PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/2257

od 4. prosinca 2015.

o upisu naziva u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (ZTS))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (a),

budući da:

(1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Bugarske za upis naziva „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) u registar objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([2]).

(2) Komisija je 11. lipnja 2014. zaprimila prigovor gospodarske komore grada Kayserija (Turska). Nakon tog prigovora 14. kolovoza 2014. e-poštom je dostavljena obrazložena izjava o prigovoru. Člankom 51. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012 predviđa se da prigovor mora biti popraćen obrazloženom izjavom u roku od dva mjeseca. Obrazložena izjava o prigovoru nije dostavljena u navedenom roku od dva mjeseca. Stoga Komisija smatra da prigovor gospodarske komore grada Kayserija (Turska) nije opravdan.

(3) Grčka je 12. lipnja 2014. uložila prigovor s priloženom obrazloženom izjavom o prigovoru. Prigovor se temeljio na članku 21. stavku 1. točki (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012. U njemu se tvrdilo da, s obzirom na to da dio regije Trakija pripada Grčkoj, registracijom naziva „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) dovelo bi se u pitanje pravo grčkih proizvođača na upotrebu zemljopisnog naziva „Θράκη" (Trakija). Postoji nekoliko mesnih proizvoda u čijim se prodajnim nazivima zakonito upotrebljava oznaka „Trakija".

(4) Komisija je ispitala prigovor Grčke i utvrdila da je opravdan u smislu članka 21. stavka 1. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012. Ona je stoga dopisom od 10. listopada 2014. pozvala zainteresirane strane da provedu odgovarajuća savjetovanja kako bi se međusobno dogovorile u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.

(5) Bugarska i Grčka postigle su takav dogovor i 5. svibnja 2015. o tome obavijestile Komisiju.

(6) Pod uvjetom da je u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 i ostalim zakonodavstvom EU-a, sadržaj dogovora sklopljenog između Bugarske i Grčke može se uzeti u obzir.

(7) U kontekstu članka 18. stavka 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012, u cilju razlikovanja proizvoda koji imaju slične nazive i izbjegavanja rizika obmanjivanja potrošača o podrijetlu proizvoda, Bugarska i Grčka dogovorile su se da se uz naziv „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) navede tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji".

(8) Dvije su se strane dogovorile i o navođenju izjave u ovoj Uredbi kojom se pojašnjava da zemljopisni naziv „Trakija" ne bi trebao smatrati rezerviranim za proizvod „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) U kontekstu navedenog, Komisija smatra da bi se uz naziv „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) trebala navesti tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji".

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
([2]) SL C 75, 14.3.2014., str. 16.

(10) Osim toga trebalo bi se pojasniti da se, ne dovodeći u pitanje članak 24. stavak 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012, registracijom naziva „Кайсеровaн врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya), proizvedeno prema bugarskoj tradiciji, ne sprječava proizvođače da upotrebljavaju zemljopisni naziv „Trakija”, uključujući prijevode, za označivanje ili prezentiranje na području Unije, u skladu sa zakonodavstvom EU-a, a posebno Uredbom (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) o informiranju potrošača o hrani,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Registriran je naziv „Кайсеровaн врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) (ZTS).

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 1.2. mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.) iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 ([2]).

Članak 2.

Uz naziv iz članka 1. navodi se tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji”. Pročišćena specifikacija proizvoda utvrđena je u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.

Zemljopisni naziv „Trakija”, uključujući prijevode, može se i dalje upotrebljavati za označivanje ili prezentiranje na području Unije, pod uvjetom da se poštuju načela i pravila njezina pravnog poretka.

Članak 4.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. prosinca 2015.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).

([2]) Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

PRILOG

ZAHTJEVU ZA REGISTRACIJU ZAJAMČENO TRADICIONALNIH SPECIJALITETA (ZTS)

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ" (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EZ br.: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012.

1. **Naziv i adresa skupine koja podnosi zahtjev**

Naziv skupine ili organizacije (ako je primjenjivo): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Udruženje za tradicionalne proizvode od sirovog sušenog mesa) (STSSMP)

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

— Telefon: +359 2 971 26 71

— Telefaks: +359 2 973 30 69

— E-pošta: office@amb-bg.com

2. **Država članica ili treća zemlja**

Bugarska

3. **Specifikacija proizvoda**

3.1. *Nazivi za registraciju (članak 2. Uredbe Komisije (EZ) br. 1216/2007* ([1]))

„Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya)

Uz naziv se navodi tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji".

3.2. *Riječ je o nazivu*

☒ koji je sam po sebi specifičan

☐ koji označava specifična svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Naziv „Kayserovan vrat Trakiya" prvi se puta pojavio 1980. u standardizacijskom dokumentu o izradi proizvoda čiju su proizvodnu normu 18-71996-80 sastavila dva bugarska znanstvenika Dzhevizov i Kiseva. Proizvod je ubrzo postao poznat te se pod tim nazivom u Bugarskoj tradicionalno proizvodi već više od 30 godina. Naziv je također sam po sebi specifičan jer upućuje na osnovne sastojke proizvoda koji su opisani u točki 3.6.

3.3. *Zahtjev za rezervaciju naziva u skladu s člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006*

☒ registracija s rezervacijom naziva

☐ registracija bez rezervacije naziva

(*) Uredba Vijeća (EZ) br. 509/2006 od 20. ožujka 2006. o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima (SL L 93, 31.3.2006., str. 1.). Uredba zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

([1]) Uredba Komisije (EZ) br. 1216/2007 od 18. listopada 2007. o utvrđivanju detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 509/2006 o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima (SL L 275, 19.10.2007., str. 3.).

3.4. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2.: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.5. *Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

„Kayserovan vrat Trakiya" specifičan je proizvod od sirovog i sušenog mesa, proizveden od nemljevenog mesa. Priprema se od svježeg svinjskog vrata bez kosti. Tijekom sušenja preša se nekoliko puta i premazuje mješavinom „kayserova smes" koja se sastoji od prirodnih začina i bijelog vina. Mogu ga neposredno konzumirati sve skupine potrošača.

Fizikalna svojstva — oblik i dimenzije

— ima oblik izduženog i plosnatog valjka, debljine 3-4 cm.

Kemijska svojstva

— sadržaj vode: najviše 40,0 % ukupne mase,

— natrijev klorid: najviše 5,0 % ukupne mase,

— nitriti (rezidualna količina u gotovom proizvodu): najviše 50 mg/kg,

— pH: najmanje 5,4.

Organoleptička svojstva

Vanjski izgled i boja:

— površina je prekrivena mješavinom „kayserova smes" smeđecrvene boje, dobro je osušena s jasno izraženom korom.

Poprečni presjek:

— mišićno je tkivo jarke crvene, a masno tkivo blijedoružičaste boje najveće debljine 1 cm.

Konzistentnost: gusta i elastična.

Okus i miris: svojstvenog, ugodnog, umjereno slanog okusa, intenzivne arome zbog dodanih začina, bez neobičnih primjesa i mirisa.

Vratina „Kayserovan vrat Trakiya" može se staviti na tržište cijela, u komadima ili kriškama, vakumirana, u celofanu ili u modificiranoj atmosferi.

3.6. *Opis metode proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 2. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

Sljedeće su sirovine i dodaci potrebni za proizvodnju vratine „Kayserovan vrat Trakiya":

meso: svinjski vrat 100 kg

mješavina za soljenje za 100 kg svinjskog vrata: 3,35 kg kuhinjske soli, 40 g antioksidansa – askorbinska kiselina (E300), 100 g kalijevog nitrata (E252) ili 85 g natrijevog nitrata (E251), 500 g rafiniranog kristalnog šećera

mješavina „kayserova smes" za 100 kg svinjskog vrata:

— 4,0 kg crvene paprike

— 3,0 kg piskavice

— 2,0 kg češnjaka

— 12,0 l bijelog vina

niti/konopci od konoplje.

Metoda proizvodnje

Za proizvodnju vratine „Kayserovan vrat Trakiya" upotrebljava se svježe, potpuno zrelo svinjsko meso od vrata čija je vrijednost pH između 5,6 i 6,2. Meso je pažljivo otkošteno tako da se ne ošteti cjelovitost skupina mišića. Granica se sprijeda nalazi u razini atlanto-okcipitalnog zgloba, straga između petog i šestog prsnog kralješka, prema dolje u razini 5. međurebrenog prostora. Donja granica sječe prvih pet rebara – vodoravni presjek. Otkošteno meso čisti se od krvi te se oblikuje. Oblikovani svinjski vratovi stavljaju se u čiste posude za soljenje. Mješavina natrijevog klorida, askorbinske kiseline, kalijevog/natrijevog nitrata i rafiniranog kristalnog šećera priprema se ručno ili strojno. Soljeni se vratovi stavljaju jedan do drugog u posude od plastike ili nehrđajućeg čelika radi zrenja u rashladnim komorama na temperaturi od 0 do 4 °C. Nakon tri do četiri dana, razvrstavaju se obrnutim redoslijedom, komadi s vrha zamjenjuju se komadima s dna te se čuvaju u istim uvjetima još najmanje 10 dana do potpunog i ujednačenog soljenja. Svaki se soljeni vrat kukom vješa na drvene ili metalne profile (grede) postavljene na kolica za kobasice od nehrđajućeg čelika. Komadi se ne smiju međusobno dodirivati. Vješaju se na kolica i cijede najviše 24 sata na temperaturi zraka od najviše 12 °C, zatim se stavljaju u komore za sušenje (klimatizirano i prirodno sušenje), s mogućnošću namještanja temperature i vlažnosti zraka. Sušenje se odvija na temperaturi zraka između 12 i 17 °C uz relativnu vlažnost od 70 do 85 %. Komadi se tijekom sušenja i zrenja više puta prešaju. Svako prešanje traje između 12 i 24 sata. Komadi vratine „Kayserovan vrat Trakiya" prvi se put prešaju kad su se blago osušili, a na površini se stvorila tanka kora koja se osjeti na dodir. Prije samog prešanja različite komade treba razvrstati po debljini. Komadi se suše dok se ne postanu čvrsti i elastični, a njihov sadržaj vode ne smije prelaziti 40 % ukupne mase. Nakon posljednjeg prešanja komadi se ravnomjerno premazuju mješavinom „kayserova smes", koja se prema receptu sastoji od začina, vode i bijelog vina, kako bi se dobio sloj debljine 2 do 3 mm. Zatim se vješaju i suše dok se mješavina „kayserova smes" posve ne osuši, a kora u potpunosti ne formira. Piskavica se prethodno posve usitni i namače 24 sata u hladnoj vodi.

3.7. *Specifična svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

— **Svojstva okusa i arome proizvoda**

Pažljivo odabrane i probrane mesne sirovine: svježi svinjski vrat i mješavina „kayserova smes" daju jedinstveni okus i aromu vratini „Kayserovan vrat Trakiya".

U proizvodnji tradicionalne vratine „Kayserovan vrat Trakiya" ne upotrebljavaju se bakterijski enzimi (kvasci) ni sredstva za prilagođavanje vrijednosti pH, čime se ona razlikuje od proizvoda proizvedenih novim tehnologijama.

— **Poseban plosnati oblik**

Svojstven oblik proizvoda dobiva se ponavljanim prešanjem tijekom sušenja.

3.8. *Tradicionalna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

Vratina „Kayserovan vrat Trakiya" pripada skupini specifičnih proizvoda od sirovog, sušenog i prešanog mesa koje je proizvedeno od nemljevenog svinjskog mesa. Dio je bogate ponude mesnih proizvoda koji se već nekoliko desetljeća proizvode u Bugarskoj. Njegova je tradicionalna proizvodnja započela u Bugarskoj prije više od 30 godina.

Povijesni podaci o tehnologiji i receptu proizvodnje ovog specifičnog proizvoda nalaze se u standardizacijskom dokumentu koji sadržava zahtjeve za proizvode ON 18-71996-80 – *Pastarma „Plovdiv", Pastarma „Rodopa", „Kayserovan svinski vrat Trakiya", Nacionalen agraro-promišlen sajuz (NAPS)* Sofia, 1980. Tehnologija proizvodnje opisana je u uputi (*Tehnologičeska instrukcija №326 ot 20.10.1980. g. za proizvodstvo na pastarmi „Plovdiv", „Rodopa" i kayserovan svinski vrat „Trakiya", Nacionalen agraro-promišlen sajuz*, Sofia, 1980.) koju su u Plovdivu sastavili znanstvenici Dzhevizov i Kiseva.

Prema tradicionalnoj metodi proizvodnje vratine „Kayserovan vrat Trakiya", tijekom sušenja moraju se poštovati određeni parametri (temperatura i vlažnost). Usto, upotrebljavaju se preše od drvenih dasaka, u skladu s odstupanjem predviđenim u članku 10. stavku 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća [1]. Svim tim elementima uspostavljaju se prirodni uvjeti koji pogoduju razvoju poželjne mikroflore tijekom sušenja. Tehnikom prešanja proizvod poprima svojstven plosnati oblik i specifična tradicionalna svojstva okusa koja su ostala nepromijenjena do današnjeg dana.

[1] Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30.4.2004., str. 55.).

3.9. *Minimalni zahtjevi i postupci za provjeru specifičnih svojstava (članak 4. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

Tijekom postupka proizvodnje vratine „Kayserovan vrat Trakiya" i nakon njega provjerava se sljedeće:

— sukladnost upotrijebljenih mesnih sastojaka sa zahtjevima iz točke 3.6. specifikacije proizvoda,

— poštovanje omjera navedenih u receptu za mesne sastojke i mješavinu za soljenje, a prilikom doziranja mješavine za soljenje i njezina povezivanja s mesnim sastojcima provjerava se jesu li omjeri mesnih sastojaka i dodataka u skladu s receptom,

— primjena tehnološkog postupka proizvodnje tijekom soljenja komada mesa u skladu s točkom 3.6.,

— temperatura i vlažnost zraka tijekom cijeđenja i sušenja proizvoda te izgled proizvoda,

— poštovanje omjera navedenih u receptu za mesne sastojke i mješavinu „kayserova smes", a prilikom doziranja mješavine „kayserova smes" i njezina povezivanja s mesnim sastojcima provjerava se jesu li omjeri mesnih sastojaka i začina u skladu s receptom,

— bijelo vino upotrijebljeno u proizvodnji mješavine „kayserova smes" u pogledu sljedećih aspekata: bistrina, rok trajanja i količine korištene u skladu s receptom koji je naveden u točki 3.6.,

— poštovanje zahtjeva u pogledu vanjskog izgleda i boje vizualnom provjerom kojom se utvrđuje u kojoj se mjeri mješavina „kayserova smes" na površini proizvoda posve skorila,

— poštovanje zahtjeva u pogledu površine prereza, konzistentnosti, arome i okusa detaljnom analizom gotovog proizvoda,

— poštovanje fizikalno-kemijskih parametara potrebnih za dobivanje gotovog proizvoda, u skladu s točkom 3.5. specifikacije proizvoda, s pomoću odobrenih laboratorijskih metoda.

Prethodno navedeni parametri moraju se provjeravati jednom godišnje. Ako se utvrde nepravilnosti u bilo kojoj fazi, kontrole se moraju provoditi dva puta godišnje.

4. **Nadležna ili nadzorna tijela koja provjeravaju poštovanje specifikacije proizvoda**

4.1. *Naziv i adresa*

Naziv: Q Certificazioni S.r.l.

Adresa: Villa Parigini, loc., Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italija;

4000 Plovdiv br. 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci, Bugarska

Telefon/telefaks: +359 32 64 92 28

Mobilni telefon: +359 897 901 680

E-pošta: office@qci.bg.

☐ javno ☒ privatno

4.2. *Posebne zadaće nadležnog ili nadzornog tijela*

Nadzorno tijelo iz točke 4.1. provjerava poštuju li se svi uvjeti utvrđeni u specifikaciji proizvoda.