

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 458/12)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

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

N.º UE: TSG-BG-02861 — 17.8.2022

BULGARIA

1. Nombre o nombres que deben registrarse

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

2. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto:

- ☒ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- ☐ está producido con materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es el resultado de la composición y el método de producción tradicionales del producto, a saber, la selección adecuada de la carne de vacuno, la elección y dosificación de las especias naturales (pimienta negra o blanca, ajedrea, cardamomo, pimienta de Jamaica), la presentación de las distintas piezas en forma de herradura, así como el proceso específico de prensado y secado que confiere al producto acabado su forma única de herradura achatada y sus propiedades gustativas y aromáticas.

3.2. Indicar si el nombre:

- ☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- ☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El nombre «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es específico en sí mismo. Veliko Tarnovo, que ha dado su nombre al Sudzhuk, es una gran ciudad búlgara que fue en otro tiempo la capital del Segundo Imperio búlgaro. En la ciudad existía un matadero con una planta de transformación de carne, que fabricaba principalmente embutidos y otros productos cárnicos. Además de sus excelentes cualidades organolépticas y de su larga duración de conservación, su lugar de producción también ha contribuido en gran medida a la notoriedad del nombre del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» y a su interés comercial. El primer documento de normalización, la norma sectorial ON 18-71921-80 de la Unión Nacional Agroindustrial (NAPS) relativa al «Sudzhuk Tarnovski» y al «Sudzhuk Plevenski», Sofía, se elaboró en 1980. Debido a la gran popularidad que ha adquirido bajo este nombre, el producto se fabrica todo el año, respetando estrictamente la receta y la tecnología tradicionales, sin que las particularidades estacionales o geográficas afecten a su calidad y características. Esta práctica sigue vigente en la actualidad en la producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Descripción

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se distingue, en primer lugar, de los demás productos cárnicos crudos desecados de este grupo por su forma característica de herradura, que adquiere durante el prensado. Además, el producto tiene un sabor específico, resultante de la mezcla de materia prima y especias impuesta por la receta, así como de su método de producción tradicional.

Características físicas — Forma y tamaño

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es un producto cárnico crudo, desecado y prensado que se compone de carne fresca de vacuno picada, materias primas auxiliares y especias naturales (pimienta negra o blanca, ajedrea, cardamomo y pimienta de Jamaica) embutido en una tripa natural de bovino o cerdo (intestino) con un diámetro máximo de 40 mm. Los extremos están cerrados por un cordel o clips para que el producto adopte una forma de herradura.

Características químicas:

- Humedad ≤ 45 %
- Proteína total: $\geq 15,4$ %
- sal $\leq 5,4$ %;
- pH mínimo: 5,2.

Características organolépticas

- Piel: limpia, lisa, sin manchas, sin exudado de grasa, sin cavidades bajo la envoltura, recubierta de un moho noble blanco y seco que no penetra en el interior. La envoltura se adhiere firmemente a la mezcla.
- Superficie de corte: trozos de tocino repartidos uniformemente.
- Mezcla: compacta, de color rojo oscuro a marrón-rojo.
- Consistencia: densa y elástica.
- Sabor y aroma: sabor moderadamente salado, con un fuerte aroma a especias, sin notas extrañas.

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» puede consumirse directamente una vez retirada la piel (cuando el producto está embutido en intestino de bovino).

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» puede comercializarse entero, en trozos o en lonchas, al vacío o en atmósfera modificada.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

Para la fabricación del producto acabado «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se utilizan las siguientes materias primas y auxiliares:

Carne: 100 kg de carne de vacuno fresca

Condimentos (por 100 kg de carne)

- Pimienta natural negra o blanca: 500 g,
- ajedrea: 200 g
- cardamomo natural: 50 g
- pimienta de Jamaica natural: 50 g

Otros ingredientes (por 100 kg de carne):

- azúcar: 100 g
- sal: 2,200 kg
- conservante: nitrato potásico: 60 g o nitrato sódico: 51 g
- antioxidante: ácido ascórbico (E300): 50 g

También se permite el uso de cultivos iniciadores (fermentos).

Tripa: natural (intestino de vacuno o porcino salado) de un diámetro máximo de 40 mm.

Cordel o clips con sujeciones.

Método de producción:

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se elabora a partir de carne de vacuno fresca, especias, ingredientes de salazón y fermentos, conforme a la receta.

Una vez retirados los huesos y los tendones y clasificada la carne de bovino, esta se pica a mano o a máquina. Los trozos de carne se pesan de acuerdo con la receta y, a continuación, se pican mediante uno de los tres métodos siguientes:

- picado en picadora de carne y mezcla mediante cortadora;
- picado en picadora de carne y mezcla con mezclador;
- picado y mezcla en separador.

En el momento de la mezcla, se añaden los ingredientes de salazón, las especias y los cultivos iniciadores (fermentos) previamente mezclados.

La mezcla así preparada se embute en tripas naturales de carne de vacuno o de cerdo (intestinos) de un diámetro máximo de 40 mm con ayuda de un embutidor. Las tripas embutidas se cortan, se cierran en los extremos abiertos y, a continuación, se sujetan con un cordel o clips para que tomen forma de herradura. Inmediatamente después del embutido, las porciones atadas se pinchan suavemente con una aguja fina por si hubiera aire bajo la tripa. Las salchichas se colocan sobre perfiles de madera o metal en carritos de embutidos y se dejan escurrir a una temperatura ambiente de entre 8 y 24°C con una humedad relativa del 65 al 90 %, dependiendo de si se utilizan o no cultivos iniciadores. Las piezas escurridas y secas se transfieren a secadores naturales o climatizados, donde la temperatura del aire no supera los 17°C y la humedad, el 85 %. Durante el secado y la curación se realizan dos o tres prensados utilizando prensas con tableros de madera, plástico o metal. El técnico aprecia visualmente si el producto está listo para el prensado. Las salchichas se someten al primer prensado cuando se comprueba a la palpación que su superficie está bien seca. Los prensados siguientes se efectúan según la apreciación del técnico. El tiempo de prensado de las salchichas es de 12 a 24 horas por prensado. Durante el proceso de prensado, la temperatura del producto aumenta ligeramente, lo cual, combinado con la humedad condensada en la superficie, permite la formación de una capa de moho noble de color blanco.

El proceso de elaboración del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» dura al menos doce días, hasta la obtención de un producto con la estructura y la consistencia características.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es un producto tradicional búlgaro de larga conservación a base de carne cruda desecada. La preparación, consistente en carne fresca picada, especias naturales y materiales auxiliares, se embute en tripas naturales. El producto se fabrica desde hace más de 50 años aplicando una tecnología original consistente en seleccionar adecuadamente la carne, elegir y dosificar las especias y dar a las distintas piezas forma de herradura. Durante el curado y el secado, se somete a un prensado característico de los productos tradicionales búlgaros, que contribuye a conferirle su aspecto específico, su excelente consistencia y sus cualidades gustativas. Veliko Tarnovo, que dio su nombre al «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk», es una gran ciudad búlgara que fue otrora la capital del Segundo Imperio búlgaro. Además de otras actividades económicas, algunas empresas de la ciudad recibían carne y producían durante ese período dos productos principales, a saber, el «pastarma» (a partir de carne sin triturar) y el «sudzhuk» (a partir de carne triturada).

En 1954, se construyó en Tarnovo una gran fábrica de carne que cumplía todas las exigencias de higiene y tecnología. La empresa es, desde hace mucho tiempo, uno de los principales establecimientos del país en lo que se refiere a la calidad de los productos cárnicos y a la exportación. Es allí donde el «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se produjo por primera vez y se difundió.

El primer documento de normalización relativo a la producción tradicional del producto denominado «Sudzhuk Tarnovski» en la ciudad es la norma sectorial ON 18-71921-80, que data de 1980.

En 1983, tras varias modificaciones sucesivas de los nombres en los documentos de normalización, se introdujo la norma técnica TU 73-83 relativa al «Sudzhuk Tarnovski» cuya receta, requisitos de calidad y tecnología no han cambiado desde entonces.

La producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» también está acreditada en el pasado por documentos operativos como la «Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo» (Nomenclatura de los diferentes productos cárnicos para la producción), DSO «Rodopa», Sofía, de 1 de diciembre de 1981, y la «Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo» (Lista de productos cárnicos en la producción regular), DSO «Rodopa», Sofía, de 15 de marzo de 1984.

El «Tarnovski Sudzhuk» se menciona en la bibliografía especializada: Stoynov Konstantin y Hristo Toshkov: «Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti» (Tecnología de la carne y de los productos cárnicos), segunda parte: tecnología de transformación de la carne, Sofía, 1974, p. 134, y «Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi» (Recopilación de recetas y tecnologías tradicionales búlgaras), publicado por la Asociación búlgara de transformadores de carne, Sofía, 2002, pp. 40 y 41.

Diferentes empresas han presentado en numerosas ocasiones el «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» al concurso anual «Taynata na bulgarskiya vkus» (Secreto del sabor búlgaro) durante la feria internacional de carne y productos cárnicos *Mesomaniya*, en Sofía.

Inicialmente, el producto se fabricaba principalmente a finales de otoño y en invierno (de noviembre a marzo), ya que en esa época del año las condiciones (temperatura y humedad del aire) son favorables para el curado y el secado. Posteriormente, con la mejora de la técnica y la aparición de secaderos climatizados, comenzó a producirse todo el año, en todas las regiones del país, sin que ello afectara a su calidad. En la actualidad, el «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se elabora como un producto tradicional y popular de larga duración, con un método y una receta inalterados.

Dado que los secaderos climatizados se han extendido ampliamente a las empresas de la industria cárnica, ya no es necesario limitarse a la producción estacional. La producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se ha extendido por todo el país. El producto cumple plenamente los requisitos exigidos para ser incluido entre los productos cárnicos tradicionales representativos. Su sabor tradicional, establecido a lo largo de los años y conservado hasta la fecha, es el resultado de la utilización de especias concretas (pimienta negra o blanca, ajedrea, cardamomo y pimienta de Jamaica). El método tradicional de producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk», que no ha cambiado en los últimos 50 años, se describe en el punto 4.2.

La producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» está vinculada a la combinación de procesos microbiológicos, fisicoquímicos y bioquímicos durante la refrigeración inicial, el tratamiento mecánico, el curado y el secado. El producto presenta una excelente textura y apariencia al corte, un color estable, un aroma rico y un sabor específico debido a las especias naturales (ajedrea, cardamomo, pimienta de Jamaica y pimienta negra o blanca). Estas cualidades organolépticas se deben también a la gran profesionalidad de los técnicos y al estricto cumplimiento de las exigencias de higiene y tecnología en todas las fases de la compleja producción tecnológica. A este respecto, la tradición desempeña un papel importante tanto en la producción como en el control constante del producto.
