

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2014/C 70/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTEJ ZA REGISTRACIJU GARANTIRANO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA (ZTS)

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 509/2006

o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima ⁽²⁾

„ФИЛЕ ЕЛЕНА” (FILE ELENA)

EZ br.: BG-TSG-0007-01017-23.07.2012

1. Naziv i adresa skupine koja podnosi zahtjev

Naziv skupine ili organizacije (ako je primjenjivo): Sdruženje „Traditionni surovo-sušeni mesni proizvodi” (Udruženje za tradicionalne proizvode od sirovog sušenog mesa (STSSMP))

Adresa: bul. „Shipchenski prohod”, bl. 240, ulaz. A, ap. 6, 3. Kat

1111 Sofia

BULGARIA

Tel. +359 29712671

Faks +359 29733069

Adresa e-pošte: office@amb-bg.com

2. Država članica ili treća zemlja

Bugarska

3. Specifikacija proizvoda

3.1. Naziv (nazivi) za registriranje (članak 2. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

„Филе Елена” (File Elena)

3.2. U pogledu naziva

poseban je sam po sebi

izražava osobita svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

„File Elena” specifičan je proizvod od sirovog sušenog mesa svinjskog filea. Ime je dobio po gradu Elena koji se nalazi na sjeveru Bugarske, na šumovitim obroncima Balkana. Ime je posebno samo po sebi jer je poznato na području cijele Bugarske te je postalo prepoznatljivo bez utjecaja zemljopisnog područja na kvalitetu i karakteristike proizvoda.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 1. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3.3. Traži li se u skladu s člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006 rezervacija naziva

- registracija s rezervacijom naziva
- registracija bez rezervacije naziva

3.4. Vrsta proizvoda

Razred 1.2.: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.5. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

„File Elena” sirov je, sušen i prešan mesni proizvod pripremljen od rashlađenog ili smrznutog svinjskog filea, pomoćnih sastojaka i prirodnih začina. Mogu ga neposredno konzumirati sve skupine potrošača.

Fizičke karakteristike – oblik i dimenzije

— Ima oblik spljoštenog, ovalnog i izduženog valjka, bez posebnih dimenzija.

Kemijska svojstva

- udio vode: najviše 55 % ukupne mase,
- kuhinjska sol: najviše 3,5 % ukupne mase,
- nitriti (rezidualna količina u gotovom proizvodu): najviše 50 mg/kg,
- pH: najmanje 5,4.

Organoleptička svojstva

- vanjski izgled i boja: čista i suha površina prekrivena čubrom i crnim paprom, zelene boje (zbog čubra),
- površina reza: mišićno je tkivo ružičastocrvene boje, tamnije na rubovima, a boja masnog tkiva kreće se od blijedoružičaste do žućkaste boje,
- okus i aroma: karakterističnog, ugodnog, umjereno slanog, intenzivnog okusa zbog dodanih začina, bez neobičnih okusa i mirisa,
- konzistentnost: čvrsta i elastična.

„File Elena” može se prodavati cijeli, u komadima ili kriškama, vakumiran, u celofanu ili pakiran u kontroliranoj atmosferi.

3.6. Opis metode proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 2. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

Sastav:

- rashlađen ili smrznut svinjski file: 100 kg,
- mješavina za salamurenje za 100 kg svinjskog filea: 3,5 kg kuhinjske soli, 40 g antioksidansa – askorbinska kiselina (E300), 100 g kalijevog nitrata ili 85 g natrijevog nitrata, 500 g rafiniranog kristalnog šećera,
- mješavina začina za 100 kg svinjskog filea: 2 kg čubra i 200 g mljevenog crnog papra,
- dopuštena uporaba konopca u prehrambene svrhe.

Metoda proizvodnje:

Za proizvodnju „Filea Elena” koristi se rashlađen ili smrznuti svinjski file čiji se pH kreće od 5,6 do 6,2. File se reže nožem duž izbočene površine rebara, spušta se niz kralježnicu i niz poprečni nastavak. Zatim se reže mišićno tkivo koje se nalazi između poprečnih nastavaka prsnih kralježaka. Nakon što se

uklone masnoća i ovojnice, filei se stavljaju u čiste posude za salamuru. Kako bi se u mješavini za salamurenje sastojci što bolje raspodijelili, prvo se dodaju nitrati i kuhinjska sol, a zatim drugi sastojci. Salamura se nanosi na suho: svaki se file ručno ili mehanički oblaže mješavinom salamure. Tako nasoljeni komadi polažu se u više redova u odgovarajuće posude u rashladne komore u kojima je temperatura između 0 i 4 °C. Filei nakon pet dana zamjenjuju mjesta (gornji se komadi zamjenjuju s donjima), a zatim se u istim uvjetima čuvaju još najmanje pet dana. Nakon salamurenja svaki je komad obujmljen konopcem. Tako pripremljeni filei vješaju se na profile ili na drvene ili metalne grede postavljene na kolica za kobasice od nehrđajućeg čelika. Komadi se ne smiju međusobno dodirivati. Komadi obješeni na kolicima cijede se maksimalno 24 sata na temperaturi od najviše 12 °C. Nakon što se ocijede stavljaju se u komore za sušenje (prirodno ili klimatizirano sušenje) u kojima se mogu regulirati temperatura i vlaga. Suše se na temperaturi zraka od 12 do 17 °C relativne vlage od 70 do 85 %. Proizvod se tijekom sušenja preša prešama od drvenih dasaka. Filei se prešaju između 12 i 24 sata. Prvi se puta prešaju kad su se blago osušili, a na površini se stvorila tanka kora koja se osjeti na dodir. Prešaju se nekoliko puta, dok se proizvod dobro ne osuši, a filei ne poprime odgovarajući oblik. Budući da preše moraju upiti vlagu koja se oslobađa, napravljene su od prirodnog materijala (drvo) koji se može čistiti i sušiti. Konačan vanjski izgled proizvoda rezultat je prešanja. Prema receptu, nakon zadnjeg prešanja, filei se posipaju prethodno homogeniziranom mješavinom mljevenog crnog papra i mrvljenog čubra.

Cijeli postupak sušenja traje između 25 i 30 dana, ovisno o veličini komada, dok se ne postigne čvrstoća i elastičnost.

3.7. *Osobita svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

Posebnost „Filea Elena” očituje se u sljedećim svojstvima:

- sirovina: visokokvalitetan svinjski trup velike hranjive vrijednosti, odnosno hrptenica,
- površina proizvoda: prema receptu prekrivena čubrom i crnim paprom u odgovarajućem omjeru, što proizvodu daje posebnu zelenkastu boju koju nemaju drugi specijaliteti od sirovog i sušenog mesa iste kategorije,
- okus i aroma: karakterističan okus i aroma proizlaze iz spoja pomno odabranih i prerađenih sastojaka, u posebnim uvjetima sušenja i prešanja te iz mudro odabranih začina. Važnu ulogu u tome ima čubar jer proizvodu daje njegov razlikovni i poseban okus.

3.8. *Tradicionalna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda (članak 3. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)*

„File Elena” specijalitet je od sirovog i sušenog mesa, proizveden od nemljevenog mesa. Stoljetna tradicija bugarskog naroda u pripremi specijaliteta od goveđeg, ovčjeg i kozjeg mesa omogućila je primjenu slične tehnike na svinjsko meso. Kad je uzgoj svinja bio moguć, u više se bugarskih regija razvila domaća proizvodnja te vrste proizvoda. Međutim, kad je Bugarska bila dio Osmanskog Carstva, iz vjerskih je razloga bilo gotovo nemoguće prodavati proizvode od svinjskog mesa. Prvi poznati slučajevi proizvodnje proizvoda od svinjskog mesa takve vrste sežu u 1855. Stoyan Arnaudov iz Gabrova u svojim je radionicama proizvodio sirovo sušeno svinjsko meso za 2 090 groša, što je u ono doba bio veliki iznos (Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Gospodarstvo Gabrova u prošlosti, Izdavačka kuća Hudozhnik, Sofija, 1929.).

Prvi dokument za standardizaciju proizvoda „File Elena” proizvodna je norma ON 18 64338-73, „Elena”, file od sirove i sušene svinjetine, Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene industrije, Sofija, 1973., a koju su izradili inženjeri Ivan Konovski et Trendafil Ignatov. Tehnika proizvodnje ovog specijaliteta konačno je utvrđena početkom 1980-ih godina kad je mesna industrija bila pod državnim nadzorom, a na temelju dugotrajnog iskustva stručnjaka koji su radili u poduzećima regije Elena. Zatim su objavljeni posljednji nacionalni standardizacijski dokument TU 22/18.5.1983. (Tehničke specifikacije

filea od sirove i sušene svinjetine „File Elena“), NAPS, Sofija, 1983., i priložene tehničke upute (Tehničke upute za proizvodnju filea od sirove i sušene svinjetine „File Elena“, Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene industrije, Sofija, 1983.). Upravo se zaslugom tih dokumenata do danas održala proizvodnja „Filea Elena“.

Tehnika proizvodnje i recept proizvoda opisani su i u *Sbornik tehnologičeski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Zbirka tehničkih uputa za proizvodnju mesnih proizvoda) – (str. 319.) „File Elena“, NAPS–DSO „Rodopa“, Institut za proizvodnju mesa, Sofija, 1980., i u *Tehnologičeski naracnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i drebzen rogat dobitak* (Tehnički priručnik za proizvodnju i preradu svinjskog, goveđeg, ovčjeg i kozjeg mesa) (str. 98.), DSO „Rodopa“, Institut za proizvodnju mesa, Sofija, 1984. Udruga bugarskih prerađivača mesa 2003. prikupila je tradicionalne recepte i tehnike za specijalitate od sirovog i sušenog nemljevenog mesa i objavila ih u Zbirci tradicionalnih bugarskih tehnika i recepata (*Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii*), u kojoj se na stranicama 88. i 89. mogu naći podaci o „Fileu Elena“.

Tradicionalna svojstva „Filea Elena“ očituju se u:

- sastavu recepta koji se nije mijenjao,
- metodama primijenjenim u postupku proizvodnje,
- tradicionalnom okusu.

Tradicionalna su svojstva recepta kroz povijest ostala nepromijenjena. Tradicionalna svojstva recepta očituju se u osnovnim sirovinama, sastavu smjese za salamuru i mješavini začina (opisanima u točki 3.6.). Ovaj recept proizlazi iz prvih opisa proizvoda sadržanih u prethodno navedenim dokumentima *proizvodna norma ON 18 64338-73 i TU 22/18.5.1983*, a koji su sačuvani sve do danas.

Tradicionalne metode primijenjene u postupku proizvodnje karakteristične za „File Elena“ nalaze se u bilješkama inženjera Hriste Svatova, stručnjaka s dugogodišnjim radnim stažem u poduzeću Mesokombinat „Rodopa“ u Velikom Trnovu.

Tradicionalne metode obuhvaćaju salamurenje, prešanje, sušenje i polaganje u mješavinu začina.

- Salamura se nanosi na suho: svaki se file ručno ili mehanički oblaže mješavinom za salamurenje. Postupak dozrijevanja mesa počinje sa salamurenjem koje traje najmanje 10 dana.
- Drugi je tradicionalni element proizvoda jednolika raspodjela vlage, postignuta prešanjem koje omogućuje ujednačeno sušenje koje jamči ispravno odvijanje postupka dozrijevanja mesa. Za prešanje koriste se preše od prirodnog drveta. Drvo jamči stabilno prešanje i upija dio vlage koja se oslobađa iz proizvoda, što je važno ne samo za oblik proizvoda već i za prirodni razvoj posebne mikroflore.
- Sušenje proizvoda odvija se prema posebnim parametrima temperature i vlage u zraku radi stvaranja posebne mikroflore koja doprinosi dobivanju konačnog proizvoda s njegovim karakterističnim organoleptičkim, hranjivim i okusnim svojstvima. Tradicionalna tehnologija zahtijeva da postrojenja za sušenje i dozrijevanje omoguće razvoj i očuvanje mliječne mikroflore specifične za Bugarsku. Ovakvo prilagođavanje prirodi, očuvano kroz tradicionalnu metodu sušenja, plod je rada i znanja generacija bugarskih tehnologa, a očituje se u prvom tehničkom dokumentu iz 1973.
- Karakteristični su elementi mješavine začina njezina priprema i nanošenje. Tradicionalno se sušeni čubar priprema tako da ga se mrvči, a ne melje, a mješavina začina nanosi se tako da se filei u nju uvaljaju. Ove tradicionalne metode pripreme (mravljenje čubra) i nanošenja (valjanje) mješavine začina omogućuju očuvanje eteričnih ulja sadržanih u pripravku, a koja mu daju bogatiji okus. Tako se zadržava i svježa zelena boja mješavine začina kojom je premazan proizvod.

Okus „Filea Elena” ostao je nepromijenjen tijekom mnogih godina proizvodnje i prodaje.

Dobivanje tradicionalnog okusa

Prirodna mikroflora dobivena tradicionalnim metodama sušenja i prešanja zahvaljujući pažljivo odabranim i uravnoteženim začinima do danas su očuvali mirisni i okusni buke „Filea Elena”.

Profesorica Boshkova tvrdi da je, proizvodnja „Filea Elena” povezana je sa složenim mikrobiološkim, fizikalno-kemijskim i biokemijskim procesima koji se odvijaju u mesnim sastojcima za vrijeme salamurenja, dozrijevanja, sušenja i prešanja (Boshkova Kalinka, „Mikrobiologija na mesoto, ribata i yayt-sata” (Mikrobiologija mesa, ribe i jaja), Plovdiv, 1994.). Ovim se postupcima dobiva postojana boja, dobra struktura te ugodna aroma i okus konačnog proizvoda „Filea Elena”, što se objašnjava sastavom prirodne mikroflora i njezinim razvojem u mesnim sastojcima. Mikrofloru čine bakterije mikrokoki (*M. varians*) i laktobacili (*L. plantarum*, *L. casei*). Studije na tu temu provele su V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva i S. Kuncheva: „Sadazhanie na nitriti v mesni produkti” (Nitriti u mesnim proizvodima), Drugi međunarodni simpozij o nitritima i kvaliteti mesnih proizvoda, str. 115, Zbirka članaka, Varna, 1984., i R. Kiseva: „Usavershenstvuvane na tehnologyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini. Disertatsiya” (Disertacija o usavršavanju tehnike proizvodnje sirovih i sušenih mesnih proizvoda od nemljevenih sirovina), Institut za proizvodnju mesa, Sofija, 1985.

„File Elena” osvojio je brojne nagrade na sajmovima i izložbama u Bugarskoj te u inozemstvu: nagrade i zlatne medalje na 57. međunarodnoj izložbi u Bruxellesu 1986., na natjecanju „Tajna bugarskog okusa” na specijaliziranoj međunarodnoj izložbi mesa i mesnih preradevina „Meatmania” u Sofiji (Yubileino izdanie „10 godini AMB – 1994-2003”, str. 22. do 30.), i na međunarodnim sajmovima IFFA-e 2010. i 2013. u Njemačkoj. Dobio je i certifikat izvrsnosti na Natjecanju tradicionalnih bugarskih proizvoda koje je 2007. organiziralo Veleposlanstvo Kraljevine Belgije u Sofiji.

3.9. Minimalni zahtjevi i postupci za provjeru osobitih svojstava (članak 4. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

Kontrole provedene tijekom i nakon postupka proizvodnje zasnivaju se na sljedećim aspektima:

- sukladnosti upotrijebljenih mesnih sastojaka sa zahtjevima iz točke 3.6. specifikacije proizvoda,
- poštovanju omjera navedenih u receptu za mesne sastojke i za mješavinu za salamurenje. Prilikom doziranja mješavine za salamurenje i njezina povezivanja s mesnim sastojcima provodi se kontrola budući da omjeri mesnih sastojaka i začina moraju biti u skladu s receptom,
- poštovanju tehničkog postupka proizvodnje tijekom salamurenja prethodno oblikovanog mesa, u skladu s točkom 3.6.,
- kontroli temperature i vlage tijekom postupka cijedenja i sušenja proizvoda i vizualnu provjeru mesa,
- poštovanju zahtjeva u pogledu vanjskog izgleda i boje vizualnom provjerom proizvoda nakon sušenja,
- sukladnosti sa zahtjevima u pogledu površinskog reza, konzistentnosti, arome i okusa detaljnom analizom gotovog proizvoda, u skladu s točkom 3.5.,
- poštovanju fizikalno-kemijskih parametara potrebnih za dobivanje gotovog proizvoda, u skladu s točkom 3.5. specifikacije proizvoda, putem odobrenih laboratorijskih metoda.

Gornji parametri moraju se kontrolirati jednom godišnje. Ako se utvrdi nepoštovanje neke od faza, kontrole se moraju provoditi dva puta godišnje.

4. Nadležna ili nadzorna tijela koja provjeravaju sukladnost sa specifikacijom proizvoda4.1. *Naziv i adresa*

Naziv: Q Certificazioni S.r.l.
Adresa: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Faks +359 32649228
Mobitel +359 897901680
Adresa e-pošte: office@qci.bg

javno privatno

4.2. *Posebne zadaće nadležnog ili nadzornog tijela*

Nadzorno tijelo iz točke 4.1. obavlja kontrole i provjerava poštuju li se svi uvjeti utvrđeni u specifikaciji proizvoda.
