

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2014/C 89/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽²⁾

„ЛУКАНКА ПАНАГИЮРСКА” („LUKANKA PANAGYURSKA”)

NR WE: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa grupy lub organizacji: Sdruzhenie „Traditsionni surovo-susheni mesni produkti”
Adres: bul. Shipchenski prohod, bl. 240, vx. A, et. 3, ap. 6
1111 Sofia
BULGARIA
Tel. +359 29712671
Faks +359 29733069
E-mail: office@amb-bg.com

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeciego

Bułgaria

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„ЛУКАНКА ПАНАГИЮРСКА” („Lukanka Panagyurska”)

3.2. Wskazać, czy nazwa

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Lukanka Panagyurska” jest specyficzna sama w sobie, a jej etymologia związana jest z nazwą miasta Panagjuriszte, gdzie została wyprodukowana po raz pierwszy. Ze względu na dużą popularność, jaką produkt ten nabył pod tą nazwą, „Lukanka Panagyurska” jest produkowana przez cały rok we

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

wszystkich regionach kraju, przy czym jej receptura i tradycyjne technologie są ściśle przestrzegane, a specyfika sezonowa i geograficzna nie ma wpływu na jakość i cechy charakterystyczne. Praktyka ta jest nadal obowiązująca w produkcji „Lukanka Panagyurska”.

Etymologia słowa „lukanka” sięga XIX w. Według źródłowej publikacji (Marinov, „Kak be sazadadena bulgarskata lukanka” („Jak powstała bułgarska lukanka”), *Przemysł spożywczy*, t. 1, s. 40, Sofia, 1975), nazwa „lukanka” początkowo związana była z produktami na bazie mięsa, do których dodawano cebulę (rdzeń wyrazu „lukanka” to „luk”, co w języku bułgarskim oznacza cebulę). W praktyce utrzymała się nazwa „lukanka”, choć nie używa się już cebuli jako składnika. Receptura produkcyjna i wymogi jakościowe dla „Lukanka Panagyurska” zostały znormalizowane w 1958 r. w bułgarskiej normie krajowej 2589-58 i do chwili obecnej się nie zmieniły.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

„Lukanka Panagyurska” jest produktem mięsnym surowym, suszonym i prasowanym na bazie mięsa wołowego (które można zastąpić mięsem bawolim) i wieprzowego świeżego mielonego, surowców dodatkowych i naturalnych przypraw, wtlaczane w jelita naturalne lub sztuczne o średnicy 50 mm (\varnothing), które ściśle przylegają podczas wypełniania. „Lukanka Panagyurska” wtlaczana w jelita sztuczne jest prosta, a na obydwu końcach zawiązywana sznurkiem lub zamykana klipsami; kiedy masa wtlaczana jest do jelit naturalnych (kiszka wołowa (jelito grube), jelito ślepe baranie), produkt jest lekko zakrzywiony i na obydwu końcach zawiązywany sznurkiem. Powierzchnia przekroju jest regularna i jednolita, bez otworów, ma barwę od czerwonej po brązowo-czerwoną, a kawałki słoniny o wymiarach 2–4 mm i barwie białej lub jasnoróżowej są w niej równomierne. Konsystencja jest masywna i elastyczna. Charakterystyczny jest umiarkowanie słony smak z wyraźnym zapachem przypraw.

„Lukanka Panagyurska” może być spożywana bezpośrednio po usunięciu skórki.

Jej cechy fizyczno-chemiczne są następujące:

— zawartość procentowa wody w masie całkowitej: nie więcej niż 35 %,

— zawartość procentowa tłuszczu w masie całkowitej: nie więcej niż 42 %,

— całkowita zawartość procentowa białka w suchej masie (oznaczana metodą Kjeldahla): co najmniej 28 %,

— zawartość procentowa chlorku sodu w masie całkowitej: nie więcej niż 4,6 %,

— wartość pH: co najmniej 5,4.

„Lukanka Panagyurska” może być sprzedawana w całości, w kawałkach lub plastrach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Składniki „Lukanka Panagyurska” na 100 kg farszu:

Mięso

Świeże mięso wołowe (które można zastąpić świeżym mięsem bawolim) (tej samej odmiany) o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %: 60 kg

Świeże mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 5 % (chude mięso wieprzowe): 20 kg

Świeże mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 % (podbrzusze wieprzowe): 20 kg

Przyprawy

Pieprz naturalny czarny lub biały: 300 g

Kmin naturalny: 300 g

Inne

Cukier: 300 g

Sól kuchenna: 2,3 kg

Konserwant: azotan potasu*: 100 g lub azotan sodu: 85 g

(Uwaga: 100 g azotanu potasu, ale 85 g azotanu sodu)

Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy (E 300): 50 g

Zezwala się również na stosowanie kultur bakterii fermentacyjnych (drożdże).

Jelita: naturalne: kiszka wołowa (jelito grube), jelito ślepe baranie – solone lub sztuczne o średnicy 50 mm (φ)

Sznurek lub klipsy z zaczepami

Metoda produkcji

Do produkcji „Lukanka Panagyurska” używa się świeżego mięsa wołowego (które można zastąpić mięsem bawolim) i wieprzowego o wskaźniku pH o wartości 5,6–6,2. Mięso wieprzowe i wołowe (lub bawole) odkostnione, pokrojone i wyselekcjonowane według typu i jakości jest ćwiartowane ręcznie lub maszynowo. Przed obróbką mechaniczną kawałki mięsa są ważone zgodnie z przepisem. Kawałki mięsa wołowego (lub bawolego) i wieprzowego w kawałkach są ważone zgodnie z przepisem przed zmieleniem według jednej z następujących metod:

- mielenie maszyną do mielenia mięsa (wolf) i mieszanie maszyną typu cutter,
- mielenie maszyną do mielenia mięsa (wolf) i mieszanie w mieszalniku,
- mielenie i mieszanie maszyną typu cutter.

Podczas mielenia dodaje się wszystkie przyprawy i surowce do peklowania w ilościach przewidzianych w przepisie (sól, azotan potasu lub sodu, cukier, kwas askorbinowy, przyprawy – pieprz naturalny czarny lub biały, kmin naturalny i kultury bakterii fermentacyjnych (drożdże)).

Przygotowaną w ten sposób mieszanką napełnia się maszynowo kiszki wołowe (jelita grube), jelita ślepe baranie lub jelita sztuczne, które na obydwu końcach zawiązuje się sznurkiem lub zamyka klipsami. „Lukanka Panagyurska” wtłoczona do jelit jest zawieszana na kształtownikach lub prętach drewnianych lub metalowych, umieszczonych w wózkach do wędlin. Produkt pozostawiany jest do suszenia i odsączenia na dwa lub trzy dni w temperaturze otoczenia 8–24 °C i względnej wilgotności powietrza 65–90 %, a następnie umieszczany w suszarni. Suszenie *lukanki* odbywa się w temperaturze otoczenia 12–17 °C i wilgotności względnej 70–85 % w suszarniach naturalnych lub klimatyzowanych, w których można regulować parametry powietrza. Podczas suszenia i dojrzewania wykonuje się dwu- lub trzykrotnie prasowanie za pomocą pras z drewnianymi płytami. Prasowanie trwa od 12 do 24 godzin. Technik ocenia wzrokowo, czy produkt jest gotowy do suszenia. Pierwsze prasowanie wykonuje się po sensorycznej ocenie, czy dolny bok i powierzchnia są odpowiednio wysuszone i czy kawałki słoniny lekko wybrzuszają skórkę. Konieczność wykonania kolejnych prasowań ocenia technik. Po mechanicznym prasowaniu nieznacznie zwiększa się temperatura wyrobu, co wraz z gromadzeniem się wilgoci na powierzchni umożliwia powstanie warstwy szlachetnej pleśni o białej barwie. Prasy muszą spełniać odpowiednie wymogi związane z tradycyjną produkcją. Muszą nie tylko być odporne na siłę fizyczną, ale także wchłaniać powstającą wilgoć; są produkowane z naturalnych materiałów (z drewna), które można zdezynfekować i wysuszyć.

Technologia produkcji „Lukanka Panagyurska” trwa od 20 do 30 dni do momentu, w którym zawartość wody spadnie poniżej 35 %, a ilość uzyskanego produktu gotowego będzie wynosiła nie więcej niż 60 % ilości użytego mięsa.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Specyficzne cechy produktu „Lukanka Panagyurska” są następujące:

- charakterystyczny wygląd zewnętrzny – zewnętrzna powierzchnia pokryta suchą białą warstwą (szlachetna pleśń o barwie białej), która oznacza, że technologiczny proces dojrzewania i suszenia przebiegł prawidłowo,
- spłaszczony kształt poszczególnych części, będący wynikiem prasowania. Swoim kształtem produkt odróżnia się od innych produktów surowych i suszonych na bazie mielonego mięsa, które mają kształt walca lub prostopadłościanu,
- charakterystyczny zapach i smak – umiarkowanie słony z wyraźnymi nutami przypraw. Swoim specyficznym smakiem i zapachem mięsa wzbogaconym zapachem kminu połączonego z pieprzem czarnym lub białym „Lukanka Panagyurska” różni się od innych podobnych wyrobów z tej samej kategorii, do których dodaje się czosnek, kardamon, ziele angielskie i gałkę muszkatołową,
- specyficzna powierzchnia przekroju – o kształcie elipsoidalnym, podczas gdy inne produkty świeże suszone mają przekrój okrągły lub prostokątny. Struktura „Lukanka Panagyurska” charakteryzuje się barwą od czerwonej po czerwono-brązową dzięki połączeniu mięsa wołowego (lub bawolego) i wieprzowego, w odróżnieniu od innych produktów podobnych produkowanych wyłącznie na bazie mięsa wieprzowego, które mają barwę czerwono-różową.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Tradycyjny charakter produktu wyraża się w jego składzie i metodach stosowanych podczas procesu produkcji oraz w zapachu i smaku, które pozostają niezmiennie mimo upływu czasu.

Tradycyjny charakter składników wynika ze stosowanych podstawowych surowców mięsnych i składu dodawanej mieszanki przypraw.

Składniki i wymogi jakościowe dotyczące produkcji „Lukanka Panagyurska” są niezmiennie od ponad 30 lat. Składniki na 100 kg farsz (mięso wołowe lub bawole: 60 kg, chude mięso wieprzowe: 20 kg, podbrzusze wieprzowe: 20 kg, pieprz naturalny czarny lub biały: 300 g, kmin naturalny: 300 g) zostały ustalone w 1983 r. w specyfikacji 37–83 zatwierdzonej przez krajowy związek rolno-przemysłowy (NAPS) dotyczącej „Lukanka Panagyurska”, która stanowi załącznik do normy BDS 2589-83 (norma podstawowa).

Przestrzeganie wymogów jakościowych dotyczących surowców jest zasadniczym warunkiem zapewnienia jakości produktu gotowego. W zbiorze *Xranitelna promishlenost (Przemysł spożywczy)* nr 8/9 z 1964 r. autorzy, inżynier G. Gerginov (technik naczelny) i Kr. Dimov (kierownik zakładu), wyjaśniają: „Tłuszcze wołowe (z wyjątkiem tłuszczu nerkowego) podnoszą jakość wędlin i lukanek, do wyrobu których konieczne jest użycie jednego gatunku mięsa, takich jak »Lukanka Panagyurska« i nadają im specyficzny smak. Zabrania się używania mięs pochodzących od loch, knurów [...]” (Marinov Marin, *Produkcja i zbyt wyrobów mięsnych*, Sofia, 1963, s. 110).

Zachowano również tradycyjne metody suszenia i prasowania, które stanowią zasadniczy element procesu produkcji „Lukanka Panagyurska”. „Prasowanie wpływa zarówno na dojrzewanie jak i na suszenie, które mają zasadniczy wpływ na jakość wyrobu gotowego”, stwierdza inżynier Stefan Danchev w swoim *Badaniu technicznym nad mechanizacją prasowania i suszenia peklowanych wyrobów mięsnych* (1972).

W *Zbiorze tradycyjnych bułgarskich przepisów i technologii* (opublikowanym przez bułgarskie zrzeszenie przetwórców mięsa, Sofia, 2002) stwierdza się: „Piątego dnia, gdy lukanka jest już dobrze wysuszona, a kawałki słoniny są lekko wypukłe pod skórą, produkt poddawany jest prasowaniu. Czynność tę wykonuje się dwu- lub trzykrotnie w zależności od wielkości produktu” (s. 17).

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Kontrole przeprowadzane w trakcie procesu produkcji i po jego zakończeniu dotyczą następujących aspektów:

- zgodność stosowanych surowców mięsnych z wymogami określonymi w pkt 3.6 specyfikacji,
- przestrzeganie określonych w recepturze proporcji surowców mięsnych, przypraw i dodatków. Kontrola przeprowadzana jest podczas dozowania mieszanki przypraw i łączenia jej z surowcami mięsnymi; ilość surowców, przypraw i dodatków musi być zgodna z wymogami określonymi w recepturze,
- przestrzeganie technologii produkcji podczas przygotowania farszu i włączania do jelit – farsz i włączane do jelit ilości kontrolowane są wzrokowo,
- kontrola temperatury i wilgotności podczas odsączania i suszenia produktu,
- kontrola masy wyrobu podczas suszenia do uzyskania ilość produktu gotowego nie większej niż 60 % ilości użytego mięsa, zgodnie z pkt 3.6,
- zgodność z wymogami dotyczącymi powierzchni zewnętrznej, kształtu i wymiarów wyrobu gotowego po zakończeniu procesu suszenia,
- zgodność z wymogami dotyczącymi powierzchni przekroju, konsystencji, smaku i zapachu wyrobu gotowego,
- zgodność z parametrami fizyczno-chemicznymi określonymi dla wyrobu gotowego w pkt 3.5 specyfikacji – kontrola zatwierdzonymi metodami laboratoryjnymi.

4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu**

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Q Certificazioni S.r.l., organ akredytowany zgodnie z normą EN 45011 przez Accredia – Włochy
Adres: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Faks +359 32649228
Telefon komórkowy +359 897901680
E-mail: office@qci.bg

Organ publiczny/jednostka publiczna Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki

Organ kontroli, o którym mowa w pkt 4.1, przeprowadza kontrole dotyczące przestrzegania wszystkich warunków określonych w specyfikacji.
Parametry określone w pkt 3.9 powyżej muszą być kontrolowane przynajmniej jeden raz w roku. W przypadku stwierdzenia nieprzestrzegania parametrów częstotliwość kontroli zwiększa się do jednej na pół roku.