**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2022/C 458/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

**»Суджук Търновски/Sudzhuk Tarnovski/Търновски Суджук/Tarnovski Sudzhuk«**

**EU-nr.: TSG-BG-02861 — 17.8.2022**

**BULGARIEN**

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Суджук Търновски/Sudzhuk Tarnovski«/»Търновски Суджук/Tarnovski Sudzhuk«

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.

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« er resultatet af produktets traditionelle sammensætning og produktionsmåde, nemlig en passende sortering af oksekødet, udvælgelse og dosering af de naturlige krydderier (sort eller hvid peber, sar, kardemomme, allehånde), præsentation af de enkelte stykker i hesteskoform og den specifikke presnings- og tørringsproces, som giver det færdige produkt dets unikke form som en flad hestesko og dets smag og aromatiske egenskaber.

3.2. ***Betegnelsen***

☒ har traditionelt været brugt til at betegne det specifikke produkt

☐ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

Betegnelsen »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« er specifik i sig selv. Veliko Tarnovo, som produktet er opkaldt efter, er en stor bulgarsk by, der tidligere var hovedstad i det andet bulgarske rige. Der var et slagteri i byen med et kødforarbejdningsanlæg, som hovedsagelig fremstillede pølser og andre kødprodukter. Ud over de fremragende organoleptiske egenskaber og den lange holdbarhed har produktionsstedet også spillet en vigtig rolle i etableringen af betegnelsen »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« og dens forretningsmæssige grundlag. Det første standardiseringsdokument, industristandard ON 18-71921-80 fra den bulgarske landbrugsindustrielle sammenslutning (NAPS) for »Sudzhuk Tarnovski« og »Sudzhuk Plevenski«, Sofia, blev udarbejdet i 1980. På grund af den store popularitet, produktet har opnået under denne betegnelse, produceres produktet hele året rundt i nøje overensstemmelse med den traditionelle opskrift og den traditionelle teknologi, uden at de særlige sæsonbestemte og geografiske forhold påvirker produktets kvalitet og egenskaber. Denne praksis anvendes stadig i dag i forbindelse med fremstillingen af »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk«.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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).***

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« adskiller sig først og fremmest fra andre tørrede rå kødprodukter i denne gruppe ved sin karakteristiske hesteskoform, som opnås ved presning. Produktet har desuden en særlig smag som følge af den blanding af råvarer/krydderier, der fremgår af opskriften, og den traditionelle produktionsmåde.

*Fysiske egenskaber — form og dimensioner:*

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« er et råt, tørret og presset kødprodukt, der består af fersk hakket oksekød, hjælperåvarer og naturlige krydderier (sort eller hvid peber, sar, kardemomme og allehånde), og som fyldes i en naturlig okse- eller svinetarm med en diameter på højst 40 mm. Enderne lukkes med en snor eller med clips, således at produktet bliver hesteskeformet.

*Kemiske egenskaber:*

— vandindhold: ≤ 45 %

— samlet proteinindhold: ≥ 15,4 %

— saltindhold: ≤ 5,4 %

— pH: ≥ 5,2.

*Organoleptiske egenskaber:*

— Overflade: ren, glat, fri for pletter, uden eksudat af fedt, uden lufthuller under overfladen, dækket af hvid, tør skimmel, som ikke trænger ind under overfladen. Overfladen hænger tæt sammen med blandingen.

— Skæreflade: ensartet fordelte fedtstykker.

— Blanding: kompakt, mørkerød til brunlig rød farve.

— Konsistens: fast og elastisk.

— Smag og aroma: moderat saltet smag med udtalt krydret aroma uden fremmede noter.

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« kan indtages direkte, når skindet er fjernet (når produktet er fyldt i oksetarm).

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« kan markedsføres hel, i stykker eller i skiver, i vakuum eller 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)***

Følgende råvarer og hjælperåvarer anvendes til fremstilling af det færdige produkt »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk«:

**Kød:** 100 kg fersk oksekød

Krydderier (til 100 kg kød):

— 500 g naturlig sort eller hvid peber

— 200 g sar

— 50 g naturlig kardemomme

— 50 g naturligt allehånde

Andre ingredienser (til 100 kg kød):

— 100 g sukker

— 2,2 kg salt

— konserveringsmiddel: 60 g kaliumnitrat eller 51 g natriumnitrat

— antioxidant: 50 g ascorbinsyre (E 300).

Det er tilladt at anvende starterkulturer.

Tarm: naturtarm (saltet okse- eller svinetarm) — højst 40 mm i diameter.

Snor eller clips og ophængningskroge.

*Produktionsmetode:*

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« fremstilles af fersk oksekød, krydderier, saltningsingredienser og starterkulturer i overensstemmelse med opskriften.

Efter at ben og sener er fjernet, og oksekødet er sorteret, hakkes kødet manuelt eller i en maskine. Udskæringerne vejes af efter opskriften og hakkes med en af følgende tre metoder:

— Det hakkes i en kødhakkemaskine og blandes i en cutter.

— Det hakkes i en kødhakkemaskine og blandes i en røremaskine.

— Det hakkes og blandes i en cutter.

Ved blanding tilsættes saltningsingredienser, krydderier og forblandede starterkulturer.

Den således fremstillede blanding fyldes i naturlige okse- eller svinetarme med en diameter på højst 40 mm ved hjælp af en pølsestopper. De fyldte tarme skæres, spændes i de åbne ender og lukkes derefter med snor eller clips, så de bliver hesteskoformede. Umiddelbart efter stopningen prikkes de bundne portioner forsigtigt med en fin nål i tilfælde af, at der skulle være luft under tarmens overflade. Pølserne anbringes på træ- eller metalstykker på tørrevogne og drænes ved en lufttemperatur på 8-24 °C og en relativ luftfugtighed på 65-90 %, afhængigt af om der anvendes starterkulturer eller ej. De drænede og tørrede stykker overføres til naturlige eller luftkonditionerede tørreanlæg, hvor lufttemperaturen ikke overstiger 17 °C, og luftfugtigheden ikke overstiger 85 %. Under tørringen og modningen presses pølserne to til tre gange ved hjælp af pølsepressere af træ, plast eller metal. Produktionslederen afgør ved visuel inspektion, hvornår pølserne er klar til presning. Pølserne presses først, når deres overflade føles tør. Den efterfølgende presning finder sted, når produktionslederen finder det passende. Pølserne forbliver i pressen i 12-24 timer ved hver presning. Under presningen hæver det mekaniske tryk temperaturen i produktet en smule, hvilket i kombination med den fortættede fugtighed i overfladen gør, at der dannes et lag hvidskimmel på overfladen.

Fremstillingsprocessen for »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk«-pølsen tager mindst 12 dage i alt og er færdig, når produktet har fået sin karakteristiske struktur og konsistens.

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

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« er et traditionelt bulgarsk produkt med lang holdbarhed fremstillet af tørret råt kød. Blandingen bestående af fersk hakket kød, naturlige krydderier og hjælperåvarer fyldes i naturtarme. Produktet er blevet fremstillet i mere end 50 år ved hjælp af en original teknologi, der består i en passende sortering af kødet, udvælgelse og dosering af krydderierne og formning af produktet som en hestesko. Under modningen og tørringen udsættes produktet for en presning, der er karakteristisk for de traditionelle bulgarske produkter, og som bidrager til at give det sit særlige udseende, sin fremragende konsistens og sine smagsmæssige egenskaber. Veliko Tarnovo, som »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« er opkaldt efter, er en stor bulgarsk by, der tidligere var hovedstad i det andet bulgarske rige. Ud over andre økonomiske aktiviteter modtog visse virksomheder i byen kød og fremstillede to hovedprodukter i denne periode, nemlig pastarma (af uhakket kød) og sudzhuk (af hakket kød).

I 1954 blev der i Tarnovo bygget en stor kødfabrik, der opfyldte alle hygiejnekrav og teknologiske krav. Virksomheden har længe været en af de største virksomheder inden for fremstilling og eksport af kødprodukter af høj kvalitet. Det er her, »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« blev produceret for første gang, og hvor produktionen er etableret.

Det første standardiseringsdokument vedrørende den traditionelle produktion af »Sudzhuk Tarnovski« i byen er industristandarden ON 18-71921-80 fra 1980.

Efter flere på hinanden følgende ændringer af standardiseringsdokumenternes betegnelser blev den tekniske standard TU 73-83 om »Sudzhuk Tarnovski« indført i 1983, og opskriften, kvalitetskravene og teknologien har ikke ændret sig siden da.

Fremstillingen af »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« kan også dokumenteres ved hjælp af tidligere driftsdokumenter såsom »Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo« (nomenklatur for forskellige kødprodukter til produktion), DSO »Rodopa«, Sofia, af 1. december 1981, og »Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo« (liste over kødprodukter i regelmæssig produktion), DSO »Rodopa«, Sofia, af 15. marts 1984.

»Tarnovski Sudzhuk« nævnes i faglitteraturen: Stoynov Konstantin og Hristo Toshkov, »Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti« (kød- og kødproduktteknologi), del II: kødforarbejdningsteknologi, Sofia, 1974, s. 134, og »Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi« (samling af traditionelle bulgarske opskrifter og teknologier), udgivet af den bulgarske sammenslutning af kødforarbejdningsvirksomheder, Sofia, 2002, s. 40 og 41.

»Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« er meget ofte blevet præsenteret af forskellige virksomheder under den årlige konkurrence »Taynata na bulgarskiya vkus« (den bulgarske smags hemmelighed) på *Mesomaniya*, den internationale messe for kød og kødprodukter, i Sofia.

Oprindeligt blev produktet hovedsagelig fremstillet sidst på efteråret og om vinteren (november til marts), fordi forholdene (temperatur og luftfugtighed) på dette tidspunkt af året er gunstige for modning og tørring. Senere, med forbedringen af teknologien og fremkomsten af luftkonditionerede tørreapparater, begyndte det at blive produceret året rundt i alle dele af landet, uden at dette påvirkede kvaliteten. I dag fremstilles »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« som et traditionelt og populært produkt med lang holdbarhed ved hjælp af en uændret metode og opskrift.

Da luftkonditionerede tørreapparater er blevet udbredt i kødindustrien, er det ikke længere nødvendigt at begrænse sig til sæsonbestemt produktion. Produktionen af »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« har spredt sig til hele landet. Produktet opfylder fuldt ud betingelserne for at kunne kvalificeres som repræsentativt traditionelt kødprodukt. Dets traditionelle smag, der er blevet etableret i årenes løb og er blevet bevaret indtil i dag, er resultatet af anvendelsen af særlige krydderier (sort eller hvid peber, sar, kardemomme og allehånde). Den traditionelle metode til fremstilling af »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk«, som ikke har ændret sig i de seneste 50 år, er beskrevet i punkt 4.2.

Produktionen af »Sudzhuk Tarnovski«/»Tarnovski Sudzhuk« foregår ved en kombination af mikrobiologiske, fysisk-kemiske og biokemiske processer under den indledende afkøling, den mekaniske forarbejdning, modningen og tørringen. Produktet har en fremragende konsistens og et fint udseende, når det skæres, en stabil farve, en rig aroma og en særlig smag på grund af de naturlige krydderier (sar, kardemomme, allehånde og sort eller hvid peber). Dets organoleptiske egenskaber skyldes også produktionsledernes høje faglighed og den strenge overholdelse af hygiejnekravene og de teknologiske krav i alle faser af den komplekse teknologiske produktion. I den forbindelse spiller traditionen en vigtig rolle både for produktionen af produktet og for den løbende kontrol af produktet.