RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2015/2257 DE LA COMMISSION

du 4 décembre 2015

enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (STG)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 52, paragraphe 3, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) présentée par la Bulgarie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ([2]).

(2) Le 11 juin 2014, la Commission a reçu un acte d'opposition de la Chambre de commerce de Kayseri (Turquie). Cet acte d'opposition a été suivi d'une déclaration d'opposition motivée, envoyée par courriel daté du 14 août 2014. L'article 51, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012 dispose qu'un acte d'opposition doit être suivi dans les deux mois d'une déclaration d'opposition motivée. La déclaration d'opposition motivée n'a pas été transmise dans ce délai de deux mois. Par conséquent, la Commission estime que l'opposition soulevée par la Chambre de commerce de Kayseri (Turquie) est irrecevable.

(3) Le 12 juin 2014, la Grèce a adressé un acte d'opposition, y compris une déclaration d'opposition motivée. L'opposition était fondée sur l'article 21, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012. Il a été allégué que, du fait qu'une partie de la Thrace est située sur le territoire de la Grèce, l'enregistrement de la dénomination «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) préjugerait le droit des producteurs grecs d'utiliser la dénomination géographique «Θράκη» (Thrace). La dénomination «Thrace» est utilisée légalement dans la dénomination de vente de plusieurs produits à base de viande.

(4) La Commission a examiné l'opposition de la Grèce et a considéré qu'elle était recevable au sens de l'article 21, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012. Par lettre du 10 octobre 2014, la Commission a donc invité les parties intéressées à procéder aux consultations appropriées afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.

(5) La Bulgarie et la Grèce sont parvenues à un accord, qui a été notifié à la Commission le 5 mai 2015.

(6) Dans la mesure où il est conforme aux dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012 et à d'autres instruments législatifs de l'Union, le contenu de l'accord conclu par la Bulgarie et la Grèce peut être pris en considération.

(7) À la lumière de l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1151/2012, afin de distinguer les produits ayant une dénomination similaire et d'éviter que les consommateurs ne soient induits en erreur quant à la provenance du produit, la Bulgarie et la Grèce ont convenu que la dénomination «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) serait accompagnée de la mention «fabriqué selon la tradition bulgare».

(8) Les deux parties ont également convenu que le présent règlement contiendrait une mention précisant que la dénomination géographique «Thrace» ne doit pas être considérée comme réservée au produit «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) Compte tenu de ce qui précède, la Commission estime que la dénomination «Кайсерован врат Тракия» («Kayserovan vrat Trakiya») doit être accompagnée de la mention «fabriqué selon la tradition bulgare».

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 75 du 14.3.2014, p. 16.

(10) En outre, il convient de préciser que, sans préjudice de l'article 24, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012, l'enregistrement de la dénomination «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) fabriqué selon la traduction bulgare n'empêche pas les producteurs de recourir à la dénomination géographique «Thrace», y compris ses traductions, dans les étiquetages ou les présentations à l'intérieur du territoire de l'Union, dans le respect du droit de l'Union et, en particulier, du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil [1] concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya) (STG) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa concerne un produit de la classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.) de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission [2].

Article 2

La dénomination visée à l'article 1er est accompagnée de la mention «fabriqué selon la tradition bulgare». Le cahier des charges consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 3

La dénomination géographique «Thrace», y compris ses traductions, peut continuer à être utilisée dans les étiquetages ou les présentations à l'intérieur du territoire de l'Union, à condition que les principes et règles applicables dans son ordre juridique soient respectés.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 décembre 2015.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

[1] Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

[2] Règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

ANNEXE

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

RÈGLEMENT (CE) Nº 509/2006 DU CONSEIL (*)

«КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ» (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

NºCE: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

1. **Nom et adresse du groupement demandeur**

Nom du groupement ou de l'organisation (le cas échéant): Sdruzhenie «Traditsionni surovo-susheni mesni produkti» (STSSMP)

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

— Tél. +359 29712671

— Fax +359 29733069

— Courriel: office@amb-bg.com

2. **État membre ou pays tiers**

Bulgarie

3. **Cahier des charges**

3.1. *Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) nº 1216/2007 de la Commission* ([1])*]*

«Кайсеровaн врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya)

Le nom est accompagné de la mention «fabriqué selon la tradition bulgare».

3.2. *Il s'agit d'un nom*

☒ spécifique en lui-même

☐ indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

La dénomination «Kayserovan vrat Trakia» apparaît pour la première fois en 1980 dans un document de normalisation concernant la fabrication du produit, norme sectorielle 18-71996-80, élaborée par deux scientifiques bulgares, Dzhevizov et Kiseva. Le produit est rapidement devenu populaire et il est traditionnellement fabriqué sous ce nom dans tout le pays depuis déjà plus de trente ans. La dénomination est spécifique en elle-même, puisqu'elle indique les constituants de base du produit, décrits au point 3.6.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006*

☒ Enregistrement accompagné de la réservation du nom

☐ Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

(*) Règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p. 1). Règlement remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012.

([1]) Règlement (CE) nº 1216/2007 de la Commission du 18 octobre 2007 établissant les modalités d'application du règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 275 du 19.10.2007, p. 3).

3.4. *Type de produit*

Classe 1.2: Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1216/2007]*

Le «Kayserovan vrat Trakia» est une spécialité de viande crue et séchée, fabriquée à partir de viande non broyée. Il se prépare avec du cou de porc désossé, frais. Il est pressé à plusieurs reprises au cours du séchage et enduit du mélange «kayserov» composé d'épices naturelles et de vin blanc. Il peut être consommé directement par tous les groupes de consommateurs.

Caractéristiques physiques — Forme et dimensions

— Forme cylindrique allongée, aplatie, pièces d'une épaisseur de 3 à 4 cm.

Caractéristiques chimiques

— Teneur en eau en pourcentage de la masse totale: max. 40 %,

— chlorure de sodium en pourcentage de la masse totale: max. 5 %,

— nitrites (quantité résiduelle dans le produit fini): max. 50 mg/kg,

— pH: au moins 5,4.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect extérieur et couleur

— La surface est recouverte du mélange «kayserov», d'une couleur brun-rouge; elle est bien sèche, avec une croûte nettement perceptible.

Surface de coupe

— Le tissu musculaire est d'une couleur rouge frais, les graisses sont rose pâle, d'une épaisseur maximale de 1 cm.

Consistance: pleine et élastique.

Goût et odeur: saveur caractéristique, agréable, modérément salée, avec un arôme prononcé provenant des épices utilisées, sans note étrangère.

Le «Kayserovan vrat Trakia» peut être commercialisé en morceaux entiers, en morceaux découpés ou en tranches fines, sous vide, sous cellophane ou sous atmosphère modifiée.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1216/2007]*

Les matières premières et auxiliaires suivantes sont nécessaires à l'obtention du «Kayserovan vrat Trakia»:

viande: cou de porc 100 kg

mélange de salaison: pour 100 kg de cou de porc: chlorure de sodium — 3,35 kg, antioxydant: acide ascorbique (E300) — 40 g, nitrate de potassium (E252) — 100 g ou nitrate de sodium (E251) — 85 g, sucre cristallisé raffiné — 500 g

mélange kayserov pour 100 kg de cou de porc:

— paprika — 4 kg

— fenugrec — 3 kg

— ail — 2 kg

— vin blanc — 12 l

Fils/ficelles de chanvre.

Méthode d'obtention

Pour préparer le «Kayserovan vrat Trakia», on utilise de la viande de porc mature, fraîche, provenant du collier, et ayant un pH compris entre 5,6 et 6,2. La viande est désossée en prenant soin de ne pas nuire à l'intégrité des groupes de muscles. La limite se situe, à l'avant, au niveau de l'articulation atlanto-occipitale, à l'arrière, entre les cinquième et sixième vertèbres dorsales et, en bas, au niveau de la cinquième intercostale. La limite inférieure traverse les cinq premières côtes — coupe horizontale. La viande désossée est débarrassée des parties sanglantes et mise en forme. Les cous de porc mis en forme sont placés dans des récipients propres adéquats en vue de la salaison. Le mélange de chlorure de sodium, d'acide ascorbique, de nitrate de potassium/de sodium et de sucre cristallisé raffiné est préparé à la main ou à la machine. Les cous salés sont placés en entier dans des récipients en plastique ou en acier inoxydable pour maturation dans des entrepôts frigorifiques à une température de 0 à 4 °C. Après trois à quatre jours, ils sont reclassés en ordre inverse, les pièces du haut étant interverties avec celles du bas, et ils sont encore stockés au minimum dix jours dans les mêmes conditions jusqu'à leur salaison complète et uniforme. Chaque cou salé est muni d'un crochet et suspendu à des profilés ou à des poutres en bois ou en métal, placés dans des chariots à saucisses en acier inoxydable. Il est veillé à ce que les pièces ne soient pas en contact les unes avec les autres. Les pièces suspendues dans les chariots sont mises à égoutter pendant vingt-quatre heures maximum à des températures ambiantes ne dépassant pas 12 °C, puis placées dans des chambres de séchage (séchage climatisé ou séchage naturel), avec possibilité de réguler les différents paramètres, à savoir température et humidité. Le séchage a lieu à des températures ambiantes de 12 à 17 °C, avec une humidité relative de 70 à 85 %. Au cours du séchage et de la maturation, un pressage est effectué à plusieurs reprises. La durée de chaque pressage est de douze à vingt-quatre heures. Le premier a lieu lorsque les pièces sont légèrement sèches et qu'une fine croûte de surface est sensible à la palpation. Avant leur mise en pressage, les différentes pièces doivent être triées selon leur épaisseur. Le processus de séchage se poursuit jusqu'à l'obtention d'une consistance tout à fait élastique et d'une teneur en eau ne dépassant pas 40 % de la masse totale. Après le dernier pressage, les pièces sont enduites du mélange «kayserov», composé d'épices, d'eau et de vin blanc selon la recette; elles sont bien aplanies pour obtenir une couche épaisse de 2 à 3 mm et sont suspendues en vue du séchage, qui se prolonge jusqu'à ce que le mélange «kayserov» soit bien sec et qu'une croûte se soit formée. Le fenugrec doit être broyé fin au préalable et trempé dans de l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1216/2007]*

— **Caractéristiques gustatives et aromatiques du produit**

Matières premières carnées sélectionnées et triées avec soin — viande de cou de porc fraîche et mélange «kayserov» qui confèrent un goût et un arôme uniques au «Kayserovan vrat Trakia».

Pour obtenir le «Kayserovan vrat Trakia» traditionnel, on n'utilise pas de ferments bactériens (levures) ni de régulateurs de pH, ce qui le distingue des produits fabriqués à l'aide de nouvelles technologies.

— **Forme aplatie spécifique**

La forme caractéristique du produit est obtenue par pressage répété au cours du séchage.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 1216/2007]*

Le «Kayserovan vrat Trakia» appartient au groupe des spécialités de viande crue, séchée et pressées, fabriquée à partir de viande de porc non broyée. Il fait partie du riche assortiment de produits de viande fabriqués depuis plusieurs décennies en Bulgarie. Sa fabrication traditionnelle en Bulgarie remonte à plus de trente ans.

Des données historiques concernant la technologie et la recette de fabrication de cette spécialité figurent dans le document de normalisation relatif aux exigences concernant les produits ON 18-71996-80 — Pastarma «Plovdiv», Pastarma «Rodopa», «kayserovan svinski vrat Trakia», *Natsionalen agraro-promishlen sayuz* (NAPS) Sofia, 1980. La technologie est décrite dans la notice (*Tehnologicheska instruktsiya №326 ot 20.10.1980 g. za proizvodstvo na pastarmi «Plovdiv», «Rodopa» i kayserovan svinski vrat «Trakia», Natsionalen agraro-promishlen sayuz, Sofia*, 1980) élaborée par les attachés scientifiques Dzhevizov et Kiseva, Plovdiv.

La méthode traditionnelle au cours du séchage exige le respect de certains paramètres (température et humidité). En outre, des presses à panneaux en bois sont utilisées, conformément à la dérogation visée à l'article 10, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil [1]. Tous ces éléments constituent des conditions naturelles favorables au développement de la microflore souhaitée au cours du séchage. La technique du pressage donne au produit sa forme aplatie particulière et lui confère ses caractéristiques gustatives traditionnelles spécifiques, restées inchangées jusqu'à ce jour.

[1] Règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

3.9. *Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique [article 4 du règlement (CE) nº 1216/2007]*

Les contrôles effectués pendant et après le processus de fabrication incluent les aspects suivants:

— conformité de la matière première carnée utilisée avec les exigences visées au point 3.6 du cahier des charges;

— respect des proportions indiquées dans la recette pour la matière première carnée et le mélange de salaison. Le contrôle est effectué pendant le dosage du mélange de salaison et son association avec les matières premières carnées, les quantités de matières premières et d'additifs devant être conformes aux exigences de la recette;

— respect du processus technologique de production lors du salage des pièces de viande conformément au point 3.6;

— contrôle de la température et de l'humidité lors du processus d'égouttage et de séchage du produit et contrôle visuel du produit;

— respect des proportions indiquées dans la recette pour la matière première carnée et le mélange «kayserov». Le contrôle est effectué pendant le dosage du mélange «kayserov» et son association avec les matières premières carnées, les quantités de matières premières et d'épices devant être conformes aux exigences de la recette;

— le vin blanc utilisé pour la fabrication du mélange «kayserov» est contrôlé du point de vue des aspects suivants: limpidité, durée de conservation et quantités utilisées conformément à la recette indiquée au point 3.6;

— respect des exigences en matière d'aspect extérieur et de couleur au moyen d'un contrôle visuel du produit, qui permet d'établir si le mélange «kayserov» a bien séché à la surface du produit;

— conformité avec les exigences en ce qui concerne la surface de coupe, la consistance, l'arôme et le goût au moyen d'une analyse minutieuse du produit fini;

— respect des paramètres physico-chimiques exigés pour le produit fini, conformément au point 3.5 du cahier des charges, au moyen de méthodes laboratoires validées.

Les paramètres ci-dessus doivent être contrôlés une fois par an. S'il est constaté qu'une étape donnée n'a pas été respectée, la fréquence des contrôles devient semestrielle.

4. **Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges**

4.1. *Nom et adresse*

Nom: Q Certificazioni Srl

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

Bulgarie 4000 Plovdiv Nº 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Tél./Fax +359 32649228

Téléphone portable: +359 897901680

Courriel: office@qci.bg.

☐ Public ☒ Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme*

L'organisme visé au point 4.1 effectue les contrôles liés à la vérification du respect de toutes les conditions définies dans le cahier des charges.