

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2014/C 75/05)

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

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYANOVSKI SUDZHUK)

ЕО №: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна

— ☐ Наименование на продукта

— ☒ Описание на продукта

— ☐ Географски район

— ☐ Доказателство за произход

— ☒ Метод на производство

— ☐ Връзка

— ☒ Етикетиране

— ☐ Национални изисквания

— ☐ Друго (да се посочи)

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

2. Вид на промяната/промените

- ☒ Промяна в единния документ или в резюмето
- ☐ Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- ☐ Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временна промяна в спецификацията, като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна/промени

3.1. Описание на продукта

В точка 3.3 от Единния документ — Суровини се променя определението „Прясно, говеждо месо, добито от здрави, охранени животни с кланична възраст над 18 месеца“, като се разширява кланичната възраст на говедата над 12 месеца и се премахват допълнителните характеристики, вписани по презумция (добито от здрави, охранени животни).

Промяната се налага от начина, по който се предлага на пазара използваната от операторите суровина (говеждо обезкостено месо) в съответствие с настъпили промени в установените условия по отношение на идентифицирането, класифицирането и използването на търговски наименования за месо, добито от възрастни животни от рода на едрия рогат добитък.

С член 1136 от Регламент (ЕО) № 1234/2007 (изменен с Регламент (ЕО) № 361/2008 на Съвета от 14 април 2008 г.) се променя идентификацията на месото от животни от рода на едрия рогат добитък според кланичната възраст — въвежда се изискване за използване на различни търговски наименования за означаване на месо, добито от животни на възраст 12 месеца и по-малко и на месо, добито от възрастни животни на възраст над 12 месеца.

В член 6 и член 7 на Регламент (ЕО) № 1249/2008 на Комисията от 10 декември 2008 г. не се изисква от производителите на говеждо месо от възрастни животни да идентифицират кланичните трупове, от които месото се предлага обезкостено, посредством маркиране, посочващо категорията, класа по конформация и степента на залоеност.

Пояснението „добито от охранени животни“ се обезпечава от определението, въведено с Приложение III, част IV, т. 2 на Регламент (ЕО) № 1234/2007 — „възрастни животни от рода на едрия рогат добитък“, означава „животни от рода на едрия рогат добитък, чието живо тегло е повече от 300 kg“. Пояснението „добито от здрави животни“ се гарантира чрез маркировката в съответствие на чл. 5 на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета, поставена на суровината и на документацията от обекта на произход.

В съответствие с горепосоченото законодателство производителите на говеждо обезкостено месо изписват върху етикетите и придружаващите документи само търговското наименование „говеждо месо“, без да идентифицират и класифицират кланичините трупове на групата животни, от които е получено и без да посочват кланичната им възраст. Предвид това, определението за суровина за производство на „Горно-оряховски суджук“ се дефинира като „Прясно говеждо месо“, което означава, че месото е добито от здрави охранени възрастни животни от рода на едрия рогат добитък с кланична възраст над 12 месеца.

Използването на месо от възрастни животни с кланична възраст между 12 и 18 месеца не оказва влияние върху специфичността на продукта и не променя органолептичните и физико-химичните му характеристики, поради това че: еднородността и качеството на месната маса се обезпечават чрез подбиране, обезжилване и обезляване на месото; специфичните качества: цвят, консистенция, структура и вкус на крайния продукт се дължат на специфичния начин на приготвяне (зрееене при висока температура и сушене в условия, при които се размножава характерна за географската среда микрофлора).

3.2. Метод на производство

В точка 3.5 от Единния документ — специфични стъпки в производството, в параграф Първична обработка в текста „Месото се нарязва на късове с тегло 100-150 g“ се премахва изискването за тегло, тъй като то има отношение единствено към времето за дефростация, определя се от техническата характеристика на оборудването и не оказва влияние върху качествените характеристики на крайния продукт.

Пояснява се допълнително, че при смилане на месото волфът е снабден със система от решетки — бърбековидна и други. През последната решетка месото излиза на парчета с размери около 4 mm.

В параграф Пълнене и оформяне на суджуките в текста „Непосредствено след напълването, червото се пресуква специфично по оста през 45 cm“ отпада изискването за конкретна дължина на пресукване на парчета суджук преди тяхното нарязване, тъй като в следствие при формоването им тя се променя няколкократно и първоначалното ѝ измерване е безпредметно. Процесите пресукване, нарязване, оформяне чрез превързване и свързване, и освобождаване на свободните краища на червото от пълнежната маса се извършват ръчно. За всяко отделно парче в зависимост от цялостта на червото в дължината, се наблюдава отклонение от ± 2 cm. Независимо, че се посочва пресукване на парчетата суджук „... приблизително през 45 cm ...“, изискването за размера на крайния продукт след изсушаване, посочен в т. 3.2 (дължина 35—40 cm) — остава непроменен.

3.3. Начин на опаковане и етиктиране

Променя се формулировката на точка 3.7 от Единния документ — специфични правила за етиктиране

В текста „Всяко парче се етиктира с етикет, на който са изписани: защитено географско указание „Горнооряховски суджук“, отличаващо се с най-едър шрифт; името, адресът и личният графичен знак на съответния производител; идентификационният номер на продукта и символа на ЗГУ“ се правят следните промени:

- добавя се изрази „или опаковка“, като изречението добива следния вид: „Всяко парче или опаковка се етиктира ...“ — етикетът на опакованите продукти се поставя директно върху опаковката с цел да се представи информацията на етикета на едно зрительно поле,
- заменя се термина „идентификационен номер“ с „партиден номер“ с цел да се прецизира текста,
- премахва се изискването за поставяне на „личния графичен знак“ на съответния производител с цел да се освободи място за изписване на задължителната информация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„ГОРНООРИХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

ЕО №: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Горнооряховски суджук“ (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Държава-членка или трета държава

България

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

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

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

„Горнооряховски суджук“ е пресован, траен, сурово сушен продукт, който се произвежда от машинно раздробено говеждо месо, напълнено в естествени черва. Предназначен е за директна консумация.

⁽³⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Външният вид на продукта е чиста, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини обвивка, плътно прилепнала към пълнежната маса, без маслено изпотяване, без празнини под нея; повърхността е равномерно обложена със суха, бяла, прахообразна, благородна плесен, непроникаваща във вътрешността на продукта. Формата на продукта е цилиндрична, сплесната, извита подковообразно, краищата завързани и свързани с канап; размерът е дължина 35—40 см. и диаметър до 40 мм. Консистенцията на продукта е плътна, еластична, еднаква в периферията и в центъра; разрезната повърхност е с елипсовидно сечение с равномерен, дребнозърнест строеж. Месната маса е без шупли, сухожилия и фасции, цветът ѝ е мрамориран, от червен до тъмно кафяв, типичен за говеждо месото и бял за тлъстините, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен и сиви петна във вътрешността на разреза. Вкусът на продукта е характерен, приятен, пикантен, умерено солен, без несвойствен привкус. Ароматът е характерен, с изразен оттенък, дължащ се на специфична комбинация от растителни подправки (черен пипер, кимион и чубрица). Характерни физико-химични показатели: водно съдържание в % от общата маса, не повече от 45; масленост в % от сухото вещество, не повече от 65; готварска сол в % от общата маса, не повече от 4,5; нитрити в мг./кг. продукт, не повече от 50; pH $\leq$ 6 и $\geq$ 5,1 и aW $\leq$ 0,88.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Прясно говеждо месо.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

Няма специфични изисквания за качеството или ограничения по отношение на произхода на фуража.

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Специфичните стъпки от производството на продукта „Горнооряховски суджук“, основани на традиционните умения на местното население и характерни условия на производство, които трябва да се осъществят в района на град Горна Оряховица, са:

Първична обработка на основната суровина — За производство на „Горнооряховски суджук“ се използва месо с температура не по-висока от минус 5 °C. Месото се нарязва на късове. Смила се машинно през система от решетки до получаване на парченца с размери около 4 mm, като едновременно с това се обезжилва до 10 % съединителна тъкан.

Пълнене и оформяне на суджуците — Естествените черва се измиват с течаша, питейна вода с цел обезсолване и се накусват в съд с вода до възстановяване на еластичността им. Пълнежната маса се напълва под налягане в червата. Непосредствено след напълването, червото се пресуква специфично по оста приблизително през 45 cm. На мястото на пресукване червото се нарязва с нож на отделни парчета, които се оформят ръчно чрез стегнато превързване и свързване на краищата с канап. Свободните краища на червото се освобождават от пълнежната маса. Суджуците се нанизват чрез оформените канапени качки на дървени бастуни, подредени на колички.

Зреене — Суджуците зреят подредени на дървени бастуни върху стелажи в сушилни при температура 22—25 °C и влага от 100 до 85 % до уплътняване и зачервяване на месната маса за време около 48 часа при непрекъснато вентилиране.

Сушене — Суджуците се сушат подредени на дървени бастуни върху стелажи в сушилни при температура 15—18 °C и влага от 85 до 70 % за време от 10 до 20 дни при непрекъснато вентилиране. Еднократно или двукратно суджуците се пресоват на метални преси, подредени върху дървени дъски. По време на процеса сушене повърхността на суджуците се облага равномерно с бяла благородна плесен, която се развива по естествен път в помещенията.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Продуктът „Горнооряховски суджук“ се предлага цял, неопакван или опакован в единични вакуум пликкове.

3.7. Специфични правила за етикетироване

Всяко парче или опаковка се етикетира с етикет, на който са изписани: защитено географско указание „Горнооряховски суджук“, отличаващо се с най-едър шрифт; името и адресът на съответния производител; партидния номер на продукта и символа на ЗГУ.

4. Кратко определение на географския район

Географското място на производство на продукта „Горнооряховски суджук“ е определено на административен принцип — град Горна Оряховица.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Релефът на географското място на производство е равнинно хълмист с надморска височина до 199 м. Климатът е умерено континентален със средногодишна влажност на въздуха 71 % и средногодишна температура + 11,5 °C. Средната скорост на вятъра е 2,2 м/с, като преобладаващи са североизточните и северозападните ветрове. Климатичните условия са довели до образуването на характерна за района комбинация от видове плесени *Penicillium* и *Aspergillus* в специфично съотношение, която покрива повърхността на обвивката на „Горнооряховски суджук“ като сухо, бяло, прахообразно обложение.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Специфичните органолептични качества на продукта: вкус, аромат, цвят и консистенция се дължат на качествената характеристика на суровината, опита на местното население и специфичния начин на приготвяне (зреење при висока температура и сушене в условия, при които се размножава характерна за географската среда микрофлора), предавали се в годините от поколение на поколение.

„Горнооряховски суджук“ се произвежда само от прясно говеждо месо, характеризиращо се с високо съдържание на гликоген, при разграждането на който суджуците стават сочни и придобиват характерен вкус и червен до кафяв цвят. Суровината се подбира и обработва така, че да съдържа до 10 % съединителна тъкан и до 30 % тлъстини, за да се придаде характерна нежна структура на крайния продукт и специфична дребнозърнеста разрезна повърхност.

Пикантният вкус на „Горнооряховски суджук“ се дължи на традиционна комбинация от растителни подправки: черен пипер, кимион и чубрица, дозирани по рецепта, която се е запазила непроменена във времето.

От съществено значение за добрия външен вид, отличителната подковообразна форма и плътността на суджуците са практичните умения на майсторите-производители. Еластичността на червата се определя рутинно от технолога по степента на набъбване и увеличаване на обема им. Суджуците след напълване на червата се оформят ръчно чрез специално превъртане на червата и уплътняване на пълнежната маса чрез пристягане с канап.

От особено значение за спецификата на продукта е процесът зреене в резултат, на който месната маса узрява, става по-нежна, сочна и суджуците придобиват характерна плътност, вкус и цвят. Под въздействието на естествено размножените денитрифициращи микроорганизми при характерните за района на производство условия (температура от 22 до 25 °C) и натрупаната млечна киселина от анаеробно разграждане на гликогена под въздействието на месните ензими прибавената селитра се превръща последователно в нитрити, азотиста киселина и азотен оксид. Азотният оксид реагира с миоглобина от мускулната тъкан и с хемоглобина от кръвта и образуват нитрозомиоглобин, респективно нитрозо-хемоглобин, които придават характерния червен цвят на узрялото месо. Трансформирането на цвета на продукта до червено-кафяв, набъбването и уплътняването на месната маса и специфичният мирис са показателни, че анаеробните процеси трябва да се преустановят. Рутината на майсторите производители е определяща при преценката кога процесът да бъде прекратен, за да не се образуват вещества, които да направят продукта негоден за консумация. Автентичния начин на зреене в минало време се е осъществявал чрез натрупване на суджуците на камари и завиване с черги, при което температурата им се е повишавала. Същият ефект като резултат от физико-химичните промени, които протичат в продукта се получава и днес след модернизиране на технологията чрез затопяне на въздуха и постоянно вентилиране за понижаване на влагата в помещението до 85 %.

При относително постоянните условия на сушене (температура 15—18 °C и влага около 75 %) в помещенията се развива характерна за района благородна плесен, която не позволява гранясване на мазнините и образуване на сив пръстен, допринася за равномерно изсъхване на продуктите и засилва аромата на растителните подправки. Рутината на майсторите при пресоването на парчетата е от особено значение, за да не се напукат червата и едновременно с това да се придадат характерните подковообразна форма, елипсовидно сечение и еднаква дебелина на парчетата, чрез равномерно разпределение

на тежестта и постепенно натягане на пресата. Суджуците се заразяват с плесента от дървените дъски по време на пресоване, спорите се разпространяват в помещенията от слабите въздушни течения и мицелите им облагат равномерно цялата повърхност на суджуците. Характерните климатични условия (сух, студен въздух и слаби въздушни течения) в района на производство през периода от месец септември до месец май и специфичната микрофлора са предпоставка за утвърждаване на условията на сушене при производство на „Горнооряховски суджук“. В миналото суджуците се подреждали на дълги дървени пръти, които се закачвали под стряхите от към северната страна на работилниците. В днешно време същите климатични условия се постигат целогодишно с използването на вентилационни системи, чрез които се регулират и поддържат постоянни стойностите на температура и влага на въздуха.

Помещенията за зреење и сушене са оборудвани със записващо устройство за отчитане на поддържаните температура и влага, което позволява непрекъснат контрол на производствените условия до постигане на 45 % водно съдържание от общата маса на продуктите.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Относително постоянните климатични условия и слабите въздушни течения в района на град Горна Оряховица, размножаването на специфична комбинация от благородни плесени (*Penicillium* и *Aspergillus*) по повърхността на суджуците и предприемчивостта на горнооряховчани да консервират месото чрез осоляване, узряване при висока температура и последващо изсушаване са предпоставка за възникване и развитие на производството на продукта „Горнооряховски суджук“.

В много семейства рецептата се е предавала от баща на син и производството на суджуци е било основен поминък. За да могат да упражняват занаята, от производителите са се изисквали майсторско свидетелство и специално разрешително.

Основните елементи, на който се основава заявката за ЗГУ са репутацията, с която се ползва „Горнооряховският“ суджук още от епохата на Възраждането (началото на XVIII в.) и специфичните условия на производство.

От незапомнени времена в град Горна Оряховица се развиват множество занаяти за производство на месни храни: соватчийство, месарство, суджукарство, пастърмжийство и други. Още през XIX век, доловили изгодата, официалните власти подкрепят местните търговски и занаятчийски съсловия, като по този начин градът постепенно се утвърждава като един от най-големите търговски центрове в тогавашната Турска империя, чрез изграждане на градски пазари. През 1538 г. Сюлейман I Великолепни издава ферман, с който завещава на вакъфа Рустем паша земите и данъците от производство на суджуци в Раховиче-и гебр (дн. гр. Горна Оряховица).

През 1861 г. суджуците на горнооряховския производител и търговец Михаил Николов са отличени с медал на международно изложение в Италия. През Възраждането суджуците, произвеждали се в град Горна Оряховица, се наричали „Сара“ и „Смарлама“. След Освобождението те стават познати с названието суджук „Горнооряховски“ и „Говежда суха наденица“. Австро-унгарският етнограф Феликс Филип Каниц описва в „Дунавска България и Балканът“ (1882) традициите на горнооряховчани, свързани със занаятите соватчийството и суджукарство (добив на месо и производство на суджуци). През 1911 г. в „Български Алманах“ е поместена първата реклама за производство на суджук от горнооряховската фамилия Недеви. Силно развитата в района пазарна търговия на суджуци е един от поводите за организиране и провеждане в град Горна Оряховица на първия международен мострен панаир (от 1922 г. до 1932 г.). През 1931 г. е изработен „Правилник за вътрешния ред и управление на „Покрития пазар“ в Горна Оряховица“ с който се делегират държавния контрол и задълженията на месните производители при продажба на суджуци. След 40-та година на XX век, поради характерните си невероятен вкус и високо качество на българския пазар, продуктът успява да се наложи и утвърди с наименованието „Горнооряховски суджук“.

Огромно влияние за правилното зреене и сушене на суджук оказва месторазположението на суджукарските работилници. Ето защо те изминават продължителен еволюционен път на търсене на благоприятно климатично обосновано място в ареалния обег на град Горна Оряховица. И ако в самото начало — през XIX век „Горнооряховски суджук“ се произвежда в нарочни работилници, организирани в непосредствена близост до разположения в югозападната част на Горна Оряховица „Сър пазар“, то в последното десетилетие на XIX и началото на XX век суджукарските работилници се изместват поетапно в източна посока, в покрайнините на града. Ръководната причина са откритите от производителите на суджук благоприятни въздушни течения, които се оказват най-важния фактор за изсушаването на продукта „Горнооряховски суджук“ и за образуването на специфична, благородна плесен, която покривала суджуците.

Голямото търсене и предлагане на пазара, и известността на продукта са основание за въвеждане от държавните контролни органи на нарочни производствени правила, публикувани в „Сборник с технологични инструкции“ (1975 г.), като технологична инструкция за производство на „Горнооряховски суджук“ и изисквания към готовите за реализация суджуци в „Справочник по ВСЕ“ (1983 г.).

Историческите данни от най-ранната история на продукта „Горнооряховски суджук“, отнасящи се до XIX век, са в повечето случаи преразкази на преки и непреки участници в изработването, предлагането и консумирането на „Горнооряховски суджук“. Предвид репутацията на продукта, редица автори и изследователи се занимават с тази проблематика — пионери в тази област са известните краеведи, историци и публицисти Цани Гинчев и Звезделин Цонев. В по-ново време върху проблематиката и историята на производството на „Горнооряховски суджук“ се спира Елза Гарабедян, автор на публикуваната през 2003 г. книга „Горнооряховски суджук“, посветена специално на този продукт, в която се позовава на достигналите до наши дни автентични документални материали, съхранявани в две официални държавни институции: Държавен архив (ДА) — град Велико Търново и Исторически музей — град Горна Оряховица.

През 2001 година „Горнооряховски суджук“, произведен в „Родоп 96“ ЕООД гр. Горна Оряховица, печели златен медал на международния пролетен панаир в гр. Пловдив. През 2007 г. Общинският съвет на град Горна Оряховица възроди старата традиция — ежегодно да се провежда панаир на „Горнооряховския суджук“ по време на празничните дни на града.

Традиционното използване на продукта като подарък и ястие при посрещане на гости в града способства той да стане емблематичен за Горна Оряховица, поради което е назван с името му. Уникалната рецепта, характерните условия на производство, специфичната плесен и майсторството на местните производители го превръщат в еталон и гарант за високо качество. Във времето хранителният продукт „Горнооряховски суджук“ се утвърждава като предпочитан елемент в празничната трапеза на българина. Заради значителния брой потребители и висока продажна цена производството му е от важно икономическо значение за град Горна Оряховица.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽⁴⁾)

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Gornoorahowskisudjuk/Zaqvlenie.aspx>

⁽⁴⁾ Виж бележка под линия на стр. 3.