

Публикация на заявка съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2014/С 75/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

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

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер ⁽²⁾

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

ЕО №: BG-TSG-0007-01018-23.07.2012

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

1111 София/Sofia

БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Тел. +359 29712671

Факс +359 29733069

Електронна поща: 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)

„Кайсерован врат Тракия“ (Kaysерован врат Trakiya)

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 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 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

3.4. Тип на продукта

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

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

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 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 с дебелина на парчетата 3-4 cm.

Химични свойства

— Водно съдържание в % от общата маса, не повече от 40,

— Готварска сол в % от общата маса, не повече от 5,

— 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 солен, с изразен аромат на вложените подправки, без несвойствен привкус.

„Кайсерован врат Тракия“ 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.

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 kg,

— чимен — 3 kg,

— чесън — 2 kg,

— вино бяло — 12,0 L,

— канап/конопени преди/.

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 междуребрис. 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 °C. 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 °C, 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 °C 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, загладат 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 „Родоп“, Кайсерован свински врат Тракия, Национален аграро-промишлен съюз, /НАПС/, София, 1980/. Технологията е представена в Технологическа инструкция /Технологическа инструкция №3 26 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“ 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. 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.

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 месните суровини, като количествата суровини и подправки се сравняват с изискванията на рецептата,
- вложеното бяло вино за кайсер кашата 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 каша 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 1 път 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: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

ул. „Леонардо да Винчи“ № 42а
4000 Пловдив
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Тел./Факс +359 32649228
Мобилен телефон +359 897901680
Електронна поща: 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.