KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2015/2257

2015 m. gruodžio 4 d.

kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas [Кайсеровaн врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (GTG)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies a punktą,

kadangi:

(1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies b punktą Bulgarijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Кайсеровaн врат Тракия“ *(Kayserovan vrat Trakiya)* buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]);

(2) 2014 m. birželio 11 d. Komisija gavo Kayseri prekybos rūmų (Turkija) pranešimą apie prieštaravimą. Po šio pranešimo apie prieštaravimą 2014 m. rugpjūčio 14 d. elektroniniu paštu buvo gautas pagrįstas prieštaravimo pareiškimas. Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 2 dalyje numatyta, kad, pateikus pranešimą apie prieštaravimą, per dviejų mėnesių laikotarpį reikia pateikti pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. Pagrįstas prieštaravimo pareiškimas gautas praėjus daugiau nei dviem mėnesiams. Todėl Komisija mano, kad Kayseri prekybos rūmų (Turkija) prieštaravimas nepriimtinas;

(3) 2014 m. birželio 12 d. Graikija pateikė pranešimą apie prieštaravimą ir pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. Prieštaravimas buvo grindžiamas Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnio 1 dalies b punktu. Jame buvo teigiama, kad, atsižvelgiant į tai, jog dalis Trakijos regiono priklauso Graikijai, pavadinimo „Кайсеровaн врат Тракия“ (*Kayserovan vrat Trakiya*) įregistravimas pažeistų Graikijos gamintojų teisę naudoti geografinį pavadinimą „Θράκη“ (Trakija). Yra keletas mėsos gaminių, kurių prekiniuose pavadinimuose teisėtai naudojamas pavadinimas „Trakija“;

(4) Komisija išnagrinėjo Graikijos prieštaravimą ir nustatė, kad jis yra priimtinas pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnio 1 dalies b punktą. 2014 m. spalio 10 d. raštu Komisija paragino suinteresuotąsias šalis pradėti atitinkamas konsultacijas, kad, laikydamosi savo vidaus tvarkos, jos pasiektų susitarimą;

(5) Bulgarija ir Graikija tokį susitarimą pasiekė, apie jį Komisijai buvo pranešta 2015 m. gegužės 5 d.;

(6) į Bulgarijos ir Graikijos susitarimą galima atsižvelgti tiek, kiek jis atitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatas ir kitus ES teisės aktus;

(7) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalį, siekdamos atskirti produktus, kurių pavadinimai yra panašūs, ir siekdamos išvengti pavojaus suklaidinti vartotoją dėl produkto kilmės, Bulgarija ir Graikija susitarė, kad prie pavadinimo „Кайсеровaн врат Тракия“ (*Kayserovan vrat Trakiya*) bus pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“;

(8) abi šalys taip pat susitarė, kad šiame reglamente bus pateiktas pareiškimas, kuriame paaiškinama, kad geografinis pavadinimas „Trakija“ neturėtų būti rezervuotas gaminiui „Кайсеровaн врат Тракия“ (*Kayserovan vrat Trakiya*);

(9) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, Komisija mano, kad prie pavadinimo „Кайсеровaн врат Тракия“ (*Kayserovan vrat Trakiya*) turėtų būti pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL C 75, 2014 3 14, p. 16.

(10) be to, turėtų būti paaiškinta, kad, nepažeidžiant Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 24 straipsnio 2 dalies, pavadinimo „Кайсерован врат Тракия“ (*Kayserovan vrat Trakiya*), pagaminto laikantis Bulgarijos tradicijų, įregistravimas neužkerta kelio gamintojams, laikantis ES teisės aktų, visų pirma Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 ([1]) dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams Sąjungos teritorijoje, ženklinant etiketėmis ar pateikiant produktus naudoti geografinį pavadinimą „Trakija“, įskaitant jo vertimus,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Кайсерован врат Тракия“ (*Kayserovan vrat Trakiya*) (GTG).

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas – tai produkto, priskiriamo prie Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ([2]) XI priede nurodytos 1.2 klasės „Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)“, pavadinimas.

2 straipsnis

Prie 1 straipsnyje nurodyto pavadinimo pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“. Konsoliduota produkto specifikacija pateikiama šio reglamento priede.

3 straipsnis

Ženklinant ar pateikiant produktus, geografinį pavadinimą „Trakija“, įskaitant jo vertimus, galima ir toliau naudoti Sąjungos teritorijoje laikantis ES teisės sistemos principų ir taisyklių.

4 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2015 m. gruodžio 4 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER

([1]) 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22, p. 18).

([2]) 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

PRIEDAS

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO (GTG) ĮREGISTRAVIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006 (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ („KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA“)

EB Nr. BG-TSG-0007-01018-23.7.2012

1. **Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

Grupės ar organizacijos pavadinimas (jei reikia): *Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti* (Tradicinių vytintos žalios mėsos produktų asociacija (STSSMP)

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

— Telefonas +359 29712671

— Faksas +359 29733069

— El. paštas office@amb-bg.com

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Bulgarija

3. **Produkto specifikacija**

3.1. *Registruotinas pavadinimas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 ([1]) 2 straipsnis)*

„Кайсерован врат Тракия“ („Kayserovan vrat Trakiya“)

Prie pavadinimo pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“.

3.2. *Pavadinimas*

☒ Pats yra specifinis

☐ Nurodo specifines žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybes

Pavadinimas „Kayserovan vrat Trakia“ buvo pradėtas naudoti 1980 m. šio produkto gamybos standartizavimo dokumente – pramonės standarte 18-71996-80, parengtame dviejų Bulgarijos mokslo darbuotojų – Dževizovo ir Kisevos. Produktas greitai tapo populiarus, o pirmiau nurodytu pavadinimu Bulgarijoje tradiciškai gaminamas jau daugiau kaip 30 metų. Pavadinimas pats yra specifinis, nes jame yra pagrindinės sudedamosios dalys, aprašytos 3.6 punkte.

3.3. *Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį*

☒ Registravimas nustatant išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

☐ Registravimas nenustatant išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

(*) 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių (OL L 93, 2006 3 31, p. 1). Reglamentas pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

([1]) 2007 m. spalio 18 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1216/2007, nustatantis išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių įgyvendinimo taisykles (OL L 275, 2007 10 19, p. 3).

3.4. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.5. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)*

„Kayserovan vrat Trakia“ yra žalios, vytintos, nepjaustytos mėsos delikatesas. Jis gaminamas iš šviežios kiaulienos sprandinės be kaulų. Vytinama mėsa kelis kartus spaudžiama ir padengiama *Kaiser* mišiniu (*kayserova smes*) iš natūralių prieskonių ir baltojo vyno. Produktas tinkamas iškart vartoti visų vartotojų grupėms.

Fizinės savybės. Forma ir matmenys

— Pailgas, plokščias 3–4 cm storio cilindras.

Cheminės savybės

— Vandens kiekis: ne daugiau kaip 40,0 % bendrojo svorio,

— Valgomoji druska: ne daugiau kaip 5,0 % bendrojo svorio,

— Nitritai (liekamasis kiekis gatavame produkte): ne daugiau 50 mg/kg,

— pH ne mažesnis kaip 5,4.

Organoleptinės savybės

Išorės išvaizda ir spalva:

— paviršius padengtas rusvai raudonu *Kaiser* mišiniu, sausas, su gerai susiformavusia pluta.

Skerspjūvis

— Raumeninis audinys yra ryškiai raudonas, o riebalinis sluoksnis – blyškiai rausvas ir ne storesnis kaip 1 cm.

Konsistencija: tanki ir elastinga.

Kvapas ir skonis: charakteringas, malonus, vidutiniškai sūrus, su aiškiu naudojamų prieskonių aromatu, be pašalinio skonio ir kvapo.

„Kayserovan vrat Trakia“ gali būti pardavinėjamas visas, supjaustytas į gabalus arba griežinėliais, įpakuotas vakuuminėje, celofano ar modifikuotos atmosferos pakuotėje.

3.6. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis)*

„Kayserovan vrat Trakia“ gaminti reikalingos žaliavos ir priedai:

Mėsa: 100 kg kiaulienos sprandinės

Sūdymo mišinys, naudojamas 100 kg kiaulienos sprandinės: 3,35 kg valgomosios druskos, 40 g askorbo rūgšties (E300) – antioksidanto, 100 g kalio nitrato (E252) arba 85 g natrio nitrato (E251); 500 g rafinuoto granuliuotojo cukraus.

Kaiser mišinys, naudojamas 100 kg kiaulienos sprandinės:

— 4,0 kg raudonųjų pipirų

— 3,0 kg vaistinių ožragių

— 2,0 kg česnakų

— 12,0 l baltojo vyno

kanapinis špagatas / virvelė

Gamybos būdas

„Kayserovan vrat Trakia“ gaminimui naudojama šviežia suaugusios kiaulės sprandinė, kurios pH yra 5,6–6,2. Mėsa yra kruopščiai iškaulinėjama, nepažeidžiant raumenynų. Priekinė pjūvio riba eina tarp pakaušio ir pirmojo sprando slankstelio, galinė – tarp penktojo ir šeštojo krūtinės slankstelių ir žemyn nuo penktojo šonkaulio erdvės. Apatiniu pjūviu horizontaliai perpjaunami pirmieji penki šonkauliai. Iš iškaulinėtos mėsos pašalinamas kraujas, ji suformuojama ir apipjaustoma. Suformuotos kiaulienos sprandinės paruošiamos sūdyti – jos išdėstomos tinkamose švariose talpose. Valgomosios druskos, askorbo rūgšties, kalio ar natrio nitrato ir rafinuoto granuliuotojo cukraus mišinys įtrinamas ranka arba mechaniniu būdu. Sūdytos sprandinės tankiai sudedamos į plastiko arba nerūdijančio plieno talpas ir brandinamos šaltoje patalpoje, kurioje oro temperatūra yra 0–4 °C. Po 3–4 dienų gabalų buvimo vieta sukeičiama (sukeičiami viršuje ir apačioje esantys gabalai); jie paliekami dar bent 10 dienų tomis pačiomis sąlygomis, kol iki galo ir vienodai įsūrės. Prie kiekvienos sūdytos sprandinės pritvirtinama virvelės kilpa; sprandinės sukabinamos ant medinių ir (arba) metalinių karkasų (strypų), pritvirtintų ant nerūdijančio plieno dešrų vežimėlių. Sprandinės gabalai vienas su kitu liestis negali. Jie iki 24 valandų paliekami išvarvėti ant vežimėlio, esant ne didesnei kaip 12 °C oro temperatūrai. Po to mėsos gabalai patalpinami į džiovinimo kameras (paprastas ar su kondicionuojamu oru), kuriose reguliuojama temperatūra ir drėgmė. Vytinama esant 12–17 °C oro temperatūrai ir 70–85 % santykiniam oro drėgniui. Džiovinami ir vytinami mėsos gabalai keletą kartų slegiami. Slegiama 12–24 valandas. Pradinis „Kayserovan vrat Trakia“ gabalų slėgimas atliekamas, kai liečiant jie yra vidutiniškai sausi ir galima pajusti, kad susidariusi nedidelė plutelė. Prieš slegiant gabalai turi būti surūšiuoti pagal storį. Mėsa džiovinama tol, kol ji tampa tvirta ir elastinga, o vandens kiekis neviršija 40 % visos masės. Galutinai suslėgti gabalai padengiami *Kaiser* mišiniu, pagamintu iš prieskonių, vandens ir baltojo vyno pagal receptą; mišinys gerai įtrinamas 2–3 mm storio sluoksniu. Tuomet sprandinės pakabinamos džiūti tol, kol mišinys visiškai išdžiūsta ir susidaro pluta. Vaistinės ožragės turi būti iš anksto smulkiai sumaltos ir 24 valandas pamerktos į vėsų vandenį.

3.7. *Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)*

— **Produkto skonis ir aromatinės savybės**

Dėl kruopščiai atrinktų ir išrūšiuotų žaliavų – šviežių kiaulienos sprandinių ir *Kaiser* mišinio – produktas įgauna nepakartojamą skonį ir kvapą.

Gaminant „Kayserovan vrat Trakia“ nenaudojami nei bakterijų fermentai (mielės), nei pH reguliatoriai – tuo produktas skiriasi nuo produktų, pagamintų naudojant naujoviškas technologijas.

— **Specifinės plokščios formos gabalai**

Būdinga forma suteikiama dėl pakartotinio slėgimo vytinant.

3.8. *Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)*

„Kayserovan vrat Trakia“ priklauso žalios, vytintos, nepjaustytos ir slėgtos kiaulienos delikatesų grupei. Tai vienas iš daugelio mėsos produktų, kurie Bulgarijoje gaminami jau kelis dešimtmečius. Jo gamybos tradicijos Bulgarijoje siekia daugiau kaip 30 metų.

Su „Kayserovan vrat Trakia“ gamybos technologija ir receptu susiję istoriniai duomenys nurodyti vytintos mėsos produktų „Plovdiv“, „Rodopa“ ir „Kayserovan svinski vrat Trakia“ standartizavimo dokumente Nr. ON 18-71996-80 (Nacionalinė žemės ūkio pramonės sąjunga, Sofija, 1980 m.). Technologija nustatyta 1980 m. spalio 20 d. techninėje instrukcijoje Nr. 326 dėl vytintos mėsos produktų „Plovdiv“, „Rodopa“ ir „Kayserovan svinski vrat Trakia“ gamybos (Nacionalinė žemės ūkio pramonės sąjunga, Sofija, 1980 m.), kurią parengė Plovdivo mokslininkai Dževizovas ir Kiseva.

Pagal tradicinį „Kayserovan vrat Trakia“ gamybos metodą džiovinant turi būti išlaikomi tam tikri temperatūros ir drėgnio rodikliai. Be to, nukrypstant nuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 ([1]) 10 straipsnio 4 dalies, naudojami presai mediniais paviršiais. Tai sudaro palankias sąlygas džiovinimo procese natūraliai susidaryti norimai mikroflorai. Slegiamast produktas įgyja jam būdingą plokščią formą ir tradicinį specifinį skonį, kurie liko nepakitę iki šių dienų.

([1]) 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30, p. 55).

3.9. *Būtini reikalavimai ir procedūros, taikomos tikrinant produkto specifines savybes (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)*

Per „Kayserovan vrat Trakia“ gamybos procesą ir po jo tikrinama:

— ar naudojamos mėsos žaliavos atitinka specifikacijos 3.6 punkte nurodytus reikalavimus,

— ar laikomasi mėsos žaliavų ir sūdymo mišinio proporcijų pagal receptūrą. Tikrinama sūdymo mišinį dozuojant ir maišant su mėsos žaliavomis; mėsos žaliavų ir priedų kiekis turi atitikti receptą,

— ar tinkamai taikomi gamybos metodai sūdant suformuotus mėsos gabalus pagal 3.6 punktą,

— kokia yra temperatūra ir drėgnis nuvarvinant ir vytinant, ir kaip produktas atrodo vizualiai,

— ar laikomasi mėsos žaliavų ir mišinio *Kaiser* proporcijų pagal receptūrą. Tikrinama *Kaiser* mišinį dozuojant ir maišant su mėsos žaliavomis; mėsos žaliavų ir prieskonių kiekis turi atitikti receptą,

— ar baltasis vynas, naudojamas *Kaiser* mišiniui, yra skaidrus, kokia jo galiojimo pabaigos data, ir ar jo kiekis atitinka 3.6 punkte nurodytame recepte nustatytą kiekį,

— ar išorės išvaizda ir spalva yra tinkamos, nustatoma vizualiai vertinant produktą, siekiant įsitikinti, kad produkto paviršiuje *Kaiser* mišinys susiformavo į plutelę,

— ar galutinio produkto konsistencija, kvapas ir skonis yra tinkami, tikrinama juslinės analizės būdu, prapjovus produktą,

— taikant patvirtintus laboratorinius metodus tikrinama, ar galutinio produkto fiziniai ir cheminiai rodikliai atitinka specifikacijos 3.5 punktą.

Minėtieji rodikliai turi būti tikrinami kartą per metus. Jei bet kuriuo etapu randama pažeidimų, tikrinimų dažnumas padidinamas iki vieno karto per šešis mėnesius.

4. **Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų**

4.1. *Pavadinimas ir adresas*

Pavadinimas: Q Certificazioni S.r.l.

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

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefonas ir faksas: +359 32649228

Mob. telefonas +359 897901680

El. paštas office@qci.bg.

☐ Viešoji ☒ Privati

4.2. *Valdžios institucijų ar įstaigų konkrečios užduotys*

Kontrolės įstaiga, nurodyta 4.1 punkte, tikrina visų specifikacijoje nurodytų kriterijų atitiktį.