

**РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/2257 НА КОМИСИЯТА****от 4 декември 2015 година****за вписване на наименование в Регистъра на храните с традиционно специфичен характер  
[Кайсерован врат Тракия (Kaysarovan vrat Trakiya) (ХТСХ)]**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни <sup>(1)</sup>, и по-специално член 52, параграф 3, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в *Официален вестник на Европейския съюз* бе публикувано подадено от България заявление за регистрация на наименованието „Кайсерован врат Тракия“ (Kaysarovan vrat Trakiya) <sup>(2)</sup>.
- (2) На 11 юни 2014 г. Комисията получи уведомление за възражение, подадено от Търговската палата на Кайсери (Турция). Посоченото уведомление за възражение бе последвано от мотивирано възражение, изпратено по електронна поща на 14 август 2014 г. Съгласно член 51, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 уведомлението за възражение трябва да бъде последвано от мотивирано възражение в срок от два месеца. Мотивираното възражение не бе изпратено в рамките на този двумесечен срок. Поради това Комисията счита, че възражението, подадено от Търговската палата на Кайсери (Турция), не може да бъде прието.
- (3) На 12 юни 2014 г. Гърция изпрати уведомление за възражение, което включваше мотивирано възражение. Възражението бе основано на член 21, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012. В него се твърдеше, че тъй като част от тракийския регион е разположена на територията на Гърция, регистрирането на наименованието „Кайсерован врат Тракия“ (Kaysarovan vrat Trakiya) ще накърни правото на гръцките производители да използват географското наименование „Θράκη“ (Тракия). Съществуват няколко месни продукта, в чиито търговски наименования законно се използва наименованието „Тракия“.
- (4) Комисията разгледа подаденото от Гърция възражение и установи, че то е приемливо по смисъла на член 21, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Поради това с писмо от 10 октомври 2014 г. тя прикани заинтересованите страни да проведат необходимите консултации, за да постигнат съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.
- (5) България и Гърция постигнаха такова съгласие и уведомиха Комисията за него на 5 май 2015 г.
- (6) Съдържанието на постигнатото между България и Гърция съгласие може да бъде взето предвид, доколкото то е в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012 и законодателството на ЕС като цяло.
- (7) По смисъла на член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, с цел да се разграничат продуктите, които имат подобно наименование, и да се избегне опасността от заблуда на потребителите по отношение на произхода на продукта, България и Гърция се съгласиха наименованието „Кайсерован врат Тракия“ (Kaysarovan vrat Trakiya) да се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на България“.
- (8) Също така двете страни се съгласиха настоящият регламент да съдържа изявление, в което се пояснява, че географското наименование „Тракия“ не следва да се разглежда като запазено за продукта „Кайсерован врат Тракия“ (Kaysarovan vrat Trakiya).
- (9) В светлината на гореизложеното Комисията счита, че наименованието „Кайсерован врат Тракия (Kaysarovan vrat Trakiya)“ следва да се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на България“.

<sup>(1)</sup> OВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.<sup>(2)</sup> OВ C 75, 14.3.2014 г., стр. 16.

- (10) Освен това е необходимо да се уточни, че без да се засягат разпоредбите на член 24, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, регистрирането на наименованието „Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya), приготвен в съответствие с традициите на България, не възпрепятства производителите да използват географското наименование „Тракия“, както и неговите преводни варианти, за етикетирането и презентацията на територията на ЕС, при спазване на законодателството на ЕС, и по-специално на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> за предоставянето на информация за храните на потребителите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

#### Член 1

Регистрира се наименованието [„Кайсерован врат Тракия“ (Kaiserovan vrat Trakiya) (ХТСХ)].

Наименованието в първа алинея се използва за определяне на продукт от клас 1.2. „Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)“ съгласно приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията <sup>(2)</sup>.

#### Член 2

Наименованието, посочено в член 1, се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на България“. Консолидираната продуктова спецификация фигурира в приложението към настоящия регламент.

#### Член 3

Географското наименование „Тракия“, както и неговите преводни варианти могат да продължат да се използват за етикетиране и презентация на продукти на територията на ЕС, при условие че се спазват принципите и правилата, приложими съгласно правния ред на Съюза.

#### Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 4 декември 2015 година.

За Комисията  
Председател  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18).

<sup>(2)</sup> Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36).

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 (\*)

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

ЕО №: BG-TSG-0007-01018 — 23.7.2012

## 1. Име и адрес на групата заявител

Име на групата или организацията (ако е от значение): Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“ (СТССМП)

— Адрес: бул. „Шипченски проход“, бл. 240, вх. А, ап. 6, ет. 3 София 1111

— Телефон +359 29712671

— Факс +359 29733069

— Електронен адрес: office@amb-bg.com

## 2. Държава членка или трета държава

България

## 3. Продуктова спецификация

3.1. Наименование(я) за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията <sup>(1)</sup>)

„Кайсерован врат Тракия“ („Kaysерован vрат Trakiya“)

Наименованието се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на България“.

## 3.2. Наименованието е

специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Кайсерован врат Тракия“ 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 бързо е добил популярност, като традиционно се произвежда под това наименование в цялата страна вече над 30 години. Наименованието е също така специфично само по себе си, защото съдържа основните съставки на продукта, описани в точка 3.6.

## 3.3. Дали се иска запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

Регистрация със запазване на наименованието

Регистрация без запазване на наименованието

(\*) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1). Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

(1) Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията от 18 октомври 2007 г. за приемане на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 275, 19.10.2007 г., стр. 3).

#### 3.4. Тип на продукта

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

#### 3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Кайсерован врат Тракия“ е сурово-сушен деликатес от нераздробено месо. Приготвя се от прясно обезкостено месо от свински врат. Пресова се неколkokратно 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 с дебелина на парчетата 3-4 cm.

#### Химични свойства

- водно съдържание в процент от общата маса — не повече от 40,0,
- готварска сол в процент от общата маса — не повече от 5,0,
- нитрити (остатъчно количество, в готовия продукт) — не повече от 50 mg/kg,
- 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 солени, с изразен аромат на вложените подправки, без несвойствен привкус.

„Кайсерован врат Тракия“ може да се прешлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязан на резени, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

#### 3.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

За производството на „Кайсерован врат Тракия“ са необходими следните суровини и спомагателни материали:

Месо: свински врат 100 kg

Осоляваща смес за 100 kg свински врат: готварска 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 — 4,0 kg
- чимен — 3,0 kg
- чесън — 2,0 kg
- вино бяло — 12,0 l

Канал/конопени прежди.

### Производствен метод

За производство на „Кайсерован врат Тракия“ 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 готварска 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 12—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“ 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 40 % от общата маса. След последното пресоване парчетата се намазват с кайсерова смес от подправки, вода и бяло вино по рецептура, заглаждат се добре, за да се образува слой с дебелина 2—3 мм и се окачват за сушене, което продължава, докато кайсеровата смес изсъхне добре и образува кора. Предварително чименът се смиля добре и се накисва в хладка вода за 24 часа.

#### 3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

##### — 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“.

При производството на традиционния „Кайсерован врат Тракия“ 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.

#### 3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

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

При традиционния метод по време на сушене на „Кайсерован врат Тракия“ 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>(1)</sup>. Всичко това създава благоприятни условия по естествен начин да се развива желаната микрофлора по време на сушенето. С пресоването се постигат специфичната за продукта сплесната форма и традиционните специфични вкусови свойства, които не са променени и до днес.

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Проверките по време и след приключване на технологичния процес на „Кайсерован врат Тракия“ включват:

- съответствие на използваната месна суровина с изискванията, упоменати в т. 3.6 от спецификацията,
- спазване на посочените в рецептата пропорции на месната суровина и осоляващата смес. Проверката се извършва по време на дозирането на осоляващата смес и смесването ѝ с месните суровини, като количествата суровини и добавки се сравняват с изискванията на рецептурата,
- спазване на технологичния производствен процес по време на осоляването на оформените парчета месо съгласно т. 3.6,
- контрол на температура и влажност по време на процеса на отцеждане и сушене на продукта и визуален контрол на продукта,
- спазване на посочените в рецептата пропорции на месна суровина и кайсерова смес. Проверката се извършва по време на дозирането на кайсеровата смес и смесването ѝ с месната суровина, като количествата суровини и подправки се сравняват с изискванията на рецептата,
- вложеното бяло вино за кайсеровата смес се контролира за следното: бистрота, гаранционен срок и вложеното количество съгласно рецептата в 3.6,
- съответствие с изисквания външен вид и цвят посредством визуален контрол на продукта, с който се установява степента на подсъхване на кайсеровата смес по повърхността на продукта,
- съответствие с изискваната разрезна повърхност, консистенция, аромат и вкус посредством сензорен анализ на готовия продукт,
- съответствие с изискваните физикохимични параметри на готовия продукт съгласно т. 3.5 от спецификацията посредством утвърдени лабораторни методи.

Горепосочените параметри трябва да бъдат проверявани веднъж годишно. При констатиране на нарушения на даден етап честотата се увеличава на всеки 6 месеца.

4. Служби или органи, удостоверяващи съответствие с продуктова спецификация

4.1. Име и адрес

Име: Q Certificazioni S.r.l.

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

България, гр. Пловдив 4000, ул. „Леонардо да Винчи“ № 42а

Телефон/факс +359 32649228

Мобилен телефон +359 897901680

Електронен адрес: office@qci.bg

Държавен  Частен

4.2. Специфични задачи на службите или органите

Контролният орган по т. 4.1 извършва проверки, свързани с удостоверяването на съответствие по всички критерии, определени в спецификацията.

---