Trakiya" kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, in Folie oder unter Schutzatmosphäre verpackt vermarktet werden.

3.6. *Beschreibung der Erzeugungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Zur Herstellung von „Kayserovan vrat Trakiya" sind die folgenden Ausgangs- und Hilfsstoffe erforderlich:

Fleisch: 100 kg Schweinenacken

Pökelmischung für 100 kg Schweinenacken: 3,35 kg Speisesalz, 40 g Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure (E300)), 100 g Kaliumnitrat (E252) oder 85 g Natriumnitrat (E251), 500 g raffinierter Kristallzucker.

„Kajserowan"-Mischung für 100 kg Schweinenacken:

— 4,0 kg schwarzer Pfeffer

— 3,0 kg Bockshornklee

— 2,0 kg Knoblauch

— 12,0 l Weißwein

Garn (Hanfgarn)

Erzeugungsmethode

Zur Herstellung von „Kayserovan vrat Trakiya“ wird frisches, gut gereiftes Fleisch vom Schweinenacken mit einem pH-Wert von 5,6 bis 6,2 verwendet. Das Fleisch wird vorsichtig entbeint, ohne den Verbund der Muskelgruppen zu beschädigen. Die vordere Begrenzung verläuft zwischen dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel, die hintere zwischen dem fünften und dem sechsten Brustwirbel und am fünften Zwischenrippenbereich hinunter. Die untere Begrenzung verläuft durch die ersten fünf Rippen (horizontaler Schnitt). Das entbeinte Fleisch wird von blutigen Bestandteilen gesäubert und zurechtgeschnitten/in Form gebracht. Das in Form gebrachte Nackenfleisch wird zum Pökeln in geeignete Behältnisse gelegt. Per Hand oder maschinell wird die Mischung aus Speisesalz, Ascorbinsäure, Kalium- oder Natriumnitrat und raffiniertem Kristallzucker aufgetragen. Die eingesalzenen Nackenfleischstücke werden zum Reifen dicht an dicht in Kunststoff- oder Edelstahlbehältern geschichtet und in Kühlanlagen bei Temperaturen von 0 bis 4 °C gelagert. Nach 3 bis 4 Tagen werden die Stücke in umgekehrter Reihenfolge angeordnet, d. h. die oberen mit den unteren Stücken vertauscht, und mindestens noch einmal 10 Tage lang unter den gleichen Bedingungen gelagert, bis sie vollständig und gleichmäßig gepökelt sind. Jedes gepökelte Nackenfleischstück wird mit einer Garnschlinge versehen und an Profilen/Stöcken aus Holz und/oder Metall aufgehängt, die in Wurstwagen aus Edelstahl angeordnet werden. Die Stücke dürfen einander nicht berühren. Bei einer Lufttemperatur von nicht mehr als 12 °C tropfen die in den Wurstwagen hängenden Stücke nun bis zu 24 Stunden lang ab. Danach kommen die abgetropften Filets in natürliche oder klimaregulierte Trockenkammern, in denen Temperatur und Feuchtigkeit separat reguliert werden können. Das Trocknen erfolgt bei einer Lufttemperatur von 12-17 °C und einer relativen Feuchtigkeit von 70-85 %. Während des Trocknens und Reifens werden die Stücke mehrmals gepresst, wobei die Presszeit 12 bis 24 Stunden beträgt. Die Stücke „Kayserovan vrat Trakiya“ werden erst in die Presse gelegt, wenn die Stücke bereits leicht getrocknet sind und beim Berühren ihrer Oberfläche die durch das Trocknen bereits leicht herausgebildete Rinde zu fühlen ist. Vor dem Pressen müssen die Stücke nach ihrer Dicke sortiert werden. Der gesamte Trockenvorgang dauert so lange, bis die festelastische Konsistenz und ein Wassergehalt von nicht mehr als 40 % der Gesamtmasse erreicht sind. Nach dem letzten Pressvorgang werden die Stücke gemäß Rezeptur mit der „Kajserowan“-Mischung aus Gewürzen, Wasser und Weißwein eingerieben, die gut verstrichen wird, um eine 2 bis 3 mm dicke Schicht zu erhalten, und so lange zum Trocknen aufgehängt, bis die Mischung zu einer Kruste getrocknet ist. Vorher wird der Bockshornklee gut gemahlen und 24 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht.

3.7. *Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

— **Geschmacklich-aromatische Eigenschaften des Erzeugnisses**

Die sorgfältig ausgewählten und sortierten Fleischzutaten (frisches Fleisch vom Schweinenacken) und die „Kajserowan“-Mischung verleihen dem „Kayserovan vrat Trakiya“ seinen unnachahmlichen Geschmack und sein Aroma.

Im Unterschied zu mit innovativen Technologien hergestellten Erzeugnissen werden bei der Herstellung des traditionellen „Kayserovan vrat Trakiya“ keine Starterkulturen (Gärkulturen) und pH-Wert-Regler eingesetzt.

— **Besondere flache Form der Stücke**

Die charakteristische Form wird durch das mehrmalige Pressen während des Trocknens erzielt.

3.8. *Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

„Kayserovan vrat Trakiya“ gehört zur Gruppe der roh getrockneten Fleischdelikatessen aus nicht zerkleinertem Schweinefleisch. Das Erzeugnis ist Teil des umfangreichen Sortiments von Fleischerzeugnissen, die seit Jahrzehnten in Bulgarien hergestellt werden. Seine Herstellung hat in Bulgarien eine mehr als dreißigjährige Tradition.

Historische Daten zum Herstellungsverfahren und zur Rezeptur von „Kayserovan vrat Trakiya“ sind in dem die Produktanforderungen enthaltenden Normungsdokument ON 18-71996-80: *Pastarma* (Trockenfleisch)*„Plowdiw“, Pastarma „Rodopa“, Kayserovan vrat Trakiya*, Nationaler agroindustrieller Verband (*Nazionalen agro-promischlen sojus — NAPS*), Sofia, 1980, zu finden. Das Herstellungsverfahren wird in der Technologischen Anleitung Nr. 326 vom 20.10.1980 zur Herstellung von Pastarma „Plowdiw“, Pastarma „Rodopa“ und „Kayserovan vrat Trakiya“, Nationaler agroindustrieller Verband, Sofia, 1980, vorgestellt, die von den Wissenschaftlern Dschewisow und Kisewa in Plowdiw erstellt wurde.

Bei der traditionellen Methode müssen während des Trocknens des „Kayserovan vrat Trakiya“ bestimmte Parameter (Temperatur und Feuchtigkeit) eingehalten werden. Außerdem werden im Rahmen der Ausnahmeregelung nach Artikel 10 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Pressen mit Holzplatten verwendet. Dadurch werden günstige Bedingungen für die natürliche Entwicklung der gewünschten Mikroflora während des Trocknens geschaffen. Durch das Pressen entstehen die spezielle flache Form des Erzeugnisses und seine besonderen, traditionellen, bis heute unveränderten Geschmackseigenschaften.

[1] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

3.9. *Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Während und nach Abschluss des Verfahrens zur Herstellung von „Kayserovan vrat Trakiya“ wird Folgendes kontrolliert:

— ob das verwendete Fleisch den in Abschnitt 3.6. genannten Anforderungen der Produktspezifikation entspricht;

— ob das im Rezept angegebene Mengenverhältnis von Fleisch und Pökelmischung eingehalten wird. Die Kontrolle wird während des Dosierens der Pökelmischung und während des Mischens der Pökelmischung mit dem Fleisch durchgeführt, indem die Menge der Zutaten und Zusatzstoffe mit der Rezeptur verglichen werden;

— ob das Herstellungsverfahren während des Pökelns der in Form gebrachten Fleischstücke gemäß Abschnitt 3.6 eingehalten wird;

— Temperatur und Feuchtigkeit während des Abtropfens und Trocknens des Erzeugnisses sowie visuelle Prüfung des Erzeugnisses;

— ob das im Rezept angegebene Mengenverhältnis von Fleisch und „Kajserowan“-Mischung eingehalten wird. Die Kontrolle wird während des Dosierens der „Kajserowan“-Mischung und während des Mischens der Mischung mit dem Fleisch durchgeführt, indem die Menge der Zutaten und Gewürze mit dem Rezept verglichen werden;

— Der zu der breiigen „Kajserowan“-Mischung zugegebene Weißwein wird überprüft auf: Reinheit, Mindesthaltbarkeit und Übereinstimmung der zugefügten Menge mit dem Rezept unter 3.6;

— ob Aussehen und Farbe des Erzeugnisses den Anforderungen entsprechen (durch visuelle Prüfung des Erzeugnisses), einschließlich der Feststellung, in welchem Maße die breiige „Kajserowan“-Mischung auf der Oberfläche des Erzeugnisses eingetrocknet ist;

— ob das Erzeugnis die Anforderungen an Schnittfläche, Konsistenz, Aroma und Geschmack erfüllt (durch sensorische Prüfung des fertigen Erzeugnisses);

— ob das Erzeugnis die geforderten physikalisch-chemischen Eigenschaften der Produktspezifikation gemäß Abschnitt 3.5. aufweist (durch anerkannte Laborverfahren).

Die obengenannten Parameter müssen einmal jährlich kontrolliert werden. Werden in einer bestimmten Phase des Herstellungsverfahrens Unregelmäßigkeiten entdeckt, erfolgt die Kontrolle künftig halbjährlich.

4. **Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen**

4.1. *Name und Anschrift*

Nachname: Q Certificazioni S.r.l.

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

Bulgarien, Plowdiw 4000 ul. Leonardo da Vinci Nr. 42a

Telefon/Fax +359 32649228

Mobiltelefon: +359 897901680

E-Mail-Adresse: office@qci.bg

☐ Öffentlich ☒ Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die unter 4.1. aufgeführte Kontrollbehörde überprüft und bescheinigt die Übereinstimmung mit allen in der Produktspezifikation festgelegten Kriterien.