**ПРИЛОЖЕНИЕ VII**

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ**

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

[Регистрирано наименование] **„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska)**

ЕС №: [*за използване само в ЕС*]

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [Отбележете избраното с „X“:] | |  |  | | --- | --- | | ☐ | ЗНП | | |  |  | | --- | --- | | ☐ | ЗГУ | | |  |  | | --- | --- | | **Х** | ХТСХ | |

**1.   Група заявител и законен интерес**

*[Посочете наименование, адрес, телефонен номер и електронна поща на групата, която предлага изменението (за заявления, отнасящи се до ЗНП и ЗГУ от трети държави, посочете също наименованието и адреса на органите или, ако са известни, наименованието и адреса на органите, упражняващи контрол за спазването на изискванията относно продуктовата спецификация). Представете също така декларация, обосноваваща законния интерес на групата заявител.]*

Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти”

1111 София

бул. „Шипченски проход”, бл. 240, вх. А, ап. 6, ет. 3

тел.: 00 359 2 971 26 71; 00 359 2 870 90 66

e-mail: [stp@amb-bg.com](mailto:stp@amb-bg.com)

Сдружението „Традиционни сурово-сушени месни продукти” има законен интерес по отношение на настоящото заявление, тъй като е първоначалният заявител за регистрация на наименованието и вече е признато за „група“ по смисъла на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

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

Република България

**3.   Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Х** | O Описание на продукта |

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Доказателство за произход |

|  |  |
| --- | --- |
| **Х** | Метод на производство |

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Връзка |

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Етикетиране |

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Друго [да се посочи] |

**4.   Вид на изменението/измененията**

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ |

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ |

|  |  |
| --- | --- |
| ☐ | Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Х**  Изменение в продуктовата спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012. |

**5.   Изменение/изменения**

[*За всяка рубрика, отбелязана в раздела по-горе, представете описание и накратко основанията за всяко изменение. Първоначалната спецификация на продукта и, където е уместно, първоначалният единен документ трябва да бъдат сравнени с предлаганите изменени версии за всяко изменение. Представете също така ясни доводи защо в съответствие с член 53, параграф 2, трета и/или четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението следва да се квалифицира като несъществено. Това трябва да е пълният комплект на заявлението за несъществено изменение (член 6, параграф 2, втора алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014)].*

1. Предлагат се следните изменения в спецификацията в частта, описваща физикохимичните свойства на продукта (т. 4.1.):

**- Повишаване на водното съдържание като процент от общата маса:**

*Предишен текст:*

Водно съдържание в % от общата маса - не повече от 35.

*Нов текст:*

Водно съдържание в % от общата маса - не повече от 40.

*Доводи:*

Промяната във възрастта, генетиката и храненето на животните води до добиване на меса с по-високо водно съдържание и намалено съдържание на мазнини, което е основна причина за по-високо водно съдържание в готовия продукт. Освен това, потребителите предпочитат този продукт с по-мека и нежна консистенция.

Немаловажен аргумент е, че при производството на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се използва в значителна степен свинско месо, добито извън България, предимно от други държави членки на ЕС. Това месо произхожда от различни породи свине, отглеждани по специфични технологии и с различно технологично качество. Поради променливите технологични свойства на месото много често се наблюдават колебания в стойностите на водно съдържание по време на зреене и сушене на продукта, което се отразява и на стойностите на този показател и в готовия продукт.

В съответствие с член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, изменението е несъществено, тъй като не се променят методът на производство и съществените характеристики на продукта.

**- Леко намаляване на стойността на рН на продукта:**

*Предишен текст:*

- рН не по-малко от 5,4.

*Нов текст:*

- рН не по-малко от 5,2.

*Доводи:*

При използването на стартерни култури се получава продукт с по-ниско рН.

Тази промяна не се отразява върху качествата на продукта.

В съответствие с член 53, параграф 2, изменението е несъществено, тъй като не се променят методът на производство и съществените характеристики на продукта.

2. Предлага се следното изменение в спецификацията в частта с описанието на продукта и в частта с описанието на производствения метод (т. 4.1. и т. 4.2.):

**- Увеличаване на диаметъра на обвивките, в които се пълни продуктът:**

*Предишен текст:*

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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 (φ) 50 мм, плътно прилепнали към пълнежната маса.

*Нов текст:*

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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 (φ) 50-80 мм, плътно прилепнали към пълнежната маса.

*Предишен текст:*

Обвивки: естествени (осолени дебели говежди черва /говежди чоз/, слепи овчи черва) или изкуствени с диаметър - φ 50 мм.

*Нов текст:*

Обвивки: естествени (осолени дебели говежди черва /говежди чоз/, слепи овчи черва) или изкуствени с диаметър - φ 50 – 80 мм.

*Доводи:*

Предлаганото увеличение на диаметъра в границите от 50 до 80 мм се налага поради повишено търсене на пазара на слайсирана луканка. Луканка с по-голям диаметър е по-удобна за слайсиране. Промяната в диаметъра не се отразява на характеристиките на продукта.

В съответствие с член 53, параграф 2, изменението е несъществено, тъй като не се променят методът на производство и съществените характеристики на продукта.

3. В частта с описание на производствения метод се предвиждат следните изменения (т. 4.2.):

**- Възможност за удължаване на периода, в който парчетата „Луканка Панагюрска“** **(Lukanka Panagyurska) се подсушават и отцеждат, преди да бъдат преместени в сушилните камери:**

*Предишен текст:*

В продължение на 2 – 3 дни парчетата „Луканка Панагюрска“ се подсушават и отцеждат при температура на въздуха от 8 до 24 °С и относителна влажност на въздуха 65 – 90%, след което се преместват в сушилни камери.

*Нов текст:*

В продължение на 2 – 6 дни парчетата „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се подсушават и отцеждат при температура на въздуха от 8 – 24 °С и относителна влажност на въздуха 65 – 90%, след което се преместват в сушилни камери.

*Доводи:*

Увеличаването на калибъра от φ 50 мм – φ 80 мм технологично изисква по-дълго време за отцеждане.

В съответствие с член 53, параграф 2, изменението е несъществено, тъй като не се променят съществено методът на производство и характеристиките на продукта.

- **Премахване на долната граница на температурата на въздуха при сушенето на продукта:**

*Предишен текст:*

Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха 12 – 17 °С и относителна влажност 70 – 85% в естествени или климатични сушилни камери с възможности за регулиране на параметрите на въздуха.

*Нов текст:*

Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха, не по-висока от 17 °С и относителна влажност 70 – 85% в естествени или климатични сушилни камери с възможности за регулиране на параметрите на въздуха.

*Доводи:*

Практиката показва, че не е необходимо да се следи долната граница на сушене, тъй като тя не оказва влияние върху процеса на сушене и вкусовите характеристики на готовия продукт.

В съответствие с член 53, параграф 2, изменението е несъществено, тъй като не се променя съществено методът на производство.

**- Заличаване на ограничението от 30 дни относно продължителността на технологичния процес на производство на продукта и заличаване на показателите процент водно съдържание и количество на крайния продукт спрямо количеството на вложеното месо:**

*Предишен текст:*

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.

*Нов текст:*

Технологичният процес на производство на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) продължава минимум 20 денонощия до получаване на продукт с характерната структура и консистенция.

*Доводи:*

По-големият калибър на продукта изисква отпадане на ограничението относно продължителността на технологичния процес.

В съответствие с член 53, параграф 2, изменението е несъществено, тъй като не се въвеждат съществени промени в метода на производство, нито се променят съществените характеристики на продукта.

**ПРИЛОЖЕНИЕ II**

**ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР**

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

**ЕС №:**

**България**

**1.   Наименование за регистрация**

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska)

**2.   Вид продукт [както е в приложение XI]**

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

**3.   Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът:*

* е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна
* е произведен (произведена) от суровини или съставки, които традиционно се използват за него (нея)

Продуктът е регистриран с Регламент за изпълнение (ЕС) № 837/2014 на ЕК

3.2. *Наименованието:*

* е било използвано традиционно за този специфичен продукт
* е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Наименованието „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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 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“ (Lukanka Panagyurska).

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.

**4. Описание**

*4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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 (φ) 50-80 мм, плътно прилепнали към пълнежната маса. Напълнената в изкуствена обвивка „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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“ (Lukanka Panagyurska) е подходяща за директна консумация, след обелване на обвивката.

Физико-химичните характеристики на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) са следните:

- водно съдържание в % от общата маса - не повече от 40

- мазнини в % от общата маса - не повече от 42

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

- сол в % от общата маса - не повече от 4,6

- рН не по-малко от 5,2.

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) може да се предлага на пазара цяла, нарязана на парчета или резени, във вакуумна опаковка или в опаковка в модифицирана газова среда.

*4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Рецептура за 100 кг пълнежна маса за „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska):

**Месо:**

- 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,

- 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 (Е 300) - 50 г.

Допуска се влагането и на стартерни култури /закваски/.

Обвивки: естествени (осолени дебели говежди черва /говежди чоз/, слепи овчи черва) или изкуствени с диаметър - φ 50-80 мм.

Канап или клипси с окачки.

Производствен метод:

За производството на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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 дебели говежди черва (говежди чоз), слепи овчи черва или в изкуствени обвивки, които се превързват двойно с канап или се клипсоват. Напълнената „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се окачва на дървени и/или метални профили („бастуни”), които се подреждат на колички за колбаси. В продължение на 2 – 6 дни парчетата „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се подсушават и отцеждат при температура на въздуха от 8 до 24 °С и относителна влажност на въздуха 65 – 90%, след което се преместват в сушилни камери. Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха, не по-висока от 17 °С 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“ (Lukanka Panagyurska) продължава минимум 20 денонощия до получаване на продукт с характерната структура и консистенция.

*4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

***Специфичен характер на продукта:***

Специфичните характеристики на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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 цилидрична или паралелепипедна форма,

- Характерен аромат и вкус - умерено солен, 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” (Lukanka Panagyurska) от други сходни продукти от тази категория, които се овкусяват с чесън, кардамон, бахар и индийско орехче,

- Разрезната повърхност, която е специфична - с елипсовидно сечение, докато други сурово-сушени продукти имат кръгло или правоъгълно сечение. Структурата на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) 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.

***Традиционен характер на продукта:***

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“ (Lukanka Panagyurska) 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 аграрнопромишлен 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“ (Lukanka Panagyurska). „Пресоването влияе и на зреенето и сушенето, които са определящи за качеството на готовия продукт“, се посочва от инж. Стефан Данчев в неговата дисертация на тема „Технологично проучване на механизиран способ за пресоване и сушене на трайни месни продукти“ (1972 г.).

В „Сборник 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).