REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2015/2257 AL COMISIEI

din 4 decembrie 2015

de înregistrare a unei denumiri în Registrul specialităților tradiționale garantate [Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (STG)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (3) litera (a),

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea, provenită din Bulgaria, de înregistrare a denumirii „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]).

(2) La 11 iunie 2014, Comisia a primit un act de opoziție din partea Camerei de Comerț Kayseri (Turcia). Acest act de opoziție a fost urmat de o declarație motivată de opoziție transmisă prin e-mail la 14 august 2014. Articolul 51 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 prevede că actul de opoziție trebuie să fie urmat de o declarație motivată de opoziție în termen de două luni. Declarația de opoziție motivată a depășit acest termen de două luni. Prin urmare, Comisia consideră că opoziția Camerei de Comerț din Kayseri (Turcia) este inadmisibilă.

(3) La 12 iunie 2014, Grecia a trimis un act de opoziție, inclusiv o declarație de opoziție motivată. Opoziția era întemeiată pe articolul 21 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. S-a afirmat că, deoarece o parte a regiunii Tracia aparține Greciei, înregistrarea denumirii „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) ar aduce atingere dreptului producătorilor eleni de a utiliza denumirea geografică „Θράκη" (Tracia). Există mai multe produse din carne care utilizează în mod legal termenul „Tracia" în denumirile lor comerciale.

(4) Comisia a examinat opoziția Greciei și a considerat că aceasta este admisibilă în sensul articolului 21 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Prin urmare, prin scrisoarea din 10 octombrie 2014, Comisia a invitat părțile interesate să demareze consultările care se impun pentru a încerca să ajungă la un acord, în conformitate cu procedurile lor interne.

(5) Bulgaria și Grecia au ajuns la un acord, care a fost notificat Comisiei la 5 mai 2015.

(6) În măsura în care este în conformitate cu dispozițiile din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și din legislația UE, conținutul acordului încheiat între Bulgaria și Grecia poate fi luat în considerare.

(7) În temeiul articolului 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, în scopul de a distinge produsele care folosesc denumiri similare și pentru a evita riscul de a induce în eroare consumatorii cu privire la proveniența produsului, Bulgaria și Grecia au convenit ca denumirea „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) să fie însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Bulgaria".

(8) Cele două părți au convenit, de asemenea, ca prezentul regulament să conțină o declarație prin care să se precizeze faptul că denumirea geografică „Tracia" nu ar trebui să fie considerată ca fiind rezervată pentru „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) În lumina celor de mai sus, Comisia consideră că denumirea „Кайсерован врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya) ar trebui să fie însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Bulgaria".

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

(10) În plus, ar trebui să se clarifice faptul că, fără a aduce atingere articolului 24 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, înregistrarea denumirii „Кайсеровaн врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) fabricat potrivit tradiției din Bulgaria nu împiedică producătorii să utilizeze denumirea geografică „Tracia”, inclusiv în traduceri, în etichetare sau în prezentări, pe teritoriul Uniunii, în conformitate cu legislația UE și, în special, cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Denumirea „Кайсеровaн врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) (STG) este înregistrată.

Denumirea de la primul alineat identifică un produs din clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.) din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ([2]).

Articolul 2

Denumirea menționată la articolul 1 este însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Bulgaria”. Anexa la prezentul regulament cuprinde caietul de sarcini consolidat.

Articolul 3

Denumirea geografică „Tracia”, inclusiv traducerile pot continua să fie utilizate în etichetare sau în prezentări, pe teritoriul Uniunii, sub rezerva respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a acesteia.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 decembrie 2015.

Pentru Comisie

Președintele

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

([2]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

ANEXĂ

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE (STG)

REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI (*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ" (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

NR. CE: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. **Denumirea și adresa grupului solicitant**

Denumirea grupului sau a organizației (dacă este cazul): Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti [Asociația pentru produse tradiționale din carne crudă uscată (STSSMP)]

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

— Tel. +359 2 971 26 71

— Fax +359 2 973 30 69

— E-mail: office@amb-bg.com

2. **Statul membru sau țara terță**

Bulgaria

3. **Caietul de sarcini**

3.1. *Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei* ([1])*]*

„Кайсеровaн врат Тракия" (Kayserovan vrat Trakiya)

Denumirea este însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Bulgaria".

3.2. *Indicați dacă denumirea*

☒ este specifică în sine

☐ exprimă caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Denumirea „Kayserovan vrat Trakia" a fost introdusă pentru prima oară în anul 1980, printr-un document de standardizare a producerii alimentului respectiv – standardul industrial 18-71996-80, elaborat de doi cercetători bulgari – Dzhevizov și Kiseva. Produsul a avut un succes rapid, acesta fiind fabricat în mod tradițional în Bulgaria de peste 30 de ani, cu denumirea menționată anterior. Denumirea este specifică în sine întrucât include principalele ingrediente ale produsului descrise la punctul 3.6.

3.3. *A se indica dacă s-a solicitat rezervarea denumirii în temeiul articolului 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006*

☒ Înregistrare cu rezervarea denumirii

☐ Înregistrare fără rezervarea denumirii

(*) Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare (JO L 93, 31.3.2006, p. 1). Regulament înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

([1]) Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei din 18 octombrie 2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare (JO L 275, 19.10.2007, p. 3)

3.4. *Tip de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.5. *Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

„Kayserovan vrat Trakia" este o specialitate din carne netranșată, crudă, conservată. Aceasta este preparată din ceafă de porc proaspătă, fără os. Este presată în repetate rânduri pe parcursul procesului de conservare și este acoperită cu amestecul „Kaiser" (*kayserova smes*) preparat pe bază de ierburi aromatice și vin alb. Produsul alimentar este propriu pentru consumul direct de către toate grupurile de consumatori.

Proprietăți fizice – formă și dimensiuni

— Cilindru alungit, aplatizat, cu grosimea de 3-4 cm.

Proprietăți chimice

— conținut de apă: maximum 40 % din greutatea totală;

— conținut de sare: maximum 5 % din greutatea totală;

— conținut de nitriți (cantitatea reziduală din produsul finit): maximum 50 mg/kg;

— pH minimum 5,4.

Proprietăți organoleptice

Aspectul extern și culoarea:

— suprafața este acoperită cu amestecul „Kaiser", de culoare maronie-roșiatică și este uscată corespunzător, cu o crustă bine definită.

Secțiune transversală

— Țesutul muscular este de culoare roșu-aprins, iar grăsimea este de culoare roz-deschis, nedepășind 1 cm în grosime.

Consistență: densă și elastică.

Gust și aromă: caracteristic, plăcut, ușor sărat, cu aroma distinctă a ierburilor aromatice utilizate, fără a prezenta alte arome și mirosuri care nu îi sunt proprii;

„Kayserovan vrat Trakia" poate fi comercializat în întregime, tranșat sau feliat, ambalat în vid, în celofan sau în ambalaje cu atmosferă modificată.

3.6. *Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

Pentru producerea „Kayserovan vrat Trakia" sunt necesare următoarele ingrediente și aditivi:

Carne: ceafă de porc: 100 kg

Amestec pe bază de sare pentru 100 kg de ceafă de porc: 3,35 kg de sare de bucătărie; 40 g de acid ascorbic (E 300) în calitate de antioxidant; 100 g de nitrat de potasiu (E 252) sau 85 g de nitrat de sodiu (E 251); 500 g de zahăr tos rafinat.

Amestec „Kaiser" pentru 100 kg de ceafă de porc:

— 4 kg de ardei roșu;

— 3 kg de schinduf;

— 2 kg de usturoi;

— 12 litri de vin alb.

sfoară/fir de cânepă

Metoda de producție

Pentru prepararea „Kayserovan vrat Trakia” se utilizează ceafă de porc matur, proaspătă, cu o valoare a pH-ului între 5,6 și 6,2. Carnea se dezosează cu atenție, păstrând intacte grupele musculare. Limita se situează, în partea anterioară, între osul occipital și prima vertebră cervicală, în partea posterioară, între cea de a cincea și cea de a șasea vertebră toracică, iar în partea inferioară, la nivelul celui de al cincilea spațiu intercostal. Limita inferioară traversează orizontal primele cinci coaste. Carnea dezosată se curăță de sânge, se fasonează și se decupează. Cefele de porc fasonate se aranjează în recipiente adecvate, curate, pentru a fi sărate. Se freacă cefele de porc – manual sau mecanic – cu amestecul de sare de bucătărie, acid ascorbic, nitrat de potasiu sau de sodiu și zahăr tos rafinat. Cefele sărate se aranjează înghesuite în recipiente de plastic sau de oțel inoxidabil și se lasă la maturat într-un depozit frigorific, cu o temperatură ambientală între 0 și 4 °C. După trei sau patru zile, se inversează ordinea bucăților (cele de dedesubt sunt aranjate la suprafață și viceversa) și se lasă încă 10 zile în aceleași condiții până când se sărează complet și uniform. Se leagă fiecare ceafă sărată de un fir în ansă și se suspendă de bare metalice sau din lemn plasate în cărucioare pentru cârnați, fabricate din oțel inoxidabil. Bucățile nu trebuie să se atingă. Se lasă la zvântat pe cărucioarele respective timp de maximum 24 de ore, la o temperatură a aerului de maximum 12 °C. Apoi, cefele se plasează în camere de uscare cu aer natural sau cu aer condiționat, prevăzute cu dispozitive de reglare a umidității și a temperaturii. Uscarea se petrece la o temperatură ambientală de 12-17 °C și în condiții de umiditate relativă de 70-85 %. Pe parcursul procesului de uscare și de conservare, cefele sunt presate de câteva ori. Presarea durează între 12 și 24 de ore. Presarea inițială are loc atunci când produsele „Kayserovan vrat Trakia” sunt moderat uscate și când se poate simți la palpare o ușoară crustă. Înainte de a fi presate ele trebuie sortate în funcție de grosime. Uscarea continuă până când carnea dobândește o elasticitate densă, iar conținutul de umiditate nu depășește 40 % din greutatea totală. După presarea finală, bucățile sunt acoperite cu amestecul „Kaiser”, care conține mirodenii, apă și vin alb, conform rețetei, și care este bine omogenizat pe suprafața produselor, sub forma unui strat cu o grosime de 2-3 mm. Produsele sunt, apoi, suspendate în vederea uscării până când amestecul se usucă complet, formând o crustă. Schinduful este măcinat minuțios în prealabil și înmuiat timp de 24 de ore în apă călduță.

3.7. *Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

— **Proprietățile gustative și aromatice ale produsului**

Gustul și aroma inimitabile ale produselor „Kayserovan vrat Trakia” se datorează selectării atente a cefelor de porc proaspete, precum și utilizării amestecului „Kaiser”.

La prepararea produselor „Kayserovan vrat Trakia” nu se utilizează bacterii de fermentație și nici regulatori de pH, fapt care le distinge de produsele fabricate cu ajutorul tehnologiilor inovatoare.

— **Forma aplatizată specifică a bucăților**

Forma caracteristică a produsului este obținută prin presarea repetată pe parcursul procesului de uscare.

3.8. *Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

„Kayserovan vrat Trakia” aparține grupului specialităților din carne de porc netranșată, crudă, conservată și presată. Produsul se înscrie într-o gamă largă de produse din carne care sunt fabricate de zeci de ani în Bulgaria. „Kayserovan vrat Trakia” este fabricat în mod tradițional în Bulgaria de peste 30 de ani.

Date istorice privind tehnologia și rețeta de fabricare a „Kayserovan vrat Trakia” sunt cuprinse în documentul de standardizare privind cerințele referitoare la produs ON 18-71996-80 – fâșii de carne uscată „Plovdiv”, fâșii de carne uscată „Rodopa”, „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Natsionalen agraro-promishlen sayuz (NAPS), Sofia, 1980. Tehnica de fabricație este prevăzută în Nota tehnică nr. 326 din 20 octombrie 1980 referitoare la fabricarea produselor „Plovdiv”, „Rodopa” și „Kayserovan svinski vrat Trakia”, Natsionalen agraro-promishlen sayuz (NAPS), Sofia, 1980, elaborată de cercetătorii Dzhevizov și Kiseva, la Plovdiv.

Conform metodei tradiționale de fabricare a „Kayserovan vrat Trakia”, anumiți parametri (temperatura și umiditatea) trebuie să fie menținuți pe parcursul procesului de uscare. De asemenea, sunt utilizate prese cu suprafețe de lemn, prin derogare de la articolul 10 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]). Astfel, sunt create condiții favorabile dezvoltării naturale a microflorei dorite, pe parcursul procesului de uscare. Presarea conferă produsului forma sa aplatizată caracteristică și aroma sa specifică tradițională care a rămas neschimbată până în prezent.

([1]) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 139, 30.4.2004, p. 55).

3.9. *Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific [articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

Pe parcursul procesului de fabricare a „Kayserovan vrat Trakia" și după încheierea acestuia, se verifică următoarele:

— conformitatea ingredientelor pentru carne cu cerințele specificate la punctul 3.6 din caietul de sarcini;

— respectarea proporțiilor ingredientelor pentru carne și ale amestecului pe bază de sare specificate în rețetă la momentul dozării amestecului pe bază de sare și al amestecării acestuia cu ingredientele pentru carne, precum și respectarea cantităților de ingrediente și aditivi specificate în rețetă;

— aplicarea corectă a tehnicilor de fabricație pentru sărarea bucăților de carne fasonate în conformitate cu punctul 3.6;

— temperatura și umiditatea pe parcursul proceselor de scurgere și uscare, inclusiv prin inspectarea vizuală a produsului;

— respectarea proporțiilor ingredientelor pentru carne și ale amestecului „Kaiser" specificate în rețetă la momentul dozării amestecului „Kaiser" și al omogenizării acestuia cu ingredientele pentru carne, precum și respectarea cantităților de ingrediente și mirodenii specificate în rețetă;

— claritatea și termenul de valabilitate ale vinului alb utilizat în amestecul „Kaiser", precum și respectarea cantității de vin alb prevăzute în rețeta de la punctul 3.6;

— aspectul exterior și culoarea corespunzătoare, prin inspectare vizuală a produsului pentru a stabili măsura în care amestecul „Kaiser" a format o crustă la suprafața produsului.

— consistența, aroma și gustul adecvate ale suprafeței secționate, printr-o analiză senzorială a produsului finit;

— respectarea parametrilor fizico-chimici ai produsului finit prevăzuți la punctul 3.5 din caietul de sarcini, prin utilizarea unor metode de laborator autorizate.

Parametrii de mai sus trebuie verificați o dată pe an. În cazul în care se constată vreo neregulă în oricare dintre etapele prevăzute, frecvența verificărilor va deveni semestrială.

4. **Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini**

4.1. *Denumire și adresă*

Nume: Q Certificazioni S.r.l.

Adresă: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italia

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Tel./fax: +359 32649228

Tel. mobil: +359 897901680

E-mail: office@qci.bg

☐ Public ☒ Privat

4.2. *Sarcini specifice ale autorităților sau organismelor respective*

Organismul de inspecție menționat la punctul 4.1 verifică respectarea tuturor criteriilor precizate în caietul de sarcini.