

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja specyfikacji zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej zgodnie z Art. 53 ust. 2 akapit drugi Rozporządzenia (UE) Nr 1151/2012

(2020/C 26/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ**„ПОЛЕ ТРАПЕЗИЦА” (ROLE TRAPEZITSA)****Nr UE: TSG-BG-01020-AM01 – 23.7.2019****„Bułgaria”****1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Поле Трапезица” (Role Trapezitsa)

2. Typ produktu

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3. Podstawy do rejestracji**3.1. Czy produkt:** jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce; jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.Produkt został zarejestrowany rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 941/2014 ⁽²⁾.**3.2. Czy nazwa:** jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu; określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.⁽²⁾ Dz.U. L 264 z 4.9.2014, s. 1.

Nazwa „Role Trapezitsa” (Роле Трапезица) pochodzi od „Trapezitsa”, nazwy mającego historyczne znaczenie wzgórza w Wielkim Tyrnowie, dawnej carskiej stolicy Bułgarii. Wspomniana nazwa weszła do powszechnego użycia pomimo braku wpływu regionu geograficznego na proces produkcji. Nazwa jest specyficzna sama w sobie, ponieważ jest stosowana i znana w całej Bułgarii oraz posiada wieloletnią historię i renomę. Produkt jest nadal wytwarzany i popularny w całym kraju pod tą nazwą.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Role Trapezitsa” jest suszonym na surowo produktem mięsnym przygotowywanym ze schłodzonego lub zamrożonego podgardla wieprzowego oraz mieszanki naturalnych przypraw (czarny lub biały pieprz i czosnek) umieszczonym w oplecionej sznurkiem osłonce wykonanej z bydlęcego jelita ślepego lub osłonki kolagenowej. „Role Trapezitsa” nadaje się do bezpośredniego spożycia po usunięciu osłonki.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

Cylindryczny, spłaszczony, wydłużony.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody: nie więcej niż 48,0 % masy całkowitej,
- zawartość soli (chlorek sodu): nie więcej niż 6,7 % masy całkowitej,
- pH: nie mniej niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i kolor: czysta powierzchnia pokryta cienką warstwą białej, szlachetnej pleśni.

Przekrój: gładki i czysty, mięso o kolorze różowoczerwonym, a kawałki tłuszczu o kolorze białym do jasnokremowego.

Konsystencja: zwarta i elastyczna.

Smak i zapach: charakterystyczny, przyjemny, średnio słony, o wyraźnym aromacie dodanych przypraw (czosnku i czarnego pieprzu).

„Роле Трапезица” (Role Trapezitsa) może być wprowadzany do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, w opakowaniach próżniowych, w celofanie lub pakowany w atmosferze modyfikowanej.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Skład na 100 kg składników:

podgardle wieprzowe, schłodzone lub zamrożone

Przyprawy:

- naturalny pieprz czarny lub biały – 400 g,
- czosnek – 100 g,
- mieszanka soląca: 4,50 kg soli, 40 g kwasu askorbinowego (E300) jako przeciwutleniacza, 100 g azotanu potasu (E252) lub 85 g azotanu sodu (E251) jako substancji konserwującej, 500 g rafinowanego cukru kryształu,
- jelito ślepe dużych przeżuwaczy, osłonka kolagenowa, siatka i sznurek dopuszczone do stosowania z żywnością.

Metoda produkcji

„Role Trapezitsa” przygotowuje się ze schłodzonego lub zamrożonego podgardla wieprzowego o pH wynoszącym 5,6–6,2. Podgardla wieprzowe związa się i umieszcza w czystych pojemnikach do solenia. W celu zapewnienia lepszego rozmieszczenia składników mieszanki solącej w pierwszej kolejności miesza się azotany i sól kuchenną, a następnie dodaje pozostałe składniki. Mięso soli się ręcznie lub mechanicznie. Solone podgardle umieszcza się ciasno w pojemnikach plastikowych lub ze stali nierdzewnej, aby dojrzało w chłodni w temperaturze otoczenia 0–4 °C. Po 4–5 dniach zmienia się ułożenie kawałków (zamiana miejscami kawałków na górze z kawałkami na dole) i pozostawia przez co najmniej 10–12 dni w tych samych warunkach aż do pełnego i równego nasolenia. Po zakończeniu etapu solenia mięso umieszcza się w osłonce wykonanej z bydlęcego jelita ślepego lub osłonki kolagenowej. Każdy kawałek oplata się spiralnie sznurkiem lub umieszcza ciasno w siatce i wiesza na drewnianych lub metalowych ramach lub prętach umieszczonych na wózkach do kiełbasy wyprodukowanych ze stali nierdzewnej. Kawałki nie mogą się ze sobą stykać. Wiszą na wózkach w celu odsączenia do 24 godzin w temperaturze otoczenia nieprzekraczającej 12 °C. Po odsącze-

niu pozostają na wózkach, które przesuwają się do naturalnych lub klimatyzowanych suszarni, w których można regulować temperaturę i wilgotność. Podczas suszenia utrzymuje się temperaturę otoczenia nieprzekraczającą 17 °C i wilgotność względną w przedziale 70–85 %. Po 3–5 dniach suszenia „Role Trapezitsa” jest prasowany przez 12–24 godzin. Wstępne prasowanie odbywa się po lekkim osuszeniu kawałków, gdy na ich powierzchni można wyczuć delikatną skórkę. Przed prasowaniem należy posortować je według grubości. Prasowanie przeprowadza się zazwyczaj dwu- lub trzykrotnie. Proces suszenia kontynuowany jest do momentu uzyskania zwartej elastycznej konsystencji.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu

Specyficzny charakter „Role Trapezitsa” wynika z następujących charakterystycznych właściwości produktu:

- miękkość i soczystość: podgardle wieprzowe, z którego wytwarza się „Role Trapezitsa”, jest marmurkowym mięsem wysokiej jakości. Stosowanie wspomnianego składnika i przestrzeganie tradycyjnej metody produkcji (w szczególności podczas suszenia i prasowania) nadaje produktowi końcowemu charakterystyczną soczystość i miękkość,
- smak i zapach: charakterystyczny smak i zapach „Role Trapezitsa” wynika także z połączenia przypraw, w szczególności czosnku, które są starannie wybierane i odmierzane, z mięsem podgardla wieprzowego. Specyficzny aromat i smak produktu wynika także z długiego procesu suszenia w osłonce,
- kształt: produkt ma charakterystyczny spłaszczony kształt, który uzyskuje po prasowaniu. Inną specyficzną cechą charakterystyczną „Role Trapezitsa” jest umieszczanie mięsa w oplecionej siatką osłonce wykonanej z bydłęcego jelita ślepego lub osłonki kolagenowej oraz uzyskiwanie przez nie specyficznego spłaszczonego kształtu w wyniku kilkukrotnego prasowania, co ułatwia odróżnienie „Role Trapezitsa” od innych suszonych na surowo nierozdrobnionych specjalności z mięsa z tej samej grupy.

Tradycyjny charakter produktu

Suszone na surowo specjalności z mięsa produkowane z nierozdrobnionej wieprzowiny są tradycyjnymi i specyficznymi formami bułgarskich produktów na bazie mięsa. Produkują je z połędwicy wieprzowej lub mięsa wieprzowego. „Role Trapezitsa”, który produkuje się w Bułgarii z wykorzystaniem tradycyjnych technik od ponad 30 lat, jest jednym z takich produktów.

Przepis znormalizowano po raz pierwszy w bułgarskich normach państwowych BDS 2984-75 „Roleta ot svinsko meso” („Rolada wieprzowa”), Państwowa Komisja Normalizacyjna, Sofia, 1975, a następnie BDS 2984-84 – „Role Trapezitsa”. Techniki produkcji „Role Trapezitsa” opisano w podręczniku „Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvodeniya” (Wskazówki dotyczące wytwarzania produktów na bazie mięsa) opublikowanym w 1981 r. przez DSO Rodopa i Instytut Przemysłu Mięsnego (Instituta po mesna promishlenost). Wspomnianą technikę i wspomniany przepis stosuje się do dziś.

Głównym powodem wprowadzenia tych norm była chęć ochrony tradycyjnego przepisu i zharmonizowania techniki produkcji za pomocą wspólnego zbioru zasad mającego zapewnić właściwe dojrzewanie na etapie suszenia, które jest zasadniczym i tradycyjnym aspektem produkcji tego rodzaju produktu. Proces ten powoduje zmiany mikrobiologiczne, biochemiczne i fizykochemiczne w surowym mięsie, które sprawiają, że staje się ono odpowiednie do bezpośredniego spożycia, i nadaje mu specyficzne właściwości organoleptyczne, odżywcze i biologiczne. Dostępna mikroflora odgrywa w tym procesie kluczową rolę. Istotnym warunkiem naturalnej selekcji szczególnej mikroflory jest stosowanie tradycyjnych pras złożonych z drewnianych płyt stosowanych do prasowania podczas suszenia. Produkt jest prasowany nie tylko w celu nadania mu spłaszczonego kształtu, ale także ze względu na fakt, że prasowanie ma wpływ na dojrzewanie i suszenie, jak również na niektóre właściwości decydujące o jakości produktu końcowego, ponieważ unika się nierównego suszenia wynikającego ze wzmożonego przemieszczania masy w warstwach powierzchniowych i zatrzymania jej w środku, gdyż mogłoby to być powodem wad.