KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2015/2257

av den 4 december 2015

om införande av ett namn i registret över garanterade traditionella specialiteter [Кайсерован врат Тракия (Kayserovan vrat Trakiya) (GTS)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.3 a, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 50.2 b i förordning (EU) nr 1151/2012 har Bulgariens ansökan om registrering av namnet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([2]).

(2) Kommissionen mottog den 11 juni 2014 ett meddelande om invändning från handelskammaren i Kayseri (Turkiet). Detta meddelande om invändning följdes av en motiverad invändning som skickades per e-post den 14 augusti 2014. Enligt artikel 51.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 ska ett meddelande om invändning följas av en motiverad invändning inom två månader. Den motiverade invändningen överskred denna tidsfrist på två månader. Kommissionen anser därför att invändningen från handelskammaren i Kayseri (Turkiet) inte kan tas upp till prövning.

(3) Grekland skickade den 12 juni 2014 ett meddelande om invändning inklusive en motiverad invändning. Invändningen grundade sig på artikel 21.1 b i förordning (EU) nr 1151/2012. Det hävdades att eftersom en del av regionen Thrakien tillhör Grekland skulle registreringen av namnet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) föregripa de grekiska producenternas rätt att använda det geografiska namnet ”Θράκη” (Thrakien). Beteckningen ”Thrakien” används lagligen i försäljningsnamnet på flera köttprodukter.

(4) Kommissionen har granskat invändningen från Grekland och funnit att den kan tas upp till prövning i enlighet med artikel 21.1 b i förordning (EU) nr 1151/2012. Genom en skrivelse av den 10 oktober 2014 uppmanade den därför de berörda parterna att inleda lämpliga samråd för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.

(5) Bulgarien och Grekland nådde en sådan överenskommelse, som anmäldes till kommissionen den 5 maj 2015.

(6) Innehållet i det avtal som ingåtts mellan Bulgarien och Grekland kan beaktas i den mån det är förenligt med bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012 och annan EU-lagstiftning.

(7) Mot bakgrund av artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 enades Bulgarien och Grekland, för att särskilja produkter som har liknande namn och för att undvika risken för att konsumenter vilseleds om produktens ursprung, om att namnet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien”.

(8) De båda parterna enades också om att denna förordning bör innehålla ett uttalande som klargör att det geografiska namnet ”Thrakien” inte är förbehållet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya).

(9) Mot bakgrund av ovanstående anser kommissionen att namnet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) bör åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien”.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT C 75, 14.3.2014, s. 16.

(10) Dessutom bör det förtydligas att registreringen av namnet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) som tillverkats i enlighet med traditionen i Bulgarien, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 24.2 i förordning (EU) nr 1151/2012, inte hindrar producenter från att använda det geografiska namnet ”Thrakien”, inklusive översättningar, i märkning eller presentationer inom unionens territorium i överensstämmelse med EU-lagstiftningen och särskilt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ([1]) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet ”Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) (TSG) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.) enligt bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ([2]).

Artikel 2

Det namn som avses i artikel 1 ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien”. Den konsoliderade produktspecifikationen anges i bilagan till denna förordning.

Artikel 3

Det geografiska namnet ”Thrakien”, inklusive översättningar, får fortsätta att användas i märkning eller presentationer inom unionens territorium förutsatt att principerna och bestämmelserna i unionens rättsordning följs.

Artikel 4

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 4 december 2015.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

([2]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

BILAGA

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET (GTS)

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006 (*)

”КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ” (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

EG-nr: BG-TSG-0007-01018 – 23.7.2012

1. **Den ansökande gruppens namn och adress**

Gruppens/organisationens namn (om relevant): Sdruzhenie ”Traditsionni surovo-susheni mesni produkti” (STSSMP)

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

— Telefon: +359 2 971 26 71

— Fax +359 2 973 30 69

— E-postadress: office@amb-bg.com

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Bulgarien

3. **Produktspecifikation**

3.1 *Benämning(ar) som ska registreras (artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007* ([1]))

”Кайсеровaн врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya)

Namnet ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien”.

3.2 *Ange om benämningen*

☒ har en särart i sig,

☐ uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet.

Namnet ”Kayserovan vrat Trakia” förekom för första gången 1980 i ett standardiseringsdokument avseende framställning av produkten – branschstandard 18-71996-80, som utarbetats av de båda bulgariska forskarna Dzhevizov och Kiseva. Produkten blev snabbt populär och har nu framställts traditionellt i Bulgarien under detta namn i över 30 år. Namnet har en särart i sig eftersom den ger en antydan om produktens basingredienser, som beskrivs i punkt 3.6.

3.3 *Ange om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) 509/2006*

☒ Registrering av benämningen med förbehåll

☐ Registrering av benämningen utan förbehåll

(*) Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 93, 31.3.2006, s. 1). Förordningen ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

([1]) Kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007 av den 18 oktober 2007 om tillämpningsföreskrifter till rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 275, 19.10.2007, s. 3).

3.4 *Produkttyp*

Klass 1.2 – Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.5 *Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1216/2007)*

”Kayserovan vrat Trakia” är en specialitet av rått och torkat kött som framställs av kött som inte har malts. Produkten bereds av färsk benfri grishals. Den pressas flera gånger under torkningen och bestryks med kayserov som är en blandning gjord på naturliga kryddor och vitt vin. Produkten kan konsumeras direkt av alla konsumentgrupper.

Fysiska egenskaper – form och storlek

— Avlång och tillplattad cylindrisk form. Bitarna har en tjocklek på 3–4 cm.

Kemiska egenskaper

— Den totala massans vattenhalt: max. 40,0 %.

— Den totala massans koksalthalt: max. 5,0 %.

— Nitriter (restmängd i slutprodukten): Högst 50 mg/kg.

— pH-värde: minst 5,4.

Organoleptiska egenskaper

Yttre utseende och färg

— Köttets utsida är täckt med blandningen kayserov och har en brunröd färg. Ytan är torr, med en skorpa som framgår tydligt.

Snittyta

— Muskelvävnaden har en klarröd färg. Späcket är ljusrosa och högst 1 cm tjockt.

Konsistens – fyllig och smidig.

Smak och lukt – karakteristisk, angenäm, måttligt salt smak, med en kraftig arom som kommer från de kryddor som används, utan främmande toner.

”Kayserovan vrat Trakia” kan saluföras i hela stycken, i uppskurna stycken eller i tunna skivor i vakuumförpackning, i cellofanförpackning eller i modifierad atmosfär.

3.6 *Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 är tillämplig på (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1216/2007)*

Följande råvaror och tillsatser är nödvändiga vid framställning av ”Kayserovan vrat Trakiya”:

Kött: 100 kg grishals.

Saltblandning: för 100 kg grishals: koksalt – 3,35 kg, antioxidant: askorbinsyra (E300) – 40 g, kaliumnitrat (E252) – 100 g eller natriumnitrat (E251) – 85 g, raffinerat kristalliserat socker – 500 g.

Kayserov-blandning för 100 kg grishals:

— Paprika – 4,0 kg.

— Bockhornsklöver – 3,0 kg.

— Vitlök – 2,0 kg.

— Vitt vin – 12,0 liter.

Trådar/snören av hampa

Produktionsmetod

För att bereda ”Kayserovan vrat Trakia” används färskt moget kött av gris, från halsen, med ett pH-värde på mellan 5,6 och 6,2. Köttet benas ur med varsamhet så att inte muskelgrupperna förstörs genom att de delas. Framtill går gränsen vid leden mellan atlaskotan och skallbenet, baktill går den mellan femte och sjätte ryggkotan och nedtill går den vid femte interkostalrummet. Den nedre gränsen går genom de fem första revbenen – horisontellt snitt. Det benfria köttet rensas från blodiga delar och formas. De formade grishalsarna placeras i rena behållare som är lämpliga för saltningen. Blandningen av koksalt, askorbinsyra, kaliumnitrat/natriumnitrat och raffinerat kristalliserat socker tillreds för hand eller i maskin. De saltade halsarna placeras i sin helhet i behållare av plast eller rostfritt stål för att mogna i fryshus vid en temperatur på 0–4 °C. Efter 3–4 dagar omplaceras de i omvänd ordning så att de översta bitarna byter plats med de understa. Därefter lagras de i ytterligare minst tio dagar under samma förhållanden, tills deras saltning är komplett och jämn. Varje saltad hals förses med en krok och hängs upp i profiler eller i bjälkar av trä eller metall, som ställs i korvvagnar av rostfritt stål. Man ser till att bitarna hålls åtskilda sinsemellan. De upphängda bitarna i vagnarna ställs på avrinning under högst 24 timmar vid en rumstemperatur som inte överstiger 12 °C. Sedan placeras de i torkrum (luftkonditionerad eller naturlig torkning), i vilka det går att reglera de olika parametrarna, dvs. temperatur och luftfuktighet. Torkningen sker vid en rumstemperatur på 12–17 °C och vid en relativ luftfuktighet på 70–85 %. Flera gånger under torkningen och mogningen genomförs en pressning. Varje pressning pågår i 12–24 timmar. Den första pressningen äger rum när bitarna är lätt torkade och när en tunn ytskorpa kan kännas vid beröring. Innan pressningen ska de olika bitarna sorteras efter tjocklek. Torkningsprocessen pågår till dess att köttet får en smidig konsistens, med en vattenhalt som inte överstiger 40 % av den totala massan. Efter den sista pressningen bestryks bitarna med kayserov som är en blandning gjord på kryddor, vatten och vitt vin, enligt receptet. De jämnas ut väl så att lagret blir 2–3 mm tjockt och hängs upp för att torka. Torkningen pågår till dess att kayserov-blandningen torkat och en skorpa bildats. Bockhornsklövern ska finmalas i förväg och blötläggas i färskt vatten under 24 timmar.

3.7 *Särart hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 1216/2007)*

— **Produktens smak- och doftegenskaper**

Köttråvarorna väljs ut och sorteras med omsorg – färskt kött från grishals och blandningen kayserov, vilket ger ”Kayserovan vrat Trakia” en unik smak och doft.

För att framställa traditionell ”Kayserovan vrat Trakia” används varken bakteriekulturer (jäst) eller pH-reglerare, vilket skiljer denna produkt från produkter som tillverkas med hjälp av nya tekniker.

— **Specifik tillplattad form**

Produkten får sin karakteristiska form genom den upprepade pressningen under torkningen.

3.8 *Traditionella särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.4 i förordning (EG) nr 1216/2007)*

”Kayserovan vrat Trakia” tillhör gruppen specialiteter av rått, torkat och pressat kött som framställs av griskött som inte har malts. Produkten ingår i det rika sortiment av köttprodukter som framställs i Bulgarien sedan flera årtionden tillbaka. Dess traditionella framställning i Bulgarien går mer än 30 år tillbaka i tiden.

Historiska uppgifter om den teknik och det recept som används vid framställning av denna specialitet finns i standardiseringsdokument avseende krav beträffande produkterna ON 18-71996-80 – Pastarma ”Plovdiv”, Pastarma ”Rodopa”, ”Kayserovan svinski vrat Trakia”, Natsionalen agraro-promishlen sayuz (NAPS) Sofia, 1980. Tekniken beskrivs i den instruktion (Tehnologicheska instruktsiya № 326 ot 20.10.1980 g. za proizvodstvo na pastarmi ”Plovdiv”, ”Rodopa” i kayserovan svinski vrat ”Trakia”, Natsionalen agraro-promishlen sayuz, Sofia, 1980) som utarbetats av forskningsattachéerna Dzhevizov och Kiseva (Plovdiv).

Den traditionella metoden under torkningen kräver att man tar hänsyn till vissa parametrar (temperatur och luftfuktighet). Dessutom används pressar med träpaneler, i enlighet med det undantag som anges i artikel 10.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 ([1]). Alla dessa inslag utgör gynnsamma naturförhållanden för utveckling av den mikroflora som önskas under torkningen. Pressningstekniken ger produkten dess särskilda tillplattade form och dess specifika traditionella smakegenskaper som förblivit oförändrade fram till i dag.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 30.4.2004, s. 55).

3.9 *Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten (artikel 4 i förordning (EG) nr 1216/2007)*

De kontroller som genomförs under och efter framställningsprocessen inbegriper följande aspekter:

— Den använda köttråvarans överensstämmelse med de krav som anges i punkt 3.6 i produktspecifikationen.

— Iakttagande av de proportioner i fråga om köttråvara och saltblandning som anges i receptet. Kontrollen genomförs i samband med att saltblandningen doseras och anbringas på köttråvaran. Mängderna råvaror och tillsatser ska överensstämma med kraven i receptet.

— Iakttagande av produktionens tekniska process vid saltning av köttbitarna, i enlighet med punkt 3.6.

— Kontroll av temperatur och luftfuktighet under produktens avrinnings- och torkningsprocess och visuell kontroll av produkten.

— Iakttagande av de proportioner i fråga om köttråvara och kayserov-blandning som anges i receptet. Kontrollen genomförs i samband med att kayserov-blandningen doseras och anbringas på köttråvaran. Mängderna råvaror och kryddor ska överensstämma med kraven i receptet.

— Det vita vin som används för framställningen av kayserov-blandningen kontrolleras avseende följande aspekter: klarhet, hållbarhetstid och använda mängder, i enlighet med det recept som anges i punkt 3.6.

— Iakttagande av kraven för yttre utseende och färg genom en visuell kontroll av produkten, vilket gör det möjligt att fastställa om kayserov-blandningen har torkat som den ska på produktens yta.

— Överensstämmelse med kraven vad gäller snittyta, konsistens, doft och smak genom en noggrann analys av slutprodukten.

— Iakttagande av de fysikalisk-kemiska parametrar som krävs för slutprodukten, i enlighet med punkt 3.5 i produktspecifikationen, genom validerade laboratoriemetoder.

Ovanstående parametrar ska kontrolleras en gång per år. Om det konstateras att en given etapp inte har följts kommer kontrollerna att ske halvårsvis.

4. **Myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av produktspecifikationen**

4.1 *Namn och adress*

Namn: Q Certificazioni S.r.l.

Adress: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italien;

Bulgaria 4000 Plovdiv No 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Telefon/fax +359 32 64 92 28

Mobiltelefon: +359 897 901 680

E-postadress: office@qci.bg.

☐ Offentligt ☒ Privat

4.2 *Myndigheternas eller organens särskilda uppgifter*

Den kontrollmyndighet som anges i 4.1 utför de kontroller som krävs för att verifiera att alla de villkor som fastställts i produktspecifikationen följs.