

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b) du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 75/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (CE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ» (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

N° CE: BG-TSG-0007-01018-23.07.2012

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom du groupement ou de l'organisation (le cas échéant): Sdruzhenie «Traditsionni surovo-susheni mesni produkti»/STSSMP

Adresse: bul. Shipchenski prohod, bl. 240 vh. A, ap. 6, et. 3

1111 Sofia

BULGARIA

Tél. +359 29712671

Fax +359 29733069

Courriel: office@amb-bg.com

2. État membre ou pays tiers

Bulgarie

3. Cahier des charges

3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007]

«Кайсерован врат Тракия» (Kaysерован врат Trakiya)

3.2. Il s'agit d'un nom

spécifique en lui-même

indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

La dénomination «Kaysерован врат Trakiya» apparaît pour la première fois en 1980 dans un document de normalisation concernant la fabrication du produit, norme sectorielle 18-71996-80, élaborée par deux scientifiques bulgares, Dzhevizov et Kiseva. Le produit est rapidement devenu populaire et il est traditionnellement fabriqué sous ce nom dans tout le pays depuis déjà plus de trente ans. La dénomination est spécifique en elle-même, puisqu'elle indique les constituants de base du produit, décrits au point 3.6.

3.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006

Enregistrement accompagné de la réservation du nom

Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit

Classe 1.2: Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 1. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Le «Kayserovan vrat Trakiya» est une spécialité de viande crue et séchée, fabriquée à partir de viande non broyée. Il se prépare avec du cou de porc désossé, frais. Il est pressé à plusieurs reprises au cours du séchage et enduit du mélange «kayserov» composé d'épices naturelles et de vin blanc. Il peut être consommé directement par tous les groupes de consommateurs.

Caractéristiques physiques — forme et dimensions

— Forme cylindrique allongée, aplatie, pièces d'une épaisseur de 3 à 4 cm.

Caractéristiques chimiques

— Teneur en eau en pourcentage de la masse totale: max. 40 %.

— Chlorure de sodium en pourcentage de la masse totale: max. 5 %.

— Nitrites (quantité résiduelle dans le produit fini): max. 50 mg/kg.

— pH: au moins 5,4.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect extérieur et couleur

— La surface est recouverte du mélange «kayserov», d'une couleur brun-rouge; elle est bien sèche, avec une croûte nettement perceptible.

Surface de coupe

— Le tissu musculaire est d'une couleur rouge frais, les graisses sont rose pâle, d'une épaisseur maximale de 1 cm.

Consistance — Pleine et élastique.

Goût et odeur — Saveur caractéristique, agréable, modérément salée, avec un arôme prononcé provenant des épices utilisées, sans note étrangère.

Le «Kayserovan vrat Trakiya» peut être commercialisé en morceaux entiers, en morceaux découpés ou en tranches fines, sous vide, sous cellophane ou sous atmosphère modifiée.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Les matières premières et auxiliaires suivantes sont nécessaires à l'obtention du «Kayserovan vrat Trakiya»:

viande: cou de porc 100 kg

mélange de salaison: pour 100 kg de cou de porc: chlorure de sodium — 3,35 kg, antioxydant: acide ascorbique (E300) — 40 g, nitrate de potassium (E252) — 100 g ou nitrate de sodium (E251) — 85 g, sucre cristallisé raffiné — 500 g

mélange kayserov pour 100 kg de cou de porc:

— paprika — 4 kg

— fenugrec — 3 kg

— ail — 2 kg

— vin blanc — 12 l

— Fils/ficelles de chanvre

Méthode d'obtention

Pour préparer le «Kayserovan vrat Trakiya», on utilise de la viande de porc mature, fraîche, provenant du collier, et ayant un pH compris entre 5,6 et 6,2. La viande est désossée en prenant soin de ne pas nuire à l'intégrité des groupes de muscles. La limite se situe, à l'avant, au niveau de l'articulation atlanto-occipitale; à l'arrière, entre les cinquième et sixième vertèbres dorsales et en bas, au niveau

de la 5^e intercostale. La limite inférieure traverse les cinq premières côtes — coupe horizontale. La viande désossée est débarrassée des parties sanglantes et mise en forme. Les cous de porc mis en forme sont placés dans des récipients propres adéquats en vue de la salaison. Le mélange de chlorure de sodium, d'acide ascorbique, de nitrate de potassium/de sodium et de sucre cristallisé raffiné est préparé à la main ou à la machine. Les cous salés sont placés en entier dans des récipients en plastique ou en acier inoxydable pour maturation dans des entrepôts frigorifiques à une température de 0 à 4 °C. Après 3 à 4 jours, ils sont reclassés en ordre inverse, les pièces du haut étant interverties avec celles du bas, et ils sont encore stockés au minimum 10 jours dans les mêmes conditions jusqu'à leur salaison complète et uniforme. Chaque cou salé est muni d'un crochet et suspendu à des profilés ou à des poutres en bois ou en métal, placés dans des chariots à saucisses en acier inoxydable. Il est veillé à ce que les pièces ne soient pas en contact les unes avec les autres. Les pièces suspendues dans les chariots sont mises à égoutter pendant 24 heures maximum à des températures ambiantes ne dépassant pas 12 °C, puis placées dans des chambres de séchage (séchage climatisé ou séchage naturel), avec possibilité de réguler les différents paramètres, à savoir température et humidité. Le séchage a lieu à des températures ambiantes de 12 à 17 °C, avec une humidité relative de 70 à 85 %. Au cours du séchage et de la maturation, un pressage est effectué à plusieurs reprises. La durée de chaque pressage est de 12 à 24 heures. Le premier a lieu lorsque les pièces sont légèrement sèches et qu'une fine croûte de surface est sensible à la palpation. Avant leur mise en pressage, les différentes pièces doivent être triées selon leur épaisseur. Le processus de séchage se poursuit jusqu'à l'obtention d'une consistance tout à fait élastique et d'une teneur en eau ne dépassant pas 40 % de la masse totale. Après le dernier pressage, les pièces sont enduites du mélange «kayserov», composé d'épices, d'eau et de vin blanc selon la recette; elles sont bien aplanies pour obtenir une couche épaisse de 2 à 3 mm et sont suspendues en vue du séchage, qui se prolonge jusqu'à ce que le mélange «kayserov» soit bien sec et qu'une croûte se soit formée. Le fenugrec doit être broyé fin au préalable et trempé dans de l'eau fraîche pendant 24 heures.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Caractéristiques gustatives et aromatiques du produit

Matières premières carnées sélectionnées et triées avec soin — viande de cou de porc fraîche et mélange «kayserov» qui confèrent un goût et un arôme uniques au «Kayserovan vrat Trakiya».

Pour obtenir le «Kayserovan vrat Trakiya» traditionnel, on n'utilise pas de ferments bactériens (levures) ni de régulateurs de pH, ce qui le distingue des produits fabriqués à l'aide de nouvelles technologies.

Forme aplatie spécifique

La forme caractéristique du produit est obtenue par pressage répété au cours du séchage.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Le «Kayserovan vrat Trakiya» appartient au groupe des spécialités de viande crue, séchée et pressées, fabriquée à partir de viande de porc non broyée. Il fait partie du riche assortiment de produits de viande fabriqués depuis plusieurs décennies en Bulgarie. Sa fabrication traditionnelle en Bulgarie remonte à plus de 30 ans.

Des données historiques concernant la technologie et la recette de fabrication de cette spécialité figurent dans le document de normalisation relatif aux exigences concernant les produits ON 18-71996-80 — Pastarma «Plovdiv», Pastarma «Rodopa», «kayserovan svinski vrat Trakiya», *Natsionalen agraro-promishlen sayuz* (NAPS) Sofia, 1980. La technologie est décrite dans la notice (*Tehnologicheska instruksiya №326 ot 20.10.1980 g. za proizvodstvo na pastarmi «Plovdiv», «Rodopa» i kayserovan svinski vrat «Trakiya», Natsionalen agraro-promishlen sayuz, Sofia, 1980*) élaborée par les attachés scientifiques Dzhevizov et Kiseva, Plovdiv.

La méthode traditionnelle au cours du séchage exige le respect de certains paramètres (température et humidité). En outre, des presses à panneaux en bois sont utilisées, conformément à la dérogation visée à l'article 10, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil. Tous ces éléments constituent des conditions naturelles favorables au développement de la microflore souhaitée au cours du séchage. La technique du pressage donne au produit sa forme aplatie particulière et lui confère ses caractéristiques gustatives traditionnelles spécifiques, restées inchangées jusqu'à ce jour.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique [article 4 du règlement (CE) n° 1216/2007]

Les contrôles effectués pendant et après le processus de fabrication incluent les aspects suivants:

- conformité de la matière première carnée utilisée avec les exigences visées au point 3.6 du cahier des charges;
- respect des proportions indiquées dans la recette pour la matière première carnée et le mélange de salaison. Le contrôle est effectué pendant le dosage du mélange de salaison et son association avec les matières premières carnées, les quantités de matières premières et d'additifs devant être conformes aux exigences de la recette;
- respect du processus technologique de production lors du salage des pièces de viande conformément au point 3.6;
- contrôle de la température et de l'humidité lors du processus d'égouttage et de séchage du produit et contrôle visuel du produit;
- respect des proportions indiquées dans la recette pour la matière première carnée et le mélange «kayserov». Le contrôle est effectué pendant le dosage du mélange «kayserov» et son association avec les matières premières carnées, les quantités de matières premières et d'épices devant être conformes aux exigences de la recette;
- le vin blanc utilisé pour la fabrication du mélange «kayserov» est contrôlé du point de vue des aspects suivants: limpidité, durée de conservation et quantités utilisées conformément à la recette indiquée au point 3.6;
- respect des exigences en matière d'aspect extérieur et de couleur au moyen d'un contrôle visuel du produit, qui permet d'établir si le mélange «kayserov» a bien séché à la surface du produit;
- conformité avec les exigences en ce qui concerne la surface de coupe, la consistance, l'arôme et le goût au moyen d'une analyse minutieuse du produit fini;
- respect des paramètres physico-chimiques exigés pour le produit fini, conformément au point 3.5 du cahier des charges, au moyen de méthodes laboratoires validées.

Les paramètres ci-dessus doivent être contrôlés une fois par an. S'il est constaté qu'une étape donnée n'a pas été respectée, la fréquence des contrôles devient semestrielle.

4. **Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges**

4.1. *Nom et adresse:*

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

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tél./Fax +359 32649228
Téléphone portable +359 897901680
Courriel: office@qci.bg

public privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme*

L'organisme visé au point 4.1 effectue les contrôles liés à la vérification du respect de toutes les conditions définies dans le cahier des charges.
