

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase muutmistaotluse avaldamine

(2014/C 89/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE (GTT) REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006

põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta ⁽²⁾

„ЛЮКАНКА ПАНАГОРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)

EÜ nr: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013

1. Taotlejate rühma nimi ja aadress

Rühma või organisatsiooni nimi: Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Traditsiooniliste toorkuivatatud lihatoodete tootjate assotsiatsioon (STSSMP))

Aadress: Bul. Shipchenski Prohod, block 240, entrance A, 3rd floor, apartment 6

1111 Sofia

BULGARIA

Tel +359 29712671

Faks +359 29733069

E-post: office@amb-bg.com

2. Liikmesriik või kolmas riik

Bulgaaria

3. Spetsifikaat

3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 2)

„ЛЮКАНКА ПАНАГОРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)

3.2. Nimetus on

iseenesest eripärane

väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetus „Lukanka panagyurska” on iseenesest eripärane. Nimetus on tuletatud toote esmase valmistuskoha – Panagyurishte linna nimest. Nimetuse „Lukanka panagyurska” all üldtuntud vorst on ülipopulaarne. Sel põhjusel on seda vorsti kogu Bulgaarias aastaringsest toodetud – rangelt järgides traditsioonilist retsepti ja tootmismeetodeid, ilma et hooajalised või geograafilised erinevused oleksid toote

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

kvaliteeti või omadusi mõjutanud. Vorsti „Lukanka panagyurska” tootmisel on see tava säilinud tänapäevani.

Nimetus „lukanka” on loodud 19. sajandil. Artiklis „Kak be sazadana bulgarskata lukanka” (Bulgaaria lukanka-vorsti saamislugu), *Hranitelna promishlenost*, nr 1, 1975, Sofia, lk 40) kirjeldab Marin Marinov, mis seos on nimetusel „lukanka” sibulat sisaldavate lihatoodetega (sõna „lukanka” tüvi on „luk”, mis bulgaaria keeles tähendab sibulat). Seitsaadik on sibulat küll retseptist välja jäetud, kuid nimetust „lukanka” kasutatakse edasi. Tänapäevani on muutumatuna püsinud vorsti „Lukanka panagyurska” retsept ja kvaliteedistandardid, mis 1958. aastal kehtestati Bulgaaria riiklikus standardiga nr 2589-58.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel

registreerimine nimetuse reserveerimisega

registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)

Vorst „Lukanka panagyurska” on värskest tükeldatud veise- (mida võib asendada pühvlilihaga) ja seali-
hast, lisaainetest ja looduslikest maitseainetest valmistatud pressitud toorkuivatud lihatoode, mis on
pritsitud 50 mm läbimõduga naturaals- või tehiskesta, mis liubub tihedalt täidisele. Tehiskesta pritsitud
sirge vorst „Lukanka panagyurska” on mõlemast otsast nõõriga kinni seotud või klambritega suletud.
Naturaalses kestas vorst on kergelt kõver ja mõlemast otsast nõõriga kinni seotud. Naturaalne kest võib
olla tehtud veise jämesoolest või lamba umbsoolest. Punast kuni pruunikaspunast värvi lõikepind on
aukudeta, ühtlase struktuuriga ja homogeenne ning selles on näha 2–4 mm läbimõduga ja ühtlaselt
jaotunud valget või tuhmroosat värvi pekitükikesi. Toode on tiheda elastse konsistentsiga. Tootele on
iseloomulik mõõdukalt soolane maitse ja maitseainetest tingitud tunnuslik lõhn.

Pärast vorstikesta eemaldamist sobib toode „Lukanka panagyurska” otsetarbimiseks.

Vorst „Lukanka panagyurska” on järgmiste füüsikalise-keemiliste omadustega:

— maksimaalne veesisaldus: 35 % massist;

— maksimaalne rasvasisaldus: 42 % massist;

— minimaalne valgusisaldus: 28 % kuivainest (Kjeldahli meetodi kasutamisega);

— maksimaalne keedusoolasisaldus: 4,6 % massist;

— minimaalne pH: 5,4.

Vorsti „Lukanka panagyurska” võib turustada tervikuna, tükkidena või viilutatuna, vaakum- või gaas-
pakendisse pakendatult.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (komisjoni
määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2)

Vorsti „Lukanka panagyurska” 100 kg vorstitäidise retsept

L i h a

värske veiseliha (võib asendada värske pühvlilihaga), milles on kuni 10 % pekki: 60 kg

värske sealiha, milles on kuni 5 % pekki (sea tailiha): 20 kg

värske sealiha, milles on kuni 50 % pekki (sea kõhuliha): 20 kg

Maitseained

must või valge pipar, lisaaineteta: 300 g

harilik vürtsköömen, lisaaineteta: 300 g

Muud koostisained

suhkur: 300 g

keedusool: 2,3 kg

säilitusaine: kaaliumnitraat: 100 g, või naatriumnitraat: 85 g

(märkus: 100 g kaaliumnitraati võib asendada 85 g naatriumnitraadiga)

antioksidant: askorbiinhape (E300): 50 g

Starterkultuuride kasutamine on lubatud.

Kest: naturaalne kest (tehtud soolatud veise jämesoolest või lamba umbsoolest) või tehiskest, läbimõõt (φ): 50 mm.

Sidumisnõör või klambrid ja riputuskonksud.

Tootmismeetod

Vorst „Lukanka panagyurska” on tehtud värskest veise- (mida võib asendada pühvlilihaga) ja värskest sealihast, mille pH on 5,6–6,2. Pärast seda kui sea- ja veiselihast (või pühvlilihast) on eemaldatud kondid ja kõõlused, ning liha on tüübi ja kvaliteedi järgi sortitud, tükeldatakse liha käsitsi või masinaga. Tükeldatud veise- (või pühvliliha) ja sealihaga kaalutakse seejärel retseptis ettenähtud kogusteks ning peenestatakse ühel kolmest järgmisest viisist:

- peenestamine hakkmasinas ja segamine kutris;
- peenestamine hakkmasinas ja segamine segistis;
- peenestamine ja segamine kutris.

Peenestamise käigus lisatakse kõik retseptis ettenähtud maitsestamis- ja soolamisained (sool, kaalium- või naatriumnitraat, suhkur, askorbiinhape ja maitseained – lisaaineteta must või valge pipar, harilik vürtsköömen – ning starterkultuurid).

Saadud vorstitäidis pritsitakse seejärel masinaga veise jämesoolest või lamba umbsoolest tehtud kesta või tehiskesta. Kest seotakse mõlemast otsast nõõriga kinni või suletakse klambritega. Täidetud vorstid „Lukanka panagyurska” riputatakse vorstikärudele paigutatud puidust või metallist raamidele (varbadele). Vorste „Lukanka panagyurska” kuivatatakse ja nõrutatakse kaks-kolm päeva 8–24 °C temperatuuri ja 65–90 % suhtelise niiskuse juures ning viiakse siis kuivatusruumi. Vorste kuivatatakse õhutemperatuuril 12–17 °C ja 70–85 % suhtelise niiskuse juures loomuliku õhuvahetusega või kliimaseadmega kuivatuskambrites. Kuivamise ja küpsemise käigus pressitakse vorste kaks kuni kolm korda lameda puidust pressiga. Vorste hoitakse surve all 12–24 tundi. Tootmisosakonna juhataja määrab visuaalselt kindaks aja, mil vorstid on pressimiseks valmis. Vorstid pannakse pressi alla alles siis, kui vorsti alumine ots ja pealispind on katsudes täiesti kuiv ning rasvatükid kummuvad kergelt kesta all. Järgmine pressimine toimub tootmisosakonna juhtaja heaksarvamisel. Mehaanilise pressimise tõttu tõuseb veidi toote temperatuur. Pressimise ja kondensniiskuse tagajärjel tekib toote pealispinnal valge väärishallituse kiht. Pressid peavad olema valmistatud vastavalt teatavatele traditsioonilistele standarditele. Lisaks füüsilisele survele vastupidamisele peavad need ka tootest eralduvat niiskust imama. Sel põhjusel on need tehtud puidust – looduslikust materjalist, mida saab puhastada ja kuivatada.

Vorsti „Lukanka panagyurska” tootmisprotsess kestab kokku 20–30 päeva ja on lõpetatud, kui lõpp-toote veesisaldus on 35 % või vähem ning kaal vähem kui 60 % vorsti algsetest koostisosadest.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)

Vorst „Lukanka panagyurska” on allpool esitatud füüsikalise-keemiliste omadustega.

- Eristatav välimus: pealispind on kaetud kuiva valge väärishallitusega, mis näitab seda, et vorsti on nõuetekohaselt laagerdatud ja kuivatatud.
- Vorsti lame kuju on pressimise tulemus. Selle toote kuju erineb teistest silindrilistest või rööptahukakujulistest toorkuivatatud lihatoodetest.
- Iseloomulik lõhn ja maitse: kergelt soolane, selgelt eristatavate maitseainete maiguga. Liha eripärase maitse ning hariliku vürtsköömne ja musta või valge pipra nüansiga lõhna tõttu erineb vorst „Lukanka panagyurska” selle kategooria teistest samalaadsetest toodetest, mida on maitsestatud küüslaugu, kardemoni, pimendi ja muskaatpähkliaga.
- Lõikepind on iseloomulikult elliptiline, samal ajal kui muude toorkuivatatud lihatoodete ristlõige on ümmargune või ristkülikukujuline. Vorst „Lukanka panagyurska” on tunnusliku pruunikaspunasest kuni punase värvusega, mis on tingitud veise- (või pühvliliha) ja sealihaga segust – vastupidiselt samalaadsete, üksnes sealihast tehtud toodete roosakaspunasele värvusele.

3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4)

Toode on traditsiooniline selle aegade jooksul muutumatuna püsinud koostise, tootmismetodi, lõhna ja maitse tõttu.

Retsepti traditsioonilisus on tingitud liha- ja maitseainesevast.

Vorsti „Lukanka panagyurska” koostis ja kvaliteedinõuded on püsinud muutumatuna üle 30 aasta. Vorsti „Lukanka panagyurska” 100 kg täidise koostis (60 kg veise- või pühvliliha, 20 kg seatailiha, 20 kg sea kõhuliha, 300 g lisaaineteta musta või valget pipart, 300 g lisaaineteta harilikku vürtsköömnet) kehtestati 1983. aastal tehnilise standardiga nr 37-83, mille riiklik agrotööstusliit kinnitas põhi-standardina BDS 2589-83.

Lõpptoote kvaliteedi tagamiseks on oluline koostisainete kvaliteedistandardite järelvalve. Ajakirja *Hranitelna Promishlenost* 1964. aasta numbris 8/9 selgitavad autorid – tootmisjuht G. Gerginov ja osakonnajuhataja Kr. Dimov: „Veiserasva (v.a neerurasv) tõttu paraneb sudžukkide ja lukanka-vorstide kvaliteet. Vorsti „Lukanka panagyurska” puhul kasutatakse sortimata liha, mis annab vorstidele eripärase meeldiva maitse. Emiste ja kultide liha ei ole lubatud...” (Marin Marinov, *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti (Lihatoodete tootmine ja jaotumine)*, Sofia, 1963, lk 110).

Samuti on alles hoitud traditsioonilisi kuivatamise ja pressimise meetodeid. Need on vorsti „Lukanka panagyurska” tootmisprotsessi olulised aspektid. Stefan Danchev kirjutab 1972. aasta väitekirjas „Tehnologichno prouchvane na mehaniziran sposob za presovane i sushene na trayni mesni produkti” (Pika säilitusajaga lihatoodete mehhaniseeritud pressimise ja kuivatamise meetodid): „... pressimine mõjutab ka küpsemist ja kuivatamist, mis on lõpptoote kvaliteedi jaoks üliolulise tähtsusega.”

Bulgaaria lihatöötajate assotsiatsiooni avaldatud väljaandes *Traditsionni Bulgarski Retsepturi i Tehnologii* (Bulgaaria traditsioonilised retseptid ja valmistamisviisid), Sofia, 2002, on kirjas: „... viiendal päeval, kui lukanka-vorstid on hakanud kuivama ja pekitükikesed vorstikesta all kergelt kummuvad, on õige aeg pressimist alustada. Vorste pressitakse suurusest olenevalt kaks-kolm korda.” (lk 17).

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4)

Töötlemise ajal ja järel kontrollitakse

- kasutatud lihasegu vastavust spetsifikaadi punktis 3.6. täpsustatud nõuetele;
- liha, maitseainete ja lisaainete vastavust retseptis täpsustatud osadele; maitseainesegu mõõtmise ja lihaga segamise käigus liha-, maitseaine- ja lisaainekoguste vastavust retseptile;
- vorstitäidise kesta pritsimise ettevalmistamise vastavust ettenähtud tootmisprotsessile; visuaalselt vorstisegu ja pritsimisprotsessi kvaliteeti;
- toote nõrutamise ja kuivatamise ajal temperatuuri ja niiskust;
- kuivatamise ajal toote kaalu, kuni see moodustab alla 60 % punktis 3.6. täpsustatud lihasegu algsest kaalust;
- lõpptoote vastavust nõuetele, milles käsitletakse toote kuivatamisjärgset välispinda, kuju ja mõõtmeid;
- lõpptoote vastavust nõuetele, milles käsitletakse toote lõikepinda, konsistentsi, maitset ja lõhna;
- kinnitatud laborimeetmetega lõpptoote vastavust nõutud füüsikalise-keemilistele näitajatele, mis on täpsustatud spetsifikaadi punktis 3.5.

4. Tootetõendust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused

4.1. Nimi ja aadress:

Nimi: Q Certificazioni S.r.l., akrediteeritud kooskõlas Itaalia akrediteerimisstandardiga *Italian Accredia Standard EN 45011*

Aadress: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel/faks +359 32649228
Mobiiltelefon: +359 897901680
E-post: office@qci.bg

Riigiasutus Eraettevõte

4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded

Punktis 4.1. täpsustatud kontrollimisasutus kontrollib toote vastavust kõigile spetsifikaadis sätestatud kriteeriumidele.

Punktis 3.9 osutatud näitajaid tuleb kontrollida vähemalt kord aastas. Rikkumiste avastamise korral kontrollitakse iga kuue kuu järel.