

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 77/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК” (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)**

**EK-sz.: BG-PGI-0005-0732-10.12.2008**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Горнооряховски суджук” (Gornooryahovski Sudzhuk)

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Bolgár Köztársaság

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A „Gornooryahovski sudzhuk” tömörített, nem romlandó, nyers, szárított kolbász, amelyet géppel darált hús természetes bélbe töltésével állítanak elő. A termék közvetlen fogyasztásra készül.

Kívül tiszta, egyenletes, szennyeződéstől, hibától és túlzott érdességtől mentes hártya borítja. A hártya szorosan a töltelékhez tapad, zsírlecsapódástól mentes, üregek pedig nincsenek alatta. A felszint egyenletesen száraz, fehér, porhanyós penész borítja, amely nem kerül be a kolbász belsejébe. A kolbász henger alakú, kilapított, patkó alakba hajlított. Végeit elcsomózzák és madzaggal összekötik. 35–40 cm hosszú, átmérője pedig a 40 mm-t is elérheti. Szilárd, rugalmas, és a szélén ugyanolyan állagú, mint a közepén. Keresztmetszete tojásdad és a felszínén egyenletes, finomszemcsés szerkezetű. A hústöltelék üregektől, inaktól, illetve egyéb, izmokat, szerveket elválasztó és összekötő rostos kötőszövetektől mentes. A töltelék márványos, színe pedig a marhahúsról jellemzően a vörös és a sötétbarna között változik. A zsír fehér színű. A keresztmetszeten sötét színű szélső gyűrű vagy a belső részen szürke elszíneződés nem található. Íze jellegzetes, kellemes, fűszeres, enyhén sós és minden idegen íztől mentes.

A termék illata jellegzetes, élénk tónusokkal rendelkezik, amelyek a felhasznált különleges fűszerkeverékeknek (feketebors, kömény és borsikafű) köszönhetőek.

Fizikai-kémiai jellemzők:

a víztartalom legfeljebb az egész tömeg 45 %-a;

a zsírtartalom a szárazanyagban legfeljebb 65 %;

a konyhasótartalom legfeljebb az egész tömeg 4,5 %-a; a nitrítartalom legfeljebb 50 mg/kg; pH ≤ 6 és ≥ 5,1; és

aw ≤ 0,88.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

Egészséges, jól táplált, a levágás idején 18 hónapos állatból származó friss marhahús.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A takarmány minőségére és a takarmány eredetére vonatkozóan nincsenek egyedi előírások.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Gornooryahovski sudzhuk” előállítása a Gorna Orjahovica területére jellemző feltételek mellett, a helyi lakosság hagyományos szaktudására építve történik. Gorna Orjahovica területén az alábbiakban ismertetett előállítási lépéseknek kell lezajlaniuk.

A fő nyersanyag elsődleges feldolgozása: a „Gornooryahovski sudzhuk” előállításához használt hús hőmérséklete nem emelkedhet  $-5^{\circ}\text{C}$  fölé. A húst egyenként 100–150 grammos darabokra vágják. Ezután géppel vese alakú rácsozaton át ledarálják, és ugyanekkor az inakat is eltávolítják olyan módon, hogy a kötőszövet aránya ne haladja meg a 10 %-ot.

A kolbász töltése és formázása: a só eltávolításához a természetes belet folyó ivóvíz alatt kiöblítik. Azután vízben áztatják, hogy visszanyerje a rugalmasságát. A töltelket nyomás alatt juttatják a bélbe. A belet azonnal a töltés után a tengelye mentén 45 cm-enként megcsavarják, majd minden csavarásnál késsel elvágják. Az így kapott darabokat kézzel formázzák tovább: a végeket szorosan elkötik, majd madzaggal összekötik. A felesleges töltelket eltávolítják a bél levágott végeiről. A kolbászokat a madzag hurkánál fogva tartókocsra helyezett farudakra függesztik.

Érlelés: szárítóhelyiségben történik, ahol a kolbászokat hozzávetőleg 48 órára rácokra helyezett rudakra függesztik,  $22\text{--}25^{\circ}\text{C}$ -os hőmérsékleten, 100–85 %-os páratartalom és állandó ventiláció mellett, amíg a hús meg nem szilárdul és vörös színt nem vesz fel.

Szárítás: szárítóhelyiségben történik, ahol a kolbászokat  $15\text{--}18^{\circ}\text{C}$ -os hőmérsékleten 10–20 napra rácokra helyezett rudakra függesztik, 85–70 %-os páratartalom és állandó ventiláció mellett. A kolbászokat fatáblára helyezett fémpréssel egyszer vagy kétszer összepréselik. A szárítási folyamat során a kolbász felszínét egyenletesen fehér kolbászpenész borítja be, amely a helyiségben természetesen tenyészik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Gornooryahovski sudzhuk” elnevezésű kolbásztermékek egy darabban, csomagolás nélkül vagy külön-külön, vákuumcsomagolásban kerülnek forgalomba.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az egyes tételeket a következőképpen címkézik: az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés – Gornooryahovski sudzhuk” szavakat a legnagyobb betűméretben nyomtatják a címkére, majd az előállító neve, címe és logója, a termék azonosítási száma és az OFJ szimbóluma következik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi területet, ahol a „Gornooryahovski sudzhuk” készül, közigazgatási értelemben határozzák meg: Gorna Orjahovica városa.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi terület alacsonyan fekvő, dombos vidék, tengerszint feletti magassága 199 m. Enyhe kontinentális éghajlat jellemzi, az átlagos évi páratartalom 71 %, az évi átlaghőmérséklet + 11,5 °C. Az átlagos szélesebbesség 2,2 m/s, az uralkodó szélirány északkeleti és északnyugati. Ezek az éghajlati viszonyok kedveznek a *Penicillium* és *Aspergillus* penészfajok bizonyos arányban való, jellegzetes párosításának. A két penészfajta a „Gornooryahovski sudzhuk” hártáját száraz, fehér, porhanyós réteggént borítja.

### 5.2. A termék sajátosságai:

Az egyedi érzékszervi jegyek – az íz, az illat, a szín és az állag – a felhasznált hús minőségéből vezethetők le, továbbá a helyi lakosság szaktudásából és a különleges előállítási módszerből (magas hőmérsékleten történő érlelés és olyan körülmények között történő szárítás, amelyek lehetővé teszik a földrajzi környezetre jellemző mikroflóra kialakulását), mely utóbbiak évszázadokon át nemzedékről nemzedékre öröklődtek.

A kolbász kizárólag olyan marhahúsból készül, amely a feldarabolás előtt magas glikogéntartalmú és friss, ettől lesz szaftos a kolbász, valamint ettől nyeri el jellegzetes ízét és vörösbarna színét. A húst úgy választják ki és dolgozzák fel, hogy 10 % kötőszövetet és legfeljebb 30 % zsírt tartalmazzon, így lesz a késztermék állaga egyedien puha, keresztmetszetének felszíne pedig sajátosan finomszemcsés.

A „Gornooryahovski sudzhuk” az évszázadokon keresztül eredeti formában megőrzött recept szerint fekete borsból, köményből és borsikafűből álló fűszerkeverék hozzáadásával kapja meg fűszeres ízét.

A szakemberek gyakorlati tudása a termék megfelelő külső megjelenésének, a jellegzetes patkó alaknak és a kolbász szilárdságának a biztosítása érdekében igen fontos. A bél rugalmasságának a duzzadtság mértéke és a bél úrtartalom-növekedése alapján történő megállapításához szakember hozzáértése szükséges. A töltés után a kolbászokat kézzel formázzák: megcsavarják a belet, és a töltelék a madzag meghúzásával összetömörítik.

A kolbász sajátos tulajdonságainak kialakításában különleges szereppel bír az érlelési folyamat. A töltelék a kolbász érésével egyre puhábbá és szaftosabbá válik, és ekkor alakul ki jellegzetes tömörsége, íze és színe. A hozzáadott salétrom egyrészt a területre jellemző előállítási feltételek (22–25 °C-os hőmérséklet) mellett természetesen tenyésző denitrifikáló mikroorganizmusok működésének, másrészt a glikogén húsenzimeknek köszönhető anaerob lebomlása következtében felgyűlt tejsavnak a hatására egymás után nitrítékké, salétromossavvá és nitrogén-oxidá alakul. A nitrogén-oxid reakcióba lép az izomszövetben található mioglobinnal és a vérben található hemoglobinnal, és nitrozomioglobint, illetve nitrozohemoglobint hoz létre, ezek adják az érett hús jellegzetes vörös színét. A termék színének vörösbarnára változása, a hústölték megduzzadása és megszilárdulása, illetve a sajátos illat jelzi, hogy az anaerob folyamatokat le kell állítani. A kolbászkészítő szakemberek hozzáértése alapvető fontosságú annak megállapításához, hogy mikor kell leállítani a folyamatot, ezáltal megakadályozva a kolbászt fogyasztásra alkalmatlanná tevő anyagok kialakulását. Korábban az autentikus érlelési metódus szerint a kolbászokat halomba rakták, majd szőnyegekkel lefedték, ami emelte a hőmérsékletüket. Mióta a technológiát korszerűsítették, ugyanezt a hatást – amely a termék fizikai és kémiai jellemzőinek megváltozásából ered – úgy érik el, hogy a levegőt fűtik, és állandó ventilációval biztosítják, hogy a helyiség páratartalma 85 %-ra csökkenjen.

A helyiség viszonylag állandó szárítási körülményeinek (15–18 °C-os hőmérséklet és a levegő megközelítőleg 75 %-os páratartalma) köszönhető a régióra jellemző penész kialakulása, és ez megakadályozza, hogy a zsírok megavasodjanak, vagy hogy sűrű gyűrű alakuljon ki, továbbá hozzájárul a

termék egyenletes száradásához, és a fűszerek illatát is felerősíti. Az egyes kolbászok préselésénél különösen nagy szerepet kap a kolbászkészítő mesterek szaktudása. A prést fokozatosan kell összehúzni, és egyenletes nyomást kell biztosítani, nehogy a bél kiszakadjon, miközben a kolbászok patkó alakja, tojásdad keresztmetszete, valamint egyenletes vastagsága kialakul. A penész a préselési folyamat során a fatáblákról kerül a kolbászokra. A spórák lágy légáramlatok segítségével terjednek szét a helyiségben, és a micéliumuk egyenletesen beborítja a kolbászok egész felszínét. Az előállítás helyének szeptember és május közötti jellemző éghajlati viszonyai (száraz, hűvös széljárás és lágy légáramlatok) és a sajátos mikroflóra biztosítják a „Gornooryahovski sudzhuk” előállításának megfelelő szárítási körülmények kialakulását. A kolbászokat korábban a műhely északi oldalán az eresz alá, hosszú farudakra függesztették. Manapság ugyanazokat az éghajlati viszonyokat már az állandó hőmérsékletet és a levegő állandó páratartalmát szabályozó és fenntartó ventilációs rendszerek segítségével érik el az egész év során.

Az érlelő- és szárítóhelyiségeket a levegő hőmérsékletét és páratartalmát mérő eszközzel látják el, és ez biztosítja az előállítás körülményeinek folyamatos ellenőrzését ahhoz, hogy az összetömeg víztartalma elérje a 45 %-ot.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A Gorna Orjahovica terület viszonylag állandó éghajlati viszonyai, a vidék lágy légáramlatai és a kolbász felszínén a penészgombák (*Penicillinum* és *Aspergillus*) egyedi párosításának tenyészése, továbbá az a vállalkozó szellem, amelytől vezéreltetve a helyiek a húst sózással, magas hőmérsékleten történő érleléssel, majd szárítással tartósították, együttesen járultak hozzá a „Gornooryahovski sudzhuk” előállításának kialakulásához és további fejlődéséhez.

A recept számos családban apáról fiúra szállt, és ezeknek a családoknak a kolbászkészítés volt a fő bevételi forrásuk. A mesterség végzéséhez a kolbászkészítőknek mesterlevelet és különleges engedélyt kellett szerezniük.

Ez az OFJ iránti kérelem elsősorban a „Gornooryahovski sudzhuk” hírnevével – amelyre a bolgár nemzeti újjászületés korszaka (a 18. század eleje) óta tett szert –, valamint az előállítás sajátos körülményeivel indokolható.

Gorna Orjahovicában az idők kezdete óta számos, a hústermékek előállításával összefüggő mesterség alakult ki: a húsgyártás, a mészáros szakma, a kolbászkészítés, a hústartósítás stb. A hatóságok már a 19. században tisztában voltak ennek előnyeivel, és támogatták a helyi kereskedőket és mesterembereket. Ezáltal a város – ahol időközben városi piacok is létrejöttek – fokozatosan az akkori oszmán birodalom egyik legjelentősebb kereskedelmi központjává vált. 1538-ban I. Nagy Szulejmán oklevélben biztosított Rusztem pasa számára jótékony, illetve vallási célokat szolgáló alapítványi birtokokat (úgynevezett vakuf-birtokokat) és adókat a kolbász Rahovicse-i Gebr (maí nevén Gorna Orjahovica) területén történő előállításából befolyó bevételből. 1861-ban a Mihail Nikolov, Gorna Orjahovica-i gyártó és kereskedő által készített kolbász érmet nyert egy olaszországi nemzetközi vásáron. A bolgár nemzeti újjászületés időszaka alatt a Gorna Orjahovicában készített kolbászokat a „Szara” és a „Szarmalama” névre keresztelték, majd ezek a felszabadulás után „Gornooryahovski sudzhuk”, illetve „szárított marhakolbász” elnevezéssel váltak ismertté. Az Osztrák-Magyar Monarchiából származó néprajztudós, Felix Philipp Kanitz „A Duna menti Bulgária és a Balkán” (1882) című művében ismertette Gorna Orjahovica lakosainak húskészítéssel és e speciális kolbászfajta előállításával kapcsolatos hagyományait. Az e termék gyártásával kapcsolatos első hirdetést a Gorna Orjahovica-i Nedev család jelentette meg 1911-ben, a Bolgár Almanachban. A kolbász fejlett helyi piaci kereskedelmének köszönhetően került sor az első nemzetközi termékvásárra Gorna Orjahovicában (1922 és 1932 között került megrendezésre). 1931-ben megjelent a „Gorna Orjahovica-i belsőpiaci rendszabályok” című kiadvány. A szabályok értelmében a kolbászértékesítés fölötti állami ellenőrzést a helyi előállítók vették át. Az 1940-es éveket követően a kolbász bámulatos és összetéveszthetetlen íze, valamint kiváló minősége okán a bolgár piac bevett termékévé vált, és „Gornooryahovski sudzhuk” néven forgalmazták.

A sudzhukot készítő műhely elhelyezkedése a megfelelő érlelési és szárítási feltételek biztosítása szempontjából kiemelkedő jelentőséggel bír. Ezért csak hosszas fejlődési folyamatok eredményeként találták meg Gorna Orjahovica közelében az éghajlati szempontból kedvező területeket a műhelyek létesítéséhez. Míg kezdetben, a 19. század folyamán a terméket külön műhelyekben, a Gorna Orjahovica délnyugati részén található „Sar piac” közelében állították elő, a sudzhukot készítő műhelyek a 19. század utolsó évtizedében és a 20. század elején fokozatosan a város keleti szélére kerültek át. Ennek fő oka az volt, hogy a sudzhukot előállító mesteremberek felfedezték a kedvező légáramlatokat, és kiderült, hogy ezek a „Gornooryahovski sudzhuk” szárításában és a kolbászt borító jellegzetes penészréteg kialakulásában döntő szerepet játszanak.

A sudzhuk iránti nagy kereslet, a bőséges kínálat és a kolbászt övező hírnév miatt a hatóságok az 1975. évi technikai kézikönyvben az előállításra vonatkozóan részletes szabályozást adtak ki, az 1983-ban megjelent állat-egészségügyi jelentéstételi útmutatóban pedig a forgalomba kerülő kolbász előállítására vonatkozó egyedi technológiai utasításokat, illetve állat-egészségügyi követelményeket fogalmazták meg.

A „Gornooryahovski sudzhuk” készítésének korai időszakával kapcsolatos információk a 19. századból főként szájhagyomány útján terjedtek azoktól, akik közvetlenül vagy közvetetten részt vettek az előállításában, forgalmazásában és fogyasztásában. A „Gornooryahovski sudzhuk” hírneve számos szerzőt és kutatót készített arra, hogy írjon a termékről. Ezen a területen Cani Gincsev és Zvezdelin Conev, a jól ismert helyi kutatók, történészek és publicisták voltak úttörők. Elza Garabedjan néhány évvel ezelőtt, 2003-ban jelentette meg *Gornooryahovski Sudzhuk* című könyvét, amelyben a „Gornooryahovski Sudzhuk” készítésének történetét tárgyalja, továbbá autentikus dokumentumokat ismertet, amelyet két közintézmény, a Veliko Tarnovo-i állami levéltár (DA) és a Gorna Orjahovica-i Történeti Múzeum őrzött meg a mai napig.

A Gorna Orjahovica-i Rodopa 96 EOOD által előállított „Gornooryahovski sudzhuk” 2001-ben aranyérmert nyert a plovdivi nemzetközi tavaszi kereskedelmi vásáron. 2007-ben Gorna Orjahovica városi tanácsa régi hagyományt élesztett újjá, amikor az évente megrendezett városi ünnepekkel egy időben a „Gornooryahovski sudzhuk” vásárt is megrendezte.

A „Gornooryahovski sudzhuk” Gorna Orjahovicában hagyományosan ajándékként és vendégváró csemegeként is szolgál, ami hozzájárult ahhoz, hogy a kolbász a névadójául szolgáló város jelképévé váljon. Egyedülálló receptjének, a tipikus előállítási feltételeknek, a sajátos penészrétegnek, illetve a helyi előállítók szaktudásának köszönhetően a termék mércévé és a jó minőség garanciájává vált. A „Gornooryahovski sudzhuk” az idők során előkelő helyet vívott ki magának a bolgár bankettasztalokon. Gorna Orjahovica számára a kolbász előállítása emellett kiemelt gazdasági jelentőséggel is bír, mivel sokan fogyasztják, és magas áron értékesíthető.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.mzh.government.bg/Article.aspx?lang=1&rmid=698&id=698&lmid=0>

---