

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**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/С 89/09)

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

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**

**относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер <sup>(2)</sup>**

**„ЛУКАНКА ПАНАГЮРСКА“ (LUKANKA PANAGYURSKA)**

**ЕО №: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013**

**1. Име и адрес на групата заявител**

Име на групата или организацията: Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“

Адрес: бул. „Шипченски проход“, бл. 240, вх. А, ет. 3, ап. 6

1111 София/Sofia

БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Тел. +359 29712671

Факс +359 29733069

Електронна поща: office@amb-bg.com

**2. Държава-членка или трета държава**

България

**3. Продуктова спецификация**

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

„ЛУКАНКА ПАНАГЮРСКА“ (LUKANKA PANAGYURSKA)

**3.2. Наименованието е**

специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Луканка Панагюрска“ е специфично само по себе си и произхожда етимологично от името на гр. Панагюрище — мястото, където за първи път е произведен продуктът. Поради широката популярност, която придобива под това наименование, той се произвежда целогодишно във всички

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

региони на страната, като стриктно се спазват традиционните рецептура и технология, без сезонните и географските особености да влияят върху качеството и характеристиките му. Тази практика е в сила и досега при производството на „Луканка Панагюрска“.

Етимологията на наименованието „луканка“ води началото си от 19-ти век. В справочен материал „Как бе създадена българската луканка“ с автор Марин Маринов (издание „Хранителна промишленост“, бр. 1, 1975 г., стр. 40, София,) се описва, че името „луканка“ се свързва с първоначалните рецепти на месни продукти, в които се добавя лук (думата „лук“ е в корена на наименованието луканка в българския език). С практиката се утвърждава наименованието „луканка“, въпреки че лукът отпада като съставка. Впоследствие рецептурата и качествените изисквания към „Луканка Панагюрска“ са стандартизирани през 1958 г. с Български държавен стандарт 2589-58 и са останали непроменени и до днес.

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)

„Луканка Панагюрска“ е пресован сурово-сушен месен продукт от раздробено прясно говеждо (което може да се заменя с прясно биволско) и прясно свинско месо, спомагателни материали и натурални подправки, напълнена в естествени или изкуствени обвивки с диаметър ( $\varphi$ ) 50 мм, плътно прилепнали към пълнежната маса. Напълнената в изкуствена обвивка „Луканка Панагюрска“ е право парче, двойно привързано с канап или клипсовано в двата края, а напълнената в естествена обвивка (дебело говеждо черво /говежди чоз/, сляпо овче черво) — слабо извита, превързана двойно с канап. Разрезната повърхност е с равномерен и еднообразен строеж, без празнини, с червен до кафяво червен цвят, с равномерно разпределени в нея парченца сланина с размер от 2 до 4 мм, които имат бял или слабо розов цвят. Консистенцията е плътно-еластична. Характерен е умерено-соленият вкус с изразен аромат на подправките.

„Луканка Панагюрска“ е подходяща за директна консумация, след обелване на обвивката.

Физико-химичните характеристики на „Луканка Панагюрска“ са следните:

— водно съдържание в % от общата маса — не повече от 35,

— мазнини в % от общата маса — не повече от 42,

— общ белтък в % от сухото вещество (по Келдал) — не по-малко от 28,

— готварска сол в % от общата маса — не повече от 4,6,

— рН не по-малко от 5,4.

„Луканка Панагюрска“ може да се предлага на пазара цяла, нарязана на парчета или резени, във вакуумна опаковка 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)

Рецептура за 100 кг пълнежна маса за „Луканка Панагюрска“:

М е с о

Прясно говеждо (което може да се заменя с прясно биволско месо) — с тлъстини до 10 % (едносортно) — 60 кг

Прясно свинско месо с тлъстини до 5 % (свинско нетлъсто) — 20 кг

Прясно свинско месо с тлъстини до 50 % (свинско гръдно) — 20 кг

#### Подправки

Черен или бял пипер натурален — 300 г

Кимион натурален — 300 г

#### Други материали

Захар — 300 г

Готварска сол — 2,3 кг

Консервант: калиев нитрат — 100 г или натриев нитрат — 85 г

(Забележка: 100 г калиев нитрат се заменя с 85 г натриев нитрат)

Антиоксидант — аскорбинова киселина (E 300) — 50 г

Допуска се влагането и на стартерни култури /закваски/.

Обвивки: естествени (осолени дебелите говежди черва /говежди чоз/, слепи овчи черва) или изкуствени с диаметър —  $\phi$  50 мм.

Канап или клипси с окачки.

#### Производствен метод

За производството на „Луканка Панагюрска“ се използва прясно говеждо (което може да се заменя с прясно биволско) и прясно свинско месо с рН от 5,6 до 6,2. Обезкостеното, обезжилено и сортирано по вид и качество свинско и говеждо (или биволско) месо се нарязва на парчета на ръка или с помощта на машина. Нарязаните на късове говеждо/или биволско/и свинско месо се претеглят съгласно рецептурата, след което се смилат по един от следните три начина:

— смилане на месомелачна машина (волф) и смесване в кутер машина,

— смилане на месомелачна машина (волф) и смесване в бъркачка,

— смилане и смесване в кутер машина.

По време на смилането се добавят всички подправки и осоляващи материали в количества съгласно рецептурата (сол, калиев или натриев нитрат, захар, аскорбинова киселина, подправки — черен или бял пипер натурален, кимион натурален, и стартерни култури/закваски).

Получената пълнежна маса се пълни машинно в дебелите говежди черва (говежди чоз), слепи овчи черва или в изкуствени обвивки, които се превързват двойно с канап или се клипсоват. Напълнената „Луканка Панагюрска“ се окачва на дървени и/или метални профили („бастуни“), които се подреждат на колички за колбаси. В продължение на 2—3 дни парчетата „Луканка Панагюрска“ се подсушават и отцеждат при температура на въздуха от 8 до 24 °C и относителна влажност на въздуха 65—90 %, след което се преместват в сушилни камери. Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха 12—17 °C и относителна влажност 70—85 % в естествени или климатични сушилни камери с възможности за регулиране на параметрите на въздуха. По време на сушенето и зреенето се извършват от 2 до 3 пресования с преси с дървени плоскости. Продължителността на престоя на луканките на пресите е 12—24 часа. Готовността за пресоване се преценява визуално от технолога. За първо пресоване луканките се поставят, след като при опипване се установи, че долният край и повърхността им е добре подсъхнала и парченцата сланина са леко изпъкнали под обвивката. Следващите пресования се извършват по преценка на технолога. В резултат на механичния натиск слабо се повишава и температурата на продукта, което с кондензирането на влага по повърхността създава възможност за повърхностно обложение с бяла благородна плесен. Пресите трябва да отговарят на определените изисквания за традиционно производство. Освен стабилност срещу физическо усилие, те трябва да поемат и отделената влага, поради което са от естествен материал — дърво, което може да се санира и подсушава.

Технологичният процес на производство на „Луканка Панагюрска“ продължава общо 20—30 денонощия до намаляване на водното съдържание на не повече от 35 % и получаване на количество на крайния продукт, което не надвишава 60 % от количеството на вложеното месо.

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

Специфичните характеристики на „Луканка Панагюрска“ са:

- Отличителен външен вид — с външна повърхност, покрита със сухо бяло обложение „бяла благородна плесен“, която е индикатор за правилно протекли технологични процеси на зреене и сушене,
- Сплеснатата форма на отделните парчета, която се придобива вследствие на пресоването. По своята форма продуктът се отличава от други сурово-сушени продукти от раздробено месо, които имат цилиндрична или паралелепипедна форма,
- Характерен аромат и вкус — умерено солени, с добре изразени елементи на добавените подправки. Специфичният вкус и аромат на месо, обогатен с аромата на кимион в съчетание с черен/бял пипер, отличават „Луканка Панагюрска“ от други сходни продукти от тази категория, които се овкусяват с чесън, кардамон, бахар и индийско орехче,
- Разрезната повърхност, която е специфична — с елипсоидно сечение, докато други сурово-сушени продукти имат кръгло или правоъгълно сечение. Структурата на „Луканка Панагюрска“ се характеризира с кафяво-червен до червен цвят, който се дължи на комбинацията от говеждо (или биволско) месо и свинско месо, за разлика от розовочервения цвят на други подобни продукти, които са само от свинско месо.

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

Традиционният характер на продукта се изразява в непроменения състав и методите, прилагани в процеса на производство, както и в запазените във времето аромат и вкус.

Традиционният характер на състава се определя от използваните основни месни суровини и от състава на влаганите подправки.

Съставът и качествените изисквания за производство на „Луканка Панагюрска“ са се запазили над 30 години. Съставът за 100 кг пълнежна маса: „Говеждо (биволско месо) 60 кг., свинско нетлъсто месо 20 кг, свинско гръдно месо 20 кг, черен или бял пипер натурален — 0,300 кг, кимион натурален 0,300 кг.“ е определен през 1983 г. в Техническо условие 37—83, одобрено от Националния аграрно-промишлен съюз /НАПС/ — „Луканка Панагюрска“ към БДС 2589-83 (Базов стандарт).

Съществено условие за качеството на крайния продукт е спазването на изискванията към качеството на суровините. В сп. „Хранителна промишленост“ № 8/9 от 1964 г. авторите инж. Г.Гергинов — ст. технолог и Кр. Димов — началник цех поясняват: „Говеждите тлъстини /но не околобъбречните/ подобряват качеството на суджуците и луканките, изискващи едносортно месо, какъвто е случаят с Панагюрската луканка и им придават специфичния приятен вкус. Не се допуска използването на месо, добито от свине-майки, от нерези...“ (Маринов Марин, Производство и пласмент на месни продукти, София, 1963 г., стр. 110).

Съхранени са и традиционните методи на сушене и пресоване, които са съществена част от процеса на производство на „Луканка Панагюрска“. „Пресоването влияе и на зрението и сушенето, които са определящи за качеството на готовия продукт“, се посочва от инж. Стефан Данчев в неговата дисертация на тема „Технологично проучване на механизирани способ за пресоване и сушене на трайни месни продукти“ (1972 г.).

В сборника с Традиционни български рецептури и технологии, изд. Асоциация на месопреработвателите в България, София, 2002 г., се указва: „Към петия ден, когато луканките са вече засъхнали и парченцата сланина са леко изпъкнали под обвивката, те се пресоват. Пресоването бива двукратно или трикратно, в зависимост от калибъра на парчетата“. (стр. 17).

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 т. 3.6. от спецификацията,
- спазване на посочените в рецептата пропорции на месни суровини, подправки и добавки. Проверката се извършва по време на дозирането на подправъчните смеси и смесването им с месните суровини, като количествата суровини, подправки и добавки се сравняват с изискванията на рецептурата,
- спазване на технологичния производствен процес при приготвянето на пълнежна маса и пълненето в обвивка посредством визуален контрол на пълнежната маса и качество на напълване,
- контрол на температура и влажност по време на процеса на отцеждане и сушене на продукта,
- топлин контрол на продукта по време на сушене до достигане на не повече от 60 % от количеството използвано месо съгласно т. 3.6.,
- съответствие с изискванията за външна повърхност, форма и размери след приключване на процеса на сушене за готовия продукт,
- съответствие с изискваната за разрезна повърхност, консистенция, вкус и аромат за готовия продукт,
- съответствие с изискваните физикохимични параметри на готовия продукт съгласно т. 3.5. от спецификацията с утвърдени лабораторни методи.

4. Служби или органи, удостоверяващи съответствие с продуктова спецификация

4.1. Име и адрес

Име: Q Certificazioni S.r.l., акредитиран по стандарт ЕН 45011 от Акредия — Италия.  
Адрес: Villa Parigini, loc. Basciano  
53035 Monteriggioni SI  
ITALIA

ул. „Леонардо да Винчи“ № 42а  
4000 Пловдив  
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Тел./Факс +359 32649228  
Мобилен телефон +359 897901680  
Електронна поща: office@qci.bg

Държавен  Частен

4.2. Специфични задачи на службите или органите

Контролният орган по т. 4.1. извършва проверки, свързани с удостоверяването на съответствие по всички критерии, определени в спецификацията.

Горепосочените по т. 3.9. параметри трябва да бъдат проверявани най-малко 1 (един) път годишно. При констатиране на нарушения честотата се увеличава на всеки 6 месеца.