

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 75/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ» (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

N. CE: BG-TSG-0007-01018-23.07.2012

1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente

Nome dell'associazione o organizzazione (se pertinente): Associazione «Tradicionni surovo-susheni mesni produkti» STSSMP (Prodotti tradizionali a base di carne essiccata cruda)

Indirizzo: bul. Shipchenski Prohod, n. 240, scala A, app. 6, III piano

1111 Sofia

BULGARIA

Tel. +359 29712671

Fax +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

2. Stato membro o paese terzo

Bulgaria.

3. Specifica di prodotto

3.1. Nome (nomi) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007]

«Кайсерован врат Тракия» (Kayserovan vrat Trakiya).

3.2. Indicare se il nome

è specifico di per sé

indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

La denominazione «Kayserovan vrat Trakiya» compare per la prima volta nel 1980 nel documento normativo per la sua produzione, la norma settoriale 18-71996-80, elaborata da due scienziati bulgari, Dzhevizov e Kiseva. Il prodotto è diventato rapidamente popolare e viene tradizionalmente fabbricato con questo nome in tutto il paese da trent'anni. La denominazione è già in sé specifica in quanto contiene i principali elementi costitutivi del prodotto descritti al punto 3.

3.3. Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006

Registrazione con riserva del nome

Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. Tipo di prodotto

Classe 1.2: prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.).

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il «Kayserovan vrat Trakyja» è una specialità a base di carne cruda e stagionata non sminuzzata. Si prepara con carne fresca disossata del collo di maiale che viene pressata più volte durante la stagionatura e cosparsa di «kayserov», una miscela composta di spezie naturali e vino bianco. Può essere consumato direttamente da tutti i gruppi di consumatori.

Caratteristiche fisiche — Forma e dimensioni

— Forma cilindrica allungata e appiattita con uno spessore di 3-4 cm.

Caratteristiche chimiche

- Contenuto di acqua non superiore al 40 % della massa totale.
- Contenuto di sale da cucina non superiore al 5 % della massa totale.
- Nitriti (quantità residua nel prodotto finito): non superiore a 50 mg/kg.
- PH non inferiore a 5,4.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno e colore

— La superficie, ricoperta con la miscela «kayserov» color rosso-marrone, è ben essiccata con una crosta nettamente percettibile.

Superficie di taglio

— Il tessuto muscolare è color rosso fresco, i grassi sono color rosa pallido e lo spessore non è superiore a 1 cm.

Consistenza: densa ed elastica.

Gusto e odore: caratteristico, piacevole, moderatamente salato, con un gusto pronunciato conferito dalle spezie aggiunte, senza sapori estranei.

Il «Kayserovan vrat Trakyja» può essere venduto intero, tagliato a pezzi o a fette, in un imballaggio sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionato in atmosfera protettiva.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Per preparare il «Kayserovan vrat Trakyja» occorrono i seguenti ingredienti:

carne: collo di maiale: 100 kg;

miscuglio di salatura per 100 kg di collo di maiale: 3,35 kg di sale da cucina, 40 g di antiossidante — acido ascorbico (E300), 100 g di nitrato di potassio o 85 g di nitrato di sodio (E251), 500 g di zucchero cristallizzato raffinato;

miscela «kayserov» per 100 g di collo di maiale:

- 4 kg di pepe nero,
- 3 kg di semi di fieno greco,
- 2 kg di aglio,
- 12 l di vino bianco,
- spago/fili di canapa.

Metodo di ottenimento

Per preparare il «Kayserovan vrat Trakyja» si usa carne fresca proveniente dal collo di maiale maturo con un pH compreso tra 5,6 e 6,2. La carne viene disossata facendo attenzione a non danneggiare l'integrità delle fasce muscolari. Il limite si situa, nella parte anteriore, tra l'osso occipitale e la prima vertebra cervicale e, nella parte posteriore, tra la quinta e la sesta vertebra toracica e sotto il quinto spazio intercostale. Il limite inferiore attraversa le prime cinque costole — taglio orizzontale. La carne disossata viene ripulita dalle parti sanguinolente e messa in forma. I colli di maiale messi in forma sono

collocati in appositi recipienti puliti per la salatura. Il miscuglio di sale da cucina, acido ascorbico, nitrato di potassio o nitrato di sodio e zucchero cristallizzato raffinato viene preparato a mano o a macchina. Per la maturazione i colli salati vengono collocati l'uno accanto all'altro in contenitori in plastica o acciaio inossidabile in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0 e 4 °C. Dopo 3 o 4 giorni, sono ricollocati in ordine inverso, scambiando i posti tra quelli che si trovavano sopra e quelli che si trovavano sotto, e sono lasciati per almeno altri 10 giorni nelle stesse condizioni fino a una completa e omogenea salatura. Ciascuno dei colli salati viene agganciato a travi di legno o profilati di metallo collocati in carrelli per salumi di acciaio inossidabile. I singoli pezzi non possono entrare in contatto l'uno con l'altro. Dopo 24 ore trascorse nel carrello per l'essiccazione a una temperatura non superiore ai 12 °C, i pezzi vengono posti a essiccare in condizioni naturali o con aria condizionata con la possibilità di regolare la temperatura e l'umidità. La stagionatura avviene a una temperatura compresa tra i 12 e i 17 °C e a un'umidità pari al 70-85 %. Durante la stagionatura e la maturazione si pressa più volte il prodotto. La pressatura dura tra 12 e 24 ore. La prima pressatura avviene quando i pezzi sono leggermente essiccati e al tatto si percepisce una crosta sottile in superficie. Prima di sottoporli a pressatura occorre dividere i pezzi sulla base del loro spessore. Il processo generale di stagionatura prosegue fino all'ottenimento di una consistenza densa e elastica e di un contenuto d'acqua non superiore al 40 % della massa totale. Dopo l'ultima pressatura i pezzi di carne vengono cosparsi di miscela «kayserov», composta da spezie e vino bianco, sulla base della ricetta e poi schiacciati in modo da ottenere uno strato dello spessore di 2-3 mm. Vengono poi appesi per la stagionatura, che dura finché la miscela «kayserov» non si sia ben asciugata e formi una crosta. I semi di fieno greco devono essere preliminarmente macinati e lasciati ad ammorbidire in acqua fredda per 24 ore.

3.7. *Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Caratteristiche di gusto e di aroma del prodotto

Le materie prime, scelte e selezionate con cura — carne fresca di collo di maiale e miscela «kayserov» — conferiscono al prodotto «Kayserovan vrat Trakyja» un gusto e un aroma inimitabili.

Per produrre il «Kayserovan vrat Trakiya» tradizionale non si utilizzano fermenti batterici (lieviti) né regolatori del pH e ciò lo distingue dai prodotti realizzati con l'aiuto delle nuove tecnologie.

Forma appiattita specifica del prodotto

La tipica forma del prodotto viene ottenuta con ripetute pressature durante il processo di stagionatura.

3.8. *Carattere tradizione del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il «Kayserovan vrat Trakyja» appartiene al gruppo di specialità a base di carne di maiale cruda non sminuzzata, stagionata e pressata. Fa parte del ricco assortimento di prodotti della carne, realizzati da diversi decenni in Bulgaria. La sua produzione artigianale in Bulgaria avviene da oltre trent'anni.

Informazioni storiche sulla tecnologia e la ricetta per la produzione del «Kayserovan vrat Trakyja» sono contenute nel documento normativo relativo ai requisiti dei prodotti ON 18-71996-80: Pastarma «Plovdiv», Pastarma «Rodopa», «Kayserovan svinski vrat Trakiya» Natsionalen agraro-promishlen sayuz (NAPS) Sofia, 1980. La tecnologia è descritta nell'Istruzione tecnica (Istruzione tecnica n. 326 del 20 ottobre 1980 per la produzione delle pastarma «Plovdiv», «Rodopa» e «Kayserovan svinski vrat Trakiya», Natsionalen agraro-promishlen sayuz Sofia, 1980), elaborata dagli scienziati bulgari Dzhevizov e Kiseva di Plovdiv.

Il metodo tradizionale nel corso della stagionatura del «Kayserovan vrat Trakyja» esige il rispetto di determinati parametri (temperatura e umidità). Inoltre, vengono utilizzate presse per salumi in legno conformemente alla deroga di cui all'articolo 10, paragrafo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio. Tutti questi elementi creano condizioni naturali favorevoli allo sviluppo della microflora desiderata durante la stagionatura. La tecnica di pressatura conferisce al prodotto la sua caratteristica forma appiattita e le tradizionali caratteristiche di gusto rimaste immutate fino ad oggi.

3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

I controlli effettuati durante e dopo il processo di produzione del «Kayserovan vrat Trakyja» comprendono i seguenti aspetti:

- la conformità delle materie prime della carne utilizzate con il punto 3.6 del disciplinare,
- il rispetto delle proporzioni indicate nella ricetta per le materie prima della carne e il miscuglio di salatura. Il controllo viene effettuato durante la dosatura del miscuglio di salatura e il suo mescolamento con le materie prime della carne dal momento che la quantità delle materie prime e degli additivi deve essere conforme ai requisiti della ricetta,
- il rispetto del processo tecnologico di produzione durante la salatura dei pezzi di carne messi in forma, conformemente al punto 3.6,
- il controllo della temperatura e dell'umidità durante il processo di essiccazione e stagionatura del prodotto e il controllo visivo del prodotto,
- il rispetto delle proporzioni indicate nella ricetta per le materie prime della carne e la miscela «kayserov». Il controllo viene effettuato durante la dosatura della miscela «kayserov» e il suo mescolamento con le materie prime della carne dal momento che la quantità delle materie prime e delle spezie deve essere conforme ai requisiti della ricetta,
- il controllo dei seguenti aspetti del vino bianco utilizzato per la miscela «kayserov»: limpidezza, tempo di conservazione e quantità utilizzate conformemente alla ricetta di cui al punto 3.6,
- rispetto dei requisiti per quanto riguarda l'aspetto esteriore e il colore mediante un controllo visivo del prodotto che permette di stabilire se la miscela «kayserov» ha aderito bene alla superficie del prodotto,
- conformità con i requisiti relativi alla superficie di taglio, alla consistenza, all'aroma e al sapore mediante un'analisi sensoriale del prodotto finito,
- rispetto dei parametri fisico-chimici richiesti per il prodotto finito, conformemente al punto 3.5 del disciplinare mediante metodi di laboratorio convalidati.

I parametri di cui sopra devono essere controllati una volta all'anno. Qualora venga constatato il mancato rispetto di una delle fasi, la frequenza dei controlli diventa semestrale.

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**

4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Q Certificazioni S.r.l.
Indirizzo: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Fax +359 32649228
Tel. cellulare +359 897901680
E-mail: office@qci.bg

pubblico privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organismo di controllo di cui al punto 4.1 effettua i controlli connessi alla verifica del rispetto di tutti i criteri stabiliti dal disciplinare.
