# KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2015/2257

**(2015. gada 4. decembris)**

**par nosaukuma ierakstīšanu Tradicionālo īpatnību reģistrā (*Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*) (GTĪ))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Bulgārijas pieteikums, kurā lūgts reģistrēt nosaukumu *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*), ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* [2].

(2) Komisija 2014. gada 11. jūnijā saņēma paziņojumu par iebildumu no Kajseri Tirdzniecības palātas (Turcija). Šim paziņojumam par iebildumu sekoja pamatots iebildumu paziņojums, kas tika elektroniski nosūtīts 2014. gada 14. augustā. Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 2. punktā ir noteikts, ka pamatots iebildumu paziņojums pēc paziņojuma par iebildumu jāsūta divu mēnešu laikā. Pamatots iebildumu paziņojums tika saņemts pēc minētā termiņa. Tāpēc Komisija uzskata, ka Kajseri Tirdzniecības palātas (Turcija) iebildums nav pieņemams.

(3) Grieķija 2014. gada 12. jūnijā nosūtīja paziņojumu par iebildumu un arī pamatoto iebildumu paziņojumu. Iebilduma pamatā bija Regulas (ES) Nr. 1151/2012 21. panta 1. punkta b) apakšpunkts. Grieķija apgalvoja, ka – tā kā Trāķijas reģiona daļa pieder Grieķijai – nosaukuma *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*) reģistrācija ierobežotu Grieķijas ražotāju tiesības izmantot ģeogrāfisko nosaukumu "Θράκη" (Trāķija). Ir vairāki gaļas produkti, kuru tirdzniecības nosaukumos likumīgi tiek lietots apzīmējums "Trāķija".

(4) Komisija izskatīja Grieķijas iebildumu un atzina to par pieņemamu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 21. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē. Ar 2014. gada 10. oktobra vēstuli Komisija aicināja ieinteresētās personas uzsākt attiecīgas konsultācijas, lai panāktu savstarpējo vienošanos saskaņā ar minēto personu iekšējām procedūrām.

(5) Bulgārija un Grieķija panāca šādu vienošanos un par to paziņoja Komisijai 2015. gada 5. maijā.

(6) Starp Bulgāriju un Grieķiju panāktās vienošanās saturs var tikt ņemts vērā, ciktāl tas atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 un citu ES tiesību aktu noteikumiem.

(7) Ņemot vērā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. panta 3. punktu, lai atšķirtu produktus, kuriem ir līdzīgi nosaukumi, un novērstu risku, ka patērētāji varētu tikt maldināti par produkta izcelsmi, Bulgārija un Grieķija vienojās, ka nosaukumam *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*) būtu pievienojams uzraksts "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām".

(8) Abas puses vienojās arī par to, ka šajā regulā būtu iekļaujams apgalvojums, kas skaidro, ka ģeogrāfisko nosaukumu "Trāķija" nav paredzēts rezervēt nosaukumam *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*).

(9) Ņemot vērā iepriekš minēto, Komisija uzskata, ka nosaukumam *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*) būtu jāpievieno uzraksts "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām".

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV C 75, 14.3.2014., 16. lpp.

(10) Turklāt būtu jāskaidro, ka, neskarot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 24. panta 2. punktu, ar nosaukumu *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*) apzīmēta produkta reģistrācija, pievienojot uzrakstu "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām", neliedz ražotājiem izmantot ģeogrāfisko nosaukumu "Trāķija" un tā tulkojumus produktu marķējumā vai noformējumā Savienības teritorijā saskaņā ar ES tiesību aktiem un jo īpaši saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011 ([1]) par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Nosaukums *Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*) (GTĪ) ar šo tiek ierakstīts reģistrā.

Pirmajā daļā minētais nosaukums apzīmē produktu, kas pieder pie 1.2. grupas "Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)" saskaņā ar Komisijas Īstenošanas Regulas (ES) Nr. 668/2014 ([2]) XI pielikumu.

*2. pants*

Regulas 1. pantā minētajam nosaukumam pievieno uzrakstu "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām". Produkta specifikācijas konsolidēta redakcija ir iekļauta šīs regulas pielikumā.

*3. pants*

Ģeogrāfisko nosaukumu "Trāķija", arī tā tulkojumus, var turpināt izmantot marķējumā vai noformējumā Savienības teritorijā ar noteikumu, ka ir ievēroti tās tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.

*4. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2015. gada 4. decembrī

*Komisijas vārdā –*
*priekšsēdētājs*
Jean-Claude JUNCKER

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regula (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu, OV L 304, 22.11.2011., 18. lpp.

([2]) Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

*PIELIKUMS*

**PIETEIKUMS GARANTĒTAS TRADICIONĀLĀS ĪPATNĪBAS (GTĪ) REĢISTRĀCIJAI**

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006 (*)

***КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ* (*KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA*)**

**EK Nr.: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012.**

1. **Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese**

Grupas vai organizācijas nosaukums (attiecīgā gadījumā): *Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti* (Tradicionālo vītinātas jēlas gaļas produktu apvienība (*STSSMP*)

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

— Tālrunis: +359 29712671

— Fakss: +359 29733069

— E-pasta adrese: office@amb-bg.com

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Bulgārija

3. **Produkta specifikācija**

3.1. *Reģistrējamais(-ie) nosaukums(-i) (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007* ([1]) *2. pants)*

*Кайсерован врат Тракия* (*Kayserovan vrat Trakiya*)

Nosaukumam pievieno uzrakstu "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām".

3.2. *Vai nosaukums*

☒ ir specifisks pats par sevi

☐ izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Nosaukums *Kayserovan vrat Trakia* pirmo reizi minēts 1980. gadā ar tā ražošanu saistītā standartizācijas dokumentā (nozares standarts 18-71996-80), kuru sagatavojuši divi bulgāru pētnieki – Dževizovs un Kiseva. Produkts strauji iekaroja popularitāti, un tagad tā ražošana ar minēto nosaukumu Bulgārijā notiek jau vairāk nekā 30 gadus. Šis nosaukums ir arī specifisks pats par sevi, jo tajā norādītas produkta galvenās sastāvdaļas, kas aprakstītas 3.6. punktā.

3.3. *Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam*

☒ Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

☐ Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

(*) Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām (OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.). Regula aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

([1]) Komisijas 2007. gada 18. oktobra Regula (EK) Nr. 1216/2007, ar ko nosaka sīki izstrādātus noteikumus par to, kā piemērot Padomes Regulu (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām (OV L 275, 19.10.2007., 3. lpp.).

3.4. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.5. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts)*

*Kayserovan vrat Trakia* ir jēli nogatavinātas, nesagrieztas gaļas delikatese. Produktu gatavo no svaigas, atkaulotas cūkas liemeņa kakla daļas. Nogatavināšanas laikā to atkārtoti presē un pārziež ar "*Kaiser*" maisījumu (*kayserova smes*) no garšaugiem un baltvīna. Produkts ir piemērots tiešam patēriņam visām patērētāju grupām.

**Fizikālās īpašības – forma un izmēri**

— Iegarens, saplacināts, 3–4 cm biezs cilindrs.

**Ķīmiskās īpašības**

— Ūdens saturs: ne vairāk kā 40,0 % no kopējās masas.

— Vārāmais sāls: ne vairāk kā 5,0 % no kopējās masas.

— Nitrīti (atlieku daudzums galaproduktā): ne vairāk kā 50 mg/kg.

— pH ne zemāks par 5,4.

**Organoleptiskās īpašības**

*Ārējais izskats un krāsa*

— Kvalitatīvi izkaltusi virsa ir klāta ar brūngani sarkanīgu "*Kaiser*" maisījumu, kas veido izteiktu garozu.

*Šķērsgriezums*

— Muskuļaudi ir koši sarkani, savukārt speķis – lašu sārts un ne biezāks par 1 cm.

*Konsistence:* blīva un elastīga.

*Garša un smarža:* raksturīga, patīkama, viegli iesāļa, ar izteiktu pievienoto garšvielu aromātu, bez neraksturīgas garšas un smaržas.

*Kayserovan vrat Trakia* tirdzniecībā var piedāvāt veselu, sagriezu gabalos vai šķēlēs, iesaiņojot to vakuumiepakojumā, celofānā vai modificētā atmosfērā.

3.6. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts)*

*Kayserovan vrat Trakia* ražošanā jāizmanto turpmāk norādītās sastāvdaļas un piedevas.

Gaļa: 100 kg cūkas liemeņa kakla daļas.

Sālījuma maisījums 100 kg cūkas liemeņa kakla daļas: 3,35 kg vārāmā sāls; 40 g askorbīnskābes (E300) kā antioksidanta; 100 g kālija nitrāta (E252) vai 85 g nātrija nitrāta (E251); 500 g rafinēta granulētā cukura.

"*Kaiser*" maisījums 100 kg cūkas liemeņa kakla daļas:

— 4,0 kg sarkanās paprikas;

— 3,0 kg grieķu sierāboliņa sēklu;

— 2,0 kg ķiploku;

— 12,0 litru baltvīna.

Aukla/kaņepājs.

**Ražošanas metode**

*Kayserovan vrat Trakia* ražošanā izmanto svaigu, pilnībā pieaugušas cūkas liemeņa kakla daļu ar pH 5,6–6,2. Gaļu rūpīgi atkaulo, atstājot muskuļu grupas neskartas. Gabala priekšējā robeža ir starp pakauša kaulu un pirmo kakla skriemeli, pakaļējā robeža ir starp piekto un sesto krūšu skriemeli un uz leju no piektās starpribu daļas. Apakšējā robeža horizontāli šķērso pirmās piecas ribas. Atkaulotā gaļa ir attīrīta no asinīm, sagriezta vajadzīgajā formā un aplīdzināta. Cūkgaļas liemeņa kakla gabalus, kuriem piešķirta vajadzīgā forma, saliek piemērotos tīros traukos sālīšanai. Vārāmā sāls, askorbīnskābes, kālija vai nātrija nitrāta un rafinētā granulētā cukura maisījumu gaļā ierīvē ar rokām vai mehanizēti. Sālīto gaļu cieši saliek plastmasas vai nerūsošā tērauda traukos nogatavināšanai aukstā režīma noliktavā, kur gaisa temperatūra ir 0–4 °C. Pēc trīs līdz četrām dienām gaļas gabalu izkārtojumu apvērš pretējā secībā (samaina vietām augšējos un apakšējos gabalus), un atstāj tos uz vēl vismaz 10 dienām tādos pašos apstākļos, līdz tie ir pilnībā un vienmērīgi iesālīti. Katram sālītās gaļas gabalam apsien auklas cilpu, un tos iekar uz koka un/vai metāla rāmjiem (stieņiem), kas izvietoti desu ratiņos no nerūsošā tērauda. Gabaliem neļauj savstarpēji saskarties. Tos atstāj ratiņos notecināšanai līdz 24 stundām gaisa temperatūrā, kas nepārsniedz 12 °C. Pēc tam tos izvieto dabiskās vai ventilētās kaltēšanas (vītināšanas) telpās ar regulējamu temperatūru un mitrumu. Kaltēšana notiek vidē, kur gaisa temperatūra ir 12–17 °C, bet relatīvais gaisa mitrums ir 70–85 %. Kaltēšanas un nogatavināšanas laikā gabalus vairākas reizes presē. Presēšana ilgst 12–14 stundas. Pirmā presēšana notiek, kad *Kayserovan vrat Trakia* gabali ir mēreni apkaltuši pēc taustes, un ir jūtama plāna garoziņa. Pirms presēšanas tos sašķiro pēc biezuma. Kaltēšana turpinās, līdz gaļa ir ieguvusi blīvi elastīgu konsistenci, un ūdens saturs tajā vairs nepārsniedz 40 % no kopējās masas. Pēc beidzamās presēšanas gabalus pārziež ar "*Kaiser*" maisījumu, kurā saskaņā ar recepti ir garšvielas, ūdens un baltvīns un kuru rūpīgi izlīdzina, lai iegūtu 2–3 mm biezu slāni. Pēc tam gabalus izkarina kaltēties, līdz maisījums ir pilnībā sakaltis, izveidojot garozu. Grieķu sierāboliņa sēklas jau iepriekš rūpīgi samaļ un 24 stundas izmērcē remdenā ūdenī.

3.7. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts)*

— **Produkta garšas un smaržas īpašības**

Svaigās cūkas liemeņa kakla daļas gabalu rūpīgā atlase un sašķirošana un "*Kaiser*" maisījums piešķir produktam *Kayserovan vrat Trakia* tā neatkārtojamo garšu un smaržu.

*Kayserovan vrat Trakia* ražošanā neizmanto ieraugu kultūras un pH regulatorus, tāpēc tas atšķiras no produktiem, kurus ražo, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas.

— **Saplacināto gabalu specifiskā forma**

Raksturīgo formu iegūst, gaļu kaltēšanas procesā atkārtoti presējot.

3.8. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts)*

*Kayserovan vrat Trakia* pieder pie jēli nogatavinātas, nesagrieztas cūkgaļas delikatešu grupas. Plašajā gaļas produktu sortimentā tas ir viens no produktiem, kurus Bulgārijā ražo jau vairākus gadu desmitus. Tā ražošanai Bulgārijā ir vairāk nekā 30 gadu sena vēsture.

Vēsturiskie dati par *Kayserovan vrat Trakia* ražošanas tehnoloģiju un recepti ir atrodami standartizācijas dokumentā, kas attiecas uz prasībām ON 18-71996-80 šādiem produktiem: "*Plovdiv*" kaltētas gaļas strēmeles ar garšvielām, "*Rodopa*" kaltētas gaļas strēmeles ar garšvielām, "*Kayserovan svinski vrat Trakia*" (Valsts agrorūpniecības savienība (*NAPS*), Sofija, 1980). Ražošanas metode ir aprakstīta 1980. gada 20. oktobra tehniskajā instrukcijā Nr. 326 par "*Plovdiv*" un "*Rodopa*" kaltētas gaļas strēmeļu ar garšvielām un "*Kayserovan svinski vrat Trakia*" ražošanu (Valsts agrorūpniecības savienība (*NAPS*), Sofija, 1980), un tās autori ir Plovdivas pētnieki Dževizovs un Kiseva.

Saskaņā ar tradicionālo *Kayserovan vrat Trakia* ražošanas metodi kaltēšanas procesā ir jāievēro noteikti temperatūras un mitruma parametri. Turklāt saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 [1] 10. panta 4. punktu tiek izmantotas preses ar koka virsmu. Tādējādi tiek radīti labvēlīgi apstākļi vēlamās mikrofloras dabiskai attīstībai kaltēšanas laikā. Presēšana piešķir produktam raksturīgo saplacināto formu un specifisko, tradicionālo garšu, kas saglabājusies nemainīga līdz pat mūsu dienām.

[1] Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.).

3.9. *Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants)*

*Kayserovan vrat Trakia* ražošanas procesā un pēc tā beigām pārbauda:

— izmantoto gaļas sastāvdaļu atbilstību prasībām, kas noteiktas specifikācijas 3.6. punktā,

— receptē noteikto gaļas sastāvdaļu un sālījuma maisījuma proporciju ievērošanu, kad sālījuma maisījums tiek sadalīts devās un iejaukts gaļas sastāvdaļās, kā arī receptē noteikto sastāvdaļu un piedevu daudzumu ievērošanu,

— ražošanas metožu pienācīgu izmantošanu formēto gaļas gabalu sālīšanai saskaņā ar 3.6. punktu,

— temperatūru un mitrumu notecināšanas un kaltēšanas laikā, vizuāli inspicējot produktu,

— receptē noteikto gaļas sastāvdaļu un "*Kaiser*" maisījuma proporciju ievērošanu, kad "*Kaiser*" maisījums tiek sadalīts devās un iejaukts gaļas sastāvdaļās, kā arī receptē noteikto sastāvdaļu un garšvielu daudzumu ievērošanu,

— "*Kaiser*" maisījumā izmantotā baltvīna dzidrumu un derīguma termiņu, kā arī receptei atbilstošo baltvīna daudzumu, kas minēts 3.6. punktā,

— pienācīgu ārējo izskatu un krāsu, vizuāli inspicējot produktu, lai noteiktu, cik lielā mērā "*Kaiser*" maisījums ir izveidojis produkta virsā garozu,

— griezuma virsmas pienācīgu konsistenci, smaržu un garšu, sensoriski analizējot gatavo produktu,

— izmantojot apstiprinātas laboratoriskās metodes, gatavā produkta atbilstību fizikāli ķīmiskajiem parametriem, kas noteikti specifikācijas 3.5. punktā.

Minētos parametrus jāpārbauda reizi gadā. Ja kādā posmā tiek konstatēta neatbilstība, pārbaužu biežumu palielina līdz reizei sešos mēnešos.

4. **Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai**

4.1. *Nosaukums un adrese*

Nosaukums: *Q Certificazioni S.r.l.*

Adrese: *Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italy*;

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Tālrunis/fakss: +359 32649228

Mobilais tālrunis: +359 897901680

E-pasta adrese: office@qci.bg.

☐ Publiska ☒ Privāta

4.2. *Iestāžu vai institūciju konkrētie uzdevumi*

4.1. punktā minētā pārbaudes struktūra pārbauda visu specifikācijās noteikto prasību ievērošanu.