

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на продуктова спецификация, изменена вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета**

(2019/C 424/10)

Европейската комисия одобри това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията <sup>(1)</sup>.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията.

## ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

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

ЕС №: TSG-BG-01018-AM01-23.7.2019

## „България“

1. **Наименование/наименования за регистрация**

„Кайсерован врат Тракия“ (Kaysерован vrat Trakiya)

2. **Вид продукт**

Клас 1.2 Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3. **Основания за регистрация**3.1. **Продуктът**

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

е произведен (произведена) от суровини или съставки, които традиционно се използват за него (нея).

Продуктът е вече регистриран с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2257 на Комисията <sup>(2)</sup>.

3.2. **Наименованието**

е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

<sup>(1)</sup> ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

<sup>(2)</sup> ОВ L 321, 5.12.2015 г., стр. 17.

Наименованието „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) е въведено за първи път през 1980 г. в стандартизационен документ за производството му — Отраслова нормала 18-71996-80, разработена от двама български учени — Джевизов и Кисева. Продуктът е добил бързо популярност, като традиционно се произвежда под това наименование в цялата страна вече над 30 години. Наименованието е също така специфично само по себе, защото съдържа основните съставки на продукта, описани в т. 4.2.

#### 4. Описание

##### 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) е сурово-сушен деликатес от нераздробено месо. Приготвя се от прясно обезкостено месо от свински врат. Пресова се неколккратно по време на сушенето и се намазва с кайсерова смес от натурални подправки и бяло вино. Подходящ за директна консумация от всички потребителски групи.

Физични свойства — форма и размери

— Продълговато цилиндрична, сплескана форма.

Химични свойства

— Водно съдържание в проценти от общата маса — не повече от 48.

— Сол (натриев хлорид) в проценти от общата маса — не повече от 6,5.

— рН — не по-малко от 5,4.

Органолептични свойства

Външен вид и цвят

— Повърхността е покрита с кайсерова смес с кафявочервен цвят, добре подсушена, с добре изразена кора.

Разрезна повърхност

— Мускулната тъкан е със свеж червен цвят, а тлъстините са с бледорозов цвят и дебелина не повече от 1 cm.

Консистенция — плътно-еластична.

Вкус и мирис — характерен, приятен, умерено солен, с изразен аромат на вложените подправки, без несвойствен привкус и мирис.

„Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) може да се предлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязан на резени, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

##### 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

За производството на „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) са необходими следните суровини и спомагателни материали:

Месо: свински врат 100 kg.

Соляваща смес за 100 kg свински врат: сол - 3,35 kg, антиоксидант: аскорбинова киселина /E300/ — 40 g, калиев нитрат /E252/ — 100 g или натриев нитрат /E251/ — 85 g, рафинирана кристална захар — 500 g.

Кайсерова смес за 100 kg свински врат:

— червен пипер — 4 kg,

— чимен — 3 kg,

— чесън — 2 kg,

— вино бяло — 12 l,

— канап/конопени прежди.

## Производствен метод

За производство на „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) се използва прясно, добре узряло свинско месо от врат с рН от 5,6 до 6,2. Месото се обезкостява внимателно, без да се нарушава целостта на мускулните групи. Предната граница върви между тилната кост и първия шиен прешлен, а задната — между петия и шестия гръден прешлен и надолу по петото междуребрие. Долната граница върви през първите пет ребра — хоризонтален разрез. Обезкостеното месо се почиства от кървави части и се оформя/фасонира. Оформените свински вратове се подреждат в подходящи чисти съдове за осоляване. Сместа от сол, аскорбинова киселина, калиев или натриев нитрат и рафинирана кристална захар се втрива ръчно или машинно. Осолените вратове се подреждат плътно в пластмасови или неръждаеми съдове за зреене в хладилни съоръжения при температура от 0 до 4 °С. След 3—4 денонощия се пренареждат в обратен ред /сменят се местата на горните с долните парчета/ и престояват още минимум 10 денонощия при същите условия до пълно и равномерно осоляване. На всеки осолен врат се поставя качка и се окачват на дървени и/или метални профили /бастуни/, които се подреждат на колички за колбаси от неръждаема стомана. Не се допуска парчетата да се допират едно до друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха, не по-висока от 12 °С, след което се поставят в естествени или климатични сушилни камери с възможности за регулиране на отделните параметри: температура и влага. Сушенето се провежда при температура на въздуха, не по-висока от 17 °С, и относителна влажност 70—85 %. По време на сушенето и зреенето се извършва неколккратно пресоване. Продължителността на пресоването е 12—24 часа. На първа преса „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) се поставя, когато парчетата са леко подсушени и при опипване по повърхността им се чувства леко изразена корица на подсъхване. Преди поставянето им на преса отделните парчета трябва да се сортират по дебелина. Общо процесът на сушене продължава до достигане на плътно-еластична консистенция и водно съдържание, не по-високо от 48 % от общата маса. След последното пресоване парчетата се намазват с кайсерова смес от подправки, вода и бяло вино по рецептура, заглаждат се добре и се окачват за сушене, което продължава докато кайсеровата смес изсъхне добре и образува кора. Предварително чименът се смила добре и се накисва в хладка вода за 24 часа.

- 4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

### Специфичен характер на продукта

#### Вкусово-ароматни свойства на продукта

Добре подобрите и сортирани месни суровини — прясно месо от свински врат и кайсеровата смес, придават неподражаемия вкус и аромат на „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya).

При производството на традиционния „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) не се използват стартерни култури (закваски) и рН регулатори, което го отличава от продуктите, произведени по иновативни технологии.

#### Специфична сплескана форма на парчетата

Характерната форма се постига чрез неколккратно пресоване по време на сушенето.

### Традиционен характер на продукта

„Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) е от групата на сурово-сушени пресовани деликатеси от нераздробено свинско месо. Той е част от многобройния асортимент месни продукти, произвеждани десетилетия наред в България. Неговото производство в България има традиция повече от 30 години.

Исторически данни за технологията и рецептурата за производство на „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) се съдържат в стандартизационния документ за изискванията към продукта ОН 18-71996-80 - Пастърма „Пловдив“, Пастърма „Родоп“, Кайсерован свински врат Тракия, Национален аграро-промишлен съюз /НАПС/, София, 1980. Технологията е представена в Технологическа инструкция /Технологическа инструкция № 326 от 20 октомври 1980 г. за производство на пастърми „Пловдив“, „Родоп“ и „Кайсерован свински врат Тракия“, Национален аграро-промишлен съюз, София, 1980/, изготвена от научните работници Джевизов и Кисева в гр. Пловдив.

При традиционния метод по време на сушене на „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) трябва да се поддържат определени параметри (температура и влажност). Освен това се използват преси с дървени плоскости, съгласно дерогация по член 10, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(3)</sup>. Всичко това създава благоприятни условия по естествен начин да се развива желаната микрофлора по време на сушенето. С пресоването се постига специфичната за продукта сплесната форма и традиционните специфични вкусови свойства, които не са променени и до днес.

---

<sup>(3)</sup> ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.