

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 89/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY (ZTS)

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006**o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality ⁽²⁾****„ЛЮКАНКА ПАНАГОЮРСКА“ (LUKANKA PANAGYURSKA)****č. ES: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013****1. Název a adresa skupiny žadatelů**

Název skupiny/organizace: Sdružení „Традиционни сурово-сушени месни продукти“ („Tradiční výrobky ze sušeného masa“)

Adresa: bul. Šipčenski prochod, blok 240, vchod A, 3. poschodí, byt č. 6
1111 Sofia
BULGARIA

Tel. +359 29712671

Fax +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

2. Členský stát nebo třetí země

Bulharsko

3. Specifikace produktu**3.1 Název, který má být zapsán/názvy, které mají být zapsány (článek 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)**

„ЛЮКАНКА ПАНАГОЮРСКА“ (LUKANKA PANAGYURSKA)

3.2 Jedná se o název, který

☒ je zvláštní sám o sobě;

☐ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin.

Název „Lukanka panagyurska“ je zvláštní sám o sobě a etymologicky vychází z názvu města Panagurište, kde byl tento produkt poprvé vyroben. Díky široké oblibě tohoto produktu, který je známý pod

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

uvedeným názvem, se vyrábí celoročně ve všech regionech země, přičemž se přísně dodržuje tradiční receptura a technologie výroby. Sezónní či zeměpisné aspekty nemají na kvalitu a charakteristiky produktu vliv. To platí při výrobě produktu „Lukanka panagyurska“ dodnes.

Etymologie názvu „lukanka“ sahá do začátku 19. století. V článku „Jak vznikla bulharská lukanka“ („Как бе създадена българската луканка“) (vydán v časopise „Хранителна промишленост“ (Potravinářský průmysl), č. 1, 1975, Sofie, s. 40) autor Marin Marinov popisuje, že název „lukanka“ se pojí s původními recepty masných výrobků, do nichž se přidávala cibule (kořen slova „lukanka“, „luk“, znamená bulharsky cibule). Název lukanka se postupem času uchytil, přestože se do ní dnes cibule již nepřidává. V roce 1958 byly receptura a požadavky na kvalitu produktu „Lukanka panagyurska“ prostřednictvím bulharské státní normy 2589-58 normalizovány a do současnosti se nezměnily.

3.3 *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?*

☒ Zápis s výhradou názvu

☐ Zápis bez výhrady názvu

3.4 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Lukanka panagyurska“ je lisovaný sušený masný výrobek z čerstvého mletého hovězího masa (které lze nahradit rovněž čerstvým buvolím masem) a čerstvého mletého vepřového masa, přísad a přírodního koření plněných do přírodních nebo umělých střev o průměru (φ) 50 mm, jež jsou směsí zcela vyplněny. Pokud se „Lukanka panagyurska“ plní do umělých střev, je rovná, na obou stranách zavázaná provázkem či uzavřená sponkou, je-li plněná do přírodních střev (hovězí tlusté střevo, ovčí slepé střevo), je mírně zatočená a na obou stranách zavázaná provázkem. Na řezu je povrch rovnoměrný a jednolitý, bez dutin, červené až hnědočervené barvy, s rovnoměrně rozloženými kousky slaniny o rozměru 2 až 4 mm bílé či narůžovělé barvy. Konzistence je pevná a elastická. Typická je mírně slaná chuť s výraznou příchutí koření.

„Lukanka panagyurska“ je po odstranění střeva vhodná k přímé spotřebě.

Fyzikálně chemické vlastnosti produktu „Lukanka panagyurska“ jsou:

- maximální obsah vody: 35 % hmotnostních,
- maximální obsah tuků: 42 % hmotnostních,
- minimální celkový obsah bílkoviny: 28 % hmotnostních (měřeno Kjeldahlovou metodou),
- maximální obsah kuchyňské soli: 4,6 % hmotnostních,
- pH musí být nejméně 5,4.

„Lukanka panagyurska“ se může uvádět na trh vcelku, nakrájená na kousky nebo plátky, ve vakuovém balení nebo v balení s ochrannou atmosférou.

3.6 *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Složení ve 100 kg směsi produktu „Lukanka panagyurska“:

M a s o

Čerstvé hovězí maso (lze nahradit čerstvým buvolím masem), s obsahem tučného masa do 10 % (jednoho druhu): 60 kg

Čerstvé vepřové maso s obsahem tučného masa do 5 % (libové vepřové maso): 20 kg

Čerstvé vepřové maso s obsahem tučného masa do 50 % (vepřový bůček): 20 kg

Koření

Přírodní černý nebo bílý pepř: 300 g

Přírodní kmín: 300 g

Ostatní materiály

Cukr: 300 g

Kuchyňská sůl: 2,3 kg

Konzervanty: dusičnan draselný: 100 g, nebo dusičnan sodný: 85 g

(Poznámka: 100 g dusičnanu draselného lze nahradit 85 g dusičnanu sodného)

Antioxidanty: kyselina askorbová (E 300): 50 g

Lze přidat rovněž kultury pro nastartování fermentace (kvasinky).

Střeva: přírodní (osolená hovězí tlustá střeva, ovčí slepá střeva) nebo umělá o průměru (φ) 50 mm.

Provázek nebo sponky a háky

V ý r o b n í p o s t u p

K výrobě produktu „Lukanka panagyurska“ se použije čerstvé hovězí maso (lze nahradit čerstvým buvolím masem) a čerstvé vepřové maso s pH 5,6 až 6,2. Vykostěné hovězí a vepřové (nebo buvolí) maso zbavené žil a rozdělené podle druhu a kvality se ručně či strojem nařeže na kousky. Hovězí (nebo buvolí) a vepřové maso nařezané na kousky o hmotnosti podle receptury se pomele jedním ze tří způsobů:

- pomele se mlýnkem na maso a smíchá v kutru,
- pomele se mlýnkem na maso a smíchá v mixéru,
- pomele se a smíchá v kutru.

Při mletí se přidá veškeré koření a dosolovací přísady v množství podle receptury (sůl, dusičnan draselný nebo dusičnan sodný, cukr, kyselina askorbová, koření – přírodní černý nebo bílý pepř, přírodní kmín – a kultury pro nastartování fermentace/kvasinky).

Získaná směs se strojově plní do hovězích tlustých střev, ovčích slepých střev nebo do umělých střev, která se na obou koncích zavážou provázkem nebo uzavřou sponkou. Naplněná „Lukanka panagyurska“ se zavěsí na dřevěné a/nebo kovové rámy (tyče), které se rozloží na vozíky k sušení uzenin. „Lukanka panagyurska“ se dva až tři dny suší a nechává odkapat při teplotě vzduchu 8 až 24 °C a vlhkosti vzduchu 65 až 90 %, poté se přemístí do sušárny. Sušení lukanek se provádí při teplotě vzduchu 12 až 17 °C a vlhkosti vzduchu 70 až 85 % v přírodních nebo klimatizovaných sušárnách s možnou regulací parametrů vzduchu. Během sušení a zrání proběhnou dvě až tři lisování na lisu s dřevěnými deskami. V lisu zůstanou lukanky nepřetržitě 12 až 24 hodin. Technolog vizuálně zhodnotí, zda je produkt připraven k lisování. Lukanky se poprvé lisují až poté, co je hmatem zjištěno, že spodní část i povrch jsou dobře vysušeny a kousky slaniny jsou pod střevem mírně vypouklé. K dalšímu lisování se přistoupí po zhodnocení technologem. V důsledku mechanického lisování se mírně zvýší teplota produktu, takže kondenzovaná vlhkost může na povrchu vytvořit bílou ušlechtilou plíseň. Lisy musí odpovídat stanoveným požadavkům tradiční výroby. Kromě odolnosti fyzické síle musí být schopny rovněž odnímat vyloučenou vlhkost, proto jsou z přírodního materiálu, dřeva, které lze opravit a sušit.

Technologický proces výroby produktu „Lukanka panagyurska“ obvykle trvá 20 až 30 dní, dokud se obsah vody nesníží na maximálně 35 % a nezíská se množství konečného výrobku, jež nepřesahuje 60 % množství použitého masa.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Zvláštní vlastnosti produktu „Lukanka panagyurska“ jsou:

- Charakteristický vzhled: vnější povrch je pokrytý suchým bílým povlakem „bílé ušlechtilé plísně“, která je ukazatelem správně provedených technologických postupů zrání a sušení,
- Zploštělý tvar jednotlivých kusů, jehož je dosaženo v důsledku lisování. Produkt se svým tvarem odlišuje od jiných sušených výrobků z mletého masa, které mají válcový tvar nebo tvar rovnoběžnostěnu,
- Charakteristická vůně a chuť: mírně slaná s jasně zřetelnými prvky kořenících přísad. Zvláštní chuť a vůně masa doplněná vůní kmínu a černého či bílého pepře odlišují produkt „Lukanka panagyurska“ od jiných podobných produktů této kategorie, jež se dochucují česnekem, kardamonem, novým kořením a muškátovým oříškem,
- Povrch na řezu je specifický tím, že průřez má tvar elipsy, zatímco jiné sušené masné výrobky mají průřez kulatý nebo čtvercový či obdélníkový. Pro strukturu produktu „Lukanka panagyurska“ je typická hnědočervená až červená barva, již je dosaženo kombinací hovězího (nebo buvolího) a vepřového masa, na rozdíl od růžovočervené barvy jiných podobných produktů, které obsahují pouze vepřové maso.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Tradiční je tento produkt díky nezměněnému složení i metodám používaným v průběhu výrobního procesu a rovněž díky vůni a chuti, jež byly v průběhu let zachovány.

Tradiční složení je dáno základními používanými masnými surovinami a složením kořenících přísad.

Složení a kvalita předepsané k výrobě produktu „Lukanka panagyurska“ se nezměnily po více než 30 let. Složení 100 kg směsi (60 kg hovězího (buvolího) masa, 20 kg libového vepřového masa, 20 kg vepřového bůčku, 300 g přírodního černého či bílého pepře, 300 g přírodního kmínu) bylo stanoveno v roce 1983 v technické normě 37–83 schválené Národním svazem agrárního průmyslu (Националният аграрнопромишлен съюз (НАПС)) – „Lukanka panagyurska“ pod BDS 2589-83 (základní norma).

Zásadní podmínkou kvality konečného produktu je dodržení požadavků na kvalitu surovin. V časopise Potravinářský průmysl, č. 8/9 z roku 1964, vysvětlují autoři ing. G. Gerginov, technolog, a Kr. Dimov, vedoucí úseku: „Tučné hovězí maso (nikoli však ledvinový lůj) zvyšují kvalitu uzenek a lukanek, jež vyžadují maso jednoho druhu, jako je tomu u produktu „Lukanka panagyurska“, a dodávají jim zvláštní příjemnou chuť. Není povoleno použití masa prasnic, kanců ...“ (Marinov Marin, „Výroba a distribuce masných výrobků“ (Производство и пласмент на месни продукти), Sofie, 1963, s. 110).

Uchovaly se rovněž tradiční metody sušení a lisování, které jsou zásadní částí procesu výroby produktu „Lukanka panagyurska“. „Lisování má vliv rovněž na zrání a sušení, které jsou zásadní pro kvalitu hotového produktu“, uvádí ing. Stefan Danev ve své dizertační práci na téma „Technologické zkoumání mechanizovaného lisování a sušení trvanlivých masných výrobků“ (Технологично проучване на механизирани способ за пресоване и сушене на трайни месни продукти) (1972).

Ve sborníku „Tradiční bulharské receptury a technologie“ (Традиционни български рецептури), který vydal bulharský svaz zpracovatelů masa (Асоциация на месопреработвателите в България), Sofie, 2002, se uvádí: „Pátý den, když jsou lukanky vysušené a kousky slaniny jsou pod střechem mírně vypouklé, se začnou lisovat. Lisování probíhá dvakrát nebo třikrát podle velikosti kusů.“ (s. 17).

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Během a po skončení výrobního procesu se kontroluje:

- soulad použitých masných surovin s požadavky uvedenými v bodu 3.6 specifikace,
- dodržování poměru masných surovin, koření a přísad podle receptury. Během odměřování kořenících směsí a jejich mísení s masnými surovinami se kontroluje, zda množství surovin, koření a přísad odpovídá požadované receptuře,
- dodržení technologického výrobního procesu při přípravě směsi a plnění do střev prostřednictvím vizuální kontroly směsi a kvality plnění,
- teplota a vlhkost během procesu odkapávání a sušení produktu,
- hmotnost produktu během sušení až po dosažení maximálně 60 % množství použitého masa v souladu s bodem 3.6,
- soulad s požadavky na vnější povrch, tvar a rozměry konečného produktu po skončení procesu sušení,
- soulad s požadavky na povrch řezu, konzistenci, chuť a vůni konečného produktu,
- soulad s požadavky na fyzikálně chemické vlastnosti konečného produktu podle bodu 3.5 specifikace za použití schválených laboratorních metod.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

4.1 Název a adresa

Název: Q Certificazioni S.r.l., akreditován podle italské normy Accredia EN 45011
Adresa: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Fax +359 32649228
Mobilní telefon +359 897901680
E-mail: office@qci.bg

☐ veřejný ☒ soukromý

4.2 Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Kontrolní orgán podle bodu 4.1 provádí kontroly dodržování požadavků ohledně všech kritérií stanovených ve specifikaci.

Parametry uvedené výše v bodě 3.9 musí být prověřovány nejméně jednou za rok. Bude-li zjištěno jejich porušení, četnost se zdvojnásobí.
