KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2015/2257,

4. detsember 2015,

millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodete registris nimetus [Кайсеровaн врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (GTT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ([1]) eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti a,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile b avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Bulgaaria esitatud taotlus registreerida nimetus „Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) ([2]).

(2) Komisjon sai 11. juunil 2014 Kayseri kaubanduskojalt (Türgi) vastulause. Sellele vastulausele järgnes 14. augustil 2014 e-postiga põhjendatud vastuväide. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 2 kohaselt peab vastulausele järgnema kahe kuu jooksul põhjendatud vastuväide. Kõnealune põhjendatud vastuväide jõudis kohale sellest kahekuulisest tähtajast hiljem. Seetõttu loeb komisjon Kayseri kaubanduskoja (Türgi) vastuväite vastuvõetamatuks.

(3) 12. juunil 2014 saatis Kreeka vastulause koos põhjendatud vastuväitega. Vastuväide põhines määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 21 lõike 1 punktil b. Väideti, et kuna osa Traakia piirkonnast kuulub Kreeka alla, piiraks nimetuse „Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) registreerimine Kreeka tootjate õigust kasutada kohanime „Θράκη" (Traakia). Tähis „Traakia" esineb mitme lihatoote nimetuses.

(4) Komisjon uuris Kreeka vastuväidet ja tunnistas selle määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 21 lõike 1 punkti b tähenduses vastuvõetavaks. Seepärast kutsus ta 10. oktoobri 2014. aasta kirjas huvitatud isikuid üles pidama asjakohaseid konsultatsioone, et jõuda omavahel kokkuleppele vastavalt nende riigis kehtivatele menetlustele.

(5) Bulgaaria ja Kreeka jõudsid sellisele kokkuleppele ning teatasid sellest komisjonile 5. mail 2015.

(6) Bulgaaria ja Kreeka vahelist kokkulepet võib võtta arvesse sedavõrd, kuivõrd see vastab määrusele (EL) nr 1151/2012 ja muudele ELi õigusnormidele.

(7) Kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõikega 3 leppisid Bulgaaria ja Kreeka kokku, et sarnase nimetusega toodete eristamiseks ja tarbijate eksitamise vältimiseks toote lähtekoha osas lisatakse nimetuse „Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) juurde väide „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias".

(8) Samuti nõustusid kõnealused osalised käesolevas määruses selle täpsustamisega, et kohanimi „Traakia" ei ole ette nähtud üksnes nimetuses „Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) kasutamiseks.

(9) Eespool toodut arvestades leiab komisjon, et nimetuse „Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) juurde tuleks lisada väide „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias".

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
([2]) ELT C 75, 14.3.2014, lk 16.

(10) Lisaks tuleks täpsustada, et ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 24 lõike 2 kohaldamist, ei takista nimetuse „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) koos väitega „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias" registreerimine tootjaid kasutamast liidu territooriumil toodete märgistamisel ja esitlemisel kohanime „Traakia", sh selle tõlkeid, kooskõlas ELi õigusnormidega, eelkõige Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) nr 1169/2011, ([1]) milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Nimetus „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) (GTT) registreeritakse.

Esimeses lõigus osutatud nimetus määratletakse komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 ([2]) XI lisas esitatud klassi 1.2 „Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)" kuuluva tootena.

Artikkel 2

Artiklis 1 osutatud nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias". Tootespetsifikaadi kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 3

Kohanime „Traakia", sh selle tõlkeid, võib ka edaspidi kasutada liidu territooriumil toodete märgistamiseks või esitlemiseks, tingimusel et järgitakse liidu õiguskorras kohaldatavaid põhimõtteid ja eeskirju.

Artikkel 4

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 4. detsember 2015

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, 25. oktoober 2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18).

([2]) Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 668/2014, 13. juuni 2014, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) rakenduseeskirjad (ELT L 179, 19.6.2014, lk 36).

LISA

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE (GTT) REGISTREERIMISE TAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ" (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EÜ nr: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. **Taotlejate rühma nimi ja aadress**

Rühma või organisatsiooni nimi (vajaduse korral): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (traditsiooniliste kuivatatud toorlihatoodete tootjate assotsiatsioon (STSSMP))

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

— Telefon: +359 29712671

— Faks: +359 29733069

— E-posti aadress: office@amb-bg.com

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Bulgaaria

3. **Spetsifikaat**

3.1. *Registreeritav(ad) nimetus(ed) (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 ([1]) artikkel 2)*

„Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya)

Nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias".

3.2. *Kas nimetus*

☒ on iseenesest eripärane

☐ väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetus „Kayserovan vrat Trakiya" võeti esmakordselt kasutusele 1980. aastal toote tootmise jaoks vajalikus standardimisdokumendis, uurijate Dzhevizovi ja Kiseva koostatud ühtses standardis 18-71996-80. Toode sai kiiresti tuntuks ning eespool esitatud nimetuse all on seda Bulgaarias traditsiooniliselt toodetud nüüd rohkem kui 30 aastat. Nimetus on iseenesest eripärane ka seepärast, et sisaldab punktis 3.6 kirjeldatud toote põhikoostisaineid.

3.3. *Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel*

☒ registreerimine nimetuse reserveerimisega

☐ registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

(*) Nõukogu määrus (EÜ) nr 509/2006, 20. märts 2006, põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta (ELT L 93, 31.3.2006, lk 1). Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

([1]) Komisjoni määrus (EÜ) nr 1216/2007, 18. oktoober 2007, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad (ELT L 275, 19.10.2007, lk 3).

3.4. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne).

3.5. *Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)*

Toode „Kayserovan vrat Trakiya" on toorsuitsutatud tükeldamata lihast hõrgutis. Seda valmistatakse värskest kondita seakaelakarbonaadist. Suitsutamise käigus pressitakse seda korduvalt ja kaetakse nn keisri seguga (*kayserova smes*), mis koosneb looduslikest maitsetaimedest ja valgest veinist. Toode sobib otsetarbimiseks kõikides tarbijarühmades.

Füüsikalised omadused – kuju ja mõõtmed

— 3–4 cm paksusega piklik lame silinder.

Keemilised omadused

— veesisaldus: mitte üle 40,0 % kogumassist;

— keedusoolasisaldus: mitte üle 5,0 % kogumassist;

— nitritid (jääk lõpptootes): mitte üle 50 mg/kg;

— pH mitte alla 5,4.

Organoleptilised omadused

Välimus ja värvus:

— pruunikaspunase nn keisri seguga kaetud pealispind on hästi kuivatatud ja selgelt moodustunud koorikuga.

Läbilõige:

— lihaskude on erepunane, lõheroosat värvi pekiosa paksus on kuni 1 cm.

Konsistents: tihke ja elastne.

Maitse ja lõhn: iseloomulik, meeldiv, kergelt soolane, tänu kasutatud maitseainetele iseloomuliku lõhnaga ning võõra maitse ja lõhnata.

Toodet „Kayserovan vrat Trakiya" võib turustada tervena, tükkideks lõigatuna või viilutatult, vaakum- või tsellofaanpakendites või säilitusgaasikeskkonda pakendatult.

3.6. *Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2)*

Toote „Kayserovan vrat Trakiya" tootmiseks on vaja järgmisi koostis- ja lisaaineid.

Liha: 100 kg seakaelakarbonaadi.

Soolasegu 100 kg seakaelakarbonaadi kohta: 3,35 kg keedusoola; 40 g antioksüdandina kasutatavat askorbiinhapet (E300); 100 g kaaliumnitraati (E252) või 85 g naatriumnitraati (E251); 500 g rafineeritud kristallsuhkrut.

Nn keisri segu 100 kg seakaelakarbonaadi kohta:

— 4,0 kg harilikku paprikat (punapipar);

— 3,0 kg põld-lambaläätsi;

— 2,0 kg küüslauku;

— 12,0 l valget veini;

sidumisnöör/kanepikedrus.

Tootmismeetod

Toote „Kayserovan vrat Trakiya" valmistamiseks kasutatakse värsket, täielikult laagerdunud seakaelakarbonaadi, mille pH on 5,6–6,2. Kondid eemaldatakse lihast ettevaatlikult, nii et lihasgrupid jäävad terveks. Eesmine lõikejoon kulgeb kuklaluu ja esimese kaelalüli vahel ning tagumine joon hõlmab viienda ja kuuenda selgroolüli vahel ning viiendast roidest allpool asuvat roietevahelist ala. Alumine horisontaalne piirjoon läbib esimest viit roiet. Konditustatud liha puhastatakse verest ning vormitakse ja trimmitakse. Viimistletud seakaelakarbonaadid pannakse soolamiseks sobivasse puhtasse mahutisse. Keedusoola, askorbiinhappe, kaaliuminitraadi või naatriuminitraadi ja rafineeritud kristallsuhkru segu hõõrutakse lihatükkidele käsitsi või mehaaniliselt. Temperatuuriga 0–4 °C külmhoidlas asetatakse soolatud kaelakarbonaadid laagerdumiseks tihedalt plastik- või roostevabast terasest mahutitesse. Kolme-nelja päeva pärast paigutatakse lihatükid ümber (ülemiste ja alumiste tükkide kohad vahetatakse) ning need jäetakse samadel tingimustel veel vähemalt kümneks päevaks seisma, kuni tükid on täielikult ja ühtlaselt sooldunud. Iga soolatud kaelakarbonaadi külge tehakse sidumisnöörist silmus ja tükid riputatakse roostevabast terasest vorstikärude puidust ja/või metallist raamidele. Lihatükid ei tohi üksteisega kokku puutuda. Kuni 12 °C õhutemperatuuri juures jäetakse karbonaadid käruraamide külge 24 tunniks nõrguma. Seejärel pannakse lihatükid loomuliku õhuvahetusega või kliimaseadmega kuivatuskambritesse, milles saab reguleerida temperatuuri ja niiskust. Kuivatatakse õhutemperatuuri 12–17 °C ja suhtelise õhuniiskuse 70–85 % juures. Kuivatamise ja laagerdumise jooksul pressitakse lihatükke mitu korda. Pressimine kestab 12–24 tundi. Algne pressimine toimub siis, kui toote „Kayserovan vrat Trakiya" tükid on katsudes mõõdukalt kuivad ja on tunda kerget koorikut. Enne pressimist sorditakse tükid paksuse järgi. Kuivatamine kestab seni, kuni liha on omandanud tihke elastsuse ja veesisaldus ei ületa enam 40 % kogumassist. Pärast lõplikku pressimist kaetakse tükid ühtlaselt 2–3 mm paksuse nn keisri seguga, mis vastavalt retseptile koosneb maitseainetest, veest ja valgest veinist. Seejärel riputatakse lihatükid kuivama seniks, kuni kattesegu on täielikult kuivanud ja koorik moodustunud. Põld-lambaläätsed jahvatatakse eelnevalt hoolikalt ja pannakse 24 tunniks leigesse vette ligunema.

3.7. *Põllumajandustoote või toidu eripära (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)*

— **Toote maitse ja lõhnaomadused**

Hoolikalt välja valitud ja sorditud värske seakaelakarbonaad ja nn keisri segu annavad tootele „Kayserovan vrat Trakiya" unikaalse maitse ja lõhna.

Toote „Kayserovan vrat Trakiya" tootmisel ei kasutata starterkultuure ega happesuse regulaatoreid, tänu millele see toode erineb uuendusliku tehnoloogia abil valmistatud toodetest.

— **Tükkide iseloomulik lame kuju**

Toote iseloomulik kuju saadakse kuivatamisprotsessi jooksul korduva pressimisega.

3.8. *Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4)*

Toode „Kayserovan vrat Trakiya" kuulub toorsuitsutatud ja pressitud tükeldamata sealihast hõrgutiste tooterühma. See on üks paljudest lihatoodetest, mida Bulgaarias on toodetud aastakümnete jooksul. Kõnealuse toote valmistamise traditsioon on Bulgaarias kestnud rohkem kui 30 aastat.

Toote „Kayserovan vrat Trakiya" tootmistehnoloogia ajaloolised andmed ja retsept sisalduvad tootmisnõudeid käsitlevas standardimisdokumendis ON 18-71996-80 – vinnutatud/kuivatatud liha „Plovdiv", vinnutatud/kuivatatud liha „Rodopa", toode „Kayserovan svinski vrat Trakiya", riiklik agrotööstuse liit (NAPS), Sofia, 1980. Vinnutatud/kuivatatud lihatoodete „Plovdiv", „Rodopa" ja „Kayserovan svinski vrat Trakiya" tootmistehnoloogia on sätestatud 20. oktoobri 1980. aasta tehnilises juhises nr 326, riiklik agrotööstuse liit (NAPS), Sofia, 1980, mille on Plovdivi linnas koostanud uurijad Dzhevizov ja Kiseva.

Toote „Kayserovan vrat Trakiya" traditsioonilise tootmismeetodi kohaselt tuleb kuivatamisprotsessi jooksul hoida teatavaid näitajaid (temperatuur ja niiskus) teataval tasemel. Lisaks sellele kasutatakse erandina Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 ([1]) artikli 10 lõikest 4 puidust pealispinnaga presse. Sellega saavutatakse soodsad tingimused soovitud mikrofloora tekkimiseks loomulikul laagerdumisel kuivatamisprotsessi käigus. Pressimisega antakse tootele iseloomulik lame kuju ning selle käigus kujuneb toote iseloomulik traditsiooniline maitse, mis on püsinud tänase päevani muutumatuna.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 853/2004, 29. aprill 2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, 30.4.2004, lk 55).

3.9. *Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4)*

Toote „Kayserovan vrat Trakiya" tootmisprotsessi ajal ja järel kontrollitakse:

— kasutatud liha ja muude koostisainete vastavust spetsifikaadi punkti 3.6 nõuetele;

— retseptis kindlaks määratud liha, muude koostisainete ja soolamissegu suhte järgimist sel ajal, kui soolamissegu doseeritakse ja segatakse lihaga, ning retseptis täpsustatud koostis- ja lisaainete kogustest kinnipidamist;

— vormitud lihatükkide soolamisel tootmistehnoloogia nõuetekohast rakendamist vastavalt punktile 3.6;

— toote nõrgumise ja kuivatamise jooksul temperatuuri ja niiskust käsitlevate nõuete täitmist, sealhulgas ka toote visuaalse kontrollimise teel;

— retseptile vastava liha, muude koostisainete ja nn keisri segu suhte järgimist sel ajal, kui kõnealust segu doseeritakse ja segatakse liha koostisainetega, ning retseptis täpsustatud koostis- ja lisaainete kogustest kinnipidamist;

— nn keisri segu jaoks kasutatud valge veini selgust ja kõlblikkuskuupäeva ning veinikoguse vastavust punkti 3.6 kohasele retseptile;

— toote visuaalse kontrollimise teel korralikku välimust ja värvust, et teha kindlaks, mil määral on nn keisri segu moodustanud kooriku toote pealispinnale;

— organoleptiliste analüüsidega lõpptoote lõikepinna nõuetele vastavat konsistentsi, lõhna ja maitset;

— tunnustatud laborimeetmetega lõpptoote vastavust spetsifikaadi punkti 3.5 füüsikalis-keemilistele näitajatele.

Eespool nimetatud näitajaid kontrollitakse kord aastas. Kui mõnes tootmisetapis avastatakse rikkumine, suurendatakse kontrollimise sagedust ja kontrollitakse iga kuue kuu järel.

4. **Tootetõendust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused**

4.1. *Nimi ja aadress*

Nimi: Q Certificazioni S.r.l.

Aadress: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Itaalia;

Bulgaaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefon/faks: +359 32649228

Mobiiltelefon: +359 897901680

E-posti aadress: office@qci.bg

☐ Riigiasutus ☒ Eraettevõte

4.2. *Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded*

Punktis 4.1 osutatud kontrollimisasutus kontrollib toote vastavust kõigile spetsifikaadis sätestatud kriteeriumidele.