ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2015/2257 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Δεκεμβρίου 2015

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων [Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (ΕΠΙΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε η Βουλγαρία για την καταχώριση της ονομασίας «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([2]).

(2) Στις 11 Ιουνίου 2014 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση ένστασης από το Εμπορικό Επιμελητήριο Kayseri (Τουρκία). Μετά την κοινοποίηση της ένστασης απεστάλη, στις 14 Αυγούστου 2014 με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, αιτιολογημένη δήλωση ένστασης. Το άρθρο 51 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 προβλέπει ότι, εάν κοινοποιηθεί ένσταση, πρέπει να ακολουθήσει, εντός δύο μηνών, αιτιολογημένη δήλωση ένστασης. Η αιτιολογημένη δήλωση ένστασης υπερέβη την προθεσμία των δύο μηνών. Ως εκ τούτου, η Επιτροπή θεωρεί ότι η ένσταση του Εμπορικού Επιμελητηρίου Kayseri (Τουρκία) είναι απαράδεκτη.

(3) Στις 12 Ιουνίου 2014 η Ελλάδα κοινοποίησε ένσταση η οποία περιλάμβανε αιτιολογημένη δήλωση ένστασης. Η ένσταση βασιζόταν στο άρθρο 21 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Το επιχείρημα που προβλήθηκε ήταν πως, δεδομένου ότι ένα τμήμα της Θράκης ανήκει στην Ελλάδα, η καταχώριση της ονομασίας «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) θα έθιγε το δικαίωμα των ελλήνων παραγωγών να χρησιμοποιούν τη γεωγραφική ονομασία «Θράκη» (Thrace). Υπάρχουν διάφορα προϊόντα κρέατος με ονομασίες πώλησης που περιλαμβάνουν νομίμως την ονομασία «Θράκη».

(4) Η Επιτροπή εξέτασε την ένσταση της Ελλάδας και την έκρινε παραδεκτή κατά την έννοια του άρθρου 21 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Ως εκ τούτου, με επιστολή της 10ης Οκτωβρίου 2014, η Επιτροπή κάλεσε τα ενδιαφερόμενα μέρη να προβούν στις προβλεπόμενες διαβουλεύσεις ώστε να επιδιώξουν την επίτευξη συμφωνίας μεταξύ τους σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες.

(5) Η Βουλγαρία και η Ελλάδα κατέληξαν σε συμφωνία, η οποία κοινοποιήθηκε στην Επιτροπή στις 5 Μαΐου 2015.

(6) Στον βαθμό που δεν αντιβαίνει στις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και της λοιπής νομοθεσίας της ΕΕ, το περιεχόμενο της συμφωνίας που συνήφθη μεταξύ της Βουλγαρίας και της Ελλάδας μπορεί να ληφθεί υπόψη.

(7) Βάσει του άρθρου 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, για να διακρίνονται προϊόντα με παρεμφερή ονομασία και να αποφεύγεται ο κίνδυνος παραπλάνησης των καταναλωτών ως προς την προέλευση του προϊόντος, η Βουλγαρία και η Ελλάδα συμφώνησαν ότι η ονομασία «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) θα συνοδεύεται από τον ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Βουλγαρίας».

(8) Τα δύο μέρη συμφώνησαν επίσης να περιλαμβάνει ο παρών κανονισμός δήλωση με την οποία θα διευκρινίζεται ότι η χρήση της γεωγραφικής ονομασίας «Θράκη» δεν προορίζεται αποκλειστικά για το προϊόν «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) Βάσει των ανωτέρω, η Επιτροπή θεωρεί ότι η ονομασία «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) θα πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Βουλγαρίας».

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ C 75 της 14.3.2014, σ. 16.

(10) Επιπλέον, θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι, με την επιφύλαξη του άρθρου 24 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η καταχώριση της ονομασίας «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) που έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Βουλγαρίας δεν εμποδίζει τους παραγωγούς να χρησιμοποιούν τη γεωγραφική ονομασία «Θράκη», συμπεριλαμβανομένων των μεταφράσεων, στην επισήμανση ή την παρουσίαση προϊόντων στην επικράτεια της Ένωσης σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, και ειδικότερα τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) (ΕΠΙΠ).

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο αφορά προϊόν της κλάσης 1.2 Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.) του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής [2].

Άρθρο 2

Η αναφερομένη στο άρθρο 1 ονομασία συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Βουλγαρίας». Οι ενοποιημένες προδιαγραφές παρατίθενται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Η γεωγραφική ονομασία «Θράκη», συμπεριλαμβανομένων των μεταφράσεων, μπορεί να συνεχίσει να χρησιμοποιείται στην επισήμανση ή την παρουσίαση προϊόντων στην επικράτεια της Ένωσης εφόσον τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της.

Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Δεκεμβρίου 2015.

Για την Επιτροπή

Ο Πρόεδρος

Jean-Claude JUNCKER

[1] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 304 της 22.11.2011, σ. 18).

[2] Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΕΠΙΠ)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ (*)

«КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ» (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

ΕΚ: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

1. **Όνομα και διεύθυνση της αιτούμενης ομάδας**

Όνομα της ομάδας ή οργάνωσης (κατά περίπτωση): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti [Ένωση Παραγωγών Προϊόντων Αποξηραμένου Ωμού κρέατος (STSSMP)]

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

— Τηλ. +359 29712671

— Φαξ +359 29733069

— Email: office@amb-bg.com

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Βουλγαρία

3. **Προδιαγραφές προϊόντος**

3.1. *Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής* ([1])*]*

«Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya)

Η ονομασία πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «υποβάλλεται σύμφωνα με τη βουλγαρική παράδοση».

3.2. *Να αναφερθεί εάν η ονομασία*

☒ είναι αυτή ιδιότυπη αφ' εαυτής

☐ εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.

Η ονομασία «Kayserovan vrat Trakiya» εμφανίζεται για πρώτη φορά το 1980 σε έγγραφο τυποποίησης που αφορά την παρασκευή του προϊόντος —κλαδικό πρότυπο 18-71996-80, το οποίο εκπόνηTrakiyasαν δύο βούλγαροι επιστημονικοί ερευνητές, οι Dzhevizov και Kiseva. Το προϊόν σύντομα κατέστη δημοφιλές και παραδοσιακά παράγεται με αυτή την ονομασία σε όλη τη χώρα επί τριακονταετία και πλέον. Η ονομασία είναι αυτή καθαυτή ιδιότυπη, αφού σε αυτήν αναφέρονται τα κύρια συστατικά του προϊόντος, τα οποία και περιγράφονται στο σημείο 3.6.

3.3. *Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006*

☒ Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας

☐ Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

(*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1). Κανονισμός που αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

([1]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής, της 18ης Οκτωβρίου 2007, για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΕ L 275 της 19.10.2007, σ. 3).

3.4. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.5. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου το οποίο αφορά η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

Το προϊόν «Kayserovan vrat Trakiya» είναι ιδιότυπο προϊόν από μη τεμαχισμένο κρέας ωμό και ξηραμένο. Παρασκευάζεται από νωπό τράχηλο χοίρου χωρίς κόκαλο. Συμπιέζεται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ξήρανσης και αλείφεται με το μείγμα Kaiser (*kayserova smes*), αποτελούμενο από φυσικά αρτύματα και λευκό κρασί. Δύναται να καταναλωθεί απευθείας από όλες τις ομάδες καταναλωτών.

Φυσικές ιδιότητες — σχήμα και διαστάσεις

— Σχήμα επίμηκες, πεπλατυσμένου κυλίνδρου, πάχους 3 έως 4 cm

Χημικές ιδιότητες

— περιεκτικότητα σε νερό: μέχρι 40,0 % του ολικού βάρους,

— μαγειρικό άλας: μέχρι 5,0 % του ολικού βάρους,

— νιτρώδη άλατα (υπόλειμμα στο τελικό προϊόν): όχι άνω των 50 mg/kg,

— ελάχιστο pH: 5,4.

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Εξωτερική όψη και χρώμα:

— Η επιφάνεια είναι επικαλυμμένη με το μείγμα «Kaiser» καστανοκόκκινου χρώματος· είναι ξηρή, με σαφώς διακριτή κρούστα.

Διατομή

— Ο μυϊκός ιστός είναι ζωηρού κόκκινου χρώματος, ο δε λιπώδης ανοικτού ρόδινου και μέγιστου πάχους 1 cm.

Σύσταση: πυκνή και ελαστική.

Γεύση και οσμή: χαρακτηριστική γεύση, ευχάριστη, μετρίως αλμυρή, με χαρακτηριστικό άρωμα προερχόμενο από τα χρησιμοποιούμενα καρυκεύματα, χωρίς ξένες οσμές και γεύσεις.

Το προϊόν «Kayserovan vrat Trakiya» δύναται να διατεθεί στο εμπόριο ακέραιο ή κομμένο σε τεμάχια ή σε λεπτές φέτες, συσκευασμένο υπό κενό, σε μεμβράνη σελοφάνης ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

3.6. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου το οποίο αφορά η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

Για την παραγωγή του «Kayserovan vrat Trakia» είναι απαραίτητες οι ακόλουθες πρώτες ύλες και βοηθητικές ύλες:

Κρέατα: τράχηλος χοίρου: 100 kg

Μείγμα αλάτισης ανά 100 kg τραχήλου χοίρου: 3,35 kg μαγειρικού άλατος· 40 g ασκορβικού οξέος (E300) ως αντιοξειδωτικού· 100 g νιτρικού καλίου (E252) και 85 g νιτρικού νατρίου (E251)· 500 g εξευγενισμένης κρυσταλλικής ζάχαρης.

Μείγμα Kaiser ανά 100 kg τραχήλου χοίρου:

— 4,0 kg κόκκινης πιπεριάς

— 3,0 kg μοσχόσιτου

— 2,0 kg σκόρδου

— 12,0 l λευκού οίνου

σπάγκος/νήμα από κάνναβη

Μέθοδος παραγωγής

Για την παραγωγή του «Kayserovan vrat Trakiya» χρησιμοποιείται ώριμο χοιρινό κρέας, νωπό, προερχόμενο από τον τράχηλο, με pH 5,6 έως 6,2. Το κόκαλο αφαιρείται από το κρέας προσεκτικά, ώστε να διαφυλαχθεί η ακεραιότητα των ομάδων μυών. Το όριο τοποθετείται, στο πρόσθιο μέρος, στο ύψος της ατλαντοϊνιακής άρθρωσης, ενώ στο οπίσθιο μέρος μεταξύ 5ου και 6ου ραχιαίου σπονδύλου και προς τα κάτω, στο ύψος του 5ου μεσοπλεύριου διαστήματος. Το κατώτερο όριο της οριζόντιας τομής διέρχεται από τις πέντε πρώτες πλευρές. Το κρέας από το οποίο έχει αφαιρεθεί το κόκαλο καθαρίζεται από το αίμα και μορφοποιείται. Οι τράχηλοι που έχουν μορφοποιηθεί τοποθετούνται σε κατάλληλα καθαρά δοχεία προς αλάτιση. Το κρέας τρίβεται με το μείγμα χλωριούχου νατρίου, ασκορβικού οξέος, νιτρικού καλίου/νατρίου και λεπτής κρυσταλλικής ζάχαρης, χειρωνακτικά ή μηχανικά. Οι αλατισμένοι τράχηλοι τοποθετούνται ακέραιοι σε δοχεία από πλαστικό ή ανοξείδωτο χάλυβα για ωρίμαση σε ψυκτικές αποθήκες, σε θερμοκρασία 0 έως 4 °C. Μετά από 3 έως 4 ημέρες, αντιστρέφεται η σειρά τοποθέτησης των τραχήλων (όσοι βρίσκονταν στο πάνω μέρος τοποθετούνται στο κάτω και αντιστρόφως). Η παραμονή στις αποθήκες παρατείνεται 10 ημέρες υπό τις ίδιες συνθήκες έως την πλήρη και ομοιόμορφη αλάτιση. Κάθε αλατισμένος τράχηλος φέρει άγκιστρο και αναρτάται από ξύλινους ή μεταλλικούς σωλήνες ή δοκούς τροχήλατων πλαισίων από ανοξείδωτο χάλυβα. Τα τεμάχια δεν επιτρέπεται να βρίσκονται σε επαφή μεταξύ τους. Αφήνονται αναρτημένα στα τροχήλατα πλαίσια για να στραγγίσουν επί 24 ώρες το μέγιστο, σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 12 °C. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε θαλάμους ξήρανσης (ξήρανση σε κλιματιζόμενους θαλάμους ή φυσική ξήρανση), με δυνατότητα ρύθμισης διαφόρων παραμέτρων, ιδίως της θερμοκρασίας και της υγρασίας. Η ξήρανση εκτελείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 12 έως 17 °C, με σχετική υγρασία 70 έως 85 %. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης και της ωρίμασης, το κρέας συμπιέζεται πολλές φορές. Κάθε συμπίεση διαρκεί 12 έως 24 ώρες. Η αρχική συμπίεση εκτελείται όταν τα τεμάχια του «Kayserovan vrat Trakiya» είναι ελαφρώς ξηρά και κατά την ψηλάφηση γίνεται αισθητή μια λεπτή κρούστα. Μετά τη συμπίεση ακολουθεί διαλογή των διαφόρων τεμαχίων αναλόγως του πάχους τους. Η διαδικασία ξήρανσης εξακολουθεί έως ότου επιτευχθεί σύσταση πυκνή και ελαστική και μέγιστη υγρασία η οποία αντιστοιχεί στο 40 % της συνολικής μάζας. Μετά από την τελική συμπίεση, τα τεμάχια επιστρώνονται με το μείγμα Kaiser, το οποίο περιέχει καρυκεύματα, νερό και λευκό οίνο, σύμφωνα με τη συνταγή, και στη συνέχεια συμπιέζεται έτσι ώστε να δημιουργηθεί στρώμα πάχους 2-3mm. Στη συνέχεια, τα τεμάχια αναρτώνται προς ξήρανση μέχρις ότου στεγνώσει εντελώς το μείγμα, ούτως ώστε να σχηματιστεί κρούστα. Ο μοσχόσιτος πρέπει προηγουμένως να έχει υποβληθεί σε λεπτή άλεση και διαβροχή με δροσερό νερό επί 24 ώρες.

3.7. *Ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

— **Γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά του προϊόντος**

Ο προσεκτικά επιλεγμένος και ταξινομημένος τράχηλος νωπού χοίρου, καθώς και το μείγμα Kaiser, είναι αυτά που προσδίδουν στο «Kayserovan vrat Trakiya» τη μοναδική γεύση και το μοναδικό άρωμά του.

Για την παρασκευή του παραδοσιακού «Kayserovan vrat Trakiya» δεν χρησιμοποιούνται ζυμεγέρτες ούτε ρυθμιστές του pH (στοιχείο που το διακρίνει από τα προϊόντα που παράγονται με σύγχρονες τεχνικές).

— **Ιδιαίτερο πεπλατυσμένο σχήμα των τεμαχίων**

Το χαρακτηριστικό σχήμα του προϊόντος λαμβάνεται με επαναλαμβανόμενη συμπίεση κατά τη διάρκεια της ξήρανσης.

3.8. *Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

Το προϊόν «Kayserovan vrat Trakiya» ανήκει στην ομάδα των ιδιότυπων προϊόντων από ωμό κρέας χοίρου, που έχει ξηρανθεί και συμπιεστεί, χωρίς όμως να τεμαχιστεί. Εντάσσεται στη μεγάλη ποικιλία προϊόντων κρέατος που παρασκευάζονται, εδώ και πολλές δεκαετίες, στη Βουλγαρία. Η παραδοσιακή παρασκευή του στη Βουλγαρία έχει ιστορία 30 και πλέον ετών.

Τα ιστορικά δεδομένα που αφορούν την τεχνική και τη συνταγή παρασκευής του συγκεκριμένου ιδιότυπου προϊόντος περιλαμβάνονται στο έγγραφο τυποποίησης που αφορά τις απαιτήσεις τις σχετικές με τα προϊόντα ON 18-71996-80 — «Plovdiv» biltong/jerky, «Rodopa» biltong/jerky, «Kayserovan svinski vrat Trakiya», National Agro-Industrial Union (NAPS), Σόφια, 1980. Η τεχνική παρασκευής περιγράφεται στο έγγραφο οδηγιών Tehnologicheska instruktsiya αριθ. 326 της 20 Οκτωβρίου 1980 για την παραγωγή των προϊόντων «Plovdiv», «Rodopa» και «Kayserovan svinski vrat Trakiya», Εθνική Ένωση Γεωργοβιομηχανικών Προϊόντων (NAPS), Σόφια, 1980, το οποίο συνέταξαν οι επιστημονικοί συνεργάτες Dzhevizov και Kiseva, στο Plovdiv.

Η παραδοσιακή μέθοδος ξήρανσης του «Kayserovan vrat Trakiya» απαιτεί την τήρηση των τιμών ορισμένων παραμέτρων (θερμοκρασία και υγρασία). Επιπλέον, χρησιμοποιούνται πιεστήρια με ξύλινα πετάσματα, σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στο άρθρο 10 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]). Όλα αυτά τα στοιχεία αποτελούν φυσικές συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη της επιθυμητής μικροχλωρίδας κατά τη διάρκεια της ξήρανσης. Η τεχνική συμπίεσης προσδίδει στο προϊόν το ιδιαίτερο πεπλατυσμένο σχήμα του και τα ιδιαίτερα παραδοσιακά γευστικά χαρακτηριστικά του, τα οποία έχουν παραμείνει αναλλοίωτα έως σήμερα.

([1]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55).

3.9. *Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες εξακρίβωσης της ιδιοτυπίας [άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

Οι έλεγχοι που εκτελούνται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής του «Kayserovan vrat Trakiya», καθώς και μετά την ολοκλήρωσή της, καλύπτουν τα ακόλουθα πεδία:

— συμμόρφωση της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης κρέατος προς τις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 3.6 των προδιαγραφών,

— τήρηση των αναλογιών που αναφέρονται στη συνταγή για την πρώτη ύλη κρέατος και το μείγμα αλάτισης. Ο έλεγχος εκτελείται κατά τη διάρκεια της δοσομέτρησης του μείγματος αλάτισης και της ανάμειξής του με την πρώτη ύλη κρέατος· οι ποσότητες πρώτης ύλης και προσθέτων πρέπει να συμφωνούν με τις απαιτήσεις της συνταγής,

— τήρηση της τεχνικής παραγωγής κατά την αλάτιση του μορφοποιημένου κρέατος, σύμφωνα με το σημείο 3.6,

— έλεγχος της θερμοκρασίας και της υγρασίας κατά τη διαδικασία στράγγισης και ξήρανσης του προϊόντος, μεταξύ άλλων με οπτική εξέταση του προϊόντος,

— τήρηση των αναλογιών που αναφέρονται στη συνταγή για την πρώτη ύλη κρέατος και το μείγμα αλάτισης. Ο έλεγχος εκτελείται κατά τη διάρκεια της δοσομέτρησης του μείγματος αλάτισης και της ανάμειξής του με την πρώτη ύλη κρέατος· οι ποσότητες πρώτης ύλης και προσθέτων πρέπει να συμφωνούν με τις απαιτήσεις της συνταγής,

— διαύγεια και ημερομηνία λήξεως του λευκού οίνου που χρησιμοποιείται στο μείγμα Kaiser, καθώς και συμμόρφωση της χρησιμοποιούμενης ποσότητας του τελευταίου, σύμφωνα με τη συνταγή που αναφέρεται στο σημείο 3.6,

— συμμόρφωση με τις απαιτήσεις σε θέματα εξωτερικής όψης και χρώματος, μέσω της οπτικής εξέτασης του προϊόντος, με την οποία μπορεί να διαπιστωθεί κατά πόσον το μείγμα Kaiser έχει όντως σχηματίσει στρώμα στην επιφάνεια του προϊόντος,

— συμμόρφωση με τις απαιτήσεις όσον αφορά τη σύσταση, το άρωμα και τη γεύση στη διατομή, μέσω της ενδελεχούς ανάλυσης του τελικού προϊόντος,

— τήρηση των απαιτούμενων φυσικοχημικών παραμέτρων για το τελικό προϊόν, σύμφωνα με το σημείο 3.5 των προδιαγραφών, μέσω έγκυρων εργαστηριακών μεθόδων.

Οι ανωτέρω παράμετροι υπόκεινται σε ετήσιο έλεγχο. Εάν διαπιστωθεί ότι σε κάποιο στάδιο δεν ακολουθούνται τα προβλεπόμενα, οι έλεγχοι εκτελούνται ανά εξάμηνο.

4. **'Όργανα ή οργανισμοί ελέγχου της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος**

4.1. *'Ονομα και διεύθυνση*

Όνομα: Q Certificazioni S.r.l.

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

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Τηλ./Φαξ +359 32649228

Κινητό τηλ. +359 897901680

Email: office@qci.bg

☐ Δημόσια ☒ Ιδιωτική

4.2. *Ειδικά καθήκοντα της αρχής ή του οργανισμού*

Ο οργανισμός που αναφέρεται στο σημείο 4.1 διενεργεί τους ελέγχους που αποσκοπούν στην εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς όλα τα κριτήρια που ορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές.