

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af den ændrede varespecifikation efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2020/C 73/07)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i henhold til artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»ФИЛЕ ЕЛЕНА« (FILE ELENA)

EU nr.: TSG-BG-01017-AM01 – 23. juli 2019

»Bulgarien«

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Филе Елена« (File Elena)

2. **Produkttype**

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

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. Produktet

☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Produktet er registreret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 835/2014

3.2. *Betegnelsen*

☒ har traditionelt været anvendt til at angive det specifikke produkt

☐ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

»Филе Елена« (File Elena) er et særligt produkt fremstillet af tørret, rå kød af svinefilet. Betegnelsen stammer fra byen Elena, der ligger i det nordlige Bulgarien ved foden af den skovklædte bjergkæde Elena Balkan. Betegnelsen er specifik i sig selv, fordi den er kendt i hele landet og har vundet almindeligt indpas, uden at det geografiske område har nogen indflydelse på produktets kvalitet eller egenskaber.

(¹) EFT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

4. Beskrivelse

- 4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Филе Елена "(File Elena) er et presset og tørret rå kødprodukt fremstillet af kølet eller frossen svinefilet, rå- og hjælpestoffer samt naturlige krydderier. Det kan indtages umiddelbart af alle grupper af forbrugere.

Fysiske egenskaber – form og dimensioner

- Flad, aflang ovalcylindrisk form uden bestemte dimensioner.

Kemiske egenskaber

- Vandindhold: højst 55 % af den samlede vægt
- Salt (natriumchlorid): højst 6,3 % af den samlede vægt
- pH-værdi: mindst 5,4.

Organoleptiske egenskaber

- Udseende og farve: ren overflade, veltørret, dækket af sar og sort peber, grøn i farven (på grund af saren).
- Skæreflade: Muskelvævet har en lys rødlig farve med en mørkere farve i kanterne, mens fedtets farve går fra svagt lyserød til cremefarvet.
- Smag og aroma: karakterfuld, behagelig, moderat saltet med en intens smag af de tilsatte krydderier uden fremmed smag og duft.
- Konsistens: tæt og elastisk.

Филе Елена "(File Elena) kan markedsføres hel, i stykker eller skiver, vakuumpakket, i cellofan eller pakket i modificeret atmosfære.

- 4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Sammensætning:

- Kølet eller frossen svinefilet: 100 kg
- Saltblanding til 100 kg svinefilet: 3,5 kg salt, 40 g antioxidant, dvs. askorbinsyre (E300), 100 g kaliumnitrat eller 85 g natriumnitrat, 500 g raffineret krystalsukker
- Krydderiblanding til 100 kg svinefilet: 2 kg sar og 200 g kværnet sort peber.
- Snor: godkendt til anvendelse til levnedsmidler.

Produktionsmetode:

Ved fremstilling af «Филе Елена» (File Elena) anvendes kølet eller frossen svinefilet med en pH-værdi mellem 5,6 og 6,2. Fileten udskæres med kniv langs den flade, der stikker ud over ribbenene, ned langs rygsøjlen og langs processus transversus. Herefter fjernes muskelvævet mellem processus transversus og thorakalhvirvlen. Efter fjernelse af fedtvæv og bindevæv placeres de forskellige svinefileter i rene beholdere med henblik på saltning. For at sikre en bedre fordeling af saltblandingen forskellige bestanddele blandes først nitrater og salt, hvorefter de øvrige ingredienser tilsættes. Saltning finder sted ved tørsaltning, hvor saltblandingen gnides manuelt eller mekanisk ind i hver enkelt filet. De saltede stykker lægges herefter i flere rækker i passende beholdere, som stilles i kølerum med en lufttemperatur mellem 0 og 4° C. Efter fem dage vendes stykkerne (de øverste stykker ombyttes med de nederste), og de henstår i mindst fem dage under de samme forhold. Når saltningen er færdig, indsnøres de enkelte stykker. Efter denne klargøring ophænges fileterne i profiler eller i træ- eller metalbjælker, der er anbragt i pølsestativer i rustfrit stål. Stykkerne må ikke komme i kontakt med hinanden. De hænger på stativerne til afdrypning i op til 24 timer ved

en lufttemperatur, som ikke må overstige 12° C. Efter afdrypning anbringes de i tørrerum (naturlig eller luftkonditioneret tørring), hvor temperaturen og luftfugtigheden kan reguleres. Tørring foregår ved en lufttemperatur på 17° C og en relativ luftfugtighed på 70-85 %. Under tørringen presses produktet i presser af træplader. Fileterne lægges i pres i 12-24 timer. Den første presning foretages, når stykkerne er let tørrede, og der har dannet sig en fin skorpe på overfladen. Presningen foregår ad flere omgange, indtil produktet er gennemtørret, og stykkerne har den rette form. Presserne skal kunne optage og afgive fugt og skal derfor være fremstillet af et naturmateriale (træ), der kan rengøres og tørres. Produktets endelige udseende afhænger af presningen. Efter den sidste presning rulles fileterne i en præhomogeniseret blanding af stødt sortpeber og smuldret sar i henhold til formlen.

Tørringsprocessen varer mindst 25 dage afhængigt af kødstykkernes størrelse, indtil der er opnået en tæt og elastisk konsistens.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Produktets egenart

De særlige egenskaber ved »Филе Елена« (File Elena) skyldes følgende kendetegn:

- Råvaren: en udskæring af svinekroppen af høj kvalitet og med høj næringsværdi, nemlig tyndsteg
- Produktets overflade: dækket af sar og sort peber i et passende forhold og i henhold til formlen, hvilket giver produktet en særlig grønlig farve, som andre specialiteter af råt tørret kød i samme kategori ikke har
- Smag og aroma: Produktets karakteristiske smag og aroma skyldes sammensætningen af omhyggeligt udvalgte og forædlede ingredienser, de særlige forhold ved tørringen og presningen og et hensigtsmæssig valg af krydderier. I den forbindelse spiller sar en vigtig rolle, da den giver produktet dets distinkte og særlige smag.

Produktets egenart

»Филе Елена« (File Elena) er et kødprodukt fremstillet af tørret, råt og ikkefindelt kød. Den bulgarske befolknings hundredårige traditioner med at tilberede specialiteter af okse-, gede- og fårekød har gjort det muligt at anvende en lignende teknik på svinekød. I en række regioner i landet, hvor der har været mulighed for at holde svin, blev produkter af denne art fremstillet hjemme. I den periode, hvor Bulgarien var en del af det ottomanske rige, var det af religiøse årsager stort set umuligt at markedsføre produkter fremstillet af svinekød. De første kendte eksempler på et tilsvarende produkt, der var fremstillet af svinekød, går tilbage til 1855, hvor Stoyan Arnudov fra Gabrovo i sine lokaler fremstillede tørret, råt svinekød for 2 090 grocher, en betydelig sum på dette tidspunkt (Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Gabrovos økonomi i svundne tider), forlaget Hudozhnik, Sofia, 1929).

Det første normative dokument vedrørende »Филе Елена« (File Elena) var industristandarden ON 18 64338-73, »Elena«, tørret rå svinefilet, Landbrugs- og Fødevareministeriet, Sofia, 1973, som blev udarbejdet af Ivan Konovski og Trendafil Ignatov. Fremstillingsteknikken for dette produkt blev endeligt fastlagt i begyndelsen af 1980'erne, da kødindustrien var underlagt statens kontrol, og de specialister, der arbejdede på kødforarbejdningsvirksomhederne i Elena-området, havde mange års erfaring bag sig. Siden er det seneste statslige normative dokument, TU 22/18. maj 1983, (teknisk specifikation for »File Elena«, tørret rå svinefilet), NAPS, Sofia, 1983, og vedlagte tekniske instrukser (teknisk instruks vedrørende fremstilling af »File Elena«, tørret rå svinefilet, Landbrugs- og Fødevareministeriet, Sofia, 1983) blevet offentliggjort. »File Elena« er blevet fremstillet på basis af disse dokumenter frem til i dag.

Produktets fremstillingsmetode og formel er også beskrevet i *Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvodenia* (samling af tekniske instrukser for fremstilling af kødprodukter), i den tekniske instruks vedrørende fremstilling af delikatesser af svinefilet (s. 319), »File Elena«, NAPS-DSO Rodopa og Institut for kødindustrien, Sofia, 1980, og i *Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i dreben rogat dobitak* (teknisk håndbog i fremstilling og forædling af svine-, okse-, fåre- og gedekød) (s. 98), DSO Rodopa og Institut for kødindustrien, Sofia, 1984. I 2003 samlede den bulgarske sammenslutning af kødforarbejdningsvirksomheder de traditionelle opskrifter på og teknikker til fremstilling af produkter af tørret, råt, ikkefindelt kød i *Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii* (samling af traditionelle bulgarske opskrifter og teknikker) hvor der findes oplysninger om »File Elena« på side 88 og 89.

»File Elenas« traditionelle karakter kommer til udtryk i:

- formlens uændrede sammensætning
- de metoder, der anvendes i fremstillingsprocessen
- den traditionelle smag.

Formlens traditionelle karakter er forblevet uændret gennem årene. Formlens traditionelle karakter kommer til udtryk i hovedråvaren og i saltblandingen og krydderiblandingens sammensætning (se punkt 4.2). Denne formel stammer fra de første beskrivelser af produktet i ovennævnte dokumenter, industristandard ON 18 64338-73 og TU 22/18. maj 1983, som er bevaret frem til i dag.

De traditionelle metoder, der anvendes i fremstillingsprocessen, og som kendetegner »Филе Елена« (File Elena), er også omhandlet i de dokumenter, der er udarbejdet af Hristo Savatov, som i mange år har arbejdet som specialist i kødforarbejdningsvirksomheden Rodopa i Veliko Tarnovo.

Disse traditionelle metoder omfatter: metoder til saltning, presning, tørring og påføring af krydderiblandingen.

- Saltning finder sted ved tørsaltning, hvor saltblandingen gnides manuelt eller mekanisk ind i hver enkelt filet. Kødets modningsproces, der varer mindst ti dage, begynder under saltningen.
- Et andet traditionelt træk ved produktet er den ensartede fordeling af fugtigheden, der opnås gennem presning. Dette resulterer i, at kødet tørrer jævnt, hvilket igen sikrer, at kødet modner korrekt. Kødet presses ved hjælp af presser fremstillet af naturtræ. Træet sikrer stabilitet under presningen og absorberer delvist den fugtighed, som produktet afgiver, hvilket er vigtigt, ikke blot for produktets form, men også for den naturlige udvikling af den særlige mikroflora.
- Tørringen af produktet finder sted under særlige luftfugtigheds- og temperaturforhold med henblik på udvælgelse af den særlige mikroflora, der bidrager til det færdige produkts karakteristiske organoleptiske, ernæringsmæssige og smagsmæssige egenskaber. Den traditionelle teknologi kræver lokaler til tørring og modning for at sikre, at den mælkemikroflora, der er karakteristisk for Bulgarien, kan udvikle sig og bevares. Finjusteringen af de naturlige processer, der sikres med den traditionelle tørringsmetode, skyldes det arbejde og den viden, som generationer af bulgarske teknologer har udført og opbygget, sådan som det fremgår af det første tekniske dokument fra 1973.
- De karakteristiske træk ved den krydderiblanding, der anvendes til produktet, skyldes dens fremstilling og påføring. Traditionelt smuldreres den tørrede sar i stedet for at blive malet, og krydderiblandingen påføres ved at rulle fileterne heri. Disse traditionelle metoder til fremstilling (smuldring af saren) og påføring af krydderiblandingen (ved rulning) gør det muligt at bevare de æteriske olier i krydderiblandingen, hvilket giver det færdige produkt en mere udtalt smag. Derved bevares den friske grønne farve i krydderiblandingen, som dækker produktet.

Produktets smag er forblevet uændret igennem de mange år, hvor »Филе Елена« (File Elena) er blevet fremstillet og markedsført.

Tilvejebringelse af den traditionelle smag

Den naturlige mikroflora, der udvælges ved hjælp af traditionelle tørrings- og presningsmetoder, samt produktets omhyggeligt udvalgte og afbalancerede krydderiblandinger, skaber den karakteristiske aroma og smag ved »Филе Елена« (File Elena), som er blevet bevaret indtil i dag.

Ifølge professor Kalinka Boshkova er fremstillingen af »Филе Елена« (File Elena) traditionelt forbundet med komplekse mikrobiologiske, fysisk-kemiske og biokemiske processer, der finder sted i kødingredienserne i forbindelse med saltning, modning, tørring og presning. (Boshkova Kalinka *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaysata*, Plovdiv, 1994). Det er disse processer, der bidrager til at opnå en stabil farve, god struktur og behagelig aroma og smag i det færdige produkt. Dette skyldes artssammensætningen af den naturlige mikroflora og dens udvikling i kødingredienserne. Mikrofloraen består hovedsagelig af mikrokokker (*M. varians*) og mælkesyrebakterier (*L. plantarum*, *L. casei*). Der er gennemført undersøgelser heraf af V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva og S. Kuncheva: *Saazhanie na nitriti mod mesni produkti*, andet internationale symposium om nitrit og kvaliteten af kødprodukter, s. 115, samling af artikler, Varna, 1984, og af R. Kiseva: *Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini* (forelæsning om forfinelse af produktionsteknikken for tørrede rå kødprodukter fremstillet af ikke findelte råvarer) Disertatsia, Institut for kødindustrien, Sofia, 1985.

»Филе Елена« (File Elena) er et produkt, der har vundet flere priser på messer og udstillinger i Bulgarien og i udlandet, og som har opnået certifikater og guldmedaljer på den 57. internationale udstilling i 1986 i Bruxelles, i forbindelse med *Taynata na bulgarskia vakus*-konkurrencen på den internationale Meatmania-udstilling for kød- og kødprodukter i Sofia (*Yubileyno izdanie »10 godini AMB – 1994-2003«*, side 22-30) og på de internationale EFFA-udstillinger i 2010 og 2013 i Tyskland. Det modtog også et certifikat for topkvalitet i forbindelse med den konkurrence om traditionelle bulgarske produkter, der blev afholdt af den belgiske ambassade i 2007 i Sofia.
