

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja specyfikacji zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2019/C 424/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ” (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

Nr UE: TSG-BG-01018-AM01-23.7.2019

„Bułgaria”

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Кайсерован врат Тракия” (Kaysерован vrat Trakiya)

2. Typ produktu

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt został już zarejestrowany rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/2257 ⁽²⁾.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 321 z 5.12.2015, s. 17.

Nazwa produktu „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) została po raz pierwszy wprowadzona w 1980 r. w dokumencie normalizacyjnym dotyczącym jego produkcji – norma przemysłowa 18-71996-80 – który opracowało dwoje bułgarskich naukowców: Dzhewizow i Kisewa. Produkt zdobył szybko popularność i jest tradycyjnie produkowany w Bułgarii pod powyższą nazwą od ponad 30 lat. Nazwa jest także specyficzna sama w sobie, ponieważ zawiera główne składniki produktu opisane w pkt 4.2.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) jest specjalnością z surowego mięsa suszonego, wytwarzaną z mięsa nierozdrobnionego. Produkt ten przygotowuje się ze świeżego odkostnionego podgardla wieprzowego. Jest wielokrotnie prasowany podczas peklowania i powlekany mieszanką „kaiserov” (kayserova smes) z naturalnych przypraw i białego wina. Nadaje się do bezpośredniego spożycia przez wszystkie grupy konsumentów.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

— wydłużony, spłaszczony cylinder.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody w masie całkowitej: nie więcej niż 48 %;
- sól (chlorek sodu) w masie całkowitej: nie więcej niż 6,5 %;
- pH: nie mniejsze niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i kolor:

— powierzchnia pokryta brązowoczerwoną mieszanką „kayserov”, dobrze wysuszona, z wyraźnie wyczuwalną skórką.

Przekrój

— tkanka mięśniowa jest intensywnie czerwona, podczas gdy tłuszcz ma barwę jasnoróżową i grubość nieprzekraczającą 1 cm.

Konsystencja: zwarta i elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny, przyjemny, lekko słony, o wyraźnym aromacie wykorzystanych przypraw, wolny od obcych smaków i zapachów.

„Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) może być wprowadzany do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, w opakowaniach próżniowych, w celofanie lub pakowany w atmosferze modyfikowanej.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Do produkcji „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) potrzebne są następujące składniki i dodatki:

mięso: podgardle wieprzowe: 100 kg;

mieszanka peklująca na 100 kg podgardla wieprzowego: 3,35 kg soli; 40 g kwasu askorbinowego (E300) jako przeciwutleniacza; 100 g azotanu potasu (E252) lub 85 g azotanu sodu (E251); 500 g rafinowanego cukru kryształu;

mieszanka „kayserov” na 100 kg podgardla wieprzowego:

- 4 kg czerwonej papryki;
- 3 kg kozieradki pospolitej;
- 2 kg czosnku;
- 12 litrów białego wina;
- sznurek/przędza z konopi siewnych.

Metoda produkcji

Do produkcji „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) wykorzystuje się świeżą, w pełni dojrzałą karkówkę o pH wynoszącym 5,6–6,2. Mięso jest ostrożnie odkostniane bez naruszania grup mięśni. Przednia krawędź przebiega między kością potyliczną i pierwszym kręgiem szyjnym, tylna między piątym i szóstym kręgiem piersiowym i poniżej piątej przestrzeni międzyżebrowej. Dolna krawędź przecina horyzontalnie pierwsze pięć żeber. Odkostnione mięso oczyszcza się z krwi, oprawia i trybuje. Oprawione podgardla wieprzowe układa się w odpowiednich czystych pojemnikach do peklowania. Mieszanekę soli, kwasu askorbinowego, azotanu potasu lub sodu i rafinowanego cukru kryształu wciera się ręcznie lub mechanicznie. Zapeklowane podgardla umieszcza się ciasno w pojemnikach plastikowych lub ze stali nierdzewnej, aby dojrzały w chłodni w temperaturze 0–4 °C. Po 3–4 dniach zmienia się ułożenie kawałków (zamiana miejscami kawałków na górze z kawałkami na dole) i pozostawia co najmniej na kolejne 10 dni w tych samych warunkach aż do pełnego i równego zapeklowania. Do każdego zapeklowanego podgardla przywiązuje się pętlę ze sznurka i zawiesza na drewnianych lub metalowych ramach bądź prętach umieszczonych na wózkach do kielbasy wyprodukowanych ze stali nierdzewnej. Kawałki nie mogą się ze sobą stykać. Wiszą na wózkach w celu odsączenia przez maksymalnie 24 godziny w temperaturze powietrza nieprzekraczającej 12 °C. Po odsączeniu pozostają na wózkach, które wstawia się do naturalnych lub klimatyzowanych suszarni, w których można regulować temperaturę i wilgotność. Podczas suszenia utrzymuje się temperaturę otoczenia nieprzekraczającą 17 °C i wilgotność względną w przedziale 70–85 %. Podczas suszenia i dojrzewania mięso jest kilkakrotnie prasowane. Prasowanie trwa 12–24 godzin. Wstępne prasowanie odbywa się, gdy kawałki „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) są w miarę suche w dotyku i można na nich wyczuć delikatną skórkę. Przed prasowaniem należy posortować je według grubości. Suszenie kontynuuje się do momentu uzyskania przez mięso zwartej i elastycznej konsystencji oraz zawartości wody nieprzekraczającej 48 % masy całkowitej. Po ostatnim prasowaniu kawałki mięsa pokrywa się mieszaneką „kayserov” składającą się, zgodnie z przepisem, z przypraw, wody i białego wina, dokładnie rozsmarowywaną. Następnie wiesza się je, aby wyschły aż do całkowitego zaschnięcia mieszanki, z której powstaje skórka. Kozieradka pospolita jest wcześniej skrupulatnie mielona, a następnie moczona w letniej wodzie przez 24 godziny.

- 4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyfika produktu

Smak i właściwości aromatyczne produktu

Starannie wybrane i oddzielone surowce mięsne – świeże podgardle wieprzowe – i mieszanek „kayserov” nadają „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) niepowtarzalny smak i aromat.

Do produkcji tradycyjnego „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) nie stosuje się żadnych kultur starterowych ani regulatorów pH, co odróżnia go od produktów wytwarzanych z wykorzystaniem innowacyjnych technologii.

Specyficzny spłaszczony kształt kawałków

Charakterystyczny kształt otrzymuje się dzięki wielokrotnemu prasowaniu podczas procesu suszenia.

Tradycyjny charakter produktu

„Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) należy do grupy specjalności z surowego mięsa, suszonego i prasowanego, wytwarzanych z nierozdrobnionej wieprzowiny. Jest jednym z wielu produktów wytwarzanych na bazie mięsa, które produkuje się w Bułgarii od dziesięcioleci. „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) wytwarzany jest w Bułgarii od ponad trzydziestu lat.

Dane historyczne dotyczące technologii i receptura „Кайсерован врат Тракия” (Kayserovan vrat Trakiya) znajdują się w dokumencie normalizacyjnym w sprawie wymogów dotyczących produktu ON 18-71996-80 – Pastarma „Plovdiv”, Pastarma „Rodopa”, „Kayserovan Svinski vrat Trakiya”, Krajowa Unia Rolno-Przemysłowa (NAPS) Sofia, 1980. Technologię opisano w instrukcji technicznej nr 326 z dnia 20 października 1980 r. dotyczącej produkcji „Plovdiv”, „Rodopa” suszonych/wędzonych w paskach oraz „Kayserovan svinski vrat Trakiya” (Krajowa Unia Rolno-Przemysłowa, Sofia, 1980) opracowanej przez naukowców Dzhewizowa i Kisewą w Płowdiwie.

W tradycyjnej metodzie produkcji „Кайсерован врат Тракия” (Kaiserovan vrat Trakiya) niektóre parametry (temperatura i wilgotność) muszą być utrzymane podczas procesu suszenia. Ponadto na zasadzie odstępstwa określonego w art. 10 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽³⁾ stosuje się prasy z drewnianymi powierzchniami. Dzięki temu powstają warunki sprzyjające naturalnemu rozwojowi pożądanej mikroflory podczas suszenia. Prasowanie nadaje produktowi jego charakterystyczny spłaszczony kształt, a jego specyficzny tradycyjny smak pozostał niezmienny do chwili obecnej.

⁽³⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.