

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2022/C 458/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

**„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk”**

**Nr UE: TSG-BG-02861 – 17.8.2022**

**BUŁGARIA**

**1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski” / „Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk”

**2. Typ produktu**

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

**3. Podstawy do rejestracji**

**3.1. Czy produkt:**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” jest rezultatem tradycyjnego składu i sposobu produkcji, a mianowicie odpowiedniego sortowania mięsa wołowego, doboru i dozowania naturalnych przypraw (pieprzu czarnego lub białego, cząbbru, kardamonu, ziela angielskiego), formy prezentacji poszczególnych kawałków w kształcie podków oraz szczególnego procesu prasowania i suszenia, który nadaje gotowym produktom wyjątkowy kształt spłaszczonej podkowy oraz właściwości smakowe i aromatyczne.

**3.2. Czy nazwa:**

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” jest sama w sobie specyficzna. Wielkie Tyrnowo, od którego pochodzi nazwa „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk”, jest dużym bułgarskim miastem, niegdyś stolicą drugiego państwa bułgarskiego. W mieście istniała rzeźnia wraz z zakładem przetwórstwa mięsnego, w którym produkowano głównie kielbasy i inne produkty mięsne. Poza doskonałymi właściwościami organoleptycznymi i długim okresem przydatności do spożycia miejsce jego produkcji odegrało również istotną rolę w określeniu nazwy „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” i jej znaczenia handlowego. Pierwszy dokument normalizacyjny – normę branżową ON 18-71921-80 Krajowej Unii Rolno-Przemysłowej (NAPS) dotyczącą produktów „Sudzhuk Tarnovski” i „Sudzhuk Plevenski” (Sofia) – sporządzono w 1980 r. Ze względu na dużą popularność, jaką produkt uzyskał pod tą nazwą, jest on wytwarzany przez cały rok, w ścisłej zgodności z tradycyjnymi przepisami i technologią, bez wpływu na jakość i właściwości produktu ze względu na specyfikę sezonową i geograficzną. W produkcji kielbasy „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” praktyki te obowiązują do dziś.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Opis

##### 4.1. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)**

„Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” odróżnia się przede wszystkim od pozostałych produktów tej grupy wytwarzanych z suszonego surowego mięsa charakterystycznym kształtem podkowy, jaki zyskuje w wyniku prasowania. Produkt ma również specyficzny smak wynikający z mieszanki surowców/przypraw wymaganych w recepturze oraz z jego tradycyjnej metody produkcji.

*Cechy fizyczne – kształt i wymiary:*

„Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” jest suszonym na surowo i prasowanym produktem mięsnym składającym się ze świeżej mielonej wołowiny, dodatków i przypraw naturalnych (pieprzu czarnego lub białego, cząbrku, kardamonu i ziela angielskiego), umieszczanym w naturalnej osłonce wołowej lub wieprzowej (jelito cienkie) o maksymalnej średnicy 40 mm. Końce zamykane są za pomocą sznurka lub klipsów, dzięki czemu produkt przybiera kształt podkowy.

*Cechy chemiczne:*

- wilgotność  $\leq 45$  %;
- łączna zawartość białka:  $\geq 15,4$  %;
- sól  $\leq 5,4$  %;
- minimalne pH 5,2.

*Właściwości organoleptyczne:*

- Osłonka: czysta, gładka, bez plam, bez wycieków tłuszczu, bez wgłębień pod osłonką, pokryta białą, suchą szlachetną pleśnią, która nie przedostaje się do wnętrza. Osłonka ściśle przylega do mieszanki.
- Przekrój: równomiernie rozmieszczone kawałki tłuszczu.
- Mieszanka: spoista, barwy od ciemnoczerwonej do brązowoczerwonej.
- Konsystencja: zwarta i elastyczna.
- Smak i aromat: umiarkowanie słony smak o wyraźnym aromacie przypraw, bez obcych nut.

Produkt „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” można spożywać bezpośrednio po usunięciu osłonki (kiedy jako osłonkę stosuje się jelito wołowe).

„Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” może być wprowadzany do obrotu w całości, w kawałkach lub w plastrach, w opakowaniu próżniowym lub pakowany w zmodyfikowanej atmosferze.

##### 4.2. **Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)**

Do wytwarzania produktu końcowego „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” stosuje się następujące surowce i składniki dodatkowe:

**Mięso:** 100 kg świeżej wołowiny

Przyprawy (na 100 kg mięsa):

- naturalny pieprz czarny lub biały – 500 g
- cząber – 200 g
- naturalny kardamon – 50 g
- naturalne ziele angielskie – 50 g

Inne składniki (na 100 kg mięsa):

- cukier – 100 g
- sól – 2,2 kg
- środek konserwujący: azotan potasu – 60 g lub azotan sodu – 51 g
- przeciwutleniacz – kwas askorbinowy (E300) – 50 g

Zezwala się również na stosowanie kultur starterowych.

O słonka: naturalna (solone jelita cienkie wołowe lub wieprzowe) – maksymalna średnica 40 mm.

Sznurek lub klipsy z zaczepami.

*Metoda produkcji:*

„Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” wytwarzany jest ze świeżej wołowiny, przypraw, składników solących i kultur starterowych, zgodnie z recepturą.

Odkostnione, odścięgnięte i posortowane mięso wołowe jest krojone na kawałki ręcznie lub maszynowo. Kawałki mięsa są ważone zgodnie z recepturą, a następnie rozdrabniane przy użyciu jednej z trzech następujących metod:

- mielenie w maszynie do mielenia mięsa i mieszanie maszyną typu „cutter”;
- mielenie w maszynie do mielenia mięsa i mieszanie w mieszalniku;
- mielenie i mieszanie maszyną typu „cutter”.

Podczas mieszania dodaje się składniki solące, przyprawy i wstępnie wymieszane kultury starterowe.

Tak przygotowaną mieszanką napełnia się, za pomocą nadziewarki, naturalną osłonkę wołową lub wieprzową (jelito cienkie) o maksymalnej średnicy 40 mm. Napełnione osłonki są krojone, zaciskane na otwartych końcach, a następnie zamykane za pomocą sznurka lub klipsów w celu uzyskania kształtu podkowy. Bezpośrednio po napełnieniu przewiązane sznurkiem porcje nakłuwane są delikatnie cienką igłą, na wypadek gdyby pod osłonką znajdowało się powietrze. Kielbasy umieszcza się na drewnianych lub metalowych drążkach na wózkach do kielbas i odsącza się w temperaturze powietrza między 8 °C a 24 °C przy wilgotności względnej 65–90 %, w zależności od tego, czy wykorzystywane są kultury starterowe. Odsączone i osuszone kielbasy przenosi się do naturalnych lub klimatyzowanych suszarni, w których temperatura powietrza nie przekracza 17 °C, a wilgotność nie przekracza 85 %. Podczas suszenia i dojrzewania wykonuje się dwu- lub trzykrotnie prasowanie za pomocą pras z płytami z drewna, tworzywa sztucznego lub metalu. Technik ocenia wzrokowo, czy produkt jest gotowy do prasowania. Kielbasy prasuje się po raz pierwszy, gdy ich powierzchnia okaże się sucha w dotyku. Kolejne prasowania przeprowadza się według oceny technika. Kielbasy są prasowane każdorazowo przez 12–24 godzin. W procesie prasowania ciśnienie mechaniczne nieznacznie podnosi temperaturę produktu, co w połączeniu z kondensacją wilgoci na jego powierzchni umożliwia powstanie warstwy białej szlachetnej pleśni.

Proces produkcji kielbasy „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” trwa co najmniej 12 dni i kończy się, gdy produkt nabierze charakterystycznej struktury i konsystencji.

#### 4.3. **Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)**

„Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” jest tradycyjnym bułgarskim produktem trwałym wytwarzanym z suszonego surowego mięsa. Mieszanką składającą się ze świeżego mięsa mielonego, przypraw naturalnych i dodatków napełnia się naturalne osłonki. Produkt jest wytwarzany od ponad 50 lat przy użyciu oryginalnej technologii odpowiedniego sortowania mięsa, doboru i dozowania przypraw oraz nadania poszczególnym porcjom kształtu końskiej podkowy. Podczas dojrzewania i suszenia poddaje się go procesowi prasowania charakterystycznemu dla tradycyjnych produktów bułgarskich, który przyczynia się do nadania kielbasie specyficznego wyglądu, doskonałej konsystencji i właściwości smakowych. Wielkie Tyrnowo, od którego pochodzi nazwa „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk”, jest dużym bułgarskim miastem, niegdyś stolicą drugiego państwa bułgarskiego. W tamtym okresie, obok innych rodzajów działalności gospodarczej, niektóre firmy w mieście otrzymywały mięso i produkowały dwa główne produkty, czyli pastarmę (z mięsa niezmielonego) i sudzhuk (z mięsa zmielonego).

W 1954 r. w Tyrnowie zbudowano duży zakład mięsny spełniający wszystkie wymogi w zakresie higieny i technologii. Przedsiębiorstwo to od dawna jest jednym z wiodących zakładów w kraju pod względem jakości produktów mięsnych i wywozu. W zakładzie tym po raz pierwszy wyprodukowano „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” i tam produkt się zadomowił.

Pierwszym dokumentem normalizacyjnym dotyczącym tradycyjnej produkcji kielbasy o nazwie „Sudzhuk Tarnowski” w mięście jest norma branżowa ON 18-71921-80, pochodząca z 1980 r.

W 1983 r., po kilku kolejnych zmianach nazw dokumentów normalizacyjnych, wprowadzono normę techniczną TU 73-83 dotyczącą produktu „Sudzhuk Tarnowski” i od tego czasu receptura, wymagania jakościowe i technologia nie uległy zmianie.

Produkcję kielbasy „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” w przeszłości poświadczają również dokumenty eksploatacyjne, takie jak „Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo” (Nomenklatura poszczególnych produktów mięsnych do produkcji), DSO „Rodopa”, Sofia, z 1 grudnia 1981 r., oraz „Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo” (Wykaz produktów mięsnych w regularnej produkcji), DSO „Rodopa”, Sofia, z 15 marca 1984 r.

„Tarnowski Sudzhuk” jest wymieniony w literaturze fachowej: Stoynov Konstantin i Hristo Toshkov, „Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti” (Technologia mięsa i produktów mięsnych), część II: technologia przetwórstwa mięsa, Sofia, 1974, s. 134, oraz „Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi”, (Zbiór bułgarskich tradycyjnych przepisów i technologii), wydany przez Bułgarskie Stowarzyszenie Przetwórców Mięsa, Sofia, 2002, s. 40–41.

„Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” był bardzo często prezentowany przez różne przedsiębiorstwa podczas dorocznego konkursu „Taynata na bulgarskiya vkus” („Sekret bułgarskiego smaku”) na międzynarodowych targach mięsa i produktów mięsnych *Mesomaniya* w Sofii.

Początkowo produkt wytwarzano głównie późną jesienią i zimą (od listopada do marca), ponieważ w tym okresie roku warunki (temperatura powietrza i wilgotność) sprzyjają dojrzewaniu i suszeniu. Później, wraz z postępem technologicznym i pojawieniem się klimatyzowanych suszarni, wprowadzono produkcję całoroczną, we wszystkich częściach kraju, bez uszczerbku dla jakości produktu. Obecnie „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” jest wytwarzany jako tradycyjny i popularny produkt o długim terminie przydatności, z zastosowaniem niezmienionej metody i receptury.

W związku z tym, że suszarnie klimatyzowane szeroko rozpowszechniły się w przemyśle mięsnym, ograniczanie się do produkcji sezonowej nie jest już konieczne. Produkcja kielbasy „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” rozprzestrzeniła się na terytorium całego kraju. Produkt w pełni spełnia wymogi włączenia go do reprezentatywnych tradycyjnych produktów mięsnych. Jego tradycyjny smak, utrwalony na przestrzeni lat i zachowany do dziś, jest wynikiem stosowania szczególnych przypraw (pieprzu czarnego lub białego, cząbrku, kardamonu i ziela angielskiego). Tradycyjna metoda produkcji kielbasy „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk”, która to metoda nie uległa zmianie w ciągu ostatnich 50 lat, została opisana w pkt 4.2.

Produkcja kielbasy „Sudzhuk Tarnowski”/„Tarnowski Sudzhuk” wiąże się z połączeniem procesów mikrobiologicznych, fizykochemicznych i biochemicznych podczas wstępnego chłodzenia, przetwarzania mechanicznego, dojrzewania i suszenia. Produkt ma doskonałą konsystencję i wygląd po przekrojeniu, stabilną barwę, bogaty aromat i specyficzny smak wynikający z naturalnych przypraw (cząber, kardamon, ziele angielskie oraz pieprz czarny lub biały). Te właściwości organoleptyczne wynikają również z wysokiego profesjonalizmu techników oraz ścisłego przestrzegania wymogów w zakresie higieny i technologii na wszystkich etapach złożonej produkcji technologicznej. Pod tym względem tradycja odgrywa istotną rolę zarówno w produkcji, jak i w stałym monitorowaniu produktu.