

**Publikacja specyfikacji produktu zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 108/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„ЛУКАНКА ПАНАГОРСКА” (LUKANKA PANAGYURSKA)

Nr UE: TSG-BG-01099-AM01 – 23.7.2019

„Bułgaria”

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Луканка Панагорска” (Lukanka Panagyurska)

2. Typ produktu

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

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt został zarejestrowany rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 835/2014.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Луканка Панагорска” (Lukanka Panagyurska) jest specyficzna sama w sobie, a jej etymologia związana jest z nazwą miasta Panagjuriszte, gdzie została wyprodukowana po raz pierwszy. Ze względu na dużą popularność, jaką produkt ten nabył pod tą nazwą, „Lukanka Panagyurska” jest produkowana przez cały rok w sposób ściśle zgodny z jej tradycyjną recepturą i tradycyjnymi metodami produkcji, a specyfika sezonowa i geograficzna nie ma wpływu na jakość i cechy charakterystyczne. W produkcji kielbasy „Lukanka Panagyurska” praktyki te obowiązują do dnia dzisiejszego.

Etymologia słowa „lukanka” sięga XIX w. W swoim artykule „Kak be sazadadna bulgarskata lukanka” („Jak powstała bułgarska lukanka”, Hranitelna promishlenost (Przemysł spożywczy), t. 1, s. 40, Sofia, 1975), Marin Marinov twierdzi, że nazwa „lukanka” początkowo związana była z produktami na bazie mięsa, do których dodawano cebulę (rdzeń wyrazu „lukanka” to „luk”, co w języku bułgarskim oznacza cebulę). W praktyce utrzymała się nazwa „lukanka”, choć nie używa się już cebuli jako składnika. Recepturę produkcyjną i wymogi jakościowe dotyczące kielbasy „Lukanka Panagyurska” znormalizowano w 1958 r. w bułgarskiej normie krajowej 2589-58 i pozostawiono bez zmian do chwili obecnej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Kiełbasa „Lukanka Panagyurska” jest surowym, suszonym i prasowanym produktem mięsnym na bazie świeżego mięsa wołowego (które można zastąpić świeżym mięsem bawolim) i świeżego mięsa wieprzowego, dodatków i naturalnych przypraw, włączanym w osłonki naturalne lub sztuczne o średnicy 50–80 mm (φ), które ściśle przylegają podczas wypełniania. „Lukanka Panagyurska” włączana w osłonki sztuczne jest prosta, a na obydwu końcach zawiązywana jest sznurkiem lub zamykana klipsami. Kiedy masa włączana jest do osłonek naturalnych (kiszka wołowa (jelito grube) lub jelito ślepe baranie), produkt jest lekko zakrzywiony i na obydwu końcach zawiązywany sznurkiem. Powierzchnia przekroju jest regularna i jednorodna, bez otworów, ma barwę od czerwonej po brązowoczerwoną, a kawałki słoniny o średnicy 2–4 mm i barwie białej lub jasnoróżowej są w niej równomiernie rozmieszczone. Konsystencja jest zwarta i elastyczna. Charakterystyczny jest umiarkowanie słony smak z wyraźnym zapachem przypraw.

Kiełbasę „Lukanka Panagyurska” można spożywać bezpośrednio po usunięciu skórki.

„Lukanka Panagyurska” posiada następujące cechy fizykochemiczne:

- maksymalna zawartość procentowa wody w masie całkowitej: 40 %,
- maksymalna zawartość procentowa tłuszczu w masie całkowitej: 42 %,
- minimalna całkowita zawartość procentowa białka w suchej masie (oznaczana metodą Kjeldahla): 28 %,
- maksymalna zawartość procentowa soli w masie całkowitej: 4,6 %,
- minimalna wartość pH: 5,2.

„Lukanka Panagyurska” może być wprowadzana do obrotu w całości, w kawałkach lub plastrach pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Składniki kiełbasy „Lukanka Panagyurska” na 100 kg farszu:

mięso

- świeże mięso wołowe (które można zastąpić świeżym mięsem bawolim) (tej samej odmiany) o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %: 60 kg,
- świeże mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 5 % (chude mięso wieprzowe): 20 kg,
- świeże mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 % (podbrzusze wieprzowe): 20 kg,

przyprawy

- pieprz naturalny czarny lub biały: 300 g,
- kmin rzymski naturalny: 300 g,

inne składniki

- cukier: 300 g,
- sól: 2,3 kg,
- konserwant: azotan potasu: 100 g lub azotan sodu: 85 g;
- (uwaga: 100 g azotanu potasu można zastąpić 85 g azotanu sodu),
- przeciwutleniacz: kwas askorbinowy (E 300): 50 g.

Zezwala się również na stosowanie kultur starterowych.

Osłonka: naturalna (solona kiszka wołowa (jelito grube) lub solone jelito ślepe baranie) lub sztuczna o średnicy 50–80 mm (φ).

Sznurek lub klipsy z zaczepami.

Metoda produkcji

Do produkcji kiełbasy „Lukanka Panagyurska” używa się świeżego mięsa wołowego (które można zastąpić świeżym mięsem bawolim) i wieprzowego o wskaźniku pH o wartości 5,6–6,2. Mięso wieprzowe i wołowe (lub bawole) odkostnione, pokrojone i wyselekcjonowane według typu i jakości jest siekane ręcznie lub maszynowo. Kawalki mięsa wołowego (lub bawolego) i wieprzowego następnie odważa się zgodnie z przepisem przed zmieleniem według jednej z następujących metod:

- mielenie maszyną do mielenia mięsa (wolf) i mieszanie maszyną typu *cutter*,
- mielenie maszyną do mielenia mięsa (wolf) i mieszanie w mieszalniku,
- mielenie i mieszanie maszyną typu *cutter*.

Podczas mielenia dodaje się wszystkie przyprawy i surowce do peklowania w ilościach przewidzianych w przepisie (sól, azotan potasu lub sodu, cukier, kwas askorbinowy, przyprawy – pieprz naturalny czarny lub biały, kmin rzymski naturalny i kultury starterowe).

Przygotowaną w ten sposób mieszanką, która posłuży do utworzenia kiełbasy, napełnia się maszynowo kiszki wołowe (jelita grube), jelita ślepe baranie lub osłonki sztuczne, które na obydwu końcach zawiązuje się sznurkiem lub zamyka klipsami. „Lukanka Panagyurska” wtłoczona do jelit jest zawieszana na kształtownikach lub prętach drewnianych lub metalowych, umieszczonych w wózkach do wędlin. Kiełbasę pozostawia się do suszenia i odsączenia na dwa do sześciu dni w temperaturze otoczenia wynoszącej 8–24 °C przy względnej wilgotności powietrza wynoszącej 65–90 %, a następnie umieszcza w suszarni. Suszenie kiełbasy „Lukanka Panagyurska” odbywa się w temperaturze otoczenia wynoszącej maksymalnie 17 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 70–85 % w suszarniach naturalnych lub klimatyzowanych. Podczas suszenia i dojrzewania wykonuje się dwu- lub trzykrotnie prasowanie za pomocą pras z drewnianymi płytami. Prasowanie trwa 12–24 godzin. Technik ocenia wzrokowo, czy produkt jest gotowy do suszenia. Pierwsze prasowanie wykonuje się po sensorycznej ocenie, czy dolny bok i powierzchnia są całkowicie wysuszone i czy kawalki słoniny lekko wybrzuszają skórę. Konieczność wykonania kolejnych prasowań ocenia technik. Po mechanicznym prasowaniu nieznacznie zwiększa się temperatura wyrobu, co wraz z gromadzeniem się wilgoci na powierzchni umożliwia powstanie warstwy szlachetnej pleśni o białej barwie. Prasy muszą spełniać odpowiednie wymogi związane z tradycyjną produkcją – muszą nie tylko być odporne na siłę fizyczną, ale także wchłaniać powstającą wilgoć. Produkuje się je z naturalnych materiałów (z drewna), które można zdezynfekować i wysuszyć.

Proces produkcji kiełbasy „Lukanka Panagyurska” trwa co najmniej 20 dni i kończy się, gdy produkt nabierze charakterystycznej struktury i konsystencji.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu

Specyficzne cechy produktu „Lukanka Panagyurska” są następujące:

- charakterystyczny wygląd zewnętrzny – zewnętrzna powierzchnia pokryta suchą białą warstwą (szlachetna pleśń o barwie białej), która oznacza, że technologiczny proces dojrzewania i suszenia przebiegł prawidłowo,
- spłaszczony kształt poszczególnych części, będący wynikiem prasowania. Swoim kształtem produkt odróżnia się od innych produktów surowych i suszonych na bazie mielonego mięsa, które mają kształt walca lub prostopadłościanu,
- charakterystyczny zapach i smak – umiarkowanie słony z wyraźnymi nutami przypraw. „Lukanka Panagyurska” różni się od innych podobnych wyrobów z tej samej kategorii, do których dodaje się czosnek, kardamon, ziele angielskie i gałkę muszkatołową, swoim specyficznym smakiem i zapachem mięsa wzbogaconym zapachem kminu rzymskiego połączonego z pieprzem czarnym lub białym,
- specyficzna powierzchnia przekroju – o kształcie elipsoidalnym, podczas gdy inne produkty świeże suszone mają przekrój okrągły lub prostokątny. Swoją charakterystyczną barwę – od czerwonobrazowej po czerwoną – „Lukanka Panagyurska” zawdzięcza połączeniu mięsa wołowego (lub bawolego) i wieprzowego. Ta cecha odróżnia ją od innych produktów podobnych produkowanych wyłącznie na bazie mięsa wieprzowego, które mają barwę czerwonoróżową.

Tradycyjny charakter produktu

Tradycyjny charakter produktu wyraża się w jego składzie i metodach stosowanych podczas procesu produkcji oraz w zapachu i smaku, które pozostają niezmiennie mimo upływu czasu.

Tradycyjny charakter składników wynika ze stosowanych podstawowych surowców mięsnych i składu dodawanej mieszanki przypraw.

Składniki i wymogi jakościowe dotyczące produkcji kiełbasy „Lukanka Panagyurska” pozostały niezmienione od ponad 30 lat. Składniki na 100 kg farszu (mięso wołowe lub bawole: 60 kg, chude mięso wieprzowe: 20 kg, podbrzusze wieprzowe: 20 kg, pieprz naturalny czarny lub biały: 300 g, kmin rzymski naturalny: 300 g) ustalono w 1983 r. w specyfikacji technicznej 37-83 zatwierdzonej przez krajowy związek rolno-przemysłowy (NAPS), która stanowi załącznik do normy BDS 2589-83 (norma podstawowa).

Przestrzeganie wymogów jakościowych dotyczących surowców jest zasadniczym warunkiem zapewnienia jakości produktu końcowego. W zbiorze Hranitelna promislenost (Przemysł spożywczy) nr 8/9 z 1964 r., autorzy: inżynier G. Gerginov (technik naczelny) i Kr. Dimov (kierownik zakładu), wyjaśniają: „Tłuszcze wołowe (z wyjątkiem tłuszczu nerkowego) podnoszą jakość wędlin i lukanek, do wyrobu których konieczne jest użycie jednego gatunku mięsa, takich jak »Lukanka Panagyurska«, i nadają im specyficzny smak. Zabrania się używania mięs pochodzących od loch lub knurów [...]” (Marinov Marin, Proizvodstvo i plasment na mesni produkti (Produkcja i zbyt wyrobów mięsnych), Sofia, 1963, s. 110).

Zachowano również tradycyjne metody suszenia i prasowania, które stanowią zasadniczy element procesu produkcji kiełbasy „Lukanka Panagyurska”. „Prasowanie wpływa również na dojrzewanie i suszenie, które mają zasadniczy wpływ na jakość produktu końcowego” – stwierdza inżynier Stefan Danchev w swojej pracy Tehnologichno prouchvane na mehaniziran sposob za presovane i sushene na trayni mesni produkti (Badanie techniczne nad mechanizacją prasowania i suszenia peklowanych wyrobów mięsnych) z 1972 r.

W dokumencie Traditsionni Bulgarski Retsepturi i Tehnologii (Tradycyjne bułgarskie przepisy i technologie produkcji) opublikowanym przez Asotsiatsia na mesoprerabotvatelite v Bulgaria (bułgarskie zrzeszenie przetwórców mięsa), Sofia, 2002, stwierdza się: „piątego dnia, gdy lukanka jest już ususzona, a kawałki słoniny są lekko wypukłe pod skórką, produkt poddaje się prasowaniu. Czynność tę wykonuje się dwu- lub trzykrotnie w zależności od wielkości produktu” (s. 17).
