

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 89/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE (STG)

REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI

privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare ⁽²⁾

„ЛЮКАНКА ПАНАГИЮРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)

NR. CE: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013

1. Denumirea și adresa grupului solicitant

Denumirea grupului sau a organizației: Sdruzhenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Asociația pentru produse tradiționale din carne crudă uscată) (STSSMP)

Adresă: Bul. Shipchenski prohod, bl. 240, vx. A, et. 3, ap. 6

1111 Sofia

BULGARIA

Tel. +359 29712671

Fax +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

2. Statul membru sau țara terță

Bulgaria

3. Caietul de sarcini al produsului

3.1. Denumirea (denumirile) propusă (propușe) pentru înregistrare [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

„ЛЮКАНКА ПАНАГИЮРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)

3.2. Denumirea

☒ este specifică în sine

☐ exprimă caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Denumirea „Lukanka Panagyurska” este specifică în sine. Ea vine de la numele orașului Panagyurishte, unde produsul a fost fabricat pentru prima oară. „Lukanka Panagyurska” este un cânat foarte popular,

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 1. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

cunoscut îndeosebi sub această denumire. Din acest motiv, produsul se fabrică pe tot parcursul anului și pe întreg teritoriul Bulgariei, respectându-se strict rețeta tradițională și metodele de producție, calitatea și caracteristicile sale nefiind influențate de variațiile geografice sau de anotimp. Această practică se păstrează și în prezent în ceea ce privește producția de „Lukanka Panagyurska”.

Denumirea „lukanka” datează din secolul al XIX-lea. În articolul său intitulat „Kak be sazadana bulgarskata lukanka” (Cum a apărut cârnatul bulgăresc lukanka, *Hranitelna promishlenost*, ediția 1, 1975, Sofia, pagina 40), Marin Marinov arată că denumirea „lukanka” a fost inițial legată de produsele din carne care conțineau ceapă (rădăcina cuvântului „lukanka” este „luk”, care înseamnă ceapă în limba bulgară). Între timp, ceapa a dispărut din rețetă, dar denumirea „lukanka” a fost consacrată prin uz. În 1958, rețeta și standardele de calitate pentru „Lukanka Panagyurska” au fost incluse în standardul de stat bulgar 2589-58, nefiind modificate până în prezent.

3.3. A se indica dacă s-a solicitat rezervarea denumirii în temeiul articolului 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

☒ Înregistrare cu rezervarea denumirii

☐ Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tip de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Cârnatul „Lukanka Panagyurska” este un produs din carne crudă uscată și presată, preparat din carne proaspătă de vită (care poate fi înlocuită cu carne proaspătă de bivol) și carne proaspătă de porc, aditivi și condimente naturale, cu care se umple o membrană naturală sau artificială cu un diametru (Φ) de 50 mm, ce aderă perfect la umplutură. În cazul în care se folosește o membrană artificială, cârnatul „Lukanka Panagyurska” este drept, cu capetele legate cu sfoară sau prinse cu agrafe metalice. În cazul în care se folosește o membrană naturală, acesta este ușor curbat, având ambele capete legate cu sfoară. Membrana naturală poate fi făcută din intestinul gros al bovinelor sau din cecul ovinelor. În secțiune, cârnatul are o suprafață regulată și omogenă, fără goluri, culoarea sa poate varia de la roșu până la roșu-marونیu, și este presărat cu bucățele de grăsime cu diametrul de 2-4 mm, de culoare alb spre rozaliu. Produsul are o consistență elastică și densă. Sunt caracteristice gustul moderat sărat și aroma distinctă a condimentelor sale.

Cârnatul „Lukanka Panagyurska” poate fi consumat direct după îndepărtarea membranei.

Cârnatul „Lukanka Panagyurska” prezintă următoarele proprietăți fizico-chimice:

- conținut maxim de apă: 35 % din masă;
- conținut maxim de grăsimi: 42 % din masă;
- conținutul minim de proteine: 28 % din materia uscată (folosind metoda Kjeldahl);
- conținut maxim de sare de bucătărie: 4,6 % din masă;
- pH minim: 5,4.

Cârnatul „Lukanka Panagyurska” poate fi comercializat întreg, tăiat în bucăți sau în felii, ambalat sub vid sau în atmosferă modificată.

3.6. Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Rețeta pentru 100 de kg de umplutură pentru cârnatul „Lukanka Panagyurska” este următoarea:

Carne

Carne proaspătă de vită (poate fi înlocuită cu carne proaspătă de bivol), cu un conținut de grăsimi de până la 10 %: 60 kg

Carne proaspătă de porc, cu un conținut de grăsimi de până la 5 % (carne macră de porc): 20 kg

Carne proaspătă de porc, cu un conținut de grăsimi de până la 50 % (piept de porc): 20 kg

Condimente

Piper alb sau negru, fără aditivi: 300 g

Chimen, fără aditivi: 300 g

Alte ingrediente

Zahăr: 300 g

Sare de bucătărie: 2,3 kg

Conservant: nitrat de potasiu: 100 g sau nitrat de sodiu: 85 g

(Observație: cantitatea de 100 g de nitrat de potasiu poate fi înlocuită cu 85 g de nitrat de sodiu).

Antioxidant: acid ascorbic (E 300): 50 g

Se permite folosirea culturilor de inițiere.

Membrană: naturală (fabricată din intestinul gros al bovinelor sau din cecul ovinelor, în prealabil sărate) sau artificială, cu diametrul (Φ) de 50 mm.

Sfori sau agrafe și cârlige pentru agățare.

Metoda de producție

„Lukanka Panagyurska” este fabricat din carne proaspătă de vită (care poate fi înlocuită cu carne proaspătă de bivol) și carne proaspătă de porc cu un pH de 5,6-6,2. După ce oasele și tendoanele au fost îndepărtate, iar carnea de porc și de vită (sau de bivol) a fost sortată în funcție de tip și calitate, carnea se taie, manual sau mecanic, în bucăți. Apoi, bucățile de carne de vită (sau de bivol) și de porc se cântăresc în cantitățile impuse de rețetă și se toacă într-unul dintre următoarele trei moduri:

- se toacă în mașina de tocat carne și se amestecă într-o mașină de tăiat;
- se toacă în mașina de tocat carne și se amestecă într-un mixer;
- se toacă și se amestecă într-o mașină de tăiat.

În timpul tocării toate condimentele și ingredientele pentru sărare se adaugă în cantitățile impuse de rețetă (sare, nitrat de sodiu sau de potasiu, zahăr, acid ascorbic și condimente, constând în piper alb sau negru fără aditivi, chimen fără aditivi și culturi de inițiere).

Amestecul rezultat se introduce apoi, cu ajutorul unei mașini, într-o membrană naturală, constând într-un intestin gros provenit de la bovine sau într-un cec provenit de la ovine, sau într-o membrană artificială). Membrana se leagă cu sfoară sau se închide cu agrafe la ambele capete. Odată umpluți, cârnații „Lukanka Panagyurska” se suspendă de niște rame (bare) metalice sau din lemn, dispuse pe cărucioare pentru cârnați. Timp de două-trei zile cârnații „Lukanka Panagyurska” sunt ținuti la zvântat și uscat, la o temperatură a aerului de 8-24 °C și la o umiditate relativă de 65-90 %, apoi sunt mutați în camera de uscare. Cârnații sunt uscați la o temperatură a aerului de 12-17 °C și la o umiditate relativă de 70-85 % în camere de uscare cu ventilație naturală sau forțată. În timpul uscării și maturării, cârnații sunt presați de două-trei ori, cu ajutorul unor prese plane din lemn. Cârnații sunt ținuti în prese timp de 12-24 de ore. Șeful de producție stabilește prin inspecție vizuală momentul în care cârnații sunt gata de presare. Cârnații sunt așezați pentru prima dată în presă atunci când capătul inferior și suprafața sunt complet uscate la atingere, iar bucățile de grăsime încep să se contureze pe sub membrană. Operațiunile ulterioare de presare au loc dacă șeful de producție consideră că sunt necesare. Presiunea mecanică face ca temperatura produsului să crească ușor. Împreună cu umiditatea condensată, acest lucru permite formarea unui strat alb de mușgeai nobil pe suprafața cârnațului. Presele trebuie să fie fabricate conform anumitor standarde tradiționale. Pe lângă faptul că trebuie să fie rezistente la solicitarea fizică, acestea trebuie să poată absorbi umiditatea care apare. Din acest motiv, ele sunt fabricate dintr-un material natural (din lemn) care poate fi curățat și uscat.

Procesul de producție al „Lukanka Panagyurska” durează între 20 și 30 de zile în total și este finalizat atunci când conținutul de apă este redus la 35 % sau mai puțin, iar produsul final cântărește sub 60 % din greutatea ingredientelor inițiale din carne.

3.7. *Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]*

Cârnatul „Lukanka Panagyurska” prezintă următoarele proprietăți fizico-chimice specifice:

- aspect distinctiv: suprafața exterioară este acoperită cu un strat alb și uscat de mușcăi nobil, ceea ce indică faptul că respectivul cârnat a fost maturat și uscat în mod corespunzător;
- forma aplatizată a cârnaților, rezultată în urma presării. Forma acestui produs se distinge de forma cilindrică sau paralelipipedică a altor produse din carne crudă uscată;
- aroma și gustul caracteristice: ușor sărat, cu note condimentate clare. Gustul și aroma specifice ale cărnii, îmbogățite cu aroma chimenului combinat cu piper alb sau negru, diferențiază cârnatul „Lukanka Panagyurska” de alte produse asemănătoare din această categorie, care sunt condimentate cu usturoi, nucșoară și piper de Jamaica;
- suprafața secțiunii, caracteristică datorită formei elipsoidale, diferită de cea a altor produse din carne crudă uscată, care pot fi pătrate sau dreptunghiulare în secțiune. Cârnatul „Lukanka Panagyurska” are o culoare caracteristică, ce variază de la roșu-marونیu la roșu, determinată de combinația de carne de vită (sau de bivol) și carne de porc, spre deosebire de culoarea roșie-rozalie a produselor similare fabricate numai din carne de porc.

3.8. *Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

Caracterul tradițional al produsului constă în compoziția acestuia, rămasă neschimbată, metodele utilizate pentru producerea sa, aroma și gustul specifice, care s-au păstrat de-a lungul anilor.

Caracterul tradițional al rețetei este dat de ingredientele de bază din carne și de amestecul folosit pentru condimentare.

Compoziția și cerințele de calitate pentru cârnatul „Lukanka Panagyurska” au rămas aceleași de peste 30 de ani. Compoziția pentru 100 kg de umplutură pentru cârnatul „Lukanka Panagyurska” (60 kg de carne de vită sau de bivol, 20 kg de carne macră de porc, 20 kg de piept de porc, 300 g de piper negru sau alb fără aditivi, 300 g de chimen fără aditivi) a fost prevăzută în standardul tehnic 37-83 din 1983, aprobat de Uniunea Națională Agroindustrială (NAPS) în temeiul BDS 2589-83 (standardul de bază).

Pentru a asigura calitatea produsului final este esențial să se respecte standardele de calitate pentru ingrediente. În publicația *Hranitelna Promishlenost*, ediția 8/9 din 1964, autorii G. Gerginov, director de producție, și Kr. Dimov, director de divizie, explică: „Grăsimea de vită (cu excepția grăsimii renale) îmbunătățește calitatea cârnaților *sudzhuk* și *lukanka*, care necesită carne nesortată, cum este cazul cârnatului «Lukanka Panagyurska», și conferă cârnaților gustul lor plăcut specific. Nu se permite folosirea cărnii provenite de la scroafe sau vieri...” [Marin Marinov, *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Producția și distribuția produselor din carne), Sofia, 1963, pagina 110].

Metodele tradiționale de uscare și presare au fost de asemenea păstrate. Ele reprezintă aspecte esențiale ale procesului de producție al „Lukanka Panagyurska”. În dizertația sa din 1972, intitulată *Tehnologichno prouchvane na mehaniziran sposob za presovane i sushene na trayni mesni produkti* (Studiul tehnicilor mecanizate de presare și uscare a produselor din carne cu perioadă de valabilitate lungă), Stefan Danchev a afirmat că „presarea are de asemenea efecte asupra maturării și a uscării, care sunt cruciale pentru calitatea produsului finit.”

Potrivit publicației *Traditsionni Bulgarski Retsepturi i Tehnologii* (Rețete și metode de preparare tradiționale bulgărești) realizate de Asotsiatsia na mesopreraботvatelite v Bulgaria (Asociația procesatorilor de carne din Bulgaria), Sofia, 2002, „în a cincea zi, atunci când cârnații *lukanka* au început să se usuce, iar bucățile de grăsime au început să se contureze pe sub membrană, este timpul să fie puși la presat. Cârnații sunt puși la presat de două-trei ori, în funcție de dimensiunile lor.” (pagina 17).

3.9. *Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific [articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

În timpul prelucrării, dar și după aceasta, se verifică următoarele:

- conformitatea ingredientelor din carne utilizate cu cerințele specificate la punctul 3.6 al caietului de sarcini;
- respectarea proporțiilor de carne, condimente și aditivi prevăzute în rețetă; această verificare se realizează la măsurarea și amestecarea condimentelor cu carnea, prin confruntarea cu rețeta a cantităților de carne, de condimente și de aditivi;
- respectarea procesului de producție prevăzut pentru pregătirea amestecului cu care se umple membrana cârnaților; această verificare se realizează prin inspecția vizuală a amestecului și a calității procesului de tragere a cârnaților;
- controlul temperaturii și umidității în timpul zvântării și uscării produsului;
- greutatea produsului în timpul uscării, până când aceasta va fi de maximum 60 % din greutatea inițială a ingredientelor de carne specificată la punctul 3.6;
- conformitatea produsului final cu cerințele privind suprafața exterioară, forma și dimensiunile după uscare;
- conformitatea produsului final cu cerințele privind suprafața secțiunii, consistența, gustul și aroma;
- conformitatea produsului final cu parametri fizico-chimici impuși specificați la punctul 3.5 al caietului de sarcini aprobat, utilizând metode de laborator omologate.

4. **Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini**

4.1. *Denumirea și adresa*

Denumire: QCertificazioni S.r.l., acreditată în conformitate cu standardul italian Accredia EN 45011.
Adresă: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./fax +359 32649228
Telefon mobil +359 897901680
E-mail: office@qci.bg

☐ Public ☒ Privat

4.2. *Sarcini specifice ale autorităților sau organismelor respective*

Organismul de control specificat la punctul 4.1 efectuează controale pentru a verifica conformitatea cu toate criteriile stabilite în caietul de sarcini.

Parametrii indicați la punctul 3.9 trebuie verificați cel puțin o dată pe an. În cazul în care se constată încălcări, frecvența controalelor este mărită la o dată la șase luni.
