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

**„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА“ (LUKANKA TROYANSKA) /** **„ТРОЯНСКА ЛУКАНКА“ (TROYANSKA LUKANKA)**

**БЪЛГАРИЯ**

**1. Наименование/наименования за регистрация**

„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА“ (LUKANKA TROYANSKA) / „ТРОЯНСКА ЛУКАНКА“ (TROYANSKA LUKANKA)

**2.   Вид продукт**

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 от суровини или съставки, които традиционно се използват за него. |

Производството на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“ е свързано с традиционния начин на производство, по време на който микробиологичните, физико-химичните и биохимичните процеси, протичащи в месните суровини, формират стабилен цвят, добра структура, приятен аромат и вкус на готовия продукт. Особена роля за качеството на продукта има процесът на микробиологично зреене, което започва при подсушаването на луканката и протича през целия производствен цикъл и особено в началните етапи на сушенето.

Всички тези процеси (микробиологични, биохимични и физични), протичащи по време на зреенето, са основните, които формират специфичните органолептични качества, т.е. този букет от вкусово-ароматните качества и консистенция на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“.

Специфичният вкус и аромат се дължат също така в известна степен и на процеса „студено опушване“.

***3.2.   Наименованието:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ☒ | е било използвано традиционно за този специфичен продукт |
|  | ☐ | е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта |

Поради популярността на продукта „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“,наименованието се е разпространило масово във всички региони на страната и впоследствие производството се е осъществявало индустриално, като се е спазвала рецептурата и технологията, а сушенето се е извършвало в климатични сушилни, които дават възможност производството да е целогодишно и да не зависи от сезоните и регионите. Така луканката е придобила гражданственост с наименованието „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“, без географският регион да влияе върху качеството и характеристиките на продукта.

Самото наименование „Троянска“ произхожда етимологично от името на гр. Троян, т.е. там, където за първи път е произведена и популяризирана от майстор Илия Таслаков. Той е един от първите производители на луканка в страната. През 1883 г. е внесъл в България първите машини за мелене на месо. *(Цачев, Христо, София Йончева и Магдалена Младенова. От върха на XX-ти век: Минало, настояще и бъдеще на месопреработвателната индустрия в България. София, Кооперативно-издателска къща ХВП, 1999 г., стр. 65)*

**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 Троянска“/„Троянска луканка“ е пресован сурово-сушен и сурово-пушен месен продукт, приготвен от раздробено говеждо или биволско месо (охладено или замразено) и свинско месо (охладено или замразено), спомагателни суровини и натурални подправки, напълнена в естествени или изкуствени обвивки, плътно прилепнали към пълнежната маса. Луканката е подходяща за директна консумация, след обелване на обвивката.

**Физични свойства - форма и размери**

Прави или слабо извити, пресовани парчета с (φ) 50-80 мм; превързани двойно с канап или клипсовани с дължина от 20 до 60 см, а при слайсиране може и до 90 см.

**Химични свойства**

- Водно съдържание като процент от общата маса ≤ 40%;

- Общ белтък ≥ 16,8%;

- Сол ≤ 5%;

- рН не по-малко от 5,2.

**Органолептични свойства**

Външен вид и цвят:

|  |  |
| --- | --- |
|  | - Обвивка – чиста, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, без маслено изпотяване, без вдлъбнатини и без празнини под обвивката, с тъмночервен до кафявочервен цвят, с обложение от суха бяла плесен, непроникваща във вътрешността, обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. |

Разрезна повърхност – равномерен и еднообразен строеж във вътрешността на разреза.

Консистенция – плътна, еластична.

Вкус и мирис – характерен, приятен, умерено солен с изразен аромат на подправките и характерен аромат на пушек, без вкус и мирис, различни от вложените подправки.

„Луканка Троянска“/„Троянска луканка“ може да се предлага на пазара като цели парчета или нарязана, във вакуумна опаковка, в целофан 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)***

За производството на продукта „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“се използват следните суровини и спомагателни материали:

**Месо за 100 кг суровина /пълнежна маса/:**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | * Говеждо/биволско месо (охладено или замразено) с мазнини до 15% - 60 кг;
* Свинско месо (охладено или замразено) с мазнини до 10% - 20 кг;
* Свинско месо (охладено или замразено) с мазнини до 50% - 20 кг.

Говеждото/биволското месо, както и свинското, са от целия труп, без филето и бонфилето, т.е. едносортно месо. |

**Подправки (за 100 кг месо):**

- Черен/бял пипер натурален – 300 г;

- Захар – 300 г.

**Други:**

- Сол – 2,300 кг;

- Калиев нитрат (Е 252) – 100 г или натриев нитрат (Е 251) – 85 г;

- Антиоксидант – аскорбинова киселина (Е 300) – 50 г.

Допуска се влагането и на стартерни култури (закваски), в количество от 20 до 50 г на 100 кг пълнежна маса.

Тези култури представляват оптимизирани комбинации между отделни селекционирани щамове бактерии от род Lactobacillus, Micrococcus, апатогенни коагулазо-отрицателни щамове Staphylococcus и Pediococcus, които са в различни съотношения. Закваските влияят върху процесите на зреене и сушене, като участват в киселинообразуването, формирането на цвета, вкуса и аромата. Също така потискат развитието на нежеланата микрофлора.

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

Канап, разрешен за хранителни цели или клипси с окачки.

**Производствен метод**

За производство на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“ се използва говеждо (биволско месо) и свинско месо, както е описано по-горе. Обезкостеното, обезжилено и сортирано месо се нарязва на парчета на ръка или с помощта на машина. Нарязаното на късове месо се претегля съгласно рецептурата, след което пълнежната маса се приготвя 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 и смесването се добавят всички подправки, осоляващи материали и стартерна култура (закваска), в количества съгласно рецептурата. Получената пълнежна маса се пълни машинно в дебели говежди черва, слепи овчи черва или в изкуствени обвивки, които се превързват двойно с канап или се клипсоват. Напълнената „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“се окачва на дървени или метални профили (бастуни), които се подреждат на колички за колбаси. В продължение на два-три дни парчетата луканкасе подсушават и отцеждат при температура на въздуха между 8 °С (без използване на стартерни култури) и 24 °С (при използване на стартерни култури), и относителна влажност на въздуха 65-90%, след което се преместват в сушилни камери.

След подсушаването и отцеждането „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“се подлага на студено опушване. Тази технологична операция се провежда в специализирани камери за студено опушване при температура на димовъздушната смес 14-25 °С от 2 до 24 часа в зависимост от камерите за опушване, които са налични в предприятието, след което се преместват в сушилни. Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха, не по-висока от 17 °С и относителна влажност на въздуха, не по-висока от 85%, в естествени или климатични камери. По време на сушенето и зреенето се извършват от две до три пресования с преси с дървени, пластмасови или метални плоскости. 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 тлъстини са леко изпъкнали под обвивката. Следващите пресования се извършват по преценка на технолога. Продължителността на престоя на луканките на пресите е от 12 до 24 часа при всяко пресоване. Пресоването се извършва с различни видове преси – механични или хидравлични. Силата на натиска на различните видове преси е в зависимост от степента на сушенето по преценка на технолога. В началото на процеса на сушене натискът е по-малък, а в края на сушенето е по-голям. При пресоването 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.

Технологичният процес на производство на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“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)***

„Луканка Троянска“/„Троянска луканка“се произвежда по традиционна технология и е свързана с историята и идентичността на българския народ. Тя е част от многообразния асортимент сурово-сушени и сурово-пушени месни продукти, произвеждани десетилетия наред в България.

Занаятчийският начин на производство на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“е практикуван през XIX и началото на XX век. По традиция се е осъществявал сезонно в естествени сушилни в балканските региони с подходящи климатични условия, какъвто е и гр. Троян.

Традиционният начин на производство, изразен в процеса на сушене и опушване, е направил този вид продукт уникален за България. По време на сушенето се поддържат определени параметри – температура и влажност на въздуха. Поради популярността си и с навлизането на климатичните сушилни, в които се поддържат параметрите на сушене на естествената среда, производството на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“се разпространява масово във всички региони на страната и започва да се осъществява индустриално, като качествените характеристики и рецептурата на продукта са запазени и непроменени и до днес. Многогодишната практика показва, че при използването на традиционния метод с утвърдена рецептура и технология се получава сурово-сушен и пушен месен продукт „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“с определена форма и оригинални вкусово-ароматни качества.

Производството на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“датира от средата на XIX век, като първият майстор е Илия Таслаков (1846-1942 г.) от гр. Троян.

По-късно, според „Международния търговско-индустриален алманах“, издаден през 1909 г., в България официално са били регистрирани 58 производители на пастърма и суджуци и 56 производители на луканки, сред които и „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“. *(Цачев, Х. и др. От върха на XX-ти век: Минало, настояще и бъдеще на месопреработвателната индустрия в България, стр. 66).*

Съставът и качествените изисквания на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“ за първи път официално са стандартизирани през 1958 г. в Български държавен стандарт „БДС 2589-58 Луканки“. Утвърдени са основните правила и норми за технологичния процес, осигуряващи този висококачествен продукт.

Технологията за производство на „Луканка Троянска“/„Троянска луканка“е описана и в изданието „Производство и пласмент на месни продукти“ (1963 г.) и „Сборник технологични инструкции за производство на месни произведения“ (1980 г.), както и в Техническо условие (ТУ) № 34/83 за „Луканка Троянска“, НАПС, София, 1983 г., където съставът е претърпял незначителна промяна, която не е оказала влияние върху органолептичните качества на продукта. Начинът на приготвяне остава непроменен с течение на времето.