

Публикация на заявление съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни
(2010/С 77/06)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYANOVSKI SUDZHUK)

ЕО №: BG-PGI-0005-0732-10.12.2008

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Горнооряховски суджук“ (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Държава-членка или трета страна:

Република България

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Тип продукт:

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

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

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, непроникваща във вътрешността на продукта. Формата на продукта е цилиндрична, сплесната, извита подковообразно, краищата завързани и свързани с канап; размерът е дължина 35—40 cm и диаметър до 40 mm. Консистенцията на продукта е плътна, еластична, еднаква в периферията и в центъра; разрезната повърхност е елипсоидно сечение с равномерен, дребнозърнест строеж. Месната маса е без шупли, сухожилия и фасции, цветът и е мрамориран, от червен до тъмно кафяв типичен за говеждо месо 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 mg/kg продукт, не повече от 50; pH ≤ 6 и ≥ 5,1 и

aW ≤ 0,88.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Прясно, говеждо месо добито от здрави, охранени животни с кланична възраст над 18 месеца.

3.4. Храни (само за продукти от животински произход):

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

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да се извършват в определени 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 с тегло 100—150 g. Смила се машинно през бърбековидна решетка, 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 обезсоляване и накисват 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 през 45 см. На мястото на пресукване червото се нарязва с нож на отделни парчета, които се оформят ръчно, чрез стегнато превързване и свързване на краищата с канал. Свободните краища на червото се освобождават от пълнежната маса. Суджуците се нанизват чрез оформените каналени 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, стъргане, опаковане и др.:

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

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Всяко парче се етикетира 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.

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. Специфичност на географския район:

Релефът на географското място на производство е равнинно хълмист, с надморска височина до 199 m. Климатът е умерено континентален със средногодишна влажност на въздуха 71 % и средногодишна температура + 11,5 °C. Средната скорост на вятъра е 2,2 m/s, 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. Специфичност 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 (зреене 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, характеризираше 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 уменията 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 модернизирани на технологията чрез затопляне 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, елипсоидно 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 зреене 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. *Причинна връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност 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 г.) 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 суджука оказва месторазположението на суджукарските работилници. Ето защо те изминават продължителен еволюционен път на търсене на благоприятно климатично обосновано място в ареалния обсег 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 суджука 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 „Родопска 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)

<http://www.mzh.government.bg/Article.aspx?lang=1&rmid=698&id=698&lmid=0>
