

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 77/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

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

**NR WE: BG-PGI-0005-0732-10.12.2008**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Горнооряховски суджук” (Gornooryahovski Sudzhuk)

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Republika Bułgarii

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Gornooryahovski Sudzhuk” to spoista, zachowująca długo świeżość, surowa, suszona kielbasa wytwarzana z naturalnego jelita wypełnianego maszynowo mieloną wołowiną. Przeznaczona jest do bezpośredniego spożycia.

Zewnętrzna strona ma czystą, gładką powłokę, bez plamek, ubytków lub nadmiernych nierówności. Powłoka ściśle przylega do farszu, nie ma na niej skroplonego tłuszczu i nie występują pod nią wgłębienia. Powierzchnia jest równo pokryta suchą, białą, sypką pleśnią kielbasianą, która nie przedostaje się do wnętrza. Kielbasa ma cylindryczny kształt, jest spłaszczona i wygięta w kształt podkowy. Końce jej są zaciskane i związane razem za pomocą sznurka. Długość kielbasy wynosi 35–40 cm, a średnica do 40 mm. Kielbasa jest spoista, elastyczna i ma jednakową konsystencję na brzegach i w środku. Jej przekrój jest eliptyczny, a faktura powierzchni drobnoziarnista. Farsz mięsny nie ma wgłębień, nie zawiera ścięgien ani powięzi. Farsz jest żyłkowany, a jego kolor przechodzi z czerwieni w ciemny brąz, co jest typowe dla wołowiny. Tłuszcz jest koloru białego. Nie pojawia się ciemna obwódka na brzegach ani szare odbarwienie w środku przekroju. Kielbasa posiada charakterystyczny, przyjemny posmak, jest dobrze przyprawiona, umiarkowanie słona i pozbawiona obcego smaku.

Kielbasa posiada charakterystyczny zapach, a wyraziste nuty odzwierciedlają charakterystyczną mieszankę przypraw ziołowych (zawierającą czarny pieprz, kminek i cząber).

Właściwości fizykochemiczne:

zawartość wody nie przekracza 45 % masy całkowitej;

zawartość tłuszczu w masie suchej nie przekracza 65 %;

zawartość soli kuchennej nie przekracza 4,5 % masy całkowitej; zawartość azotynów nie przekracza 50 mg na kg; pH  $\leq 6$  i  $\geq 5,1$ ; oraz

aW  $\leq 0,88$ .

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Świeże mięso wołowe zdrowych, dobrze odkarmionych zwierząt w wieku 18 miesięcy w momencie uboju.

3.4. Pasza (wyłącznie do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie istnieją szczególne wymagania dotyczące jakości paszy lub ograniczenia dotyczące jej pochodzenia.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” odbywa się w warunkach typowych dla obszaru Gorna Orjachowica i wykorzystuje tradycyjne umiejętności miejscowej ludności. Poniżej opisane są etapy produkcji, które muszą mieć miejsce w obszarze Gorna Orjachowica.

Wstępna obróbka głównego surowca: temperatura mięsa używanego do produkcji kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” nie może przekraczać  $-5^{\circ}\text{C}$ . Mięso jest krojone w kawałki ważące po 100–150 g każdy. Mięso zostaje następnie maszynowo przemielone przez owalne sitko, a ścięgnię są jednocześnie usuwane, tak aby ich ilość nie przekroczyła 10 % tkanki łącznej.

Nadziewanie i kształtowanie kielbas: jelito naturalne jest płukane pod bieżącą wodą pitną w celu usunięcia soli. Następnie moczone jest w wodzie do czasu odzyskania elastyczności. Farsz wprowadzany jest do jelita pod ciśnieniem. Natychmiast po nadzianiu, jelito jest okręcane co 45 cm wzdłuż własnej osi. Następnie za pomocą noża rozcinane zostaje na każdym zgięciu. Tak uzyskane kawałki są formowane ręcznie: końce są mocno zaciskane, a następnie związane razem sznurkiem. Z odciętych końcówek jelita usuwany jest nadmiar farszu. Kielbasy zawieszane są na pętłach sznurka jedna po drugiej na drewnianych drążkach umieszczonych na wózkach.

Dojrzewanie: dojrzewanie odbywa się w suszarniach, gdzie przez około 48 godzin kielbasy wiszą na drążkach umieszczonych na stojakach w temperaturze  $22\text{--}25^{\circ}\text{C}$ , wilgotności powietrza od 100 do 85 %, przy ciągłej wentylacji, do czasu aż farsz mięsny stwardnieje i szzerwienieje.

Suszenie: suszenie ma miejsce w suszarniach, gdzie kielbasy wiszą na drewnianych drążkach umieszczonych na stojakach w temperaturze  $15\text{--}18^{\circ}\text{C}$ , wilgotności powietrza od 85 do 70 %, przy ciągłej wentylacji, przez 10 do 20 dni. Kielbasy są jeden raz lub dwa razy sprasowywane za pomocą metalowych pras umieszczonych na drewnianych deskach. W trakcie procesu suszenia powierzchnia kielbasy uzyskuje równomierną powłokę białej pleśni kielbasianej, która w sposób naturalny dojrzewa w pomieszczeniu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Kielbasa „Gornooryahovski Sudzhuk” jest wprowadzana na rynek w jednym kawałku, bez opakowania lub w pojedynczych opakowaniach próżniowych.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Każda sztuka posiada etykietę z następującymi informacjami: chronione oznaczenie geograficzne „Горнооряховски суджук – Gornooryahovski Sudzhuk” nadrukowane jest wielkimi literami, następnie podane są nazwa, adres i osobiste logo producenta, numer identyfikacyjny produktu oraz symbol ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszarem geograficznym, na którym produkowane są kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk”, jest zgodnie z podziałem administracyjnym miasto Gorna Orjachowica.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Region geograficzny jest pagórkowatym obszarem nizinym położonym 199 m nad poziomem morza. Obszar ten charakteryzuje się umiarkowanym klimatem kontynentalnym o średniej rocznej wilgotności powietrza 71 % i średniej rocznej temperaturze + 11,5 °C. Średnia prędkość wiatru wynosi 2,2 m/s, przeważają wiatry północno-wschodnie i północno-zachodnie. Takie warunki klimatyczne sprzyjają charakterystycznej kombinacji gatunków pleśni *Penicillium* i *Aspergillus*, które występują w konkretnych proporcjach. Taka właśnie kombinacja pleśni pokrywa powłokę kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” w postaci suchej, białej, sypkiej warstwy.

### 5.2. Specyfika produktu:

Szczególne właściwości organoleptyczne produktu: smak, aromat, kolor i konsystencja są wynikiem jakości zastosowanego mięsa, doświadczeń miejscowej ludności i charakterystycznej metody wytwarzania (dojrzwiania w wysokiej temperaturze i suszenia w warunkach, które umożliwiają rozwój mikroflory charakterystycznej dla środowiska geograficznego), które to walory są od wieków przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” są produkowane ze świeżej wołowiny o wysokiej zawartości glikogenu przed rozkładem, co czyni kielbasę soczystą i nadaje jej charakterystyczny smak i czerwono-brązowy kolor. Mięso jest tak wybierane i przetwarzane, aby zawierało 10 % tkanki łącznej i do 30 % tłuszczu, co nadaje produktowi końcowemu wyraźną, delikatną strukturę i szczególną, drobnoziarnistą powierzchnię przekroju.

Pikantny smak kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” jest wynikiem zastosowania tradycyjnej mieszanki czarnego pieprzu, kminku i cząbrku, w oparciu o recepturę, która nie zmieniała się od wieków.

Umiejętności praktyczne mistrzów zawodu są szczególnie istotne dla zapewnienia dobrego wyglądu zewnętrznego produktu, jego charakterystycznego kształtu podkowy i spistości kielbasy. Elastyczność jelita jest umiejętnie ustalana przez specjalistę na podstawie stopnia jędrności i zwiększenia się jego objętości. Po napełnieniu jelita, kielbasa jest formowana ręcznie przez zakręcenie jelita i utwardzenie nadzienia poprzez zaciśnięcie sznurka.

Proces dojrzwiania jest szczególnie ważny dla nadania kielbasie jej szczególnych właściwości. Wraz z dojrzwianiem kielbasy, jej farsz staje się delikatniejszy i soczystszy, a kielbasa uzyskuje charakterystyczną spistość, smak i kolor. Dodana saletra potasowa przekształca się kolejno w azotyny, kwas azotawy i tlenek azotu pod wpływem mikroorganizmów denitryfikacyjnych rozwijających się naturalnie w charakterystycznych dla tego obszaru warunkach produkcyjnych (temperatura 22–25 °C) i nagromadzonego kwasu mlekowego z beztlenowego rozkładu glikogenu pod wpływem enzymów mięsnych. Tlenek azotu reaguje z mioglobina z tkanki mięśniowej i z hemoglobina z krwi, tworząc odpowiednio nitrozomioglobina i nitrozohemoglobina, które nadają dojrzwiającemu mięsu charakterystyczny czerwony kolor. Przejście koloru produktu w czerwono-brązowy, spęcznienie i utwardzenie farszu mięsnego, a także specyficzny zapach wskazują na to, że procesy beztlenowe należy przerwać. Umiejętności mistrzów zawodu są szczególnie istotne przy ocenie, kiedy należy zatrzymać proces, aby zapobiec powstaniu substancji, które sprawiłyby, że kielbasy nie nadawałyby się do spożycia. W przeszłości oryginalna metoda dojrzwiania polegała na ułożeniu kielbas w stertach i przykryciu ich dywanami, co zwiększało ich temperaturę. Ponieważ technologia została unowocześniona, ten sam efekt, będący wynikiem zmian fizykochemicznych w produkcji, osiąga się poprzez podgrzewanie powietrza i zapewnienie ciągłej wentylacji zmniejszającej wilgotność w pomieszczeniu do 85 %.

We względnie stałych warunkach suszenia w pomieszczeniu (temperatura 15–18 °C i wilgotność powietrza około 75 %) rozwija się charakterystyczna dla tego regionu pleśń, która zapobiega jęczeniu tłuszczów i tworzeniu się szarego kręgu w produkcji. Przyczynia się ona do równomiernego schnięcia produktu i wzmacnia aromat przypraw. Gdy poszczególne kielbasy są prasowane, szczególnie ważne

stają się umiejętności mistrzów zawodu. Muszą oni stopniowo dociskać prasę i równomiernie rozkładać nacisk, tak aby jelito się nie rozerwało, nadając jednocześnie kiełbasom charakterystyczny kształt podkowy, eliptyczny przekrój i jednolitą grubość. Kiełbasa chwyta pleśń od drewnianych desek używanych w trakcie procesu prasowania. Zarodniki roznoszone są po pomieszczeniu przez delikatne prądy powietrza, a ich grzybnia równomiernie pokrywa całą powierzchnię kiełbasy. Charakterystyczne warunki klimatyczne panujące na obszarze produkcji (suche, zimne wiatry i delikatne prądy powietrza) w okresie od września do maja i szczególna mikroflora są koniecznymi warunkami dla zapewnienia właściwych warunków suszenia przy produkcji kiełbas „Gornooryahovski Sudzhuk”. W przeszłości kiełbasy umieszczane były na długich drewnianych kijach zawieszanych pod okapem dachu od północnej strony warsztatu. Współcześnie te same warunki klimatyczne osiągnąć można przez cały rok poprzez użycie systemów wentylacyjnych, które regulują i utrzymują stałą temperaturę i wilgotność powietrza.

Pomieszczenia, w których odbywa się dojrzewanie i suszenie, wyposażone są w urządzenie rejestrujące temperaturę i wilgotność powietrza, co umożliwia stałą kontrolę warunków produkcji, tak aby uzyskać zawartość wody na poziomie 45 % masy całkowitej.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Pojawienie się kiełbas „Gornooryahovski Sudzhuk” i rozwój ich produkcji były wynikiem względnie stałych warunków klimatycznych i delikatnych prądów powietrza na obszarze Gorna Orjachowica oraz rozwoju charakterystycznej kombinacji gatunków pleśni (*Penicillium* i *Aspergillus*) na całej powierzchni kiełbasy, w połączeniu z duchem przedsiębiorczości, który powodował, że miejscowa ludność konserwowała mięso poprzez solenie i dojrzewanie w wysokich temperaturach, po których następowało suszenie.

Receptura była przekazywana w wielu rodzinach z ojca na syna, a produkcja kiełbas była ich głównym źródłem dochodu. Aby prowadzić swoją działalność, producenci musieli uzyskać świadectwo miastrowskie i specjalne pozwolenie.

Niniejszy wniosek dotyczący ChOG opiera się przede wszystkim na reputacji kiełbas „Gornooryahovski Sudzhuk” zdobywanej od czasu bułgarskiego odrodzenia narodowego (na początku XVIII wieku) oraz charakterystycznych warunków produkcji kiełbas.

Na obszarze Gorna Orjachowica, od niepamiętnych czasów, w związku z wytwarzaniem produktów mięsnych rozwijały się liczne profesje: produkcja mięsa, rzeźnictwo, wytwarzanie kiełbasy *sudzhuk*, suszenia mięsa itp. Już w XIX wieku władze, dostrzegając korzyści, wspierały lokalnych handlowców i rzemieślników. W ten sposób miasto stopniowo stawało się postrzegane jako jeden z największych ośrodków handlowych ówczesnego imperium tureckiego dzięki budowie rynków miejskich. W 1538 r. Sulejman I Wspaniały wydał dekret przyznający Wielkiemu Wezyrowi Rustem Pasha grunty i podatki z produkcji kiełbas *sudzhuk* na obszarze Rachowicze-I Gebr (obecnie znanym jako Gorna Orjachowica). W 1861 r. kiełbasy *sudzhuk* wytwarzane przez Michaila Nikolowa, producenta i handlowca z obszaru Gorna Orjachowica, zdobyły medal na międzynarodowych targach we Włoszech. W okresie bułgarskiego odrodzenia narodowego kiełbasy wytwarzane w rejonie Gorna Orjachowica nosiły nazwy „Sara” i „Smarlama”. Po Wyzwoleniu stały się znane pod nazwą „Gornooryahovski Sudzhuk” i „Suszona kiełbasa wołowa”. Austrowęgierski etnograf Felix Philipp Kanitz, w swojej książce „Naddunajska Bułgaria i Bałkany” (1882), opisał tradycje ludności Gorna Orjachowica związane z produkcją mięsa i rzemiosłem wytwarzania kiełbas *sudzhuk*. Pierwszą informację o produkcji kiełbasy *sudzhuk* opublikowano w 1911 r. w almanachu bułgarskim autorstwa rodziny Nedew z regionu Gorna Orjachowica. Dobrze rozwinięty lokalny handel kiełbasami *sudzhuk* był jedną z przyczyn zorganizowania pierwszych międzynarodowych targów w Gorna Orjachowica (które odbywały się od 1922 r. do 1932 r.). W 1931 r. wydano „przepisy dotyczące rynków wewnętrznych na obszarze Gorna Orjachowica”. Na ich podstawie kontrolę państwową nad sprzedażą kiełbas *sudzhuk* przekazano miejscowym wytwórcom. Po latach czterdziestych ubiegłego wieku, dzięki wyjątkowemu i charakterystycznemu smakowi i wysokiej jakości, kiełbasy *sudzhuk* zdobyły renomę na rynku bułgarskim i były promowane pod nazwą „Gornooryahovski Sudzhuk”.

Lokalizacja zakładów produkcji kielbas *sudzhuk* ma olbrzymie znaczenie w zapewnieniu odpowiednich warunków dojrzewania i suszenia. Dlatego produkcja kielbas przeszła długi proces zmian w ramach szukania korzystnych lokalizacji klimatycznych w granicach obszaru Gorna Orjachowica. Mimo że na początku, w XIX wieku, kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” były wytwarzane w specjalnych zakładach niedaleko rynku Sar w południowo-zachodniej części Górnej Orjachowicy, w ostatniej dekadzie XIX wieku i na początku XX wieku zakłady produkcji *sudzhuka* były stopniowo przenoszone w kierunku wschodnich obrzeży miasta. Głównym powodem były korzystne prądy powietrzne odkryte przez wytwórców *sudzhuka*, które okazały się najważniejszym czynnikiem w ramach suszenia kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” i formowania charakterystycznej pleśni kielbasianej pokrywającej kielbasę.

Wysoki popyt i wysoka podaż oraz sława kielbas *sudzhuk* spowodowały, że władze wydały szczegółowe zasady produkcji kielbas, opublikowane w podręczniku technicznym z 1975 r., a także szczegółowe instrukcje techniczne produkcji kielbas oraz szczegółowe wymogi sanitarne dotyczące kielbas *sudzhuk* sprzedawanych ludności, opublikowane w podręczniku dobrych praktyk weterynaryjnych i sanitarnych z 1983 r.

Informacje o wczesnej historii kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” pochodzące z XIX wieku były przekazywane głównie ustnie przez osoby bezpośrednio lub pośrednio zaangażowane w produkcję, sprzedaż i konsumpcję kielbas. Reputacja kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” natchnęła szereg autorów i badaczy do opisywania tych kielbas. Pionierami w tej dziedzinie byli znani lokalni badacze, historycy i publicyści Cani Ginczew i Zvezdelin Conew. Bardziej współcześnie, w 2003 r., Elza Garabedjan opublikowała *Gornooryahovski Sudzhuk*, książkę, w której opisuje historię produkcji Gornooryahovskiego Sudzhuka i przedstawia autentyczne materiały dokumentalne zachowane do dnia dzisiejszego w dwóch instytucjach publicznych, Archiwum Państwowym (DA) w Weliko Tyrnowo i Muzeum Historycznym w Górnej Orjachowicy.

W 2001 r. kielbasy Gornooryahovski Sudzhuk wytwarzane przez Rodopa 96 EOOD, Gorna Orjachowica, zdobyły złoty medal na międzynarodowych targach wiosennych w Płowdiw. W 2007 r. Rada Miasta Gorna Orjachowica przywróciła starą tradycję – Targi Gornooryahovski Sudzhuk, które zbiegają się z corocznymi uroczystościami miejskimi.

Na obszarze Gorna Orjachowica kielbasy Gornooryahovski Sudzhuk są tradycyjnie wykorzystane jako prezenty lub jako smakołyk, którym wita się gości, co przyczyniło się do tego, że stały się one symbolem miasta, od którego wzięły nazwę. Unikalna receptura, typowe warunki wytwarzania, charakterystyczna pleśń oraz umiejętności lokalnych wytwórców spowodowały, że kielbasa ta ma swój standard i zapewnia gwarancję jakości. Z czasem kielbasy Gornooryahovski Sudzhuk stały się ulubioną potrawą na bułgarskich przyjęciach. Produkcja kielbas Gornooryahovski Sudzhuk ma duże znaczenie gospodarcze dla obszaru Gorna Orjachowica ze względu na dużą liczbę konsumentów i wysokie ceny sprzedaży.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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