РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ

**Заявление-спецификация за вписване на наименование за произход или географско указание в Европейския регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания**

**1.1.** **Данни за заявителя:**

Име на представителя на групата от производители:

Йордан Далев и Димитър Тюлев

Наименование на групата от производители:

Сдружение “ЛЮТЕНИЦА ПЪРВОМАЙ”

Седалище и адрес на управление на групата от производители или адрес на представителя в случай на гражданско дружество:

гр. Първомай, ул. “Братя Миладинови Юг” № 80

Пощенски код: 4270

Телефон: факс: 0336/ 6 50 42, факс: 0336/6 59 06

Електронен адрес: parvomaiskalytenica@gmail.com

**2.** **Предмет на заявлението**

**2.1. Моля, посочете дали желаете:**

**■ вписване на защитено географско указание**

□ вписване на защитено наименование за произход

**3.** **Продуктова спецификация**

**3.1. Наименование на продукта:**

**ЛЮТЕНИЦА ПЪРВОМАЙ/** **ПЪРВОМАЙСКА ЛЮТЕНИЦА**

**LYUTENITSA PARVOMAY/ PARVOMAYSKA LYUTENITSA**

**3.2. Вид на продукта** съгласно Приложение № XI от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

**Клас 1.6:** Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени.

**3.3.** **Фуражи (за продукти от животински произход) и суровини (за преработени продукти).**

Моля представете информация в съответствие с т. 3.3 от Приложение I от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014.

„Лютеница Първомай”/ „Първомайска лютеница“ съдържа: пасирани домати, пасирани пиперки или пасирана печена белена капия, рафинирано слънчогледово масло, нишесте, зрял кромид лук или сух, готварска сол, захар, пресен чесън или чесново брашно, кимион и черен пипер.

**3.4. Опишете основните характеристики на продукта**

Описание: „Лютеница Първомай”/ „Първомайска лютеница” е хранителен продукт, вид зеленчуков пастет. Приготвя се от пасирани домати, пасирани пиперки, печена белена капия, рафинирано слънчогледово масло, нишесте, зрял кромид лук или сух, готварска сол, захар, пресен чесън или чесново брашно, кимион и черен пипер.

Външен вид: Еднороден продукт, мажещ се. Допуска се разслояване с единични включвания на въздушни мехурчета. Видими парченца от лук и подправки.

Цвят: Еднороден, бледо червен до ярко червен, характерен за основните продукти, които се влагат в хода на производството. Допуска се леко потъмняване на съдържанието в горния край на опаковката**.**

Консистенция: Еднородна пюреобразна маса - мажеща се.

Вкус: Ясно изразен пиперково-доматен вкус, свойствен за съставките и вложените подправки със слабо кисел привкус, без горчивина. Страничен вкус и мирис не се допускат.

**3.5. Метод на производство**

Опишете всеки етап от метода на производство, включително местни и традиционни умения - място на производство, преработка и т.н.

Метод на производство 1 - Традиционен метод

***Рецептура 1: Традиционен метод***

За 1 000 кг. готов продукт, рецептурата е:

|  |  |
| --- | --- |
| Доматен концентрат 12-14% с.в.или Доматен концентрат 28-30% с.вили Доматен концентрат 36-38% с.в. | 682 - 700 кг.292 - 300 кг.227 - 233 кг. |
| Пиперков концентрат 10-12% с.в Пиперков концентрат 22-24% с.в. Пюре от печена белена капия | 470 - 570 кг.236 - 259кг.120 - 130 кг. |
| Рафинирано слънчогледово масло | 60 - 70 литра |
| Захар | 50 - 55 кг. |
| Йодирана сол | 10 - 13 кг. |
| Кромид лук – пресенили Кромид лук – сушен | 15 - 20 кг.1.5 - 2 кг. |
| Чесново брашноили чесън на глави | 1.2 кг.4 - 5 кг. |
| Кимион | 0.950 - 1.100 кг. |
| Черен пипер | 0.450 - 0.560 кг. |
| Нишесте | 18 - 22 кг. |
| Питейна вода | Добавя се в зависимост от използвания доматен концентрат, до достигане на необходимото сухо вещество на готовия продукт. |

*Микробиологични/ химични показатели:*

Таблицата се отнася за 100 гр. готов продукт.

|  |  |
| --- | --- |
| Сухо вещество | Не по-малко от 20%, измерено рефрактометрично при температура 20˚С |
| Мазнини | От 5 до 5,5 %  |
| Общо съдържание на захари | до 16 % |
| Готварска сол | От 1 до 1,3 % |
| Микроорганизми  | Не се допускат |
| Странични примеси | Не се допускат |
| \* изследват се само по епидемични и други специални показатели |  |

Подготовката за производството преминава през няколко етапа:

Метод на производство 1: **Традиционен метод**

 Етап 1: Подготовка на основните суровини: готовите суровини – доматен концентрат, пиперков концентрат, които се съхраняват асептично. Печените белени чушки се съхраняват в хладилни помещения и преди влагането в производство се смилат или пасират. Процесът на подготовка на основните суровини за влагане в производството се контролира от дозировчик / оператор на вакуум машина.

 Етап 2: Подготовка на спомагателните суровини: зрял кромид лук, чесън, рафинирано слънчогледово масло, сол, захар, черен пипер, кимион и нишесте. Извършва се от дозировчика/ оператора на вакуум машина.

 Етап 3: Смесване на основни и спомагателни суровини в бланшорен съд/ вакуум изпарител за производство на продукта. При използване на бланшорен съд основните и спомагателни суровини се загряват до достигане на температура 85˚С и гъстота не по- малко от 20% сухо вещество. При използване на вакуум изпарител основните и спомагателни суровини се загряват до 65˚С и налягане 2 атмосфери, с гъстота не по- малко от 20% сухо вещество. Процесът се контролира от оператор на бланшорен съд/ оператор на вакуум машина.

 Етап 4: Пълнене на готовия продукт в стъклени опаковки и подаване на пълните опаковки към затваряща машина. Процесът се контролира от оператор на бланшорен съд /оператор на пълначна машина. Извършва се контрол на теглото на дозирания продукт с помощта на контролна везна.

 Етап 5: Стерилизация на продукта се извършва в автоклави (стерилизатори) при достигане на работна температура от 105˚С и задържането й в продължение на 30 минути. Вкарва се противоналягане от 0,8 до 1,2 атмосфери, след което следва охлаждане. Контролът на стерилизацията се извършва от оператора на автоклав.

 Етап 6: Палетизиране и физически контрол за това дали всички опаковки са добре вакуумирани. Палетизираната продукция се отделя за изчакване на бомбажен период. Контролът се осъществява от Началник-склад на готова продукция.

 Етап 7: След изтичане на периода в Етап 6 се извършва етикетиране на готовия продукт и постъпване в склад за готова продукция под контрола на Началник склад готова продукция.

Метод на производство 2 – Класически метод

***Рецептура 2: Класически метод***

За 1 000 кг. готов продукт, рецептурата е:

|  |  |
| --- | --- |
| Доматен концентрат 12-14% с.в.Доматен концентрат 28-30% с.вДоматен концентрат 36-38% с.в. | 595 - 700 кг.255 - 300 кг.198 - 233 кг. |
| Пиперков концентрат 10-12% с.в Пиперков концентрат 22-24% с.в. | 495 - 570 кг.225 - 259кг. |
| Рафинирано слънчогледово масло | 60 - 70 литра |
| Захар | 50 - 55 кг. |
| Йодирана сол | 10 - 13 кг. |
| Кромид лук – пресенили Кромид лук – сушен | 15 - 20 кг.1.5 - 2 кг. |
| Чесново брашноили чесън на глави | 1.2 кг.4 - 5кг. |
| Кимион | 0.950 - 1.100 кг. |
| Черен пипер | 0.450 - 0.560 кг. |
| Нишесте | 18 - 22 кг. |
| Питейна вода | Добавя се в зависимост от използвания доматен концентрат, до достигане на необходимото сухо вещество на готовия продукт. |

 *Микробиологични/ химични показатели:*

Таблицата се отнася за 100 гр. готов продукт:

|  |  |
| --- | --- |
| Сухо вещество | Не по-малко от 20%, измерено рефрактометрично при температура 20˚С |
| Мазнини | От 4 до 6 % |
| Общо съдържание на захари | До 16 % |
| Готварска сол | От 1 до 1,3 % |
| Микроорганизми  | Не се допускат |
| Странични примеси | Не се допускат |
| \* изследват се само по епидемични и други специални показатели |  |

Метод на производство 2: **Класически метод**

Етап 1: Подготовка на основните суровини - червени пиперки и домати за преработка се пасират и сгъстяват до концентрати, които се съхраняват асептично в метални цистерни (танкове) или в асептични торби в метални варели.

 Процесът на подготовка на основните суровини за влагане в производството се контролира от оператор вакуум апарати или загреватели.

 Етап 2: Подготовка на спомагателните суровини: зрял кромид лук, чесън, рафинирано слънчогледово масло, сол, захар, черен пипер, кимион и нишесте. Извършва се от оператора на вакуум изпарител.

 Етап 3: Смесване на основни и спомагателни суровини във вакуум изпарител за производство на продукта. Загряване до достигане на температура 85˚С и гъстота не по-малко от 20% сухо вещество или при използване на загревател се загрява до достигане на температура 55-65˚С и гъстота не по-малко от 20% сухо вещество. Процесът се контролира от оператор на вакуум изпарител или загревател.

 Етап 4: Пълнене на готовия продукт в стъклени опаковки и подаване на пълните опаковки към затваряща машина. Процесът се контролира от оператор на пълначна машина. Извършва се контрол на теглото на дозирания продукт с помощта на контролна везна.

 Етап 5: Стерилизацията на продукта се извършва в автоклави (стерилизатори) по два метода. Първи метод: достигане на работна температура от 104˚С и задържането й в продължение на 30 минути. Вкарва се противоналягане от 0,8 до 1,2 атмосфери в продължение на 2 минути, след което следва охлаждане. Втори метод: стерилизацията на продукта се извършва в стерилизатор при достигане на работна температура от 95-98 ˚С и задържането и в продължение на 30-40 минути, след което следва охлаждане. Контролът на стерилизацията се извършва от оператора на стерилизатора.

 Етап 6: Палетизиране и физически контрол за това дали всички опаковки са добре вакуумирани. Палетизираната продукция се отделя за изчакване на бомбажен период. Контролът се осъществява от началник склад готова продукция.

 Етап 7: След изтичане на периода в Етап 6 се извършва етикетиране на готовия продукт и постъпване в склад за готова продукция под контрола на Началник склад готова продукция.

**3.6. Начин на опаковане и етикетиране - подробности по вида на опаковане, размери и вид опаковане. Изисквания към данните, които се включват в етикетите:**

Методът на производство се посочва на етикета.

**3.7. Описание на границите на географската област - очертаване на географската област на производство на административен или географски принцип - специфични природно- климатични условия:**

Община Първомай

**3.8 Доказателства, че продуктът или храната произхожда от посочената географска област:**

а) Производството се извършва в посочената географска област.

Производството на „Лютеница Първомай“/ „Първомайска лютеница“ се извършва в географската област на община Първомай от предприятия, разположени в границите на общината.

б) Преработката се извършва в посочената географска област;

в) Заготовката се извършва в посочената географска област.

**3.9. Обяснение на връзката между притежаваните характеристики на продукта или храната и географската област, включваща природни и човешки фактори:**

 Град Първомай е известен с консервното производство и в частност с продукта „Лютеница Първомай“/ „Първомайска лютеница“, произведена от пресни домати и пиперки, като крайният продукт и съдържанието на сухо вещество в него се постига чрез изваряване. Методът на производство е традиционен за района и допринася за специфичния наситен пиперково-доматен вкус.

 В производството на продукта се влагат основно пресни и натурални суровини, без да се използват консерванти, изкуствени овкусители и оцветители, като по този начин се гарантира запазването на добре познатия и ценен от потребителите традиционен български продукт. Основните суровини – червена капия и домати за преработка се пасират до получаване на пюрета единичен, двоен или троен концентрат, които се пълнят и съхраняват в асептични чували, поставени в метални варели за асептично съхранение. Печената белена капия се съхранява в хладилно стопанство.

 В Община Първомай съществува дългогодишна традиция за производство на домати и капия, за което допринасят и благоприятните природно-климатични условия в района. През 1940 г. е създадена фабрика „Витекс”, която основно се е занимавала с изкупуването на червена капия, от която се е произвеждал млян пипер за хранително-вкусовата промишленост. Това дава възможност за развитие на пиперопроизводството и съвсем резонно се появяват предприятия за производство на „Лютеница Първомай“/ „Първомайска лютеница“.

 С течение на времето са се установили два метода на производство на продукта – традиционен и класически метод.

 Традиционният метод за производство на „Лютеница Първомай“/ „Първомайска лютеница“ е чрез влагане на готови доматени пюрета и пиперкови пюрета или печена белена капия под формата на концентрат, като в процеса на производство пюретата се влагат и преработват до достигане на желаната консистенция. Традиционният метод за производство на лютеницата, както и основните суровини - чушки и домати за преработка допринасят за специфичния вкус на лютеницата.

 При класическия метод на производство пресните домати и чушки се пасират и преработват чрез изваряване до достигане на желаната гъстота. Класическият метод на производство е наложил да се използват доматено и пиперково пюре, съхранявани като единичен концентрат в метални цистерни (танкове).

**3.10. Други характеристики - добро име, качество, известност или друга характеристика на земеделския продукт или храна, които могат да се отдадат на този географски произход:**

Връзката на продукта с географския произход се основава на неговата репутация.

 Доказателства за добро име и репутация на „Лютеница Първомай“/ „Първомайска лютеница“, произвеждана по описаните по-горе методи, са множеството награди и признания от световни изложения като тази от Mеждународния панаир в гр. Пловдив от 17.03.2013 г. В рамките на този панаир е проведен конкурс „Изборът на потребителя“, като е връчена Грамота за най-добър продукт в категорията „Ситносмляна лютеница“.

 Продуктът е носител и на наградата за най-добър популярен продукт от „Golden brands Europe“ в гр. Брюксел на 7.02.2013 г.

 Потвърждение за репутацията на продукта и за връзката с географския район е коментарът на кмета на гр. Първомай г-н Ангел Папазов в статията „Първомай - сърцето на Тракия“ от 07.10.2011 г. във вестник „Строител“, че „Първомайска лютеница“ е емблемата на града им.

 Редовното присъствие на „Лютеница Първомай“/ „Първомайска лютеница” на традиционната българска трапеза е доказателство за качеството, известността и доброто име на продукта.

Доказателства за качеството, известността и доброто име на продукта е социологическо проучване, изготвено от „Алфа Рисърч“ през декември 2003 г., според което средният потребител свързва „Първомайската лютеница“ с региона на Първомай, което показва сравнително устойчив имидж като географска идентификация. Като резултат от социологическото проучване се посочва, че „Първомайската лютеница“ се ползва с висока степен на популярност сред потребителите на българския пазар, която датира още от времето преди 1989 г. и, че тя е един от продуктите от този период, успял да запази позиции в съвременните условия на пазарна икономика.

**3.11. Моля, ако е приложена илюстрираща информация, отбележете:** Да ✓ Не

Избройте приложените материали: грамоти, снимки на продукта.

**3.12. Имало ли е важни технологични промени в спецификацията през години?**

Да Не ✓

**3.13. Контролиращо лице — име, адрес, тел., факс, ел. адрес:**

„Нутрамед“ ЕООД. гр. Пловдив, ул. „Сливница № 6а“, ет. 3, офис 12, тел. 0895663740, лице за контакт: Светозар Василев.

**3.14. Процедура/и за проследяемост на произхода на суровините и реализацията на готовия продукт съгласно чл. 4 от Регламента за изпълнение (ЕС) №668/2014.**

Контролът на производствения процес е базиран на система за контрол на качеството и безопасност на хранителните продукти. При приемането на основни суровини, допълнителни суровини и материали се извършва входящ контрол за тяхната годност и безопасност. Постъпващите основни суровини и спомагателни материали трябва да са в срок на реализацията им, без отклонение в качеството им, със запазена цялост и етикети на опаковката, окомплектовани със съответните придружителни документи и указания за употреба. Данните се записват в дневник за входящ контрол, като се отразяват: име на производителя; дата и час на приемане; вид на продукта; прието количество; номер на партидата; срок на годност; начин на съхранение; вид на използвания транспорт; вид на придружаващата съответния продукт документация.

 Не се допуска отклонение на посочените по-горе правила за прием на основни суровини и спомагателни материали.

 Всеки произведен, опакован и етикетиран продукт е обозначен с партиден номер и срок на годност, осигуряващ адекватна проследяемост. Тя се осъществява на всеки произведен и експедиран продукт. Всяка готова за реализация партида своевременно се преглежда от длъжностно лице и се регистрира в дневник за експедиция на готовата продукция.

 От всяка партида готов продукт се оставя проба на съхранение за контролно изпитване при необходимост.

Димитър Тюлев :........................................ Йордан Далев :..........................................