

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/C 101/09)

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

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

„РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА“ (ROLE TRAPEZITSA)

ЕО №: BG-TSG-0007-01020 – 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, ет. 3, ап. 6
1111 София
БЪЛГАРИЯ

Тел. +359 29712671

Факс +359 29733069

Електронен адрес office@amb-bg.com

2. Държава членка или трета държава

България

3. Продуктова спецификация

3.1. Наименование/наименования за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa)

3.2. Наименованието е

☒ специфично само по себе си

☐ изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Роле Трапезица“ произхожда етимологично от името на историческия хълм „Трапезица“ в старопрестолния град на болярите — Велико Търново. Това наименование е придобило гражданственост, без географския 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.

⁽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.

- 3.3. 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.)

- 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)

„Роле Трапезица“ 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“ е подходящо за директна консумация след обелване на обвивката.

Физични свойства — форма и размери

Цилиндрична, сплесната, пропълговата, с дебелина на парчетата не по-малка от 3 cm.

Химични свойства

— водно съдържанието процент от общата маса не повече от 38,0

— готварска сол като процент от общата маса не повече от 4,5

— нитрити, остатъчно количество в готовия продукт, в mg/kg, не повече от 50,0

— 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“ може да се предлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязано на резени, във вакуумна опаковка, в целوفан 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)

Състав за 100 kg суровина:

Свински врат охладен или замразен

— Подправки:

— черен или бял пипер, натурален — 400 g

— чесън — 100 g

— Осоляваща смес: готварска 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“ 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 готварската 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 °C. 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 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 в друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха не повече от 12 °C. 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 12—17 °C и относителна влажност 70—85 %. След 3 до 5 дни от сушенето „Роле Трапезица“ се пресова, като продължителността на пресоването е 12—24 часа. На първа преса „Роле Трапезица“ 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 плътно еластична консистенция.

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

Специфичния характер на „Роле Трапезица“ се дължи на свойствени за продукта характеристики:

— крехкост, сочност — свинският врат, от който се добива „Роле Трапезица“, 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“ се дължат и на грижливо подбраните 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“ 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.

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

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“, 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 „Родоп“ 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 зрението 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.

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 включват:

- съответствие на използваните месни суровини с изискванията, упоменати в точка 3.6 от спецификацията;
- спазване на посочените в рецептурата пропорции на месни суровини и осоляваща 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 вратове съгласно точка 3.6;
- спазване на технологичния производствен процес по време на пълненето на осоленото месо съгласно точка 3.6;
- контрол на температурата и влажността по време на процеса на отцеждане и сушене на продукта и визуален контрол на продукта;
- съответствие с изисквания външен вид и цвят посредством визуален контрол на продукта след приключване на процеса на сушене;
- съответствие с изискваната разрезна повърхност, консистенция, аромат и вкус посредством сензорен анализ на готовия продукт съгласно точка 3.5;
- съответствие с изискваните физикохимични параметри на готовия продукт съгласно точка 3.5 от спецификацията посредством утвърдени лабораторни методи.

Горепосочените параметри трябва да бъдат проверявани един път годишно. При констатиране на нарушения на даден етап честотата на проверките се увеличава на всеки шест 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

Тел./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 точка 4.1 извършва проверки, свързани с удостоверяването на съответствието по всички критерии, определени в спецификацията.
