

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 341/07)

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА / LUKANKA TROYANSKA / ТРОЯНСКА ЛУКАНКА / TROYANSKA LUKANKA”

Nr UE: TSG-BG-02797 – 16.8.2021

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Bułgaria

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Луканка Троянска / Lukanka Troyanska / Троянска луканка / Troyanska lukanka”

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.

Produkcja kiełbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” jest związana z tradycyjną metodą produkcji, podczas której procesy mikrobiologiczne, fizykochemiczne i biochemiczne zachodzące w składnikach mięsnych nadają stabilną barwę, odpowiednią strukturę, przyjemny aromat i smak produktowi końcowemu. Kluczowy dla jakości produktu jest proces dojrzewania mikrobiologicznego, który rozpoczyna się w trakcie suszenia kiełbasy (*lukanka*) i trwa przez cały cykl produkcyjny, a w szczególności podczas początkowych etapów peklowania.

Szczególne właściwości organoleptyczne, tj. bukiet smakowy i konsystencję, kiełbasa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” zawdzięcza głównie wspomnianym procesom mikrobiologicznym, biochemicznym i fizycznym zachodzącym podczas dojrzewania.

Specyficzny smak i aromat jest również w pewnym stopniu efektem procesu „wędzenia na zimno”.

3.2. Czy nazwa:

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

Dzięki popularności kiełbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” nazwa ta rozprzestrzeniła się szeroko we wszystkich regionach kraju, a produkcję uprzemysłowiono przy zachowaniu receptury i techniki produkcji. Suszenie zaczęło odbywać się w klimatyzowanych suszarniach, co umożliwiło całoroczną produkcję, niezależnie od pory roku lub regionu. Nazwa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” weszła więc do powszechnego użycia, a obszar geograficzny nie ma wpływu na jakość i właściwości produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Sama nazwa „Troyanska” pochodzi o nazwy miasta Trojan, w którym po raz pierwszy wyprodukowano tę kiełbasę i gdzie spopularyzował ją Ilia Taslakov. Był on jednym z pierwszych producentów kiełbas w Bułgarii. W 1883 r. sprowadził on do Bułgarii pierwsze maszyny do mielenia mięsa [Hristo Tsachev, Sofia Yoncheva i Magdalena Mladenova. „From the cusp of the 21st century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria” (Z perspektywy XXI w.: Przeszłość, teraźniejszość i przyszłość przemysłu przetwórstwa mięsnego w Bułgarii), Sofia, HVP Cooperative Publishing House, 1999, s. 65)].

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)

Kiełbasa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” jest produktem mięsnym surowym, suszonym, wędzonym i prasowanym, na bazie mielonego mięsa wołowego lub bawolego (schłodzonego lub mrożonego) i wieprzowego (schłodzonego lub mrożonego), składników dodatkowych i naturalnych przypraw, wtłaczanych w naturalne lub sztuczne osłonki, które ściśle przylegają podczas wypełniania. Produkt może być spożywany bezpośrednio po usunięciu osłonki.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

Proste lub lekko zakrzywione prasowane kawałki o średnicy (\varnothing) 50–80 mm; na obydwu końcach zawiązane sznurkiem lub zamknięte klipsami; o długości 20–60 cm, lub do 90 cm, jeżeli produkt jest przeznaczony do krojenia w plastry.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody: ≤ 40 % w masie całkowitej;
- łączna zawartość białka: $\leq 16,8$ %;
- sól: ≤ 5 %
- pH: nie mniej niż 5,2.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i barwa:

- Osłonka: czysta, gładka, bez niedoskonałości, wad lub nadmiernej chropowatości, bez skroplonego tłuszczu i występujących pod nią zgłębień; o barwie od ciemnoczerwonej po brązowoczerwoną, z suchą białą pleśnią, które nie przenika do wewnątrz; osłonka przylega ściśle do farszu.

Powierzchnia przekrojona: regularna i jednorodna w środku przekroju.

Konsystencja: spoista i elastyczna.

Smak i zapach: wyrazisty, przyjemny, umiarkowanie słony; z wyraźną nutą użytych przypraw i charakterystycznym aromatem wędzenia, bez domieszek i woni innych niż użyte przyprawy.

Kiełbasa „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” może być wprowadzana do obrotu w całości lub pokrojona, w opakowaniu próżniowym, w celofanie lub pakowana 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 produkcji kiełbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” stosuje się następujące surowce i składniki dodatkowe:

Mięso na 100 kg surowca (mieszanka na kiełbasę):

- mięso wołowe/bawole (schłodzone lub mrożone) o zawartości tłuszczu nie większej niż 15 %; 60 kg;
- mięso wieprzowe (schłodzone lub mrożone) o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %; 20 kg;
- mięso wieprzowe (schłodzone lub mrożone) o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %; 20 kg.

Mięso wołowe/bawole pozyskuje się z całej tuszy z wyjątkiem słoniny i polędwicy, tj. czystego mięsa.

Przyprawy (na 100 kg mięsa):

- naturalny pieprz czarny lub biały: 300 g;
- cukier: 300 g.

Inne:

- sól: 2,3 kg
- azotan potasu (E252): 100 g lub azotan sodu (E251): 85 g;
- przeciwutleniacz – kwas askorbinowy (E 300): 50 g.

Zezwala się również na stosowanie kultur starterowych w proporcji 20–50 g na 100 kg mięsa na kielbasę.

Kultury te stanowią optymalne połączenie indywidualnie dobranych szczepów bakterii *Lactobacillus* i *Micrococcus* oraz niepatogennych koagulazoujemnych szczepów *Staphylococcus* i *Pediococcus*, w różnych proporcjach. Kultury starterowe mają wpływ na procesy dojrzewania i suszenia, ponieważ uczestniczą w zakwaszaniu oraz w nadawaniu barwy, smaku i aromatu. Zapobiegają również rozwojowi niepożądaney mikroflory.

O słonka: naturalna (solona kiszka wołowa (jelito grube) lub solone jelito ślepe baranie) lub sztuczna o średnicy (ϕ): 50–80 mm.

Sznurek dopuszczony do kontaktu z żywnością lub klipsy z zaczepami.

Metoda produkcji

Kielbasę „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” produkuje się z mięsa wołowego (bawolego) i wieprzowego, jak określono powyżej. Odkostnione, pokrojone i wyselekcjonowane mięso jest siekane ręcznie lub maszynowo. Z odważonych zgodnie z przepisem kawałków mięsa przygotowuje się mieszankę na kielbasę w jeden z trzech następujących sposobów:

- 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 i mieszania dodaje się wszystkie przyprawy i surowce do peklowania oraz kulturę starterową w ilościach przewidzianych w przepisie. Przygotowaną w ten sposób mieszankę, która posłuży do utworzenia kielbasy, napełnia się maszynowo kiszki wołowe (jelita grube), jelita ślepe baranie lub osłonki sztuczne, które na obydwu końcach zawiązuje się sznurkiem lub zamyka klipsami. „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” wtłoczona do jelit jest zawieszana na kształtownikach lub prętach drewnianych lub metalowych, umieszczonych w wózkach do wędlin. Kielbasę pozostawia się do suszenia i odsączenia na dwa do trzech dni w temperaturze otoczenia wynoszącej od 8 °C (bez użycia kultur starterowych) do 24 °C (w przypadku użycia kultur starterowych) przy względnej wilgotności powietrza wynoszącej 65–90 %, a następnie umieszcza w suszarni.

Po wysuszeniu i odsączeniu kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” zostają poddane wędzeniu na zimno. Tę operację techniczną przeprowadza się w specjalistycznych komorach do wędzenia na zimno w temperaturze dymu i powietrza 14–do 25 °C przez 2–24 godzin, w zależności od komór wędzarniczych w zakładzie, po czym kielbasy przenosi się do suszenia. Suszenie odbywa się w temperaturze powietrza wynoszącej nie więcej niż 17 °C i wilgotności względnej nieprzekraczającej 85 % w naturalnych lub sztucznych klimatyzowanych komorach. 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 suszenia. Pierwsze prasowanie wykonuje się po sensorycznej ocenie, czy dolny bok i powierzchnia są odpowiednio wysuszone i czy kawałki słoniny lekko wybrzuszą skórę. Konieczność wykonania kolejnych prasowań ocenia technik. Kielbasy pozostają w prasie przez 12–24 godzin przy każdym prasowaniu. Do prasowania stosuje się różnego rodzaju prasy mechaniczne lub hydrauliczne. Nacisk wywierany przez różnego rodzaju prasy zależy od stopnia suchości ocenianego przez osobę nadzorującą produkcję. Na początku procesu suszenia nacisk jest mniejszy, a następnie wzrasta pod koniec procesu. W trakcie prasowania nacisk mechaniczny powoduje nieznaczne zwiększenie temperatury wyrobu, co wraz z gromadzeniem się wilgoci na powierzchni umożliwia powstanie warstwy szlachetnej pleśni o białej barwie.

Proces produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” trwa co najmniej 20 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)

W produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” wykorzystuje się tradycyjne techniki produkcji i jest ona związana z historią i tożsamością narodu bułgarskiego. Należy do różnorodnej gamy surowych, suszonych i wędzonych produktów mięsnych, które od dziesięcioleci produkuje się w Bułgarii.

Rzemieślniczą metodę produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” praktykowano w XIX w. i na początku XX w. Tradycyjnie przeprowadzano ją sezonowo w naturalnych suszarniach w rejonach górskich, gdzie panowały odpowiednie warunki atmosferyczne, np. w mieście Trojan.

Tradycyjna metoda produkcji, charakteryzująca się procesem suszenia i wędzenia, spowodowała, że ten rodzaj produktu stał się bułgarską specjalnością. W trakcie procesu suszenia niektóre parametry podlegają kontroli (temperatura i wilgotność). Dzięki popularności produktu oraz pojawieniu się klimatyzowanych suszarni, w których utrzymywane są parametry suszenia środowiska naturalnego, produkcja kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” rozposzechniła się we wszystkich regionach kraju i została uprzemysłowiona, z poszanowaniem jakościowych cech charakterystycznych i receptury produktu, które do chwili obecnej pozostały niezmienione. Wieloletnia praktyka wykazała, że dzięki zastosowaniu tradycyjnej metody z wykorzystaniem utrwalonej receptury i techniki uzyskuje się surowy, peklowany i wędzony produkt mięsny „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” o szczególnym kształcie i oryginalnym smaku.

Produkcja kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” sięga połowy XIX w. Pierwszym mistrzem produkcji był pochodzący z miasta Trojan Ilia Taslakov (1846–1942).

Później, jak wynika z opublikowanego w 1909 r. Almanachu międzynarodowego handlu międzynarodowego i przemysłu, w Bułgarii oficjalnie zarejestrowanych było 58 producentów kielbas *pastarma* i *sujuk* oraz 56 producentów kielbas *lukanka*, w tym kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” [Tsachev, H. i in., „From the cusp of the 21st century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria” (Z perspektywy XX w.: Przeszłość, teraźniejszość i przyszłość przemysłu przetwórstwa mięsnego w Bułgarii), s. 66].

Skład i wymogi jakościowe kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” po raz pierwszy unormowano oficjalnie w 1958 r. w bułgarskiej normie państwowej 2589-58 dotyczącej kielbas *lukanka*. Ustalono zasady i normy dotyczące techniki wytwarzania tego wysokiej jakości produktu.

Technikę produkcji kielbasy „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” opisano również w publikacji „Proizvodstvo i plasment na mesni produkti” (Produkcja i dystrybucja produktów mięsnych), 1963 r., oraz w „Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya” (Instrukcja produkcji produktów mięsnych), 1980 r., jak również w normie technicznej 34-83 „Lukanka Troyanska”, National Agro-Industrial Union (NAPS), Sofia, 1983 r., w której skład uległ niewielkiej zmianie bez wpływu na właściwości organoleptyczne produktu. Sposób przygotowania nie zmienił się na przestrzeni czasu.