

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2020/C 73/07)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission genehmigt <sup>(1)</sup>.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der e-Ambrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

**„ФИЛЕ ЕЛЕНА“ (FILE ELENA)**

EU-Nr.: TSG-BG-01017-AM01 – 23. Juli 2019

**„Bulgarien“****1. Einzutragende(r) name(n)**

„Филе Елена“ (File Elena)

**2. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

**3. Gründe für die Eintragung**

## 3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

 eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Das Erzeugnis wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 835/2014 der Kommission eingetragen.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der* traditionell für das betreffende Erzeugnis verwendet worden ist die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Die garantiert traditionelle Spezialität „Филе Елена“ (File Elena) ist eine besondere roh getrocknete Delikatesse aus Schweinefilet. Der Name leitet sich von der an den Ausläufern des waldreichen „Elenski Balkan“ in Nordbulgarien gelegenen Stadt Elena ab. Der Name weist selbst besondere Merkmale auf, weil er im ganzen Land bekannt ist und diese Bekanntheit erlangt hat, ohne dass das geografische Gebiet einen Einfluss auf die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses gehabt hätte.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

#### 4. Beschreibung

- 4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Das Fleischerzeugnis „Филе Елена“ (File Elena) wird gepresst und roh getrocknet; es wird aus gekühltem oder gefrorenem Schweinefilet, Hilfsstoffen und natürlichen Gewürzen bereitet. Es ist zum unmittelbaren Verbrauch durch alle Verbrauchergruppen geeignet.

Physikalische Eigenschaften – Form und Abmessungen

- Oval-zylindrische, flach-längliche Form, ohne festgelegte Abmessungen.

Chemische Eigenschaften

- Wassergehalt in der Gesamtmasse: nicht mehr als 55 %,
- Speisesalzgehalt in der Gesamtmasse: nicht mehr als 6,3 %,
- pH-Wert: mindestens 5,4.

Sensorische Eigenschaften

- Aussehen und Farbe: saubere, gut durchgetrocknete, mit Bohnenkraut und schwarzem Pfeffer bedeckte Oberfläche von grünlicher Farbe (aufgrund des Bohnenkrauts).
- Schnittfläche: Das Muskelgewebe ist rosa bis rot, an den Rändern etwas dunkler, das Fettgewebe blassrosa bis cremefarben.
- Geschmack und Geruch: charakteristisch, angenehm, mäßig salzig, mit dem deutlichen Aroma der verwendeten Gewürze, ohne ungewöhnlichen Beigeschmack und Geruch.
- Konsistenz: dicht und elastisch.

Das Erzeugnis „Филе Елена“ (File Elena) kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, in Folie oder unter Schutzatmosphäre verpackt vermarktet werden.

- 4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Zusammensetzung:

- 100 kg gekühltes oder gefrorenes Schweinefilet,
- Pökelmischung für 100 kg Schweinefilet: 3,5 kg Salz, 40 g Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure (E300)), 100 g Kaliumnitrat oder 85 g Natriumnitrat, 500 g raffinierter Kristallzucker,
- Gewürzmischung für 100 kg Schweinefilet: 2 kg Bohnenkraut und 200 g gemahlener schwarzer Pfeffer.
- Garn, zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen.

Herstellungsverfahren:

Zur Herstellung von „Филе Елена“ (File Elena) wird gekühltes oder gefrorenes Schweinefilet mit einem pH-Wert von 5,6 bis 6,2 verwendet. Mit einem Messer wird das Filet entlang des Rippenbogens, von oben nach unten entlang der Wirbelsäule sowie entlang der Querfortsätze gelöst. Danach wird das Muskelgewebe zwischen den Dornfortsätzen der Brustwirbel gelöst. Die ausgelösten Schweinefilets werden von Fett und Sehnen befreit und zum Pökeln in saubere Behältnisse gelegt. Für eine bessere Verteilung der Bestandteile der Pökelmischung werden zuerst die Nitrate und das Salz vermischt und erst danach die übrigen Zutaten hinzugefügt. Das Pökeln erfolgt nach der Trockenpökelmethode, bei der jedes Filet per Hand oder maschinell mit der Pökelmischung eingerieben wird. Die so eingesalzenen Stücke werden in geeigneten Behältnissen in Kühlräumen mit einer Lufttemperatur von 0 bis 4 °C in mehreren Schichten angeordnet. Nach fünf Tagen werden die Stücke in umgekehrter Reihenfolge angeordnet, d. h. (die oberen Stücke kommen nach unten und umgekehrt) und anschließend mindestens weitere fünf Tage unter denselben Bedingungen gelagert. Nach dem Pökelprozess wird jedes Filet mit einer Garnschlinge versehen. Die so vorbereiteten Filets werden an Profilen/Stöcken aus Holz und/oder Metall aufgehängt, die in Wurstwagen aus Edelstahl angeordnet werden. Die Fleischstücke dürfen nicht miteinander in Berührung kommen. Auf diesem Gestell werden sie bis zu 24 Stunden bei einer Lufttemperatur von höchstens 12 °C zum Abtropfen belassen. Danach kommen die abgetropften Filets in

natürliche oder klimaregulierte Trockenkammern, in denen Temperatur und Feuchtigkeit separat reguliert werden können. Das Trocknen erfolgt bei einer Lufttemperatur von höchstens 17 °C und einer relativen Feuchtigkeit von 70-85 %. Während des Trocknens wird das Erzeugnis in Pressen mit Holzplatten gepresst, wobei die Filets 12 bis 24 Stunden in den Pressen verbleiben. Die Filets werden das erste Mal in die Presse gelegt, wenn die Stücke bereits leicht getrocknet sind und beim Berühren ihrer Oberfläche die durch das Trocknen bereits leicht herausgebildete Rinde zu fühlen ist. Der Pressvorgang wird mehrmals wiederholt, bis das Erzeugnis gut durchgetrocknet ist und die Stücke die richtige Form haben. Da die Pressen auch die abgesonderte Feuchtigkeit aufnehmen müssen, sind sie aus einem natürlichen Material (Holz), gefertigt, welches gereinigt und getrocknet werden kann. Durch das Pressen erhält das Erzeugnis sein endgültiges Aussehen. Nach dem letzten Pressvorgang werden die Filets gemäß Rezeptur in einer im Voraus homogenisierten Mischung aus gemahlenem schwarzen Pfeffer und gerebeltem Bohnenkraut gewälzt.

Der Trocknungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke 25 Tage, bis das Fleisch die für das Erzeugnis typische dichte, elastische Konsistenz aufweist.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Besonderheit des Erzeugnisses

Die besonderen Eigenschaften des Filets „Филе Елена“ (File Elena) sind auf folgende Merkmale zurückzuführen:

- Ausgangsstoff: ein qualitativ hochwertiger Teil des Schweineschlachtkörpers mit hohem Nährwert (Filetstück);
- Oberfläche des Erzeugnisses: gemäß Rezeptur im geeigneten Verhältnis mit Bohnenkraut und gemahlenem schwarzen Pfeffer bedeckt, wodurch das Erzeugnis seine spezifische, für andere roh getrocknete Delikatessen aus Fleisch der gleichen Gruppe untypische, grünliche Färbung erhält;
- Geschmack und Aroma: Der Geschmack und das Aroma, die das Erzeugnis charakterisieren, ergeben sich aus den sorgfältig ausgewählten und verarbeiteten Ausgangsstoffen, den speziellen Bedingungen während des Trocken- und Pressvorgangs sowie der gelungenen Auswahl der Gewürze. Dabei spielt insbesondere das Bohnenkraut eine große Rolle, da es dem Erzeugnis einen charakteristischen und besonderen Geschmack verleiht.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Filet „Филе Елена“ (File Elena) ist eine roh getrocknete Fleischdelikatesse aus nicht zerkleinertem Fleisch. Aufgrund der im bulgarischen Volk seit Jahrhunderten gebräuchlichen traditionellen Art der Zubereitung von Delikatessen aus Rind-, Kalb-, Schaf- und Ziegenfleisch waren gute Voraussetzungen geschaffen, um diese Technologie auch bei Schweinefleisch anzuwenden. In einer Reihe von Gebieten des Landes, in denen Schweinehaltung möglich war, wurden in den Haushalten solche Erzeugnisse hergestellt. Aus religiösen Gründen war jedoch der Verkauf von Erzeugnissen aus Schweinefleisch während der Zeit, in der Bulgarien Teil des Osmanischen Reichs war, beinahe unmöglich. Die ersten bekanntgewordenen Fälle der Herstellung eines ähnlichen Erzeugnisses aus Schweinefleisch gehen auf das Jahr 1855 zurück, als Stojan Arnaudow aus Gabrowo in seiner Werkstatt roh getrocknetes Schweinefleisch für 2090 Groschen herstellte, was für die damalige Zeit eine bedeutende Summe war (Zonzew, Petar: *Is stopanskoto minalo na Gabrowo*, Verlag Chudoschnik, Sofia, 1929).

Die erste Rechtsvorschrift für das Erzeugnis „Филе Елена“ (File Elena) ist die Branchennorm (Ostralowa normala) ON 18 64338-73, Roh getrocknetes Schweinefilet „Elena“, Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Sofia, 1973, die von Iwan Konowski und Trendafil Ignatow erstellt wurde. Zu Beginn der frühen 1980er-Jahre setzte sich das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses unter den Bedingungen der staatlich geleiteten fleischverarbeitenden Industrie und aufgrund der langjährigen Erfahrung der Fachleute in den Betrieben im Gebiet der Stadt Elena, endgültig durch. Infolgedessen entstand die jüngste staatliche Rechtsvorschrift TU 22/18, Mai 1983 Technitscheski uslowija sa file swinsko surowo-suscheno „Elena“ (Technische Voraussetzungen für roh getrocknetes Schweinefilet „Elena“), NAPS, Sofia, 1983, mit technologischen Anleitungen zur Herstellung von roh getrocknetem Filet „Elena“ aus Schweinefleisch im Anhang, Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Sofia, 1983. Nach diesen Vorschriften wird „Филе Елена“ (File Elena) bis heute hergestellt.

Das Herstellungsverfahren und die Rezeptur des Erzeugnisses sind auch in der „Sammlung technologischer Anleitungen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen – Technologische Anleitungen zur Herstellung von Delikatessen aus Schweinefilet“ (*Sbornik technologitscheski instrukcii sa proiswodstwo na mesni proiswedenija – Technologitschna instrukcija sa proiswodstwo na delikatessi ot swinski fileta* – (S. 319) „File Elena“, NAPS-DSO „Rodopa“, „Institut für Fleischindustrie, Sofia, 1980) sowie im „Technologischen Handbuch für Produktion und Verarbeitung von Fleisch von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen“ (*Technologitscheski naratschnik sa prerabotka na meso ot swine, edar i dreben rogat dobitnak* (S. 98), Darschawno stopansko obedinenie „Rodopa“, „Institut für Fleischindustrie“, Sofia, 1984) aufgeführt. Im Jahr 2003 erstellte die Vereinigung der Fleischverarbeiter in Bulgarien eine „Sammlung mit traditionellen Rezepturen und Verfahren“ (*Sbornik s tradizi-onni balgarski recepturi i tehnologii*) für roh getrocknete Delikatessen aus nicht zerkleinertem Fleisch, in der auf den Seiten 88 und 89 auch Informationen über das Filet „Филе Елена“ (File Elena) veröffentlicht sind.

Der traditionelle Charakter von „Филе Елена“ (File Elena) kommt zum Ausdruck in

- der unveränderten Zusammensetzung der Rezeptur,
- den im Herstellungsverfahren angewandten Methoden und
- dem traditionellen Geschmack.

Der traditionelle Charakter der Rezeptur hat sich im Laufe der Jahre nicht verändert. Er zeigt sich in der Hauptzutat, in der Zusammensetzung der Pökelmischung sowie der Zusammensetzung der Gewürzmischung (in Abschnitt 4.2 beschrieben). Diese Rezeptur geht auf die ersten Beschreibungen des Erzeugnisses in den oben genannten bis heute bewahrten Dokumenten Ostralowa normala ON 18 64338-73 und TU 22/18. Mai 1983 zurück.

Die im Herstellungsprozess angewandten und für das Erzeugnis mit dem Namen „Филе Елена“ (File Elena) charakteristischen traditionellen Methoden wurden von dem Lebensmittelingenieur Christo Sawatow, einem Spezialisten mit langjähriger Erfahrung im Fleischkombinat Rodopa in der Stadt Weliko Tarnowo, erwähnt und aufgeschrieben.

Zu den traditionellen Methoden gehören: die Methoden des Pökeln, des Pressens, des Trocknens sowie die Methoden für das Aufbringen der Gewürzmischung.

- Das Pökeln erfolgt nach der Trockenpökelmethode, bei der jedes Filet per Hand oder maschinell mit der Pökelmischung eingerieben wird. Während der Pökelperiode, die mindestens zehn Tage beträgt, beginnt der Reifeprozess des Fleisches.
- Ein weiteres traditionelles, typisches Merkmal des Erzeugnisses ist auch die durch das Pressen gewährleistete gleichmäßige Verteilung der Feuchtigkeit. Das Pressen ermöglicht das gleichmäßige Durchtrocknen des Fleisches, das eine Voraussetzung für den richtigen Verlauf des Reifeprozesses ist. Für den Pressvorgang werden Pressen aus Naturholz verwendet. Das Holz sorgt für einen stabilen Druck und nimmt teilweise die vom Erzeugnis abgesonderte Feuchtigkeit auf, was eine wichtige Voraussetzung sowohl für die Form des Erzeugnisses als auch für die natürliche Entwicklung der speziellen Mikroflora ist.
- Das Trocknen des Erzeugnisses erfolgt unter spezifischen Bedingungen für Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit, um die spezielle Mikroflora zu selektieren, die zu den charakteristischen sensorischen, geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses beiträgt. Für das traditionelle Verfahren müssen die Räume, in denen die Trocknung und die Reifung erfolgen, so beschaffen sein, dass die spezielle bulgarische Milchsäuremikroflora entstehen und erhalten bleiben kann. Diese Feinjustierung der Natur, die Teil des traditionellen Trocknungsverfahrens ist, beruht auf dem Wirken und Wissen von Generationen bulgarischer Fachleute und findet sich bereits im ersten Dokument zum Herstellungsverfahren aus dem Jahr 1973.
- Charakteristisch für das Aufbringen der Gewürzmischung sind deren Zubereitung sowie die Art des Auftragens. Das Traditionelle der Zubereitung besteht darin, dass das getrocknete Bohnenkraut gerebelt und nicht gemahlen wird und dass das Filet zum Auftragen der Gewürzmischung in dieser gewälzt wird. Durch diese traditionellen Methoden der Zubereitung (Rebeln des Bohnenkrauts) und des Aufbringens (Wälzen) der Gewürzmischung bleiben die in dem Gewürz enthaltenen ätherischen Öle erhalten, die beim Verzehr für einen noch intensiveren Geschmack sorgen. Auf diese Weise bleibt auch die frische grüne Färbung der Gewürzmischung erhalten, in der das Erzeugnis gewälzt wird.

Der Geschmack des Erzeugnisses hat sich im Laufe der langen Jahre der Herstellung und Vermarktung des Erzeugnisses mit dem Namen „Филе Елена“ (File Elena) nicht verändert.

Die Herausbildung des traditionellen Geschmacks

Durch die in den traditionellen Verfahren des Trocknens und Pressens selektierte natürliche Mikroflora und die sorgfältig ausgewählten und ausgewogenen Gewürze bildet sich die bis heute erhaltene charakteristische aromatisch-schmackhafte Note von „Филе Елена“ (File Elena) heraus.

Bei der Herstellung von „Филе Елена“ (File Elena) laufen laut Professorin Kalinka Boschkowa während des Pökeln, Reifens, Trocknens und Pressens im Fleisch komplizierte mikrobiologische, physikalisch-chemische und biochemische Prozesse ab. (Boschkowa, Kalinka: *Mikrobiologija na mesoto, ribata i jajzata* („Mikrobiologie von Fleisch, Fisch und Eiern“), Plowdiw, 1994). Diese Prozesse sind die Voraussetzung für die Herausbildung einer stabilen Färbung, einer guten Struktur sowie eines angenehmen Aromas und Geschmacks des Enderzeugnisses. Der Grund dafür liegt in der Zusammensetzung der Arten in der natürlichen Mikroflora sowie deren Entwicklung in den Fleischstücken. Die Mikroflora besteht vor allem aus Mikrokokken (*Micrococcus varians*) und Milchsäurebakterien (*Lactobacillus plantarum*, *L. casei*). Darum geht es auch in den Untersuchungen von B. Peneva, S. Bratschkowa, G. Stoewa und S. Kunewa: *Sadarschanie na nitriti w mesni produkti* (Nitritgehalt in Fleischerzeugnissen), Zweites internationales Symposium zum Thema „Nitrite und die Qualität von Fleischerzeugnissen“, S. 115, Textsammlung, Warna, 1984, sowie von P. Kisewa: „Vervollkommnung der Herstellungstechnologie für roh getrocknete Fleischprodukte aus nichtzerkleinerten Rohstoffen. Dissertation“ (*Usawarschenstwuwane na tehnologijata sa proizvodstvo na surowo-suscheni mesni produkti ot nerastro-beni surowini. Disertazija*), Institut für Fleischindustrie, Sofia, 1985.

„Филе Елена“ (File Elena) ist ein Erzeugnis, das auf Messen und Ausstellungen in Bulgarien und im Ausland mehrfach Auszeichnungen erhalten hat. Urkunden und Goldmedaillen: 57. Internationale Ausstellung, Brüssel, 1986; Wettbewerb „Das Geheimnis des bulgarischen Geschmacks“ (*Tajnata na balgarskija vkus*) während der Internationalen Ausstellung für Fleisch und Fleischerzeugnisse Mesomania in Sofia (Jubiläumsausgabe „10 Jahre AMB — 1994-2003“, S. 22-30) sowie der Internationalen Messe IFFA 2010 und 2013 in Deutschland. Außerdem erhielt das Erzeugnis im Jahr 2007 im Wettbewerb für traditionelle bulgarische Erzeugnisse, der von der belgischen Botschaft in Sofia organisiert wurde, die Urkunde mit dem Prädikat „ausgezeichnet“.

---