A BIZOTTSÁG (EU) 2015/2257 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2015. december 4.)

egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről (Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija) [HKT])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése b) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette az Európai Unió Hivatalos Lapjában ([2]) Bulgária kérelmét az „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija)” elnevezés bejegyzésére.

(2) 2014. június 11-én a Bizottsághoz felszólalás érkezett a törökországi Kayseri Iparkamara részéről. A felszólalást 2014. augusztus 14-én egy e-mailben küldött, indokolással ellátott felszólalási nyilatkozat követte. Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkének (2) bekezdése kimondja, hogy a felszólalást két hónapon belül indokolással ellátott felszólalási nyilatkozat kell, hogy kövesse. Az indokolással ellátott felszfólalási nyilatkozat túllépte ezt a kéthónapos határidőt. Ezért a Bizottság a törökországi Kayseri Iparkamarától érkezett felszólalást nem tartja elfogadhatónak.

(3) 2014. június 12-én Görögország indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot magába foglaló felszólalást küldött. A felszólalás alapja az 1151/2012/EU rendelet 21. cikke (1) bekezdésének b) pontja. A panasz szerint, mivel Trákia régió egy része Görögországhoz tartozik, a „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija)” elnevezés bejegyzése befolyásolná a görög gyártók „Θράκη” („Trákia”) elnevezés használatára való jogát. Számos húsipari termék árumegnevezésében szerepel jogszerűen a „Trákia” elnevezés.

(4) A Bizottság megvizsgálta a Görögországtól érkezett felszólalást, és az 1151/2012/EU rendelet 21. cikke (1) bekezdése b) pontjának értelmében elfogadhatónak találta azt. 2014. október 10-én kelt levelében a Bizottság ezért felkérte az érdekelteket a szükséges konzultációk lefolytatására, hogy saját belső eljárásaiknak megfelelően megegyezésre jussanak egymással.

(5) Bulgária és Görögország megegyezésre jutott, erről 2015. május 5-én tájékoztatták is a Bizottságot.

(6) Amennyiben a két ország közötti megegyezés tartalma összhangban van az 1151/2012/EU rendelet és a további uniós jogszabályok által előírtakkal, úgy azt figyelembe lehet venni.

(7) Az 1151/2012/EU rendelet 18. cikkének (3) bekezdése értelmében a hasonló elnevezésű termékek megkülönböztetése érdekében, valamint azért, hogy a vásárlók számára egyértelmű legyen a termék származási helye, Bulgária és Görögország arra a megegyezésre jutott, hogy a „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija)” elnevezést a „bolgár hagyományok szerint készült” állítás fogja követni.

(8) A felek abban is egyetértésre jutottak, hogy e rendelet mondja ki egyértelműen, hogy a „Trákia” földrajzi nevet nem kell úgy tekinteni, mint amelyet csak a „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija)” elnevezésre lehet fölhasználni.

(9) Ennek fényében a Bizottság úgy döntött, hogy a „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija)” elnevezést a „bolgár hagyományok szerint készült” állítás kell, hogy kövesse.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
([2]) HL C 75., 2014.3.14., 16. o.

(10) Emellett egyértelművé kell tenni, hogy – az 1151/2012/EU rendelet 24. cikke (2) bekezdésének sérelme nélkül – a „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija), bolgár hagyományok szerint készült” elnevezés bejegyzése nem akadályozza meg a gyártókat abban, hogy használják a „Trákia” földrajzi nevet, ideértve a név fordításait, a címkéken és a kiszereléseken az Unió területén, összhangban az uniós jogszabályokkal és különösen a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelettel ([1]),

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Кайсерован врат Тракия (Kajszerovan vrat Trakija)” (TSG) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első bekezdésben említett elnevezés egy, a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ([2]) XI. melléklete szerinti 1.2. osztályba – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.) tartozó terméket azonosít.

2. cikk

Az 1. cikkben említett elnevezést a „bolgár hagyományok szerint készült” állítás kell, hogy kövesse. A termékleírás konszolidált változatát e rendelet melléklete tartalmazza.

3. cikk

Az Unió jogrendjében alkalmazandó elvek és szabályok betartása mellett a „Trákia” földrajzi nevet és annak fordításait továbbra is lehet használni a címkéken és a kiszereléseken az Unió területén.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2015. december 4-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács 2011. október 25-i 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 304., 2011.11.22., 18. o.).

([2]) A Bizottság 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ" (KAJSZEROVAN VRAT TRAKIJA)

EK-szám: BG-TSG-0007-01018 – 2012.7.23.

1. **A kérelmező csoportosulás neve és címe**

Csoportosulás vagy szervezet neve (adott esetben): Szdruzsenie Tradicionni szurovo-szuseni meszni produkti (Hagyományos, Szárított, Nyers Húsipari Termékek Szövetsége (STSSMP))

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

— Tel.: +359 29712671

— Fax: +359 29733069

— E-mail: office@amb-bg.com

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Bulgária

3. **Termékleírás**

3.1. *Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet ([1]) 2. cikke)*

„Кайсерован врат Тракия" (Kajszerovan vrat Trakija)

Az elnevezést a „bolgár hagyományok szerint készült" állítás kell, hogy kövesse.

3.2. *Az elnevezés*

☒ önmagában különleges

☐ a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Kajszerovan vrat Trakija" elnevezés először 1980-ban, a termék előállítására vonatkozó szabványosítási dokumentumban, a 18-71996-80. sz. ipari szabványban jelent meg, amelyet két bolgár kutató, Dzsevizov és Kiszeva dolgozott ki. A termék rövid időn belül népszerűvé vált, és Bulgáriában több mint 30 éve hagyományosan ezen a néven állítják elő. Az elnevezés önmagában is különleges, mivel tartalmazza a termék 3.6. pontban bemutatott fő összetevőinek elnevezését.

3.3. *Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?*

☒ Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

☐ Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

(*) A Tanács 2006. március 20-i 509/2006/EK rendelete a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről (HL L 93., 2006.3.31., 1. o.). A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

([1]) A Bizottság 2007. október 18-i 1216/2007/EK rendelete a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról (HL L 275., 2007.10.19., 3. o.).

3.4. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.5. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)*

A „Kajszerovan vrat Trakija" nyersen szárított, egész húsdarabból álló ételkülönlegesség. Friss, kicsontozott sertéstarjából készül. Tartósítása során többször lepréselik; felületét fűszernövények és fehérbor keverékéből álló ún. kajszeri fűszerkeverékkel (*kajszerova szmesz*) vonják be. A termék közvetlen fogyasztásra készül minden fogyasztói csoport számára.

Fizikai jellemzők: forma és méret

— 3–4 cm vastag, hosszúkás, lapított henger.

Kémiai tulajdonságok

— víztartalom: az össztömeg legfeljebb 40,0 %-a,

— konyhasótartalom: az össztömeg legfeljebb 5,0 %-a,

— nitrittartalom (a késztermékben nyomokban megtalálható mennyiség): legfeljebb 50 mg/kg,

— pH-érték: legalább 5,4.

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés és szín:

— a termék felületét vörösesbarna színű, megfelelően kiszárított, kajszeri fűszerkeverékkel fedett, jól kivehető kéreg borítja.

Keresztmetszet:

— az izomszövet élénkvörös, a zsírszövet lazacszínű és legfeljebb 1 cm vastag.

Állag: tömör és rugalmas.

Íz és illat: jellegzetes, kellemes, enyhén sós, a felhasznált fűszerek könnyen felismerhető aromájával; minden idegen íztől és szagtól mentes.

A „Kajszerovan vrat Trakija" egészben, darabolva vagy szeletelve, vákuumcsomagolásban, valamint celofán- vagy védőgázas csomagolásban hozható forgalomba.

3.6. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)*

A „Kajszerovan vrat Trakija" előállításához a következő összetevőkre és adalékanyagokra van szükség:

Hús: sertéstarja: 100 kg

100 kg sertéstarjához szükséges sókeverék összetétele: 3,35 kg konyhasó; antioxidánsként 40 g aszkorbinsav (E300); 100 g kálium-nitrát (E252) vagy 85 g nátrium-nitrát (E251); 500 g finomított kristálycukor.

100 kg sertéstarjához szükséges kajszeri fűszerkeverék összetétele:

— 4,0 kg pirospaprika

— 3,0 kg görögszéna

— 2,0 kg fokhagyma

— 12,0 liter fehérbor

zsinór/kenderzsineg

Gyártási eljárás

A „Kajszerovan vrat Trakija” előállításához kifejlett sertésből származó, 5,6–6,2 pH-értékű, friss tarját használnak fel. A húst, amelyet elölről a nyakszirtcsont és az első nyakcsigolya, hátulról az ötödik és hatodik háti csigolya, alulról pedig az ötödik bordaköz határol, körültekintően, az izomcsoportokat épen hagyva választják le a csontról. Az alsó vágási vonal vízszintes síkban halad el az első öt borda felett. A kicsontozott húst megtisztítják a vértől, majd formára alakítják, és leválasztják róla a zsírt. A formára alakított tarját tiszta sózóedénybe helyezik. A konyhasó, aszkorbinsav, kálium- vagy nátrium-nitrát és finomított kristálycukor keverékét kézzel vagy mechanikus úton dörzsölik a húsba. A sózott húst műanyag vagy rozsdamentes acél tárolóedényekben szorosan egymásra helyezik, és hűvös, 0–4 °C-os hőmérsékletű hűtőházban érlelik. A húsdarabokat három-négy nappal később átrendezik (az alsó darabok kerülnek felülre, a felsők alulra), és a korábbiakkal megegyező körülmények között legalább 10 napig továbbérlelik, amíg a só teljesen és egyenletesen át nem járja őket. Ezután minden sózott tarjadarabot hurkolt madzagnál fogva fa- és/vagy fémkeretekre (rudakra) akasztanak, és azokat rozsdamentes acélból készült, kolbászszárításra szolgáló tárolókocsira helyezik. Az egyes húsdarabok nem érhetnek egymáshoz. A felakasztott húsdarabokat legfeljebb 24 órán át száradni hagyják, maximum 12 °C-os hőmérsékleten, majd természetes szellőzésű vagy légkondicionált, szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú szárítókamrákba kerülnek. A szárítás 12–17 °C-on, 70–85 %-os relatív páratartalom mellett történik. A húsdarabokat a szárítás és a tartósítás során többször lepréselik. A préselés 12–24 órán át tart. Az első préselésre akkor kerül sor, amikor a „Kajszerovan vrat Trakija” tapintásra már száraz, és vékony kéreg borítja. A húsdarabokat préselés előtt vastagság szerint szét kell válogatni. A szárítást addig kell folytatni, amíg a hús rugalmasan tömörré nem válik, és a víztartalma nem haladja meg a teljes tömeg 40 %-át. Az utolsó préselést követően a receptúra szerint fűszerekből, vízből és fehérborból álló kajszeri fűszerkeveréket egyenletesen, 2-3 mm vastag rétegben eloszlatják a húsdarabokon. Ezt követően újra felakasztják őket mindaddig, amíg a keverék ki nem szárad, és kérget nem képez a hús felületén. A görögszénát a keverék elkészítése előtt finomra őrlik, és 24 óráig langyos vízben áztatják.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)*

— **A termék zamata és ízjegyei**

A „Kajszerovan vrat Trakija” utánozhatatlan ízét és aromáját a gondosan válogatott friss sertéstarja és a kajszeri fűszerkeverék adja.

A „Kajszerovan vrat Trakija” előállításához nem használnak indítókultúrát vagy pH-szabályozókat, ami megkülönbözteti az innovatív technológiák felhasználásával előállított termékektől.

— **A húsdarabok különleges, lapított alakja**

A termék jellegzetes alakját az ismételt préselésnek köszönhetően nyeri el a szárítás során.

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)*

A „Kajszerovan vrat Trakija” a nyersen szárított, préselt, egész sertéshúsdarabból álló ételkülönlegességek közé tartozik. Egyike azon hagyományos hústermékeknek, amelyeket évtizedek óta készítenek Bulgáriában. Előállítása több mint 30 éves múltra tekint vissza az országban.

A „Kajszerovan vrat Trakija” előállításával kapcsolatos történeti adatokat és a receptúrát a termék előállítására vonatkozó előírásokat tartalmazó „ON 18-71996-80 – plovdivi szárított hús, rodopei szárított hús, kajszerii fűszerezésű trákiai sertéstarja” című szabványosítási dokumentum őrzi, amely 1980-ban, Szófiában jelent meg a bolgár Nemzeti Agráripari Szövetség (Национален аграрно-промишлен съюз, Nacionalen Agrarno-Promislen Szajuz) gondozásában. Az előállítás módszerét a plovdivi és a rodopei szárított hús, valamint a „Kajszerovan szvinszki vrat Trakija” (kajszeri fűszerezésű trákiai sertéstarja) előállításáról szóló, Dzsevizov és Kiszeva által Plovdivban kidolgozott, 1980. október 20-i 326. sz. műszaki dokumentáció tartalmazza (Nacionalen Agrarno-Promislen Szajuz, Szófia, 1980).

A „Kajszerovan vrat Trakija” hagyományos módszerrel történő előállításához bizonyos tényezőknek (hőmérséklet és páratartalom) állandónak kell maradniuk a szárítás folyamata során. A hús fatáblákkal történő préselésére a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 10. cikkének (4) bekezdésében lehetővé tett eltérés keretében kerül sor. Ez kedvező feltételeket teremt a kívánt mikroflóra természetes kialakulásához a szárítás során. A termék jellegzetes, lapított alakja és hagyományos, különleges íze a préselésnek köszönhetően egészen napjainkig változatlan maradt.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.).

3.9. *A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke)*

A „Kajszerovan vrat Trakija" előállítása során és után a következő szempontokat ellenőrzik:

— a felhasznált húsösszetevők megfelelősége a termékleírás 3.6. pontjában meghatározott követelményeknek,

— a receptúrában meghatározott húsösszetevők és sókeverék aránya a sókeverék adagolásakor és annak húsösszetevőkkel történő elkeverésekor; a receptúrában meghatározott összetevők és adalékanyagok mennyisége,

— a formára vágott húsdarabok sózásához szükséges előállítási módszerek megfelelő alkalmazása a 3.6. ponttal összhangban,

— a hús szikkasztása és szárítása közben jellemző hőmérséklet és páratartalom, ideértve a termék szemrevételezéssel történő ellenőrzését,

— a receptúrában meghatározott húsösszetevők és a kajszeri fűszerkeverék aránya a kajszeri fűszerkeverék adagolásakor és annak húsösszetevőkkel történő elkeverésekor; a receptúrában meghatározott összetevők és fűszerek mennyisége,

— a kajszeri fűszerkeverékben használt bor tisztasága és lejárati ideje, valamint mennyiségének egyezése a 3.6. pontban ismertetett receptúrában előírt mennyiséggel,

— a termék szemrevételezése révén annak megállapítása, hogy külső megjelenése és színe alapján megfelelő kéreg képződött-e a termék felszínén a kajszeri fűszerkeverékből,

— a késztermék érzékszervi vizsgálata annak megállapítása érdekében, hogy a felvágott termék felületének állaga, zamata és íze megfelelő-e,

— annak megállapítása jóváhagyott laboratóriumi módszerek alkalmazásával, hogy a késztermék fizikai–kémiai tulajdonságai megfelelnek-e a termékleírás 3.5. pontjában szereplő előírásoknak.

A fent említett szempontokat évente ellenőrizni kell. Ha bármelyik szakaszban szabálytalanságra derül fény, az ellenőrzést gyakrabban, félévente kell elvégezni.

4. **A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**

4.1. *Név és cím*

Név: Q Certificazioni S.r.l.

Cím: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Olaszország;

Bulgária 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefon/Fax: +359 32649228

Mobiltelefonszám: +359 897901680

E-mail: office@qci.bg

☐ Állami ☒ Magán

4.2. *A hatóság vagy szerv konkrét feladatai*

A 4.1. pontban említett ellenőrző szerv ellenőrzi a termékleírásban meghatározott összes kritériumnak való megfelelést.