|  |
| --- |
| РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ |
| МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО  |
|  |
| 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: |
| Наименование на групата от производители: |
| Седалище и адрес на управление на групата от производители или адрес на представителя в случай на гражданско дружество: |
| Пощенски код: |
| Телефон: факс: |
| Електронен адрес: |
| **1.2. Данни за заявителя, когато е единствен производител** |
| Име на производителя: „Булконс Първомай“ ООД  |
| Седалище и адрес на управление/местожителство и постоянен адрес: София, бул. „Тодор Александров“ № 18 |
| Пощенски код: 1000  |
| Телефон: +359 336/ 90-327  |
| Електронен адрес: g.banyaliev@bulcons.com  |
| **2. Предмет на заявлението**  |
| **2.1. Моля, посочете дали желаете:**  |
| Х вписване на защитено географско указание вписване на защитено наименование за произход  |
| **3. Продуктова спецификация**  |
| **3.1. Наименование на продукта:**„Лютеница Първомай“ “Lyutenitsa Parvomay”  |
| **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. Суровини** |  |  |
| Списък на суровините |  | Моля, посочете |
|  |  | географското място, |
|  |  | от което произхождат |
|  |  | Суровините |
| „Лютеница Първомай” съдържа: * домати
* чушки
* слънчогледово масло
* картофено пюре на прах
* зрял кромид лук
* готварска сол
* захар
* зрял чесън
* кимион
* черен пипер

Възможно е замяната на картофено пюре на прах с нишесте, и на зрял чесън с чесново брашно. За 1000 кг. готов продукт, рецептурата е:* Пасирани домати, 12% сухо вещество – 610-705 кг.
* Пасирани чушки, 10% сухо вещество – 420-470 кг.
* Слънчогледово масло – 60-80 кг.
* Захар - 45-50 кг.
* Готварска сол – 12-13 кг.
* Кромид лук пресен – 10 кг.
* Чесън - 6 кг.
* Кимион - 0,800 -1,100 кг.
* Черен пипер - 0,300 – 0,500 кг.
* Картофено пюре на прах (или съответно нишесте) - 8-12 кг.

При влагане на чесново брашно вместо зрял чесън количеството е 1,200 кг. на 1000кг. готов продукт.За да се постигнат характерните вкусови качества на продукта „Лютеница Първомай“, както и да се запази нейната репутация, при производството не се допуска използването на готови пюрета (доматени или пиперкови), които да бъдат разреждани.  |
| **3.4. Опишете основните характеристики на продукта** |
| Описание |
| „Лютеница Първомай“ е хранителен продукт, вид зеленчуков пастет, приготвен от пасирани домати, пасирани чушки, слънчогледово масло, кромид лук, чесън и подправки. Външен вид: Еднороден продукт, мажещ се. Допуска се разслояване с единични включвания на въздушни мехурчета. Допускат се видими парченца от лук, подправки и чушки.  |
| Форма: Не е приложимо  |
| Размер:Не е приложимо |
| Цвят:Червен цвят, характерен за основните продукти, които се влагат в хода на производството. Допуска се леко потъмняване на съдържанието в горния край на опаковката |
| Консистенция: |
| Гъсто пюре, мажещо сеВкус: Характерен пиперково-доматен вкус, свойствен за съставките от зеленчуци и вложените подправки, без горчивина. Характерният пиперково-доматен, слабо кисел и същевременно леко сладък привкус, се дължи на исторически традиционния метод на производство, при който се използват пресни чушки и домати като изходна суровина, като процесът на приготвяне и сгъстяване на съставките се постига чрез изваряване. Именно чрез традиционния метод на производство в оптимална степен се запазват характерните вкусови качества на основните съставки на „Лютеница Първомай“. Не се допуска използването на готови пюрета, които да бъдат разреждани.  |
| Микробиологични/химични показатели, например съдържание на млечни мазнини/киселинност:

|  |  |
| --- | --- |
| Сухо вещество  | от 19% до 22%, измерено рефрактрометрично при температура 20 градуса |
| Мазнини | от 4 до 6% |
| Готварска сол | От 1,3 до 1,8% |
| Допустими тежки метали (в мг./кг. продукт):КадмийОлово  | не повече от 0,05 не повече от 0,10  |
| Микроорганизми  | Не се допускат |
| Странични примеси | Не се допускат |
| Титруема киселинност  | Не повече от 1% |

Допълнително описание, което желаете да прибавите:В производството на „Лютеница Първомай“ се влагат основно пресни и натурални суровини, без да се използват консерванти, изкуствени овкусители и оцветители. |
| **3.5. Метод на производство** |
| Опишете всеки етап от метода на производство, включително местни и традиционни умения — място на производство, преработка и т. н. I Етап – Подготовка, пасиране и загряванеПресни домати се подават за загряване в хоризонтални шнекови загреватели, посредством индиректна пара. Надробените домати се загряват до температура 86-95 °С, след което се пасират с отделяне на семките и обвивката. Така полученото доматено пюре се сгъстява до желаната гъстота при достатъчно голям вакуум, за да не се допуска влошаване на цвета на продукта. Не се допуска използването на готови пюрета, които да бъдат разреждани. Пресни чушки се надробяват и се разваряват в шнекови загреватели посредством индиректна пара до 97-98 °С за 10-15 минути, след което се пасират, като се отстраняват семките и обелките. Така полученото пюре от чушки се сгъстява до желаната гъстота при достатъчно голям вакуум, за да не се допуска влошаване на цвета на продукта. Не се допуска използването на готови пюрета, които да бъдат разреждани.Така получените доматени и пиперкови пюрета се пълнят и съхраняват в специализирани цистерни за асептично съхранение - танкове. II Етап - СмесванеСпомагателните суровини (зрял кромид лук, чесън, олио (слънчогледово масло), сол, захар, черен пипер, кимион и картофено пюре на прах (или нишесте)) се дозират, смесват се и се подават във вакуумапаратите, заедно с пасираните домати и пасираните чушки за изваряване. Смесването на всички съставки се извършва последователно, директно във вакуумапаратите.III Етап - ИзваряванеИзваряването на продуктите се извършва във вакуумапарати при температура до 70 °С, при непрекъснато разбъркване до постигане на сухо вещество не по малко от 19%.IV Етап – Дозиране и пълненеОт вакуумапаратите лютеницата се подава към дозираща машина, където се дозира и пълни в потребителската опаковка – стъклени буркани. V Етап - ЗатварянеОт дозиращата машина с плочкова лента напълнените с лютеница буркани се подават към затварящата машина, където се поставят капачки тип „туист –оф”.VI Етап – Стерилизация След затварянето бурканите се подготвят за стерилизация. Промишлената стерилизация се осъществява в автоклави при работна температура 105 °C, която се задържа в продължение на 30 минути при противоналягане 0,8 атм. (80 кРа). Следва охлаждане за 35 минути. Чрез процеса на стерилизация се осигурява срок на годност от 18 до 36 месеца. |
| Моля, продължете на отделен лист, ако е необходимо. |
| **3.6. Начин на опаковане и етикетиране — подробности по вида на опаковане, размери и вид опаковка. Изисквания към данните, които се включват в етикетите:** |
| Няма специфични изисквания към етикетирането Допълнително описание, което желаете да прибавите. |
| **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, Област Пловдив, Република България |
| **3.7.1. Посочете характеристиките на определената географска област, които я отличават от съседните географски области (попълва се само когато заявителят е единствен производител):**Община Първомай е известна с развитото си селското стопанство, и в частност производството на домати и чушки. Един от продуктите, радващ се на дълга традиция на производство в района, е именно „Лютеница Първомай“, произвеждана чрез изваряването на основните съставки в хода на целия производствен процес.Методът на производство, при който не се допуска разреждането на пюрета, се различава от методите на производство, използвани в други части на България и от други производители. Само заявителят „Булконс Първомай“ е запазил традиционния метод на производство на „Лютеница Първомай“ посредством изваряване на продукта до достигане на желаната гъстота. Чрез традиционния метод на производство, запазен само от заявителя, се постига типичния пиперково-доматен, слабо кисел и леко сладък привкус на „Лютеница Първомай“, спечелил репутацията му. При останалите продукти от същия вид – лютеници – произвеждани в различни или в същия географски райони, се използват концентрати от домати и/или чушки, които се разреждат, като достигането до желаната гъстота предполага разреждане на основните съставки – доматено и/или пюре от чушки - и последващо изваряване. При метод на производство чрез използване на доматени и пиперкови концентрати, които се разреждат с вода до достигане на желаното сухо вещество, продуктът губи своя специфичен пиперково-доматен вкус. Това се дължи на обстоятелството, че при сгъстяването и съхраняването на концентратите настъпват различни промени в техния състав. Заявителят е единственото предприятие, което е съхранило оригиналната българска технология на производство на „Лютеница Първомай“ в промишлени условия.Заявителят е единственият производител, желаещ да подаде заявление и произвеждащ продукта „Лютеница Първомай“ по традиционния начин в промишлени условия.  |
| **3.8. Доказателства, че продуктът или храната произхожда от посочената географска област:** |
| а) Производството се извършва в посочената географска областПроизводството на „Лютеница Първомай“ се извършва в Община Първомай. Доказателства за произхода на продукта от географската област са описани в т. 3.10 |
| 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:**Община Първомай е известна с консервното производство и в частност с продукта „Лютеница Първомай“, произведена от пресни домати и червени чушки, като крайният продукт и съдържанието на сухо вещество в него се постига чрез изваряване. Връзката между „Лютеница Първомай“ и района на производство е преди всичко по отношение на репутацията на продукта, която е изградена на основата на дълготрайните традиции и специфичен метод на производство. Качеството и характерните вкусови особености на „Лютеница Първомай“ се гарантират именно от метода, който се използва за производството й: изваряване на продуктите в хода на целия производствен процес и сгъстяването им, за да се получи хомогенна консистенция. Този начин на промишлено производство на лютеница не е част от процеса в други райони.Производството на лютеница от чушки и домати чрез изваряване на продуктите има дългогодишна традиция в Община Първомай, която е допринесла за утвърждаването на „Лютеница Първомай“ като продукт, известен на потребителите в цялата страна и ценен заради високото си качество и вкус. Това, което отличава „Лютеница Първомай“ е именно запазеният автентичен метод на производство на лютеница, съхранен и приложен в промишлено производство. Видно от различни публикации в медиите „Лютеница Първомай“ се е превърнала в емблемата и „запазена марка“ на град Първомай. За разлика от други сходни продукти (лютеници) при „Лютеница Първомай“ съставките се изваряват до достигане на необходимата гъстота в хода на целия производствен процес, което е традиционен метод, определящ специфичните й вкусови качества. Методът на производство допринася за качествата на продукта, като потребителите оценяват липсата на готови смеси, характерния пиперково-доматен вкус и отличителния червен цвят. |
|  |
| **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:**Община Първомай и в частност административният център на общината - град Първомай е известен с консервното производство и конкретно с продукта лютеница, произведена от пресни домати и чушки, като крайният продукт и съдържанието на сухо вещество в него се постига чрез изваряване на съставките в хода на целия производствен процес. „Лютеница Първомай“ се произвежда по така описаната традиционна технология в гр. Първомай от десетилетия, като промишленото производство има началото си в средата на ХХ век. От 1990 г. лютеницата се произвежда по БДС 2022:1974 за Лютеница Първомай, съгласно допълнение в бюлетин 12/1989 г., в сила от 01.01.1990 г., което е потвърждение за известността на продукта, която се свързва с традиционния метод на производство, характерен за този район. Основното различие в метода на производство, отличаващо „Лютеница Първомай“ от останалите продукти и запазен единствено в Община Първомай е, че пресните домати и чушки се преработват чрез топлинна обработка на загряване през целия производствен процес, чрез което се достига желаната гъстота. Именно топлинната обработка на пресните продукти в хода на целия производствен процес позволява пасираните домати и пасираните чушки да се сгъстяват до желаната консистенция, чрез изпаряване на водното съдържание. Този метод е традиционен за производството на лютеница в района и е запазен единствено в Община Първомай в промишлени условия, като чрез него се постига характерният пиперково-доматен вкус, допринесъл за репутацията и разпознаваемостта на „Лютеница Първомай“. По този начин в максимална степен се запазват естествените вкусови качества на основните изходни продукти – домати и чушки, и се достига познатият и известен вкус на лютеницата, станала любим продукт на поколения българи. Именно спазването на традиционния метод на производство единствено в Община Първомай отличава „Лютеница Първомай” от останалите сходни продукти.Потвърждение за репутацията на „Лютеница Първомай“ и връзката й с определения географски район е изявлението на кмета на град Първомай г-н Ангел Папазов, отразено в средствата за масова информация. Така в свое интервю пред в. „Строител“ през 2011г., кметът на град Първомай отбелязва: *„Първомайската лютеница* *е продукт още от създаването на фабриката „Витекс“ тук преди 1940г. Тя основно се е занимавала с изкупуването на червен пипер – от него се е произвеждал млян пипер за хранително-вкусовата промишленост. Точно това дава възможност за развитие на пиперопроизводството и съвсем резонно се появява прочутото днес хорце от първомайската лютеница – емблемата на града ни“*. По идентичен начин известността на „Лютеница Първомай“ се признава и от Тракийски Туристически Район. Така в информацията за Община Първомай е посочено, че *„районът на Първомай е традиционен център на хранително-вкусовата промишленост, и в частност - на преработката на плодове и зеленчуци. Първомайската лютеница е запазена марка, позната в цялата страна и извън нея“.*Признание за репутацията и качествата на „Лютеница Първомай“ е и наградата за най-добър продукт в категория консерви (Конкурс Изборът на потребителя, Фудтех 2011, проведен в Международен панаир гр. Пловдив, България); Не на последно място потвърждение, че репутацията на продукта „Лютеница Първомай“ се дължи на определения географски район, е и регистрацията на наименованието като географско указание по реда на отменения национален Закон за марките и географските означения. С тази регистрация бе призната връзката между репутацията и качествата на продукта и географската среда. |
| **3.11. Моля, ако е приложена илюстрираща информация, отбележете**: Да Х/ Не   |
| Избройте приложените материали: |
| **3.12. Имало ли е важни технологични промени в спецификацията през последните години?** Да/Не Х  |
| Ако отговорът е “Да”, моля, пояснете на­кратко: |
| **3.13. Контролиращо лице — име, адрес, тел., факс, ел. адрес:**“Нутрамед” EООДул. „Сливница“ 6А, ет.6, офис 12Пловдив 4003, БългарияТелефон: 032/660739nutramed.ltd@gmail.com<https://biocert.nutramedbg.com/>  |
| **3.14. Процедура/и за проследяемост на произхода на суровините и реализацията на готовия продукт съгласно чл. 4 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014**.Производственият процес е подложен на система за контрол, която осигурява проследяемост.Всяка доставка на суровини се проверява още при приемането. Проверката включва зрялост и годност на суровините, и документална проверка на доставчиците. Данните се записват в дневник, като се отразяват: вид и количество на приетата суровина; име на производителя и доставчика; вид на придружаващата суровината документация; номер на партидата; срок на годност; дата на приемане. С оглед осигуряване на качеството на суровините се взимат проби от всяка партида доставка, която се изследва в лаборатория.По идентичен начин се извършва входящ контрол на спомагателните материали и амбалаж за опаковане на продукта, като данните се отразяват в дневник за входящ контрол – име на производител и доставчик; вид и количество на приетата стока; номер на партида; данни за придружаващата документация.Не се допуска приемането на суровини, спомагателни материали и/или амбалаж, които са неустановен произход, изтекъл срок на годност или без необходимата придружаваща документация за съответствие. След производство, опаковане и етикетиране на продуктите се осигурява отбелязването на партиден номер и срок на годност на всеки един опакован продукт „Лютеница Първомай“, осигуряващи проследяемост. От всяка партида готов продукт се взимат проби за лабораторен анализ на качеството. Данните относно партиди и срок на годност се вписват дневник за етикетиране и съответно в дневник за следене на партиди. В дневник за следене на партиди се отразява движението на продуктите, като се посочва партиден номер, количество, контрагент/направление и съответния номер на търговския документ.  |
| Дата:  | Подпис: |