

## 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**

(2020/С 26/04)

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 e-Ambrosia на Комисията.

**ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР****„РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА“ (ROLE TRAPEZITSA)**

**ЕС №: TSG-BG-01020-AM01-23.7.2019**

**„България“****1. Наименование/наименования за регистрация**

„Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa)

**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 регистриран с Регламент за изпълнение (ЕС) № 941/2014 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

Наименованието „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) произхожда етимологично от името на историческия хълм „Трапезица“ в старопрестолния град на болярите — Велико Търново. Това наименование е придобило гражданственост, без географският регион да оказва влияние върху производството му. Наименованието е специфично само по себе си, защото се използва и е познато на територията на България и има дългогодишна история и репутация. Под това наименование продуктът се произвежда и е популярен в цялата страна и до днес.

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

<sup>(2)</sup> ОВ L 264, 4.9.2014 г., стр. 1.

#### 4. Описание

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

„Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) е пресован сурово-сушен месен продукт, приготвен от охладен или замразен свински врат и смес от сол и натурални подправки (черен или бял пипер и чесън), напълнен в сяло черво от едри преживни животни (ЕПЖ) или колаген и мрежичка, оформен с превръзки от канап. „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) е подходящо за директна консумация след обелване на обвивката.

Физични свойства — форма и размери

Цилиндрична, сплесната, продълговата форма.

Химични свойства

— водно съдържание като процент от общата маса: не повече от 48,0

— сол (натриев хлорид) като процент от общата маса: не повече от 6,7

— рН: не по-малко от 5,4

Органолептични свойства

Външен вид и цвят — чиста повърхност със слабо обложение от бяла благородна плесен.

Разрезна повърхност — гладка, чиста, с розово-червен цвят на месната маса и бял до бледокремав цвят на парченцата тлъстина.

Консистенция — плътно еластична.

Вкус и мирис — характерен, приятен, умерено солен, с изразен аромат на вложените подправки чесън и черен пипер.

„Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) може да се предлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязано 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 в 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)*

Състав за 100 kg суровина:

Свински врат охладен или замразен.

Подправки:

— черен или бял пипер, натурален — 400 g

— чесън — 100 g.

— Осоляваща смес: сол - 4,50 kg, антиоксидант — аскорбинова киселина (E300) — 40 g, консервант — калиев нитрат (E252) — 100 g или натриев нитрат (E251) — 85 g, рафинирана кристална захар — 500 g.

— Слепи черва от ЕПЖ, колагеново фолио, мрежа, канап, разрешени за хранителни цели.

Производствен метод:

За производството на „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) се използва охладен или замразен свински врат с рН от 5,6 до 6,2. Оформените свински вратове се поставят в чисти съдове за осоляване. За по-добро разпределение на компонентите в осоляващата смес първо се смесват нитратите и сол, след което се добавят и останалите съставки. Осоляването се извършва ръчно или машинно. Осолените вратове се подреждат плътно в пластмасови или неръждаеми контейнери за зреене в хладилно съоръжение с температура на въздуха от 0 до 4 °С. След 4 – 5 денонощия се пренареждат в обратен ред (сменят се местата на горните с долните парчета) и общо престояват не по-малко от 10 – 12 денонощия при същите условия до пълно и равномерно осоляване. След приключване на етапа на осоляване на месото следва етап на пълнене в слепи черва от ЕПЖ или колагеново фолио. Ролетата се превързват витлообразно с канап или се поставят плътно в мрежа и се окачат 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 в друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха не повече от 12 °С. След отцеждането количките с ролетата се поставят в естествени или климатични сушилни камери с възможности за регулиране на параметрите температура и влага. По

време на сушенето се поддържа температура на въздуха, не по-висока от 17 °C и относителна влажност 70 – 85 %. След 3 до 5 дни от сушенето „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) се пресова, като продължителността на пресоването е 12 – 24 часа. На първа преса „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) 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. Обикновено се извършват 2 – 3 пресования. Процесът на сушене продължава до достигане на плътна еластична консистенция.

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

Специфичен характер на продукта

Специфичният характер на „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) се дължи на свойствени за продукта характеристики:

- крехкост, сочност — свинският врат, от който се добива „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa), е от висококачествено месо, мраморирано с тлъстини. Използването на тази суровина и съблюдаването на традиционния метод на производство (по-специално по отношение на етапите на сушене и пресоване) придават на готовия продукт специфичната сочност и крехкост,
- вкус и мирис — специфичният вкус и мирис на „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) се дължат и на грижливо подобрите и дозирани подправки, особено на чесъна, комбинирани с месото от свински врат. Специфичните ароматно-вкусови качества на продукта се дължат също така и на продължителния процес на сушене в обвивка,
- форма — характерна сплесната, която продуктът придобива след пресоване. Специфична отличителна черта на „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) е и фактът, че се пълни в говежди слепи черва или колаген и мрежа, като след неколккратно пресоване придобива специфичната сплесната форма, което гарантира, че лесно се различава от други сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо от същата група.

Традиционен характер на продукта:

Сурово-сушените деликатеси от нераздробено свинско месо са традиционни и специфични за България месни продукти. Те се произвеждат от свинско външно филе (рибица) или свински врат. Един от тези продукти е „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa), който се произвежда в България по традиционна технология повече от 30 години.

За първи път рецептурата е стандартизирана в Български държавен стандарт БДС 2984-75 „Ролета от свинско месо“, Държавен комитет за стандартизация — София, 1975, БДС 2984-84 „Роле Трапезица“. Технологията за производство на „Роле Трапезица“ се съдържа в сборник, издаден през 1981 г. — „Сборник технологични инструкции за производство на месни произведения“ на ДСО „Родопа“ и Института по месна промишленост. Тази технология и рецептура са запазени и до днес.

Основната цел на създадените стандартизационни документи е била да се запази традиционната рецептура и да се създаде единна технология с общи правила за правилно протичане на процеса на зреене по време на сушене, който е основен и традиционен при производството на този вид продукт. Този процес обхваща промените в продукта от микробиологично, биохимично и физикохимично естество, в резултат на което от суровото месо се получава готов за директна консумация продукт с определени органолептични, хранителни и биологични качества. Основно място в този процес има наличната микрофлора. Важно условие за естественото селектиране на специфичната микрофлора е използването на традиционни преси с дървени плоскости за пресоване по време на сушенето. Пресоването не се използва само за получаване на сплескана форма на продукта, а оказва влияние върху зреенето и сушенето, както и върху някои характеристики, свързани с качеството на готовия продукт — избягва се неравномерност при сушенето в резултат от интензивен масообмен на повърхностните слоеве и изоставане на същия в центъра, което е предпоставка за поява на недостатъци.