KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2015/2257,

annettu 4 päivänä joulukuuta 2015,

nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (APT))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Bulgarian hakemus nimityksen ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)” rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaisesti.

(2) Komissio sai 11 päivänä kesäkuuta 2014 vastaväiteilmoituksen turkkilaiselta Kayserin kauppakamarilta. Tämän vastaväiteilmoituksen jälkeen toimitettiin 14 päivänä elokuuta 2014 sähköpostitse perusteltu vastaväite. Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan 2 kohdassa säädetään, että kahden kuukauden kuluessa vastaväiteilmoituksen jälkeen on toimitettava perusteltu vastaväite. Perusteltu vastaväite ylitti kyseisen kahden kuukauden määräajan. Sen vuoksi komissio katsoo, ettei Kayserin kauppakamarin (Turkki) esittämää vastaväitettä voida ottaa käsiteltäväksi.

(3) Kreikka toimitti 12 päivänä kesäkuuta 2014 vastaväiteilmoituksen, jonka mukana oli perusteltu vastaväite. Se perustui asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Vastaväitteessä esitettiin, että koska osa Traakian alueesta kuuluu Kreikkaan, nimityksen ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)” rekisteröiminen vaikuttaisi haitallisesti kreikkalaisten tuottajien oikeuteen käyttää maantieteellistä nimeä ”Θράκη” (Traakia). On olemassa useita lihavalmisteita, joiden kauppanimissä käytetään laillisesti ilmaisua ”Θράκη” (Traakia).

(4) Komissio tarkasteli Kreikan vastaväitettä ja totesi, että se voidaan ottaa käsiteltäväksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti. Komissio kehotti 10 päivänä lokakuuta 2014 päivätyllä kirjeellä asianomaisia osapuolia neuvottelemaan ja sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

(5) Bulgaria ja Kreikka pääsivät asiasta sopimukseen, ja siitä ilmoitettiin komissiolle 5 päivänä toukokuuta 2015.

(6) Siltä osin kuin Bulgarian ja Kreikan välinen sopimus on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 säännösten ja EU:n muun lainsäädännön mukainen, sen sisältö voidaan ottaa huomioon.

(7) Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdan perusteella sellaisten tuotteiden erottamiseksi, joilla on samankaltaiset nimet, ja vaarana olevan kuluttajien harhaanjohtamisen estämiseksi tuotteen alkuperän osalta Bulgaria ja Kreikka sopivat, että nimeen ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)” voidaan liittää väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”.

(8) Osapuolet sopivat myös siitä, että tähän asetukseen sisältyy myös selventävä lausuma, jonka mukaan maantieteellistä nimeä ”Traakia” ei tulisi pitää varattuna tuotteelle ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)”.

(9) Edellä sanotun perusteella komissio katsoo, että nimeen ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)” on liitettävä väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”.

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

(10) Lisäksi olisi selvennettävä, että Bulgarian perinnettä noudattaen valmistetun nimen ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)” rekisteröiminen ei estä tuottajia käyttämästä maantieteellistä nimeä ”Traakia”, sen käännökset mukaan luettuina, päällysmerkinnöissä tai tuote-esittelyissä unionin alueella EU:n lainsäädännön ja erityisesti elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 ([1]) mukaisesti, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 24 artiklan 2 kohdan soveltamista,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään nimitys ”Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya)” (APT).

Ensimmäisessä kohdassa mainittu nimitys viittaa komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 ([2]) liitteessä XI mainitun luokan 1.2 ”Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)” tuotteeseen.

2 artikla

Edellä 1 artiklassa tarkoitettuun nimeen on liitettävä väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”. Eritelmän yhteenveto esitetään tämän asetuksen liitteessä.

3 artikla

Maantieteellistä nimeä ”Traakia”, sen käännökset mukaan luettuina, voidaan edelleen käyttää päällysmerkinnöissä tai tuote-esittelyissä unionin alueella edellyttäen, että unionin oikeusjärjestyksessä sovellettavia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

4 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 4 päivänä joulukuuta 2015.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, annettu 25 päivänä lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta (EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18).

([2]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

LIITE

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA (APT) KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006 (*)

”КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ” (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EY-nro: BG-TSG-0007-01018–23.7.2012

1. **Hakijaryhmän nimi ja osoite**

Ryhmän tai järjestön nimi (tapauksen mukaan): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (STSSMP) (Perinteisten kuivalihatuotteiden tuottajien yhdistys)

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

— Puhelin: +359 29712671

— Faksi: +359 29733069

— Sähköposti: office@amb-bg.com

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Bulgaria

3. **Eritelmä**

3.1 *Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 ([1]) 2 artikla)*

”Кайсеровaн врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya)

Nimeen on liitettävä väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ itsessään erityinen

☐ maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ”Kayserovan vrat Trakia” esiintyi ensimmäisen kerran vuonna 1980 kyseisen tuotteen valmistusta koskevassa standardointiasiakirjassa ”Teollisuuden standardi 18-71996-80”, jonka ovat laatineet kaksi bulgarialaista tutkijaa, Dzhevizov ja Kiseva. Tuotteesta tuli pian suosittu, ja sitä on tuotettu Bulgariassa perinteisellä menetelmällä yli 30 vuotta käyttäen edellä mainittua nimeä. Nimi on myös itsessään erityinen, sillä se käsittää 3.6 kohdassa kuvatun tuotteen tärkeimmät ainesosat.

3.3 *Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen*

☒ Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen

☐ Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

(*) Neuvoston asetus (EY) N:o 509/2006, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2006, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi (EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1). Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

([1]) Komission asetus (EY) N:o 1216/2007, annettu 18 päivänä lokakuuta 2007, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä (EUVL L 275, 19.10.2007, s. 3).

3.4 *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.5 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta)*

”Kayserovan vrat Trakia” on leikkaamattomasta lihasta saatu raakakypsytetty kuivalihavalmiste. Se valmistetaan tuoreesta luuttomasta porsaan niskasta. Lihaa puristetaan toistuvasti kuivaamisen aikana, ja sen päälle levitetään luonnollisista yrteistä ja valkoviinistä koostuvaa seosta (kayserova smes). Tuote soveltuu kaikille kuluttajaryhmille, ja se on valmis nautittavaksi sellaisenaan.

Fyysiset ominaisuudet – muoto ja mitat

— pitkänomainen, litteä lieriö, jonka paksuus on 3–4 cm.

Kemialliset ominaisuudet

— vesipitoisuus: enintään 40,0 prosenttia kokonaispainosta

— keittosuola: enintään 5,0 prosenttia kokonaispainosta

— nitriittien määrä (jäämä lopputuotteessa): enintään 50 mg/kg

— pH vähintään 5,4.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö ja väri:

— Pintaa peittää rusehtavan punainen kayserova smes -mausteseos, se on hyvin kuiva, ja siinä on selvä kuori.

Poikkileikkaus

— Lihaskudos on kirkkaanpunaista, ja rasva on lohenväristä ja paksuudeltaan enintään 1 cm.

Rakenne: tiivis ja elastinen.

Maku ja tuoksu: luonteenomainen, miellyttävä, hieman suolainen maku, jossa käytetyt mausteet maistuvat selvästi ja jossa ei ole vieraita sivumakuja tai -hajuja.

”Kayserovan vrat Trakia” -tuotetta myydään kokonaisena, paloiksi leikattuna tai viipaloituna, tyhjiö- tai suojakaasupakkauksessa tai sellofaaniin pakattuna.

3.6 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta)*

”Kayserovan vrat Trakia” -tuotteen valmistukseen tarvitaan seuraavia ainesosia ja lisäaineita:

Liha: porsaan niska: 100 kg

Suolausseos 100 kg:lle porsaan niskaa: 3,35 kg keittosuolaa, hapettumisenestoaineena 40 mg askorbiinihappoa (E300), 100 g kaliumnitraattia (E252) tai 85 g natriumnitraattia (E251) ja 500 g kidesokeria.

”Kayserova smes” -seos 100 kg:lle porsaan niskaa:

— 4,0 kg punaista paprikaa

— 3,0 kg rohtosarviapilaa

— 2,0 kg valkosipulia

— 12,0 l valkoviiniä

hamppunarua

Tuotantomenetelmä

”Kayserovan vrat Trakia” -tuotteen valmistukseen käytetään tuoretta, täysin kypsynyttä porsaan niskaa, jonka pH-arvo on 5,6–6,2. Lihasta poistetaan huolellisesti luut siten, että lihasryhmät säilyvät ehjinä. Leikkausviivan etureuna kulkee takaraivoluun ja ensimmäisen kaulanikaman välissä ja takareuna viidennen ja kuudennen rintanikaman välissä sekä alas viidennestä kylkiluiden välitilasta. Alaraja kulkee horisontaalisesti ensimmäisten viiden kylkiluun poikki. Luuttomasta lihasta pestään pois veri, ja se muotoillaan ja puhdistetaan. Muotoillut porsaan niskat asetellaan sopiviin puhtaisiin säilytysastioihin suolaamista varten. Keittosuolan, askorbiinihapon, kalium- tai natriumnitraatin sekä kidesokerin seos hierotaan lihaan joko käsin tai koneellisesti. Suolatut porsaan niskat pakataan tiiviisti muovista tai ruostumattomasta teräksestä tehtyihin säilytysastioihin kypsyttämistä varten kylmässä varastossa, jonka ilman lämpötila on 0–4 °C. Lihapalojen järjestystä vaihdetaan 3–4 päivän kuluttua (pohjimmaisena ja päällimmäisenä olevien palojen paikkaa vaihdetaan keskenään), minkä jälkeen palat jätetään vielä vähintään 10 päiväksi samoihin olosuhteisiin, kunnes ne ovat suolautuneet kokonaisuudessaan tasaisesti. Kuhunkin suolattuun porsaan niskaan kiinnitetään lenkki, ja porsaan niskat ripustetaan puusta ja/tai metallista valmistettuihin tankoihin ruostumattomasta teräksestä valmistetuille makkaravaunuille. Porsaan niskojen ei anneta koskettaa toisiaan. Ne jätetään kuivumaan vaunuun enintään 24 tunniksi ilman lämpötilan ollessa enintään 12 °C. Sen jälkeen ne siirretään luonnollisiin tai mahdollisesti ilmastoituihin kuivaustiloihin, joiden lämpötilaa ja kosteutta säädellään. Kuivatustilan ilman lämpötila on 12–17 °C ja ilman suhteellinen kosteus on 70–85 prosenttia. Kuivatuksen aikana porsaan niskoja puristetaan useita kertoja. Puristaminen kestää 12–24 tuntia. Ensimmäinen puristusvaihe tapahtuu silloin kun ”Kayserovan vrat Trakia” -lihapalat ovat kohtalaisen kuivia kosketettaessa ja palojen pinnalle on muodostunut ohut kuori. Ennen puristamista lihakappaleet on jaoteltava paksuuden mukaan. Kuivaamista jatketaan, kunnes liha on tiiviin joustavaa ja koko massan vesipitoisuus on enintään 40 prosenttia. Viimeisen puristusvaiheen jälkeen lihapalojen pinnalle sivellään ”kayserova”-seosta, joka koostuu mausteista, vedestä ja valkoviinistä ja joka tasoitetaan 2–3 millimetrin paksuiseksi kerrokseksi. Sen jälkeen lihapalat ripustetaan jälleen kuivumaan, kunnes seos on kuivunut kokonaan ja muodostaa palojen pinnalle kuoren. Rohtosarviapila on jauhettu huolellisesti etukäteen, ja sitä on liotettu haaleassa vedessä 24 tunnin ajan.

3.7 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 3 kohta)*

— **Tuotteen maku ja aromaattiset ominaisuudet**

Huolellisesti valikoidut ja lajitellut tuoreet porsaan niskat sekä ”kayserova”-mausteseos antavat ”Kayserovan vrat Trakia” -tuotteelle sen ainutlaatuisen maun ja aromin.

”Kayserovan vrat Trakia” -tuotteen valmistuksessa ei käytetä hapatteita eikä pH:n säätelyaineita, mikä erottaa ne innovatiivisia tekniikoita käyttäen valmistetuista tuotteista.

— **Lihakappaleiden erityinen litteä muoto**

Tuotteille ominainen muoto on peräisin kuivatuksen aikana tapahtuvasta toistuvasta lihakappaleiden puristamisesta.

3.8 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 4 kohta)*

”Kayserovan vrat Trakia” kuuluu leikkaamattomasta lihasta valmistettuihin raakakypsytettyihin porsaanlihavalmisteisiin. Se on eräs monista lihavalmisteista, joita on valmistettu Bulgariassa vuosikymmenien ajan. Sen valmistuksella on Bulgariassa jo yli 30 vuoden perinteet.

Historiallisia tietoja ”Kayserovan vrat Trakia” -tuotteen valmistuksen tekniikasta ja valmistusreseptistä löytyy seuraavien tuotteiden tuotevaatimuksia koskevasta standardointiasiakirjasta ON 18-71996-80 (Kansallinen maatalousteollisuuden liitto, Sofia, 1980): kuivattu liha ”Plovdiv”, kuivattu liha ”Rodopa” sekä ”Kayserovan vrat Trakia”. Tuotantomenetelmää kuvataan kuivattujen lihavalmisteiden ”Plovdiv”, ”Rodopa” ja ”Kayserovan vrat Trakia” osalta 20. lokakuuta 1980 annetussa teknisessä ohjeessa N:o 326 (Kansallinen maatalousteollisuuden liitto, Sofia, 1980), jonka ovat laatineet tutkijat Dzhevizov ja Kiseva Plovdivin kaupungista.

Perinteisessä ”Kayserovan vrat Trakia” -tuotantomenetelmässä on huolehdittava eräiden parametrien (lämpötila ja kosteus) säilymisestä kuivausprosessin aikana. Lisäksi käytetään puupintaisia painoja, jotka poikkeavat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ([1]) 10 artiklan 4 kohdasta. Tämä luo suotuisat edellytykset toivotun mikroflooran kehittymiselle luonnollisella tavalla kuivauksen aikana. Puristaminen antaa tuotteelle sen luonteenomaisen litteän muodon ja erityisen perinteisen maun, joka on säilynyt muuttumattomana näihin päiviin saakka.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55).

3.9 *Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 4 artikla)*

”Kayserovan vrat Trakia” -tuotteen valmistuksen aikana ja sen jälkeen tarkistetaan seuraavat seikat:

— vastaavatko käytetyt liharaaka-aineet eritelmän 3.6 kohdassa esitettyjä vaatimuksia;

— reseptissä määriteltyjen liharaaka-aineiden ja ”kayserova”-seoksen oikean suhteen sekä raaka-aineiden ja lisäaineiden määrien noudattaminen; asia tarkistetaan suolausseoksen annostelun aikana ja sekoitettaessa seosta liharaaka-aineisiin;

— valmistusmenetelmän asianmukainen noudattaminen muotoiltujen lihapalojen suolaamiseksi 3.6 kohdan mukaisesti;

— lämpötilan ja kosteuden tarkistaminen kuivauksen aikana muun muassa tarkastelemalla tuotteen ulkonäköä;

— reseptissä määriteltyjen liharaaka-aineiden ja ”kayserova”-seoksen oikean suhteen sekä raaka-aineiden ja mausteiden määrien noudattaminen; asia tarkistetaan ”kayserova”-seoksen annostelun aikana ja sekoitettaessa seosta liharaaka-aineisiin;

— ”kayserova”-seokseen käytetyn valkoviinin kirkkaus, säilytyksen kesto sekä 3.6 kohdassa tarkoitetun reseptin mukaisesti käytettyjen määrien noudattaminen;

— tuotteen asianmukainen ulkonäkö ja väri; tuotetta tarkastellaan silmämääräisesti sen varmistamiseksi, onko ”kayserova”-seos muodostanut tuotteen pinnalle kuoren;

— leikkauspinnan koostumus, tuoksu ja maku, jotka tarkistetaan analysoimalla valmista tuotetta aistinvaraisesti;

— lopputuotteen eritelmän 3.5 kohdan mukaiset fyysiset ja kemialliset parametrit tarkistetaan käyttäen asianmukaisia laboratoriomenetelmiä.

Edellä mainitut vaatimukset ja parametrit on tarkastettava kerran vuodessa. Jos missä tahansa vaiheessa todetaan sääntöjenvastaisuuksia, tarkastuksia on suoritettava kuuden kuukauden välein.

4. **Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet**

4.1 *Nimi ja osoite*

Nimi: Q Certificazioni S.r.l.

Osoite: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italia;

Bulgaria: 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci 42a

Puhelin/faksi: +359 32649228

Matkapuhelin: +359 897901680

Sähköposti: office@qci.bg

☐ Julkinen ☒ Yksityinen

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät*

Edellä 4.1 kohdassa mainittu tarkastuselin varmistaa, että kaikki eritelmässä mainitut kriteerit täyttyvät.