

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2022/C 458/12)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

ЕС №: TSG-BG-02861 – 17.8.2022 г.

БЪЛГАРИЯ

1. Наименование/наименования за регистрация

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski“ / „Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

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

Продуктът „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е резултат от традиционния състав и метод на производство, изразени в подходящо сортиране на говеждото месо и подбор и дозиране на естествените подправки /черен или бял пипер, чубрица, кардамон, бахар/, оформянето на отделните парчета под формата на подкова, както и специфичния процес на пресоване и сушене, с което се постига уникалната сплесната подковообразна форма и специфичните вкусово-ароматни качества на готовия продукт.

3.2. Наименованието:

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

Наименованието „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е специфично само по себе си. Велико Търново, чието име носи суджукът, е голям български град, в далечното минало столица на Второто българско царство. В града е имало кланица с месопреработка, с основно производство на суджуци и други месни продукти. За утвърждаване името и търговския интерес към „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ голямо значение освен много добрите му органолептични качества и дълъг срок на съхранение, е оказало и мястото на неговото създаване. Първият нормативен документ е разработен през 1980 г. - Отраслова нормала /ОН 18-71921-80/. Суджуци „Търновски“ и „Плевенски“. Национален аграрно-промишлен съюз, София, 1980. Поради широката популярност, която придобива под това наименование, той се произвежда целогодишно, като стриктно се спазват традиционната 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 „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Описание

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

„Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ се различава от останалите сурово-сушени месни продукти от тази група на първо място с характерната си форма на подкова, която продуктът придобива след пресоване. Освен това е налице специфичен вкус на продукта, който се определя от изискваното от рецептурата смесване на суровината и подправките и е в съчетание с традиционен метод на производство.

Физични свойства – форма и размери:

„Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е пресован сурово-сушен месен продукт, който се състои от раздробено прясно говеждо месо, спомагателни суровини и натурални подправки /черен или бял пипер, чубрица, кардамон и бахар/ и е напълнен в естествени тънки говежди или свински черва с диаметър до 40 мм. Отворените краища се завързват с канап или се клипсоват, така че да приемат подковообразна форма.

Хилични свойства:

- Водно съдържание ≤ 45 %;
- Общ белтък $\geq 15,4$ %;
- Сол $\leq 5,4$ %;
- рН не по-малко от 5,2.

Органолептични свойства:

- Обвивка – чиста, гладка, без петна, без маслено изпотвяване и без празнини под нея, с обложение от суха бяла благородна плесен, непроникваща във вътрешността. Обвивката е плътно прилепнала към пълнежната маса.
- Разрезна повърхност – с равномерно разпределени парченца тлъстини.
- Месна маса - без шупли с тъмочервен до кафявочервен цвят.
- Консистенция - плътно-еластична.
- Вкус и мирис - умерено-солен вкус, с изразен аромат на подправките и без несвойствен привкус и мирис.

„Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е подходящ за директна консумация, след обелване на обвивката /когато продуктът е напълнен в говежди черва/.

„Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ може да се предлага на пазара цял, нарязан 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)**

За производството на готов продукт „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ се използват следните суровини и спомагателни материали:

Месо: 100 kg прясно говеждо

Подправки (за 100 kg месо):

- Черен или бял пипер натурален – 500 g
- Чубрица – 200 g
- Кардамон натурален – 50 g
- Бахар натурален – 50 g

Други материали (за 100 kg месо):

- Захар – 100 g
- Сол – 2,200 kg
- Консервант: калиев нитрат – 60 g или натриев нитрат – 51 g
- Антиоксидант - аскорбинова киселина (E 300) – 50 g.

Допуска се влагането и на стартерни култури /закваски/.

Обвивки: естествени (осолени тънки говежди или свински черва) – до ϕ 40 mm.

Канап или клипси с окачки.

Производствен метод:

За производството на „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ се използва прясно говеждо месо, подправки, осоляващи материали и закваски по рецептурата.

Обезкостеното, обезжиленото и сортирано говеждо месо се нарязва на късове ръчно или с помощта на машина. Нарязаните късове 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 смесването се добавят предварително смесени осоляващите материали, подправките и стартерната култура /закваска/.

Готовата пълнежна маса се пълни в естествени говежди или свински тънки черва с диаметър до 40 mm на пълначна машина. Напълнените черва се прекъсват, притягат се откъм отворените краища и се завързват с канап или се клипсоват, така че да приемат форма на подкова. Веднага след напълването навързаните парчета се надупчват леко с тънка игла в случай, че е попаднал въздух под обвивката. Поставят се на дървени или метални профили /бастуни/, които се подреждат на колички за колбаси и се подсушават и отцеждат при температура на въздуха от 8 до 24 °C и относителна влажност на въздуха 65-90 %, в зависимост от това дали са използвани или не стартерни култури. Отпедените и подсушени парчета се пренасят в естествени или климатични сушилни камери /помещения/ при температура на въздуха, не по-висока от 17 °C и относителна влажност, не по-висока от 85 %. По време на сушенето и зреенето се извършват от 2 до 3 пресования с преси с дървени, пластмасови или метални плоскости. Готовността за пресоване се преценява визуално от технолога. За първо пресоване суджуците се поставят, след като при опипване се установи, че повърхността им е добре подсъхнала. Следващите пресования се извършват по преценка на технолога. Продължителността на престоя на суджуците на пресите е от 12 до 24 часа при всяко пресоване. 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 „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ продължава минимум 12 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)**

„Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е традиционен български траен сурово – сушен месен продукт. Приготвен от раздробено прясно месо, натурални подправки и спомагателни материали, напълнен в естествени обвивки. Произвежда се повече от 50 години, чрез прилагане на оригинална технология, състояща се в подходящо сортиране на месо и подбиране и дозиране на подправките, оформянето на отделните парчета под формата на подкова. По време на зреенето и сушенето се прилага характерното за българските традиционни продукти пресоване, което спомага за постигане на специфичен външен вид, много добра консистенция и вкусови качества. Велико Търново, чието име носи „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“, е голям български град, в далечното минало столица на Второто българско царство. Наред с другите дейности от стопанския живот в града са съществували и предприятия, в които се е добивало месо и са се произвеждали два основни продукта за онзи период – пастърма /от нераздробено месо/ и суджук /от кълцано месо/.

През 1954 г. в Търново е построен голям месокомбинат, отговарящ на всички хигиенни и технологични изисквания. Продължително време предприятието е от водещите в страната по отношение качеството на месните продукти и експортната дейност. Тук именно първоначално е произведен и утвърден „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“.

От 1980 г. е първият нормативен документ за традиционно произвеждане в града суджук с наименованието „Суджук Търновски“ - ОН 18-71921-80 /Отраслова нормала/.

През 1983 г., след поредните изменения в наименованията на нормативната документация, е въведено ТУ 73-83 /Технически условия/ „Суджук Търновски“, като рецептурата, качествени изисквания и технологията са останали непроменени и до днес.

Производството в миналото на „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ се доказва и от оперативните документи, като „Номенклатура на асортиментите месни произведения за производство“ от 01.12.1981 г. на Държавно стопанско обединение „Родопа“ - София и „Списък на месните продукти в редовно производство“ към 15.03.1984 г. на Държавно стопанско обединение „Родопа“ - София.

„Търновски суджук“ е отразен в специализираната литература: д-р Стойнов Константин, д-р Тошков Христо, „Технология на месото и месните продукти“: Втора част - Технология на месопреработването, София, 1974 г., стр. 134, както и в изданието на „Асоциация на месопреработвателите в България“ – „Сборник с традиционни български рецептури и технологии. Луканки и Суджуци“, София, 2002 г., от стр. 40 до стр. 41.

„Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ много често е представян от отделни предприятия в ежегодните конкурси „Тайната на българския вкус“ в рамките на специализираното международно изложение за месни продукти „Месомания“ – гр. София.

Първоначално продуктът е бил произвеждан главно през късната есен и зимата /м. ноември – м. март/, тъй като по това време условията /температура и влажност на въздуха/ са благоприятни за зреенето и сушенето. По-късно, с усъвършенстването на техниката и въвеждането на климатичните сушилни, производството започва да се извършва целогодишно във всички региони на страната, без това да оказва влияние върху качеството на продукта. Днес „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е произвеждан като традиционен и предпочитан траен продукт по непроменени метод и рецептура.

С масовото навлизане на климатичните сушилни в предприятията от месната индустрия отпада необходимостта от сезонно производство. Производството на „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ се разпространява в цялата страна. Той напълно отговаря на изискванията за един от представителните традиционни месни продукти. Традиционният вкус, утвърден през годините и запазен до днес, се дължи на специфичните подправки /черен или бял пипер, бахар, кардамон и чубрица/. Традиционен метод на производство на „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“, непроменен през последните 50 години, е описан в т. 4.2.

Производството на „Суджук Търновски“/„Търновски суджук“ е свързано с протичането на комбинация от микробиологични, физикохимични и биохимични процеси по време на предварителната хладилна обработка, машинната обработка, зреенето и сушенето. Образува се много добра структура и вид при разрез, устойчив цвят, богат аромат и специфичен привлекателен вкус, дължащ се на натуралните подправки /бахар, кардамон, съчетани с чубрица и черен или бял пипер/. Тези органолептични качества се дължат и на високия професионализъм на технологите и точното спазване на хигиенните и технологични изисквания при провеждането на всички етапи от сложното технологично производство. В това отношение е важна традицията, както в производството, така и в постоянния контрол на продукта.