

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2014/C 89/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

PIETEIKUMS GARANTĒTAS TRADICIONĀLĀS ĪPATNĪBAS (GTĪ) REĢISTRĀCIJAI

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006**

**par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām <sup>(2)</sup>**

**“ЛУКАНКА ПАНАГОРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)**

**EK Nr.: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013**

**1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese**

Grupas vai organizācijas nosaukums: *Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti* (Tradicionālo jēli žāvēto gaļas produktu apvienība (STSSMP))

Adrese: *bul. Shipchenski Prohod, bl. 240, vx. A, et. 3, ap. 6*

*1111 Sofia*

*BULGARIA*

Tālr. +359 29712671

Fakss +359 29733069

E-pasts: office@amb-bg.com

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Bulgārija

**3. Produkta specifikācija**

**3.1. Reģistrējama(-ie) nosaukums(-i) (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants)**

“ЛУКАНКА ПАНАГОРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)

**3.2. Vai nosaukums**

ir specifisks pats par sevi,

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Nosaukums “Луканка Панагорска” (“Lukanka Panagyurska”) ir specifisks pats par sevi un cēlies no Panagjurišces (Панагюрище) pilsētas vārda, kurā to pirmoreiz pagatavoja. Lielās popularitātes dēļ, kādu iemantoja produkts ar šo nosaukumu, “Lukanka Panagyurska” ražo cauru gadu visos valsts reģionos,

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

stingri ievērojot tradicionālo receptūru un tehnoloģiju, turklāt sezonālas un ģeogrāfiskas īpatnības neietekmē produkta kvalitāti un raksturīgās īpašības. Šāda prakse "Lukanka Panagyurska" ražošanā ir spēkā joprojām.

Vārda "луканка" ("lukanka") etimoloģija meklējama 19. gadsimtā. Izziņas materiālā "Как бе създадена българската луканка" ("Kā radusies bulgāru lukanka") (izdevniecība "Хранителна промишленост" ("Pārtikas rūpniecība"), 1. sējums, 40. lpp., Sofija, 1975) autors Marins Marinovs (Марин Маринов) raksta, ka nosaukums "lukanka" saistīts ar sākotnējām gaļas produktu receptēm, saskaņā ar kurām pievienoja sīpolus (vārda "lukanka" sakne ir "luk", kas bulgāru valodā nozīmē "sīpols"). Nosaukums "lukanka" nostiprinājās praksē, kaut arī sīpolus kā sastāvdaļu vairs neizmantoja. Vēlāk, 1958. gadā, "Луканка Панагюрска" receptūru un kvalitātes prasības standartizēja Bulgārijas valsts standartu 2589-58, un tās saglabājušās bez izmaiņām līdz pat mūsu dienām.

3.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam

Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

3.4. Produkta veids

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

3.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts)

"Луканка Панагюрска" ir presēts jēli žāvētas gaļas produkts no svaigas smalcinātas liellopu gaļas (kuru var aizstāt ar ar svaigu bifeļu gaļu) un svaigas cūkgaļas, palīgizejvielām un dabiskām garšvielām; visu iepilda dabiskos zarnu vai mākslīgos apvalkos, kuru diametrs ( $\varphi$ ) ir 50 mm un kuri cieši pieguļ pildījumam. Mākslīgā apvalkā pildīta "Луканка Панагюрска" ir taisna un abos galos aizdarīta ar auklu vai aizspiedni, bet dabiskā (liellopu resnās zarnas, jēra aklās zarnas) apvalkā pildīta – viegli liekta un abos galos aizdarīta ar auklu. Griezuma vietas virsma ir vienmērīga un viendabīga, bez iedobumiem, sarkanā vai sarkanbrūnā krāsā un ar vienmērīgi izvietotiem speķa gabaliem 2–4 mm lielumā un baltā vai gaiši sārtā krāsā. Konsistence ir blīvi elastīga. Produktam raksturīga mēreni sāļa garša ar izteiktu garšvielu aromātu.

"Луканка Панагюрска" ir piemērota tiešam patēriņam pēc pilnīgas apvalka noņemšanas.

Produktam "Луканка Панагюрска" ir šādas fizikāli ķīmiskās īpašības:

- ūdens saturs procentos no kopējās masas – nepārsniedz 35 %,
- tauku saturs procentos no kopējās masas – nepārsniedz 42 %,
- kopproteīni procentos no sausas (pēc Kieldāla (Келдала)) – vismaz 28 %,
- vāramā sāls saturs procentos no kopējās masas – nepārsniedz 4,6 %,
- pH – vismaz 5,4.

Produktu "Луканка Панагюрска" tirdzniecībā var piedāvāt gan veselu, gan arī sagrieztu gabalos vai šķēlēs, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

3.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts)

"Луканка Панагюрска" recepte 100 kilogramiem pildījuma masas.

G a ļ a

svaiga liellopu gaļa (kuru var aizstāt ar [tādas pašas šķiras] svaigu bifeļu gaļu), kuras tauku saturs nepārsniedz 10 % – 60 kg,

cūkgaļa, kuras tauku saturs nepārsniedz 5 % (cūkas liesums) – 20 kg,

cūkgaļa, kuras tauku saturs nepārsniedz 50 % (cūkas krūts daļa) – 20 kg.

#### Garšvielas

dabiski melnie vai baltie pipari – 300 g,

dabiskās ķimenes – 300 g.

#### Citi materiāli

cukurs – 300 g,

vāramais sāls – 2,3 kg,

konservants: kālija nitrāts – 100 g, vai nātrija nitrāts – 85 g,

(piezīme: 100 g kālija nitrāta var aizstāt ar 85 g nātrija nitrāta),

antioksidants: askorbīnskābe (E 300) – 50 g,

aļļauts izmantot arī baktēriju ierauga kultūras (ieraugu),

zarnu apvalki: dabiskie (liellopu resnās zarnas, jēra aklās zarnas) vai mākslīgie, 50 mm diametrā ( $\varnothing$ ),

auklas vai aizspiedņi.

#### Ražošanas metode

Lai ražotu “Луканка Панагюрска”, izmanto svaigu liellopu gaļu (ko var aizstāt ar bifeļu gaļu) un cūkgaļu, kuras pH ir 5,6–6,2. Atkaulotu, atcīpslotu un pēc veida un kvalitātes sašķirotu cūkgaļu un liellopu (vai bifeļu) gaļu sagriež gabalos ar rokām vai mehānizēti. Sagrieztos liellopu (vai bifeļu) gaļas un cūkgaļas gabalus sver saskaņā ar receptūru, tad to sasmalcina kādā no trim veidiem:

— sasmalcina ar gaļas maļamo mašīnu (*wolf*) un samaisa ar griezējmašīnu,

— sasmalcina ar gaļas maļamo mašīnu (*wolf*) un samaisa ar mikseri,

— sasmalcina un samaisa ar griezējmašīnu.

Smalcināšanas laikā pievieno visas garšvielas un sāļšanas materiālus daudzumos saskaņā ar recepti (sāls, kālija un nātrija nitrātu, cukuru, askorbīnskābi, garšvielas – dabiskos melnos vai baltos piparus, dabiskās ķimenes, ierauga kultūras).

Iegūto pildījumu mehānizēti iepilda liellopu resnās zarnas apvalkā, aitu aklās zarnas apvalkā vai mākslīgā apvalkā, kas abos galos ir aizdarīta ar auklu vai aizspiedni. Iepildīto “Луканка Панагюрска” piekar pie profilētiem metāla velmējumiem un/vai koka sijām, kas ir ievietotas ratos, ko lieto desu gatavošanā. “Луканка Панагюрска” luņķus žāvē un notecina 2 līdz 3 dienas 8–24 °C temperatūrā telpā, kurā relatīvais gaisa mitrums ir 65–90 %, pēc tam tos ievieto žāvēšanas kamerās. Desu žāvēšanu veic vidē, kurā gaisa temperatūra ir 12–17 °C, bet relatīvais mitrums – 70–85 %, dabiskās vai kondicionēta gaisa žāvēšanas kamerās ar iespēju regulēt gaisa parametrus. Žāvēšanas un nogatavināšanas laikā 2 vai 3 reizes veic presēšanu tādā presēšanas iekārtā, kurā ir koka plates. Desu presēšana ilgst 12–24 stundas. Produkta gatavību presēšanai vizuāli pārbauda tehnologs. Pirmo presēšanu veic, kad aptaustot konstatē, ka apakšējā puse un virsma ir sausa un speķa gabali zem apvalka nedaudz izvirzīti uz āru. Turpmāko presēšanu veic pēc tehnologa vērtējuma. Mehāniskās presēšanas rezultātā produkta temperatūra nedaudz ceļas, kas līdz ar mitruma kondensēšanos uz virsmas rada iespēju veidoties augstvērtīgam baltam pelējumam. Presēm jāatbilst noteiktām tradicionālās ražošanas metodes prasībām. Tām ir jābūt ne tikai izturīgām pret fizisku slodzi, bet arī jāuzsūc izdalījušos mitrumu, un tāpēc tās ir izgatavotas no dabiska materiāla – koka, ko var attīrīt un izžāvēt.

“Луќанќа Панаѓурсќа” ražošanas process kopumā ilgst 20–30 dienas, līdz panāk, ka ūdens saturs ir zemāks par 35 % un ka iegūst gatavo produktu, kura daudzums nepārsniedz 60 % no izmantotās gaļas daudzuma.

3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts)

Produktam “Луќанќа Панаѓурсќа” ir šādas specifiskas īpašības:

- raksturīgs ārējais izskats – ārējā virsma klāta ar sausu baltu aplikumu, “baltu augstvērtīgu pelējumu”, kas liecina par pareizu nogatavināšanas un žāvēšanas tehnoloģisko procesu norisi,
- dažādo gabalu saplacināta forma, kas iegūta presēšanā. Ar savu formu produkts atšķiras no citiem jēli žāvētas smalcināta gaļas izstrādājumiem, kuriem ir cilindrisķa vai paralēlsķaldņa forma,
- raksturīgais aromāts un garša – mēreni sāļa, ar skaidri izteiktām pievienoto garšvielu niansēm. Ar gaļas specifisko garšu, kas bagātināta ar ķimeņu aromātu apvienojumā ar melnajiem vai baltajiem pipariem, “Луќанќа Панаѓурсќа” atšķiras no citiem līdzīgiem tās paša kategorijas produktiem, kuriem pievieno ķiplokus, kardamonu, Jamaikas piparus un muskatķiekstu,
- specifiska griezuma vietas virsma, kas pēc formas ir elipsveida, kurpretim citiem jēli žāvētas gaļas izstrādājumiem tā ir apaļa vai taisnstūrveida. Produktam “Луќанќа Панаѓурсќа” raksturīga sarkana vai sarkanbrūna krāsa liellopu (vai bifeļu) gaļas un cūkgaļas apvienojuma dēļ atšķirībā no citu tādu līdzīgu produktu sārti sarkanās krāsas, kas pagatavoti vienīgi no cūkgaļas.

3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts)

Produkta tradicionālais raksturs izpaužas sastāvā un metodēs, ko piemēro ražošanas procesā, kā arī aromātā un garšā, kas laika gaitā saglabājušies nemainīgi.

Produkta sastāva tradicionālo raksturu nosaka pamatizejvielas–gaļa un pievienoto garšvielu sastāvs.

Sastāvs un kvalitātes prasības “Луќанќа Панаѓурсќа” ražošanai nav mainījušās kopš vairāk nekā 30 gadiem. Sastāvs 100 kg pildījuma masai ir šāds: 60 kg liellopu (bifeļu) gaļas, 20 kg cūkgaļas liesuma, 0,300 kg melno vai balto piparu, 0,300 kg dabisko ķimeņu; un šis sastāvs ir ticis noteikts 1983. gadā Tehniskajos noteikumos 37-83, ko Valsts agrorūpnieciskā savienība (НАПС) apstiprinājusi attiecībā uz “Луќанќа Панаѓурсќа” un kas pievienota standartam БДС 2589-83 (pamatstandarts).

Būtisks gatavā produkta kvalitātes nosacījums ir kvalitātes prasību ievērošana attiecībā uz izejvielām. Krājuma (“Хранителна промишленост”) (“Pārtikas rūpniecība”) 1964. gada 8./9. numurā autori – inženieris – vecākais tehnoloģs G. Gerginovs (Г. Герѓинов) un ceha vadītājs Kr. Dimovs (Кр. Димов) raksta: “Liellopu tauki (bet ne pienieru tauki) uzlabo tādu desu un “lukanku” kvalitāti, attiecībā uz kurām tiek prasīta kādas noteiktas šķirnes gaļa, kā tas ir gadījumā ar Panagjursķas “lukanku”, un piešķir tām specifisku un patīkamu garšu. Nav pieļaujama gaļa, kas iegūta no sivēnmātēm un kuļļiem.” (Marins Marinovs (Маринов Марин), “Gaļas produktu ražošana un noiets” (“Производство и пласмент на месни продукти”), Sofija, 1963. g., 110. lpp.).

Saglabātas tikušas arī tradicionālās žāvēšanas un presēšanas metodes, kas ir būtiska “Луќанќа Панаѓурсќа” ražošanas procesa daļa. “Presēšana ietekmē gan nogatavināšanu, gan žāvēšanu, kas ir noteicoši gatavā produkta kvalitātei”, norāda inženieris Stefans Dančevs (Стефан Данчев) savā disertācijā par tematu “Tehnoloģisks pētījums par sālitu gaļas produktu presēšanas un žāvēšanas mehānizāciju” (“Технолоѓично проучване на механизиран способ за пресоване и сушене на трайни месни продукти”) (1972. g.).

Bulgārijas tradicionālo receptūru un tehnoloģiju krājumā, ko Bulgārijas gaļas pārstrādātāju apvienība izdevusi Sofijā, 2002. gadā, norādīts: “Piektajā dienā, kad desas jau ir labi sažuvušas un speķa gabali ir nedaudz izspiežas zem apvalķa, tās presē. Presēšanu izdara divas vai trīs reizes atkarībā no gabalu lieluma.” (17. lpp.)

3.9. *Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants)*

Kontroles, ko veic ražošanas procesa laikā un pēc tā, attiecas uz:

- izmantotās gaļas-izejvielas atbilstību 3.6. punktā minētās specififikācijas prasībām,
- receptūrā norādītās gaļas-izejvielas un sāļā maisījuma proporcijas ievērošanu. Pārbaudi veic laikā, kad garšvielu maisījumu dozē un pievieno gaļai-izejvielai; izejvielu, garšvielu un piedevu daudzumu izvēlas tādu, lai tas atbilstu receptūras prasībām,
- ražošanas tehnoloģiskā procesa ievērošanu pildījuma masas sagatavošanas un iepildīšanas laikā, vizuāli pārbaudot pildījuma un iepildīšanas kvalitāti,
- temperatūras un mitruma kontroli produkta notecināšanas un žāvēšanas laikā,
- produkta svara kontroli žāvēšanas laikā, līdz tas kļūst mazāks par 60 % no gaļas daudzuma, kura izmantota saskaņā ar 3.6. punktu,
- atbilstību prasībām attiecībā uz ārēju virsmu, formu un izmēriem pēc gatavā produkta žāvēšanas procesa pabeigšanas,
- atbilstību prasībām attiecībā uz gatavā produkta griezuma vietas virsmu, produkta konsistenci, garšu un aromātu,
- atbilstību prasībām attiecībā uz gatavā produkta fizikāli ķīmiskajiem parametriem saskaņā ar specififikācijas 3.5. punktu (pārbauda ar apstiprinātām laboratorijas metodēm).

4. **Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specififikācijai**

4.1. *Nosaukums un adrese*

Nosaukums: Q *Certificazioni S.r.l.* (saskaņā ar standartu EH 45011 akreditējusi *Accredia* – Itālija)

Adrese: *Villa Parigi, loc. Basciano*  
53035 *Monteriggioni SI*  
ITALIA

*Leonardo da Vinci 42a*  
4000 *Plovdiv*  
BULGARIA

Tālr./Fakss +359 32649228

Mobilais tālrunis +359 897901680

E-pasts: office@qci.bg

Valsts  Privāts

4.2. *Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi*

Pārbaudes institūcija, kas minēta 4.1. punktā, pārbauda visu specififikācijā noteikto kritēriju ievērošanu. Iepriekš 3.9. punktā minētie parametri jāpārbauda vismaz 1 (vienu) reizi gadā. Ja konstatē pārkāpumu, tad šo biežumu palielina – pārbaudi veic reizi 6 mēnešos.