

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2022/C 458/12)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

EU št.: TSG-BG-02861 – 17.08.2022

BOLGARIJA

1. Ime za registracijo

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski“ / „Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. Razlogi za registracijo

3.1. Gre za proizvod:

- ☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je rezultat tradicionalne sestave in načina proizvodnje, in sicer ustrezne razvrstitve govejega mesa, izbora in odmerjanja naravnih začimb (črni ali beli poper, šetraj, kardamom, jamajški poper), predstavitve različnih proizvodov v obliki podkve ter posebnega postopka stiskanja in sušenja, zaradi katerih ima končni proizvod edinstveno obliko sploščene podkve ter edinstven okus in vonj.

3.2. Gre za ime:

- ☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je posebno že samo po sebi. Veliko Tarnovo, po katerem se klobasa (sudzhuk) imenuje, je veliko bolgarsko mesto, ki je bilo nekoč prestolnica Drugega bolgarskega cesarstva. V mestu je bila klavnica z obratom za predelavo mesa, kjer so izdelovali predvsem klobase in druge mesne proizvode. Poleg odličnih organoleptičnih lastnosti in dolgega roka trajanja je tudi kraj proizvodnje veliko prispeval k uveljavitvi imena „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ in povpraševanju po tem proizvodu. Prvi dokument o standardizaciji, in sicer sektorski standard ON 18-71921-80 nacionalne kmetijsko-industrijske zveze (NAPS) v zvezi s proizvodoma „Sudzhuk Tarnovski“ in „Sudzhuk Plevenski“, Sofija, je bil uveljavljen leta 1980. Zaradi velike priljubljenosti, ki jo je proizvod pridobil pod tem imenom, se izdeluje vse leto, ob strogem upoštevanju tradicionalnega recepta in tehnologije, ne da bi sezonske in geografske posebnosti vplivale na njegovo kakovost in lastnosti. Ta praksa se še danes uporablja pri izdelavi klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Opis

4.1. **Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ se razlikuje od drugih proizvodov iz sušenega surovega mesa iz te skupine po značilni obliki podkve, ki jo dobi s stiskanjem. Proizvod ima poleg tega poseben okus, ki izhaja iz mešanice surovin in začimb iz recepta ter iz tradicionalnega načina njegove izdelave.

Fizikalne lastnosti – oblika in velikost:

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je surova, sušena in stisnjena mesnina, sestavljena iz sesekljanega svežega govejega mesa, pomožnih surovin in naravnih začimb (črni ali beli poper, šetraj, kardamom in jamajški poper), nadevanih v naravno goveje ali prašičje črevo (tanko črevo) s premerom največ 40 mm. Konca sta zavezana z vrvico ali stisnjena s sponkami, tako da ima proizvod obliko podkve.

Kemijske lastnosti:

- vlaga ≤ 45 %,
- beljakovine skupaj $\geq 15,4$ %,
- sol $\leq 5,4$ %,
- pH najmanj 5,2.

Organoleptične lastnosti:

- ovoj: čist, gladek, brez madežev, brez izcedkov maščobe, brez jamic pod ovojem, prekrit s plemenito belo in suho plesnijo, ki ne prodre v notranjost. Ovoj je tesno sprijet z mešanico;
- površina prereza: enakomerno razporejeni koščki maščobe;
- mešanica: kompaktna, temnordeče do rjavordeče barve;
- konsistenca: čvrsta in prožna;
- okus in vonj: okus je srednje slan in ima izrazito aromo po začimbah, brez tujega priokusa.

Po odstranitvi kože je klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ primerna za takojšnje uživanje (kadar je proizvod nadevan v goveje tanko črevo).

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ se lahko trži cela, v kosih ali v rezinah, vakuumsko zapakirana ali v embalaži z modificirano atmosfero.

4.2. **Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)**

Za proizvodnjo končnega proizvoda „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ se uporabljajo naslednje surovine in pomožne sestavine:

meso: 100 kg svežega govejega mesa;

začimbe (na 100 kg mesa):

- 500 g naravnega črnega ali belega popra,
- 200 g šetraja,
- 50 g naravnega kardamoma,
- 50 g naravnega jamajškega popra;

druge sestavine (na 100 kg mesa):

- 100 g sladkorja,
- 2,200 kg soli,
- konzervans: 60 g kalijevega nitrata ali 51 g natrijevega nitrata,
- antioksidant: 50 g askorbinske kisline (E300).

Dovoljena je tudi uporaba starterskih kultur.

Črevo: naravno (soljeno goveje ali prašičje tanko črevo), s premerom največ 40 mm.

Vrvica ali sponke z zanko.

Metoda proizvodnje:

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je izdelana iz svežega govejega mesa, začimb, sestavin za soljenje in starterskih kultur v skladu z receptom.

Po odstranitvi kosti in tetiv ter razvrstitvi govejega mesa se to ročno ali strojno nareže na kose. Kosi mesa se stehtajo po receptu in nato zmeljejo na enega od teh treh načinov:

- mletje v mlinu za meso in mešanje v sekljalniku,
- mletje v mlinu za meso in mešanje v mešalniku,
- mletje in mešanje v sekljalniku.

Pri mešanju se dodajo predhodno zmešane sestavine za soljenje, začimbe in starterske kulture.

Tako pripravljena mešanica se s polnilko nadeva v naravno goveje ali prašičje (tanko) črevo s premerom največ 40 mm. Napolnjeno črevo se nareže, odprta konca se potisneta drug proti drugemu in nato zavezeta z vrvico ali stisneta s sponkami, tako da klobasa dobi obliko podkve. Takoj po polnjenju se zavezani deli nežno prebodejo s tanko iglo, če bi bil pod črevom ujet zrak. Klobase se razporedijo na lesene ali kovinske okvire na vozičkih za klobase in odcejajo pri temperaturi zraka med 8 °C in 24 °C ter relativni vlažnosti med 65 % in 90 %, odvisno od tega, ali so uporabljene starterske kulture ali ne. Odcejani in sušeni proizvodi se premestijo v naravne ali klimatizirane sušilnice, v katerih temperatura zraka ne preseže 17 °C, vlažnost pa ne preseže 85 %. Med sušenjem in zorenjem se klobase dva- do trikrat stisnejo z lesenimi, plastičnimi ali kovinskimi stiskalnicami. Tehnik glede na videz določi, kdaj so klobase pripravljane za stiskanje. Prvič se stiskajo, ko je njihova površina na otip popolnoma suha. O nadaljnjih stiskanjih odloči tehnik. Klobase se vsakokrat stiskajo od 12 do 24 ur. Med postopkom stiskanja mehanski pritisk lahko poveča temperaturo proizvoda. Skupaj s kondenzirano vlago na površini to povzroči nastanek plemenite bele plesni.

Tehnološki postopek proizvodnje klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ traja najmanj 12 dni in je končan, ko proizvod dobi značilno strukturo in konsistenco.

4.3. **Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je tradicionalni bolgarski trajni proizvod iz sušenega surovega mesa. Mešanica, sestavljena iz svežega mletega mesa, začimb in pomožnih sestavin, je nadevana v naravno črevo. Proizvod izdelujejo že več kot 50 let z uporabo izvirne tehnologije, ki vključuje ustrezno razvrstitev mesa, izbor in odmerjanje začimb ter oblikovanje različnih kosov v obliko podkve. Po zorenju in sušenju gre v stiskanje, ki je značilno za tradicionalne bolgarske proizvode ter prispeva k njegovemu posebnemu videzu, odlični konsistenci in dobremu okusu. Veliko Tarnovo, po katerem se „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ imenuje, je veliko bolgarsko mesto, ki je bilo nekoč prestolnica Drugega bolgarskega cesarstva. Poleg drugih gospodarskih dejavnosti so nekatera podjetja v mestu sprejemala meso in v tem obdobju proizvajala dva glavna proizvoda, in sicer pastarmo (iz nemletega mesa) in sudžuk (iz mletega mesa).

Leta 1954 je bila v Tarnovu zgrajena velika tovarna mesnin, ki je izpolnjevala vse zahteve glede higiene in tehnologije. Podjetje je že dolgo eden od glavnih obratov v državi, kar zadeva kakovost in izvoz mesnih proizvodov. Tu je bila klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ prvič proizvedena in se uveljavila.

Prvi dokument o standardizaciji v zvezi s tradicionalno proizvodnjo proizvoda z imenom „Sudzhuk Tarnovski“ v mestu je sektorski standard ON 18-71921-80 iz leta 1980.

Leta 1983, po več zaporednih spremembah imen dokumentov o standardizaciji, je bil uveden tehnični standard TU 73-83 v zvezi s klobaso „Sudzhuk Tarnovski“, od takrat pa se recept, zahteve glede kakovosti in tehnologija niso spremenili.

O proizvodnji klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ v preteklosti pričajo tudi operativni dokumenti, kot sta „Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo“ (Nomenklatura različnih mesnih proizvodov za proizvodnjo), DSO „Rodopa“, Sofija, z dne 1. decembra 1981 in „Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo“ (Seznam mesnih proizvodov v redni proizvodnji), DSO „Rodopa“, Sofija, z dne 15. marca 1984.

„Tarnovski Sudzhuk“ je omenjen v specializirani literaturi: Stojnov Konstantin in Hristo Toškov, „Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti“ (Tehnologija mesa in mesnih proizvodov), drugi del: tehnologija predelave mesa, Sofija, 1974, str. 134, in „Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi“ (Zbirka tradicionalnih bolgarskih receptov in tehnologij), ki jo je objavilo bolgarsko združenje predelovalcev mesa, Sofija, 2002, str. 40 in 41.

Klobaso „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ zelo pogosto predstavljajo različna podjetja na letnem tekmovanju „Taynata na bulgarskiya vkus“ („Skrivnost bolgarskega okusa“) na mednarodnem sejmu mesa in mesnih proizvodov *Mesomaniya* v Sofiji.

Prvotno so proizvod izdelovali večinoma konec jeseni in pozimi (od novembra do marca), ker so v tem obdobju leta pogoji (temperatura in vlažnost zraka) ugodni za zorenje in sušenje. Pozneje, z izboljšanjem tehnike in pojavom klimatiziranih sušilnic, so ga začeli proizvajati vse leto v vseh regijah države, ne da bi to vplivalo na njegovo kakovost. Danes se klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ izdeluje kot tradicionalni in priljubljen trajni proizvod po nespremenjeni metodi in receptu.

Ker se v podjetjih v industriji mesa obsežno uporabljajo klimatizirane sušilnice, se ni več treba omejevati na sezonsko proizvodnjo. Proizvodnja klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je razširjena po vsej državi. Proizvod v celoti izpolnjuje zahteve za to, da se uvršča med reprezentativne tradicionalne mesne proizvode. Njegov tradicionalni okus, vzpostavljen tekom let in ohranjen do danes, izhaja iz uporabe posebnih začimb (črni ali beli poper, šetraj, kardamom in jamajški poper). Tradicionalna metoda proizvodnje klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“, ki se v zadnjih 50 letih ni spremenila, je opisana v točki 4.2.

Proizvodnja klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je povezana z združitvijo mikrobioloških, fizikalno-kemičnih in biokemičnih procesov med začetnim hlajenjem, mehansko obdelavo, zorenjem in sušenjem. Narezan proizvod ima odlično teksturo in videz, stabilno barvo, bogato aromo in specifičen okus zaradi naravnih začimb (šetraj, kardamom ter jamajški poper in črni ali beli poper). Te organoleptične lastnosti izhajajo tudi iz velike strokovnosti tehnikov in strogega upoštevanja zahtev na področju higiene in tehnologije v vseh fazah kompleksne tehnološke proizvodnje. V zvezi s tem ima tradicija pomembno vlogo tako pri proizvodnji kot tudi pri stalnemu nadzoru proizvoda.
