

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка 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

(2014/С 70/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер ⁽²⁾

„ФИЛЕ ЕЛЕНА“ (FILE ELENA)

ЕО №: BG-TSG-0007-01017-23.07.2012

1. **Име и адрес на групата заявител**

Име на групата или организацията (ако е от значение): Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“ /СТССМП/
Адрес: бул. „Шипченски проход“, бл. 240, вх. А, ап. 6, ет. 3
1111 София/Sofia
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA
Тел. +359 29712671
Факс +359 29733069
Електронен адрес: office@amb-bg.com;

2. **Държава-членка или трета държава**

България

3. **Продуктова спецификация**

3.1. *Наименование (я) за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)*

„Филе Елена“ (File Elena)

3.2. *Наименованието е*

специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

„Филе Елена“ е специфичен сурово-сушен деликатес от свинско филе. Произходът на наименованието идва от гр. Елена — град в Северна България, в полите на гористия Еленски Балкан. Наименованието е специфично само по себе си, защото е познато на територията на цялата страна и е придобило гражданственост без географският регион да влияе върху качеството и характеристиките на продукта.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

3.3. Дали се иска запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

- Регистрация със запазване на наименованието
- Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Тип на продукта

Клас 1.2: Месни продукти (сготвени, осолени, пушени и др.)

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Филе Елена“ е пресован сурово-сушен месен продукт, приготвен от охладено или замразено свинско филе, спомагателни суровини и натурални подправки. Подходящ е за директна консумация от всички потребителски групи.

Физични свойства — форма и размери

— Овално-цилиндрична сплесната продълговата форма, без определени размери.

Химични свойства

- Водно съдържание в % от общата маса, не повече от 55,
- Готварска сол в % от общата маса, не повече от 3,5,
- Нитрити (остатъчно количество, в готовия продукт), не повече от 50 mg/kg,
- рН не по-малко от 5,4.

Органолептични свойства

- Външен вид и цвят — Чиста добре подсушена повърхност, покрита с чубрица и черен пипер, със зелен цвят (от чубрицата) на повърхността,
- Разрезна повърхност — Мускулната тъкан е с розово-червен цвят с по-тъмен оттенък в периферията, а тлъстините са с бледорозов до кремав цвят,
- Вкус и мирис — Характерен, приятен, умерено солен, с изразен аромат на вложените подправки, без несвойствен привкус и мирис,
- Консистенция — Плътно-еластична.

„Филе Елена“ може да се предлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязано на резени, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

3.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Състав:

- свинско филе охладено или замразено — 100 kg,
- осоляваща смес за 100 kg свинско филе — 3,5 kg готварска сол, 40 g антиоксидант — аскорбинова киселина/Е300/, 100 g калиев нитрат или 85 g натриев нитрат, 500 g рафинирана кристална захар,
- подправъчна смес за 100 kg свинско филе — 2 kg чубрица и 200 g смлян черен пипер,
- канап, разрешен за хранителни цели.

Производствен метод:

За производството на „Филе Елена“ се използва охладено или замразено свинско филе с рН от 5,6 до 6,2. С помощта на нож филето се отделя покрай изпъкналата повърхност на ребрата, отгоре надолу

по гръбначния стълб и покрай напречните израстъци. След това се отделя мускулната тъкан между напречните бодлести израстъци на гръдните прешлени. Отделените свински филета се почистват от тлъстините и фасциите и се поставят в чисти съдове за осоляване. За по-добро разпределение на компонентите в осоляващата смес първо се смесват нитратите и готварската сол, след което се добавят и останалите съставки. Осоляването се извършва по сухия метод — всяко филе се натрива с осоляващата смес ръчно или машинно. Така осолените парчета се подреждат в подходящи съдове на няколко реда в хладилни камери с температура на въздуха от 0 до 4 °C. След 5 денонощия парчетата се пренареждат в обратен ред /сменят се местата на горните с долните парчета/ и престояват минимум още 5 денонощия при същите условия. След приключване на процеса осоляване, на всяко филе се поставя окачка от канап. Така подготвените филета се окачват на дървени и/или метални профили /бастуни/, които се подреждат на колички за колбаси от неръждаема стомана. Не се допуска парчетата да се допират едно до друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха не по-висока от 12 °C. Отцедените филета се поставят в естествени или климатични сушилни с възможност за регулиране на отделните параметри: температура и влага. Сушенето се провежда при температура на въздуха 12—17 °C и относителна влажност 70—85 %. По време на сушенето продуктът се пресова с преси с дървени плоскости. Продължителността на престоя на филетата на пресите е 12—24 часа. На първа преса филетата се поставят, когато парчетата са леко подсушени и при опипване по повърхността им се чувства леко изразена корица на подсъхване. Пресоването се извършва неколккратно, докато продуктът се изсуши добре и парчетата получат правилна форма. Пресите трябва да поемат и отделената влага, поради което са от естествен материал — дърво, което може да се санира и подсушава. Пресоването оформя окончателния външен вид на продукта. След последното пресоване филетата се овалват с предварително хомогенизирана смес от смян черен пипер и ронена чубрица, съгласно рецептурата.

Общо процесът на сушене продължава 25—30 денонощия в зависимост от големината на парчетата до достигане на плътно-еластична консистенция.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Специфичните свойства на „Филе Елена“ се дължат на следните характеристики:

- суровина: висококачествена част от свинския кланичен труп с висока хранителна стойност — външно филе,
- повърхност на продукта: покрита с чубрица и смян черен пипер в подходящо съотношение съгласно рецептурата, което придава специфичен зеленикав цвят на продукта, неприсъщ за други месни сурово-сушени деликатеси от същата група,
- вкус и мирис: характерните за продукта вкус и мирис се дължат на комплекса от грижливо подбрана и обработена суровина, специфични условия на сушене и пресоване, сполучлив избор на подправки. В това отношение голяма роля играе подправката чубрица, придаваща свойствен и специфичен вкус на продукта.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Филе Елена“ е сурово-сушен месен деликатес от нераздробено месо. Вековните традиции в бита на българския народ при приготвянето на деликатеси от говеждо, телешко, овче и козе месо впоследствие дават добра възможност подобна технология да се приложи и при свинското месо. В редица райони на страната, където е било възможно отглеждането на свине, се е осъществявало домашното приготвяне на такива продукти. Поради религиозни съображения обаче, когато България е била в Османската империя, пласментът на продукти от свинско месо е бил почти невъзможен. Първите известни случаи за производство на подобен продукт от свинско месо са от 1855 г. Стоян Арнаулов от Габрово е произвел в работилницата си сурово-сушено свинско месо за 2 090 гроша, което е значителна за времето сума (Цончев Петър, „Из стопанското минало на Габрово“, Печатница Художник, София, 1929 г.).

Първият нормативен документ за продукта „Филе Елена“ е Отраслова нормала — ОН 18 64338-73, Филе свинско сурово-сушено „Елена“, Министерство на земеделието и хранителната промишленост, София, 1973 г., която е съставена от инж. Иван Коновски и инж. Трендафил Игнатов. В началото на 80-те години на миналия век, при условията на държавно ръководство на месната индустрия и дългогодишния опит на специалистите в предприятията от района на гр. Елена, окончателно се утвърждава

технологията за производство на продукта. Вследствие на това се създава последният държавен нормативен документ ТУ 22/18.5.1983 г. (Технически условия за филе свинско сурово-сушено „Елена“), НАПС, София, 1983 г., с приложена към него Технологическа инструкция за производство на сурово-сушено свинско „Филе Елена“, Министерство на земеделието и хранителната промишленост, София, 1983 г. По тези документи се осъществява производството на „Филе Елена“ и до днес.

Технологията на производството и рецептурата на продукта са описани също и в „Сборник технологически инструкции за производство на месни произведения“ — Технологична инструкция за производство на деликатеси от свински филета — (стр. 319) „Филе Елена“, НАПС — ДСО „Родопа“, „Институт по месна промишленост“, София 1980 г. и в „Технологически наръчник за добив и преработка на месо от свине, едър и дребен рогат добитък“ (стр. 98), Държавно стопанско обединение „Родопа“, „Институт по месна промишленост“, София, 1984 г. През 2003 г. Асоциацията на месопреработвателите в България събра традиционни рецептури и технологии за сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо в „Сборник с традиционни български рецептури и технологии“, където на стр. 88—89 са поместени и тези за „Филе Елена“.

Традиционният характер на „Филе Елена“ се изразява в:

- непроменения състав на рецептурата,
- методите, използвани в процеса на производство,
- традиционния вкус.

Традиционен характер на рецептурата, останала непроменена в годините. Традиционният характер на рецептурата се изразява в основната суровина, в състава на осоляващата смес и в състава на подправъчната смес (описани в т. 3.6). Тази рецептура датира в първите описания на продукта в гореспомнатите документи *Отраслова нормала ОН 18 64338-73* и *ТУ 22/18.5.1983 г.*, които са запазени и до днес.

Традиционните методи, използвани в процеса на производство и характерни за „Филе Елена“, са упоменати и в записите на инж. Христо Саватов — дългогодишен специалист в месокомбинат „Родопа“, гр. Велико Търново.

Традиционните методи включват: методите на осоляване, на пресоване, на сушене и за полагане на подправъчната смес.

- Осоляването се извършва по метода на сухо осоляване — всяко филе се натрива с осоляващата смес ръчно или машинно. По време на осоляването, което е не по-малко от 10 дни, започва процесът на зреене на месото.
- Традиционно за продукта е също равномерното разпределение на влагата, което се осигурява чрез пресоването. Чрез него се постига балансирано изсушаване, което осигурява правилно протичане на процеса зреене на месото. За пресоването се използват преси от естествен дървен материал. Дървото осигурява стабилност при натиск и отчасти поема отделената влага от продукта, което е важно условие не само за формата на продукта, но и за естествено развитие на специфичната микрофлора.
- Сушенето на продукта се извършва при конкретни параметри на температура и влажност на въздуха с цел селектиране на специфичната микрофлора, която допринася за получаване на готов продукт с характерни органолептични, хранителни и вкусови качества. Традиционната технология изисква помещението за сушене и зреене да позволяват развитието и запазването на специфичната за България млечно-кисела микрофлора. Тази фина настройка към природата, съхранена в традиционния метод на сушене, е дело и знание на поколения български технолози, отразена още в първия технологичен документ от 1973 г.
- Характерно за полагането на подправъчната смес е приготвянето и нейното нанасяне. Традиционното при приготвянето е, че изсушената чубрица се заготвя чрез ронене, не чрез смилане, а подправъчната смес се полага чрез овалване на филетата. Тези традиционни методи на заготвяне (ронене на чубрицата) и полагане (овалване) на подправъчната смес позволяват да се запазят етеричните масла, съдържащи се в подправката, които при консумацията придават по-осезаем вкус. По този начин се задържа и свежият зелен цвят на подправъчната смес, с която е овалан продуктът.

Вкусът на продукта е запазен непроменен в течение на дългите години на производство и предлагане на пазара на „Филе Елена“

Формирането на традиционния вкус

Селектираната естествена микрофлора чрез традиционните методи на сушене и пресоване и грижливо подобрите и балансирани подправки формират характерния ароматно-вкусен букет на „Филе Елена“, който е запазен и до днес.

Според проф. Бошкова производството на „Филе Елена“ е свързано с протичането на сложни микробиологични, физикохимични и биохимични процеси в месните суровини по време на тяхното осоляване, зреене, сушене и пресоване. (Бошкова Калинка, „Микробиология на месото, рибата и яйцата“, Пловдив, 1994 г.). Тези процеси именно обуславят формирането на стабилен цвят, добра структура, приятен аромат и вкус на готовото „Филе Елена“. Това се дължи на видовия състав на естествената микрофлора и развитието ѝ в месните суровини. Микрофлората е основно от микрококи (*M. varians*) и лактобацили (*L. plantarum*, *L. casei*). В тази връзка са изследванията на Пенева В., Бръчкова С., Стоева Г., Кунчева С. „Съдържание на нитрити в месни продукти“, Втори международен симпозиум „Нитритите и качеството на месните продукти“, стр. 115, Сборник, Варна 1984 г., и на Кисева Р. „Усъвършенстване на технологията за производство на сурово-сушени месни продукти от нераздробени суровини. Дисертация“, Институт по месопробишеност, София 1985 г.

„Филе Елена“ е продукт, който е получавал многократно отличия на панаири и изложения в България и чужбина — грамоти и златни медали от: 57-мо международно изложение, Брюксел, 1986 г.; от конкурса „Тайната на българския вкус“ — по време на Международното специализирано изложение за месо и месни продукти „Месомания“ в гр. София. (Юбилейно издание „10 години АМБ — 1994—2003“ — стр. 22—30) и от Международното изложение IFFA през 2010 г. и 2013 г. в Германия. Получило е и Грамота за отличие от Конкурса за традиционни български продукти, организиран от Посолство на Кралство Белгия в София, 2007 г.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) №1216/2007)

Проверките по време и след приключване на технологичния процес включват:

- съответствие на използваните месни суровини с изискванията, упоменати в т.3.6. от спецификацията,
- спазване на посочените в рецептурата пропорции на месни суровини и осоляваща смес. Проверката се извършва по време на дозирането на осоляващата смес и смесването ѝ с месните суровини, като количествата суровини и добавки се сравняват с изискванията на рецептурата,
- спазване на технологичния производствен процес по време на осоляването на оформените филета съгласно т.3.6,
- контрол на температура и влажност по време на процеса на отцеждане и сушене на продукта и визуален контрол на продукта,
- съответствие с изисквания външен вид и цвят посредством визуален контрол на продукта след приключване на процеса на сушене,
- съответствие с изискваната разрезна повърхност, консистенция, аромат и вкус посредством сензорен анализ на готовия продукт съгласно т.3.5,
- съответствие с изискваните физикохимични параметри на готовия продукт съгласно т.3.5. от спецификацията посредством утвърдени лабораторни методи.

Горепосочените параметри трябва да бъдат проверявани един път годишно. При констатиране на нарушения на даден етап честотата на проверките се увеличава на всеки шест месеца.

4. Служби или органи, удостоверяващи съответствие с продуктова спецификация4.1. *Име и адрес*

Име: Q Certificazioni S.r.l.
Адрес: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

ул. „Леонардо да Винчи“ № 42а
4000 Пловдив
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Тел./Факс +359 32649228
Мобилен телефон +359 897901680
Електронен адрес: office@qci.bg

Държавен Частен

4.2. *Специфични задачи на службите или органите*

Контролният орган по т.4.1. извършва проверки, свързани с удостоверяването на съответствие по всички критерии, определени в спецификацията.
