

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk., 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 77/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК« (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

EF-Nr.: BG-PGI-0005-0732-10.12.2008

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Горнооряховски суджук« (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Republikken Bulgarien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.2: Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Gornooryahovski Sudzhuk er en kompakt, langtidsholdbar, rå og tørret pølse fremstillet af naturtarm fyldt med maskinhakked oksekød. Produktet er beregnet til direkte konsum.

Udenpå har pølsen et rent glat skin, som er plet- og fejlfrit. Skinnet slutter tæt omkring fyldet og er fri for fedtholdig kondensat. Overfladen er jævnt dækket af et tørt, hvidt og pulveragtigt skimmellag, som ikke trænger ind i pølsen. Pølsen er cylindrisk, fladtrykt og formet som en hestesko. Enderne er bundet og sammenbundet med snor. Pølsen er 35-40 cm lang og op til 40 mm i diameter. Den er fast, elastisk og har samme konsistens i enderne som i midten. Den har et ellipseformet tværsnit med en jævn finkornet overfladen. Kødfyldet har ingen lufthuller, sener eller fascie. Fyldet er marmoragtigt med en farve, der varierer fra rød til mørkebrun, hvilket er typisk for oksekød. Fedtet er hvidt. Der er ingen mørk ring i kanten eller grå misfarve inderst i tværsnittet. Smagen er karakteristisk, behagelig, krydret, moderat salt og uden nogen form for fremmed smag.

Aromaen er karakteristisk med livlige nuancer, som afspejler pølsens særlige blanding af krydderurter (sort peber, spidskommen og sar).

Fysiske og kemiske egenskaber:

Vandindholdet overstiger ikke 45 % af den samlede masse

Fedtindholdet i tørstoffet overstiger ikke 65 %

Køkkensalt overstiger ikke 4,5 % af den samlede masse, nitrat overstiger ikke 50 mg per kg, pH ≤ 6 og ≥ 5,1 og

Aw-værdien ≤ 0,88.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Friskt oksekød fra sunde, godt fodrede dyr på 18 måneder på slagtningstidspunktet.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Der er ingen særlige krav til foderets kvalitet og ingen restriktioner i foderets oprindelse.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Fremstillingen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølser sker under typiske forhold for Gorna Oryahovitsa-området og ved brug af den lokale befolknings traditionelle færdigheder. Følgende produktionstrin skal udføres i Gorna Oryahovitsa-området:

Første forarbejdning af det vigtigste råmateriale: kødet, som bruges til fremstillingen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne, må højst være – 5 °C. Kødet skæres ud i stykker af 100-150 g. Derefter maskinhakkes det gennem en nyreformet kødhakker, samtidig med at sener fjernes, således at vævet ikke overstiger 10 %.

Fyld og formning af pølserne: naturtarmen renses med rindende drikkevand for at fjerne salt. Dernæst gennemvædes den i vand, indtil den igen opnår sin elasticitet. Fyldet stoppes ind i tarmen under tryk. Umiddelbart efter fyldningen drejes tarmen om sin egen akse med 45 centimeters mellemrum. Derefter skæres hver drejning over med kniv. Stykkerne formes manuelt ved at binde enderne stramt og derpå sammenbinde dem med snor. Overskydende fyld fjernes fra tarmens overskårede ender. Pølserne hænges op en efter en i snorens løkke på træstænger, der er fastgjort på vogne.

Modning: modningen sker i tørrerum, hvor pølserne hænger på stativer med træstænger ved 22-25 °C og en luftfugtighed på 100-85 % i ca. 48 timer og med uafbrudt ventilation, indtil kødfyldet bliver fast og rødt.

Tørring: tørring sker i tørrerum, hvor pølserne hænges på stativer med træstænger ved 15-18 °C og en luftfugtighed på 85-70 % i 10-20 dage med uafbrudt ventilation. Pølserne sammenpresses en eller to gange med metalpressere på træbrædder. I løbet af tørringen får pølsernes overflade en jævn belægning af hvidt skimmel, som vokser naturligt i rummet.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Gornooryahovski Sudzhuk-pølser markedsføres hele, enten uemballerede eller i individuelle vakuumpakker.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Hver pølse mærkes med angivelsen »beskyttet geografisk betegnelse — Gornooryahovski Sudzhuk«, som trykkes på mærkningen med den største skriftstørrelse, efterfulgt af producentens navn, adresse og personlige logo, produktets identificeringsnummer og BGB-symbolet.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografiske område, hvor Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne fremstilles, defineres administrativt: Gorna Oryahovitsa.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske område er et bakket område i lavlandet 199 meter over havets overflade. Området har et moderat fastlandsklima med en gennemsnitlig årlig luftfugtighed på 71 % og en gennemsnitlig årlig temperatur på + 11,5 °C. Vindens gennemsnitshastighed er 2,2 m/s, almindeligvis fra nordøst og nordvest. Disse klimaforhold fremmer en karakteristisk kombination af skimmelterne *Penicillium* og *Aspergillus* i et bestemt forhold. Denne kombination af skimmel dækker Gornooryahovski Sudzhuk-pølsens skin som en tør, hvid og pudderagtig belægning.

5.2. Produktets egenart:

Produktet har følgende specifikke organoleptiske egenskaber: smagen, aromaen, farven og konsistensen opnås gennem kødets kvalitet, den lokale befolknings erfaring og den specifikke fremstillingsmetode (modning ved høj temperatur og tørring under forhold, der gør, at mikrofloraen, som er karakteristisk for det geografiske miljø, kan vokse), som er blevet overgivet fra generation til generation.

Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne fremstilles kun af friskt oksekød med et højt indhold af glykogen før nedbrydning, hvilket gør pølserne saftige og giver dem deres karakteristiske smag og rødbrune farve. Kødet vælges og forarbejdes, så det indeholder 10 % væv og op til 30 % fedt, således at slutproduktet får dets karakteristiske møre struktur og dets særlige finkornet overflade på tværsnittet.

Gornooryahovski Sudzhuk-pølsernes krydrede smag opnås ved den traditionelle blanding af sort peber, spidskommen og sar. Denne blanding er i årevis forblevet uændret.

Hovedproducenternes praktiske færdigheder er særdeles vigtige for at sikre produktets udseende, dets karakteristiske hestekoform og dets fasthed. Ud fra tarmens fasthedsgrad og størrelse udregner en tekniker omhyggeligt tarmens elasticitet. Efter at pølserne er fyldte, formes de manuelt ved at sno tarmen, og fyldet sammenpresses ved at stramme snoren.

Modningsprocessen er særdeles vigtig, da pølserne får deres karakteristiske egenskaber under denne proces. Efterhånden som pølserne modnes, bliver fyldet mere mørt og saftigt, og pølserne får deres karakteristiske fasthed, smag og farve. Det tilsatte natriumnitrat omdannes løbende til nitrat, salpetersyrling og nitrogenoxid af de denitrificerende mikroorganismer, som dannes naturligt under regionens karakteristiske fremstillingsforhold (en temperatur på 22-25 °C), og den akkumulerede mælkesyre fra den anaerobe nedbrydning af glykogenet, som sker ved hjælp af kødenzymerne. Nitrogenoxiden reagerer med myoglobin fra muskelvævet og med hæmoglobin fra blodet, hvorved der dannes henholdsvis nitrosomyoglobin og nitrosohæmoglobin, hvilket giver det modnede kød dets karakteristiske røde farve. Det forhold, at produktets farve ændres til rødbrun, at kødfyldet udvides og bliver fast, og at der udgives en særlig lugt, angiver, at de anaerobe processer bør indstilles. Hovedproducenternes færdigheder er afgørende i vurderingen af, hvornår processen skal stoppes, således at dannelsen af stoffer, som kan gøre pølserne uegnede til konsum, forhindres. Førhen opnåedes den autentiske modningsmetode ved at lægge pølserne i en bunke og dække dem med tæpper, hvilket øgede deres temperatur. Siden da er teknologien blevet moderniseret, og den samme effekt fra fysiske og kemiske ændringer i produktet opnås ved, at luften opvarmes, og der sikres uafbrudt ventilation, hvilket reducerer fugtigheden i rummet til 85 %.

Under relativt konstante tørringsforhold i rummet (en temperatur på 15-18 °C og en luftfugtighed på omkring 75 %) dannes regionens karakteristiske skimmel, som forhindrer, at fedtet bliver harsk, og at der dannes en grå ring. Forholdene medfører en jævn tørring af produktet og forstærker krydderiernes

aroma. Hovedproducentens færdigheder er særdeles vigtige under sammenpresningen af pølserne. De skal øge presset gradvist og presse jævnt for at forhindre tarmen i at sprække, samtidig med at pølsen gives den typiske hesteskoform, et ellipseformet tværsnit og en jævn tykkelse. Pølserne får skimmel fra træbrædderne under presningen. Sporene spredes i rummet gennem en mild luftstrøm, og myceliet dækker jævnt hele pølsens overflade. De karakteristiske klimaforhold i produktionsområdet (tørre kolde vinde og milde luftstrømme) fra september til maj og den særlige mikroflora er forudsætninger for fastlæggelsen af en passende tørring ved fremstillingen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølser. Førhen blev pølserne anbragt på en lang træstang, som hang under spærene på den nordlige side af produktionsanlæggene. I dag opnås de samme klimaforhold hele året rundt ved hjælp af et ventilationssystem, som regulerer og vedligeholder en konstant temperatur og luftfugtighed.

Modnings- og tørringsrummene er udstyret med et instrument, der måler lufttemperaturen og luftfugtigheden, hvilket gør, at der holdes løbende kontrol med produktionsforholdene, således at der opnås et vandindhold på 45 % af den samlede masse.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Fremkomsten af og efterfølgende væksten i fremstillingen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne er resultatet af de relativt konstante klimaforhold, de milde luftstrømme i Gorna Oryahovitsa-området og dannelsen af en særlig kombination af skimmel (*Penicillium* og *Aspergillus*) på pølsernes overflade samt en iværksætterånd, der har gjort, at den lokale befolkning har konserveret kød ved saltning, modning ved høje temperaturer og efterfølgende tørring.

Opskriften er blevet overgivet fra far til søn i mange familier, og fremstillingen af pølserne var deres hovedindtægtskilde. For at udøve erhvervsvirksomhed skulle producenterne have et svendebrev og en særlig tilladelse.

Denne ansøgning om BGB begrundes først og fremmest med det omdømme, Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne har haft lige siden den bulgarske renæssance (først i det 18. århundrede) og de særlige forhold, hvorunder de er fremstillet.

Adskillige håndværk, som er tilknyttet fremstillingen af kødprodukter, har udviklet sig i Gorna Oryahovitsa siden gammel tid, dvs. kødproduktion, slagtning, fremstilling af Sudzhuk-pølser, tørring af kød osv. Helt tilbage til det 19. århundrede støttede myndighederne de lokale handelsfolk og håndværkere på grund af de fordele, som de medførte. Således blev der bygget bymarkeder, og byen blev gradvist en af de største handelscentre i det tyrkiske imperium. I 1538 udstedte Süleyman 1. et dekret, der tildelte Rustem Pasha Fonden jord og skatter fra fremstillingen af Sudzhuk-pølser i Rahoviche-I Gebr (nu Gorna Oryahovitsa). I 1861 blev Sudzhuk-pølser, som fremstilledes af producenterne i Gorna Oryahovitsa og den handlende Mihail Nikolov, en medalje på en international messe i Italien. Under den bulgarske renæssance blev pølserne kaldet »Sara« og »Smarlama«. Efter frigørelsen blev de kendt som »Gornooryahovski Sudzhuk« og »Pølser af tørret oksekød«. Den østrig-ungarske etnograf Felix Philipp Kanitz beskrev i sin bog »Donau-Bulgarien und der Balkan« (1882) indbyggerne i Gorna Oryahovitsas traditioner i forbindelse med kødproduktionen og handlen med Sudzhuk-pølsen. Den første reklame for Sudzhuk-pølserne blev offentliggjort i den bulgarske Almanak i 1911 af familien Nedev fra Gorna Oryahovitsa. Handlen med pølserne på det lokale marked var veletableret, hvilket var en af grundene til afholdelsen af den første internationale handelsmesse i Gorna Oryahovitsa (fra 1922 til 1932). I 1931 blev reglerne om et indendørs marked i Gorna Oryahovitsa udstedt. Disse regler gav de lokale producenter ret til at få kontrolleret salget af Sudzhuk-pølserne af de offentlige myndigheder. Takket være Sudzhuk-pølsernes utrolig karakteristiske smag og høje kvalitet blev de efter 1940'erne lanceret på det bulgarske marked under navnet »Gornooryahovski Sudzhuk«.

Beliggenheden af produktionsanlæggene er af stor betydning for at sikre passende forhold for modning og tørring. Derfor har de undergået en lang proces for at finde de bedste klimatiske beliggenheder inden for Gorna Oryahovitsas rækkevidde. I begyndelsen, dvs. i det 19. århundrede, blev Gornooryahovski Sudzhuk-pølsen fremstillet i særlige produktionsanlæg i nærheden af »Sar Markedet« i den sydøstlige del af Gorna Oryahovitsa, men i de sidste årtier af det 19. århundrede og starten af det 20. århundrede blev anlæggene gradvist flyttet mod den østlige udkant af byen. Den væsentligste grund hertil var, at producenterne fandt ud af, at der var favorable luftstrømme, som viste sig at være den vigtigste faktor ved tørringen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne og dannelsen af pølsernes karakteristiske skimmellag.

Den store efterspørgsel og det store udbud samt Sudzhuk-pølsernes berømmelse gjorde, at myndighederne udstedte særlige regler for fremstillingen af pølserne. I 1975 offentliggjorde myndighederne en teknisk håndbog med særlige tekniske instrukser i fremstilling og særlige sundhedskrav for Sudzhuk-pølserne solgt til offentligheden, og i 1983 offentliggjorde de retningslinjerne (Reporting Manual) for sundhed og hygiejne.

Oplysninger om Gornooryahovski Sudzhuk-pølsernes tidlige historie fra det 19. århundrede er hovedsaglig blevet videregivet via mundtlige vidnesbyrd fra folk, der direkte eller indirekte var indblandet i fremstillingen, markedsføringen og konsumet af produktet. Gornooryahovski Sudzhuk-pølsernes omdømme har fået adskillige forfattere og forskere til at skrive om dem. Pionerer på dette område var de kendte lokale forskere, historikere og journalister Tsani Ginchev og Zvezdelin Tsonev. I 2003 udgav Elza Garabedian bogen *Gornooryahovski Sudzhuk*, hvori hun beskriver historien om fremstillingen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne og fremlægger autentisk dokumentationsmateriale, som er blevet bevaret til dags dato af statsarkivet (DA) i Veliko Tarnovo og det historiske museum i Gorna Oryahovitsa.

I 2001 blev Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne, som fremstilles af Rodopa 96 EOOD, Gorna Oryahovitsa, tildelt en medalje ved den internationale handelsmesse i Plovdiv. I 2007 genindførte Gorna Oryahovitsas kommuneråd messen i Gornooryahovski Sudzhuk, som er en gammel tradition, og som finder sted på samme tid som den årlige byfest.

Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne blev traditionelt anvendt i Gorna Oryahovitsa som gaver og snacks, hvormed man bød gæster velkommen, og denne tradition har gjort Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne til symbol for byen, hvorfra de har fået deres navn. Deres enestående opskrift, typiske fremstillingsforhold, karakteristiske skimmel samt de lokale producenters færdigheder er blevet et forbillede og en garanti for høj kvalitet. Med tiden er Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne blevet en favorit ved bulgarske selskaber. Fremstillingen af Gornooryahovski Sudzhuk-pølserne er af stor økonomisk betydning for Gorna Oryahovitsa på grund af det store antal kunder og den høje salgspris.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://www.mzh.government.bg/Article.aspx?lang=1&rmid=698&id=698&lmid=0>
