

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2010/C 77/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006<sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“ТОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК” (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)**

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

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Торнооряховски суджук” (*Gornooryahovski Sudzhuk*)

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Bulgārijas Republika

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

**3.1. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

*Gornooryahovski Sudzhuk* ir sapresēts, ilgi uzglabājams, termiski neapstrādāts, vītīnāts dabīgo zarnu apvalkā iepildīts ar mašīnu sasmalcinātas liellopu gaļas izstrādājums. Tas paredzēts tiešam patēriņam.

No ārpuses to sedz tīrs gluds apvalks bez bojājumiem, defektiem un neraksturīgiem nelīdzenumiem. Apvalks cieši pieguļ pildījumam, uz tā nav tauku kārtiņas un tajā nav tukšumu. Virsmu vienmērīgi klāj sausa balta pulverveida pelējuma kārtiņa, kas neiesniedzas produkta iekšienē. Izstrādājumam ir saplacināta pakava veidā izliekta cilindra forma. Tā gali ir nosieti un ar auklu sasieti kopā. Izstrādājums ir 35–40 cm garš, un tā diametrs ir līdz 40 mm. Tas ir stingrs, elastīgs, un tā konsistence ir viscaur viendabīga; šķērsriezums ir ovāls, struktūra ir līdzena un smalkgraudaina. Gaļas pildījumā nav tukšumu, cīpslu un dzīslu. Pildījums ir marmorēts, liellopu gaļai raksturīgajā sarkanajā līdz tumšbrūnajā krāsā. Tauki ir baltā krāsā. Šķērsriezuma iekšpusē nav tumši krāsotu malu vai pelēku plankumu. Izstrādājumam ir tipiska, patīkami pikanta, mēreni sāļa garša, tam nav neraksturīgas piegāršas.

Izstrādājumam ir raksturīga izteiksmīga smarža, kas saistīta ar specifiskajām augu izcelsmes garšvielām (melnajiem pipariem, ķīmenēm un kalnumētru).

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

ūdens saturs kopējā masā nepārsniedz 45 %;

tauku saturs sausnā nepārsniedz 65 %;

vāramās sāls saturs kopējā masā nepārsniedz 4,5 %; nitrīti nepārsniedz 50 mg/kg; pH ≤ 6 un ≥ 5,1; un

aW (ūdens aktivitāte) ≤ 0,88.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Svaiga veselu, labi barotu tādu liellopu gaļa, kuri kaušanas laikā bijuši 18 mēnešus veci.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Nav īpašu prasību attiecībā uz lopbarības kvalitāti vai tās izcelsmi.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

*Gornooryahovski Sudzhuk* ražošana notiek Gorna Orjahovica raksturīgajos apstākļos, izmantojot vietējo iedzīvotāju tradicionālās prasmes. Gorna Orjahovicā jāveic turpmāk minētie ražošanas posmi.

Galvenās izejvielas pirmapstrāde. *Gornooryahovski Sudzhuk* pagatavošanai izmantotās gaļas temperatūra nedrīkst pārsniegt  $-5^{\circ}\text{C}$ . Gaļu sagriež 100–150 g lielos gabalos. Pēc tam to sasmalcina mašīnā, izlaižot caur nierveida caurumiem, vienlaikus tiek izņemtas cīpslas, lai saistaudu nebūtu vairāk par 10 %.

*Sudzhuk* pildīšana un veidošana. Dabīgos zarnu apvalkus mazgā tekošā dzeramajā ūdenī, lai izskalotu sāli. Tad tos iemērc ūdenī, lai atjaunotu elastīgumu. Pildījumu apvalkā ievada zem spiediena. Tūlīt pēc iepildīšanas apvalku ik pēc 45 cm gareniski savij. Tad piepildīto zarnu apvalku savijuma vietās ar nazi sagriež gabalos. Šādi iegūtos gabalus ar roku izveido: galus stingri nosien un ar auklu sasien kopā. Lieko pildījumu no apvalka galiem iztīra. *Sudzhuk* sasieta auklu cilpas uzver uz kārtīm, kuras iekar ratiņos.

Nogatavināšana. Tā notiek žāvētavās, kur izstrādājumus no kārtīm pārvieto plauktos, kur temperatūra sasniedz  $22\text{--}25^{\circ}\text{C}$  un gaisa mitrums ir no 100 līdz 85 %, un nepārtrauktā ventilācijā patur aptuveni 48 stundas, līdz gaļas pildījums kļūst stingrs un iegūst sarkanu nokrāsu.

Vītināšana. To veic vītināšanas telpās, kur kārtīs iekartos un plauktos novietotos izstrādājumus, nepārtraukti vēdinot, 10 līdz 20 dienas vītina  $15\text{--}18^{\circ}\text{C}$  temperatūrā un 85 līdz 70 % gaisa mitrumā. Izstrādājumus vienu vai divas reizes saspiež ar metāla presēm, kas novietotas uz koka paneļa. Vītināšanas laikā izstrādājuma virsma pārklājas ar vienmērīgu balta pelējuma kārtiņu, kas telpā veidojas dabīgi.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

*Gornooryahovski Sudzhuk* laiž tirdzniecībā vienā gabalā vai nu neiekototai vai vakuumpakojumā.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Katram gabalam piestiprina etiķeti, uz kuras ir šāds teksts: "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde – *Gornooryahovski Sudzhuk*", iespiests ar liela izmēra burtiem, tad seko ražotāja vārds, uzvārds vai nosaukums, adrese un individuālais logotips, izstrādājuma identifikācijas numurs un AĢIN simbols.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Ģeogrāfiski *Gornooryahovski Sudzhuk* ražošanas vieta ir administratīvi noteikta Gorna Orjahovicas (*Gorna Oryahovitsa*) pilsēta.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfiskais apgabals ir paugurainu līdzenumu, kura augstums virs jūras līmeņa ir 199 metri. Apgabalā ir mērens kontinentāls klimats, gada vidējais gaisa mitrums ir 71 % un vidējā gaisa temperatūra +11,5 °C. Vidējais vēja ātrums ir 2,2 m/s, dominē ziemeļaustrumu un ziemeļrietumu vēji. Šie klimatiskie apstākļi ir labvēlīgi, lai specifiskā proporcijā attīstītos reģionam raksturīgās *Penicillium* un *Aspergillus* sugas pelējuma sēnes. Šis pelējumu apvienojums kā sausa, balta, pulverveida kārtiņa pārklāj *Gornooryahovski Sudzhuk*.

### 5.2. Produkta specifika:

Specifiskās organoleptiskās īpašības: izstrādājuma garšu, smaržu, krāsu un konsistenci rada izmantotās gaļas kvalitāte, vietējo iedzīvotāju pieredze un īpašā pagatavošanas metode (nogatavināšana augstā temperatūrā un vītināšana apstākļos, kuros var vairoties ģeogrāfiskajai videi raksturīga mikroflora), kas tika nodota no paaudzes paaudzē.

*Gornooryahovski Sudzhuk* gatavo tikai no svaigas liellopu gaļas ar lielu glikogēna saturu, kuram noārdoties, izstrādājums kļūst sulīgs un iegūst raksturīgo garšu un sarkanbrūno krāsu. Gaļu izvēlas un pārstrādā tā, lai tajā būtu 10 % saistaudu un līdz 30 % tauku, kas ļautu iegūt galaproduktu ar raksturīgu maigu konsistenci un specifisku smalkgraudainu šķēsgriezuma virsmu.

*Gornooryahovski Sudzhuk* pikanto garšu veido tradicionālais, pēc senas receptes gatavotais garšvielu maisījums – melnie pipari, ķīmenes un kalnumētra.

Lai panāktu izstrādājuma labu izskatu, raksturīgo pakavveida formu un stingrumu, īpaša nozīme ir ražošanas meistarū prasmēm. Zarnu apvalka elastīgumu prasmīgi nosaka tehnologs, ņemot vērā tā piebriešanas pakāpi un apjoma pieaugumu. Pēc pildījuma iepildīšanas, izstrādājumu veido ar roku, zarnu apvalku savijot, stingri saspiež pildījumu un nosien ar auklu.

Nogatavināšanai ir īpaša nozīme, jo tā piešķir izstrādājumam raksturīgo kvalitāti. Izstrādājumam gatavinoties, pildījums kļūst maigāks un sulīgāks, un izstrādājums iegūst raksturīgo stingrumu, garšu un krāsu. Mikroorganismu–denitrifikatoru (kuri apgabalā raksturīgajos apstākļos – 20 līdz 25 °C temperatūrā – dabiski vairojas) iedarbībā un gaļas enzīmu izraisītās anaerobās glikogēna noārdīšanās rezultātā radusies pienskābe pievienoto salpetri pārvērš nitrītos, slāpekļpaskābē un slāpekļa oksidā. Slāpekļa oksīds reaģē ar mioglobīnu muskuļaudos un hemoglobīnu asinīs, veidojot nitrozomioglobīnu, respektīvi nitrozohemoglobīnu, kas nogatavinātajai gaļai piešķir raksturīgo sarkano krāsu. Izstrādājuma krāsas maiņa uz sarkanbrūnu, gaļas pildījuma piebriešana un specifiskā smarža ir pazīmes, kas norāda, ka anaerobie procesi jāpārtrauc. Meistaru prasme ir izšķiroša, lai noteiktu, kad process jāpārtrauc, un novērstu tādu vielu veidošanos, kas izstrādājumu padara nelietojamu. Agrāk nogatavināšanu veica, sakraujot *sudzhuk* kaudzē un pārklājot ar segu, kas palielināja izstrādājumu temperatūru. Tā kā tehnoloģija ir modernizējusies, to pašu rezultātu, ko rada izstrādājuma fizikālās un ķīmiskās izmaiņas, panāk, sildot gaisu un nodrošinot nepārtrauktu vēdināšanu, lai samazinātu mitrumu telpā līdz 85 %.

Relatīvi pastāvīgos vītināšanas apstākļos telpā (15–18 °C temperatūra un gaisa mitrums aptuveni 75 %) attīstās reģionam raksturīgais pelējums, kas novērš tauku sasmakšanu un pelēka gredzena veidošanos.

Tas veicina izstrādājuma vienmērīgu izžūšanu un pastiprina garšvielu aromātu. Kad apvalkus sapresē, meistarū prasmēm ir izšķiroša nozīme. Preses spiediens jāpalielina un vienmērīgi jāsadala, lai novērstu apvalku pārplīšanu, kad izstrādājumu veido, lai tas iegūtu tipisko pakava formu, ovālu šķērsriezumu un vienmērīgu biežumu. Presēšanas laikā daļa pelējuma sēņu no koka paneļa dēļiem pāriet uz izstrādājumu. Viegls gaisa straumes telpā veicina sporu izplatīšanos, un pelējuma micēlijs vienmērīgi pārklāj izstrādājuma virsmu. Ražošanas apgabala raksturīgie klimatiskie apstākļi (sausss auksts gaiss un vājas gaisa straumes) laikposmā no septembra līdz maijam un specifiskā mikroflora ir priekšnoteikums, lai rastos *Gornooryahovski Sudzhuk* pagatavošanai piemēroti vītinašanas apstākļi. Agrāk izstrādājumus uzkāra uz garām koka kārtīm, kuras novietoja zem dzegas ražotņu ziemeļpusē. Mūsdienās šādus klimatiskos apstākļus var nodrošināt visu gadu, izmantojot ventilācijas sistēmas, kuras regulē un uztur pastāvīgu temperatūru un gaisa mitrumu.

Nogatavināšanas un vītinašanas telpas ir aprīkotas ar ierīcēm, kuras reģistrē gaisa temperatūru un mitrumu, un ļauj nepārtraukti kontrolēt ražošanas apstākļus, līdz ūdens saturs sasniedz 45 % no masas.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Relatīvi nemainīgie klimatiskie apstākļi un vājas gaisa straumes Gorna Orjahovicā un tās apkārtnē, specifiska pelējumsēņu savienojuma (*Penicillium* un *Aspergillus*) vairošanās uz izstrādājuma virsmas un vietējo iedzīvotāju uzņēmējdarbības gars rosināja saglabāt gaļu, to sālot un nogatavinot augstā temperatūrā un pēc tam to vītinaot.

Daudzās ģimenēs recepte tika nodota no tēva dēlam, un *sudzhuk* gatavošana bija viņu galvenais ienākuma avots. Lai varētu nodarboties ar šā izstrādājuma gatavošanu, ražotājiem bija vajadzīga meistara apliecība un speciāla atļauja.

Pieteikums ģeogrāfiskās izcelsmes norādes aizsardzībai pamatojas galvenokārt uz *Gornooryahovski Sudzhuk* labo reputāciju, ko šis izstrādājums bauda jau kopš Bulgārijas atdzimšanas laikiem (18. gadsimta sākuma), un īpašajiem ražošanas apstākļiem.

Kopš neatminamiem laikiem Gorna Orjahovicā nodarbojušies ar dažāda veida gaļas izstrādājumu ražošanu: nobarošanu, miesnieka darbību, *sudzhuk* gatavošanu, gaļas vītinašanu utt. Jau 19. gadsimtā varasietādes novērtēja labumu, ko dod vietējie amatnieki un tirgotāji, un veicināja viņu darbību. Tādējādi pilsēta un tās tirgi pamazām izveidojās par vienu no toreizējās Osmaņu impērijas lielākajiem tirdzniecības centriem. 1538. gadā Suleimans I (saukts arī par Suleimānu Lielisko) izdeva rīkojumu piešķirt Rustem-pašā fondam zemi un nodokļus no *sudzhuk* ražošanas *Rahovic-i Gebr* (tagadējā Gorna Orjahovicā pilsētā). 1861. gadā *sudzhuk*, ko bija gatavojis Gorna Orjahovicā ražotājs un tirgotājs Mihails Nikolovs, tika piešķirta medaļa starptautiskā izstādē Itālijā. Bulgārijas atdzimšanas laikmetā Gorna Orjahovicā ražoto *sudzhuk* nosauca par "Sara" un "Smarlama". Pēc Bulgārijas atbrīvošanas izstrādājums kļuva pazīstams ar nosaukumu "Gornooryahovski Sudzhuk". Austroungārijas etnogrāfs Fēlikss Filips Kanics (*Felix Philipp Kanitz*) darbā "Donavas Bulgārija un Balkāni" (1882) aprakstījis Gorna Orjahovicā iedzīvotāju tradīcijas liellopu nobarošanas un *sudzhuk* ražošanas jomā. Pirmo *sudzhuk* reklāmu 1911. gadā "Bulgārijas almanahā" publicēja Nedevu ģimene no Gorna Orjahovicā. Reģionā plaši izplatītā *sudzhuk* tirdzniecība bija viens no iemesliem, lai sarīkotu pirmo starptautisko paraugdatirgu Gorna Orjahovicā (no 1922. līdz 1932. gadam). 1931. gadā izdeva Gorna Orjahovicā slēgtā tirgus noteikumus, kuri paredzēja, ka *sudzhuk* tirdzniecības valsts kontroli īsteno vietējie ražotāji. Pēc 1940. gada ar savu raksturīgo garšu un augsto kvalitāti *sudzhuk* nostiprinājās Bulgārijas tirgū ar nosaukumu "Gornooryahovski Sudzhuk".

Nogatavināšanas un vītināšanas procesā izšķiroša nozīme ir *sudzhuk* ražotņu atrašanās vietai. Tādēļ ilgu laiku tika meklēta klimatiski izdevīga vieta Gorna Orjahovicā. Ja sākotnēji – 19. gadsimtā – “Gornooryahovski Sudzhuk” gatavoja speciālās ražotnēs netālu no “Sar Pazar” Gorna Orjahovicas dienvidrietumu daļā, 19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā *sudzhuk* ražotnes pakāpeniski pārvietoja uz pilsētas austrumu nomali. Te izšķirīga nozīme bija *sudzhuk* ražotāju konstatētajām labvēlīgajām gaisa strauēm, kas kļuva par vissvarīgāko faktoru *Gornooryahovski Sudzhuk* vītināšanā un specifiskās pelējuma kārtiņas veidošanās procesā.

Tā kā izstrādājums bija ļoti pieprasīts un to piegādāja lielā daudzumā, varasiestādes izdeva īpašus tā ražošanas noteikumus, kurus publicēja Tehnoloģisko norādījumu krājumā (1975) *Gornooryahovski Sudzhuk* ražošanai, un izstrādājuma pārdošanas rokasgrāmatā (1983).

Datus par *Gornooryahovski Sudzhuk*, kuri sniedzas līdz 19. gadsimtam, izplatīja mutiski galvenokārt personas, kas tieši vai netieši bija saistītas ar *Gornooryahovski Sudzhuk* ražošanu, realizāciju un patēriņu. Izstrādājuma labās reputācijas dēļ *Gornooryahovski Sudzhuk* aprakstījuši daudzi autori un pētnieki. Celm-lauži šai ziņā bijuši vietējie novadpētnieki, vēsturnieki un publicisti Cani Ginčevs un Zvezdelins Conevs. Pavisam nesen, 2003. gadā, Elza Garabedjana publicēja grāmatu, kurā viņa apraksta *Gornooryahovski Sudzhuk* ražošanas vēsturi un sniedz autentisku dokumentālu materiālu, kas līdz mūsu dienām saglabāties Veliko Tirnovas Valsts arhīvā un Gorna Orjahovicas Vēstures muzejā.

2001. gadā Gorna Orjahovicas uzņēmuma “Rodopa 96 EOOD” ražotais *Gornooryahovski Sudzhuk* ieguva zelta medaļu Plovdivas starptautiskajā pavasara gadatirgū. 2007. gadā Gorna Orjahovicas pilsētas padome atjaunoja senu tradīciju – *Gornooryahovski Sudzhuk* gadatirgu, kuru ik gadu rīko kopā ar pilsētas svētkiem.

Izstrādājumu Gorna Orjahovicā tradicionāli izmanto kā dāvanu un kā cienastu, uzņemot pilsētas viesus. Tādējādi izstrādājums ieguvis pilsētā simbola nozīmi, un pilsētas vārds kļuvis par izstrādājuma nosaukuma sastāvdaļu. Unikālā recepte, tipiskie ražošanas apstākļi, raksturīgā pelējuma kārtiņa un vietējo ražotāju prasmes ļāvušas izstrādājumam kļūt par augstas kvalitātes paraugu. Laika gaitā *Gornooryahovski Sudzhuk* kļuvis par bulgāru pieprasītu delikatesi. Izstrādājuma daudzo patērētāju un augstās pārdošanas cenas dēļ *Gornooryahovski Sudzhuk* ražošana ir Gorna Orjahovikai ekonomiski ļoti nozīmīga.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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