

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 70/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006****z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami <sup>(2)</sup>****„Филе Елена” („FILE ELENA”)****NR WE: BG-TSG-0007-01017-23.07.2012****1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek**

Nazwa grupy bądź organizacji (w stosownych przypadkach): Sdrużenie Tradicjoni surowo-suszeni mesni produkti (Stowarzyszenie wytwórców tradycyjnych produktów z suszonego mięsa surowego (STSSMP))

Adres: bul. Shipchenski Prohod, block 240, entrance A, ap. 6, 3rd floor

1111 Sofia

BULGARIA

Tel. +359 29712671

Faks +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Bułgaria

**3. Specyfikacja produktu****3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)**

„Филе Елена” („File Elena”)

**3.2. Należy określić czy nazwa**

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

„File Elena” to szczególnie wyrób z suszonej połówki wieprzowej, wyrabiany z surowego mięsa. Nazwa pochodzi od miasta Elena w północnej Bułgarii, położonego wśród lasów podnóża Elenskiego Bałkanu. Już sama nazwa jest specyficzna, jako odnosząca się do powszechnie znanego Bułgarom miasta, a jej obiegowe użycie nie wiąże się z wpływem konkretnego regionu geograficznego na jakość czy też szczególne cechy tego produktu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy  
 Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

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

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

„File Elena” to wyrób ze sprasowanego, suszonego mięsa surowego, wytwarzany ze schłodzonej lub mrożonej polędwicy wieprzowej, z dodatkiem pewnych dodatkowych składników i przypraw naturalnych. Nadaje się do bezpośredniej konsumpcji dla dowolnego konsumenta.

Cechy fizyczne – kształt i rozmiary

— kształt owalno-cylindryczny, spłaszczony i podłużny, bez ściśle określonych rozmiarów.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody: nie więcej niż 55 % całkowitej masy,  
— sól kuchenna: nie więcej niż 3,5 % całkowitej masy,  
— azotyny (pozostałości w wyrobie gotowym): nie więcej niż 50 mg/kg,  
— odczyn pH: nie niższy niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

- wygląd zewnętrzny i barwa: czysta, całkiem obsuszona powierzchnia pokryta zielem cząbrzu i czarnym pieprzem, cząber nadaje powierzchni zieloną barwę,  
— powierzchnia przekrojona: mięso w przekroju ma barwę czerwono-różową, ciemniejsze w odcieniu brzegi, a tłuszcz ma kolor bladoróżowy aż po odcień kremowy,  
— smak i zapach: charakterystyczny, przyjemny, lekko słony z wyraźną nutą użytych przypraw, bez obcych domieszek i woni,  
— konsystencja: spoista, elastyczna.

Wyrób „File Elena” oferowany jest w sprzedaży w całości, w kawałkach lub plasterkach, w opakowaniu próżniowym, w celofanie bądź też opakowane w zmodyfikowanej atmosferze.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Skład:

- polędwica wieprzowa, chłodzona lub mrożona: 100 kg,  
— mieszanka do solenia – na 100 kg polędwicy wieprzowej: 3,5 kg soli kuchennej, 40 g przeciwutleniacza, tj. kwasu askorbinowego (INN: E300), 100 g azotanu potasu lub 85 g azotanu sodu i 500 g rafinowanego cukru kryształ,  
— mieszanka do przyprawiania – na 100 kg polędwicy wieprzowej: 2 kg ziela cząbrzu oraz 200 g zmielonego czarnego pieprzu,  
— sznurek: dopuszczony do zastosowań spożywczych.

Metoda produkcji:

„File Elena” jest wytwarzany z chłodzonej lub mrożonej polędwicy wieprzowej o odczynie pH w zakresie: 5,6–6,2. Polędwicę odkrawa się za pomocą noża wzdłuż wypukłej powierzchni żeber w dół kręgosłupa, wzdłuż wyrostków poprzecznych. Następnie usuwa się tkankę mięśniową pomiędzy

wyrostkami poprzecznymi kręgów piersiowych. Filety z polędwicy, oczyszczone z tłuszczu i powięzi, umieszcza się w czystych pojemnikach do osolenia. Dla dokładniejszego wymieszania składników mieszanki do solenia, azotany zostają zmieszane z solą, a następnie dodaje się pozostałe składniki. Solenie przeprowadza się na sucho – każdy filet z polędwicy naciera się ręcznie lub maszynowo mieszanką do solenia. Osolone kawałki mięsa rozkłada się w wielu warstwach w odpowiednich pojemnikach, a następnie magazynuje w chłodniach o temperaturze powietrza 4 °C. Po pięciu dniach filety przekłada się (kawałki wierzchnie zamienia się miejscami z tymi ułożonymi pod spodem), by przeleżały tak przez co najmniej kolejne pięć dni w niezmiennych warunkach. Po zakończeniu procesu solenia na każdy filet z polędwicy nakłada się wykonaną ze sznurka pętlę do wieszania. Tak przygotowane filety z polędwicy wiesza się na drewnianych bądź stalowych ramach (prętach) zamontowanych na wózkach wędliniarskich ze stojakami ze stali nierdzewnej. Zawieszane filety nie mogą się stykać. Pozostawione na stojakach obsychają przez nie więcej niż 24 godziny przy temperaturze powietrza nieprzekraczającej 12 °C. Po odsączeniu umieszcza się je w naturalnie przewiewnych lub klimatyzowanych komorach o regulowanej temperaturze i wilgotności. Suszenie przebiega w temperaturze 12–17 °C przy względnej wilgotności 70–85 %. W trakcie suszenia filety zostają sprasowane w drewnianych prasach. Pozostają one w prasach przez 12 do 24 godzin. Prasowaniu podlegają one dopiero, gdy odpowiednio podeschną, a na ich powierzchni pojawi się wyczuwalna skorupka. Prasowanie powtarza się do czasu, aż filety z polędwicy uzyskają pożądany kształt. Prasa musi wydobyć i wchłonąć całą wilgoć, dlatego musi być zbudowana z naturalnego materiału (drewno), który można czyścić i suszyć. Ostateczny wygląd wyrobu jest efektem prasowania. Po skończeniu prasowania filety z polędwicy pokrywa się wstępnie jednorodną mieszanką mielonego czarnego pieprzu oraz rozdrobnionego cząbrku, zgodnie z przepisem.

Cały proces suszenia trwa około 25–30 dni, w zależności od rozmiarów filetów, aż do chwili osiągnięcia prawidłowej, spójnej i elastycznej konsystencji mięsa.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Specyficzne cechy „File Elena” przypisuje się sumie następujących właściwości charakterystycznych:

- składniki: części tuszy wieprzowej wysokiej jakości o znacznej wartości odżywczej, a mianowicie polędwica,
- powierzchnia gotowego wyrobu: pokryta cząbrem i czarnym pieprzem w odpowiednich proporcjach, zgodnie z przepisem, co nadaje produktowi szczególną, zielonkawą barwę, niespotykaną wśród innych wyrobów suszonych z surowego mięsa należących do tej samej grupy,
- smak i zapach: charakterystyczny smak i zapach produktu są wynikiem starannie dobranych i przetworzonych składników, szczególnych warunków suszenia i prasowania oraz wyboru odpowiednich przypraw. W tym względzie najważniejszą rolę odgrywa cząber, nadający wędlinie rozpoznawalny i charakterystyczny smak.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

„File Elena” to wyrób z suszonego, surowego niesproszkowanego mięsa. Wielowiekowa, właściwa Bułgarii tradycja przygotowywania delikatesów z wołowiny, cielęciny, baraniny i kozłiny stworzyła dobry grunt dla wprowadzenia podobnych technik w odniesieniu do wieprzowiny. W szeregu regionów bułgarskich, w których możliwa była hodowla świń, tego rodzaju wyroby wykonywano w gospodarstwach. Kiedy jednak Bułgaria wchodziła w skład Imperium Otomańskiego, z przyczyn religijnych sprzedaż wyrobów ze szwiniń była niemal niemożliwa. Pierwsze wzmianki o wytwarzaniu podobnych produktów z wieprzowiny pochodzą z 1855 r., kiedy to Stojan Arnaudow z Gabrova wyrabiał w swojej rzeźni surową suszoną szwiniń o niebagatelnej wówczas wartości 2 090 groszy (Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo (Gospodarka miejscowości Gabrovo w dawnych czasach)*, Hudozhnik Publishing House, Sofia, 1929).

Pierwszy dokument normatywny odnoszący się do „File Elena” to norma branżowa ON 18 64338-73, *Surowa suszona polędwica wieprzowa „Elena”*, Ministerstwo Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego, Sofia, 1973, którą opracowali Ivan Konovski i Trendafil Ignatov. Ostateczną recepturę tego wyrobu ustalono dopiero w początkach lat '80 XX w., kiedy przemysł mięsny był kontrolowany przez państwo, a fachowcy wędliniarscy pracujący w zakładach w rejonie Eleny zdołali zgromadzić wieloletnie

doświadczenie. Ostatni w kolejności publikacji państwowy dokument normatywny, TU 22/18.5.1983, *Specyfikacja techniczna: Surowa suszona polędwica wieprzowa „File Elena”*, NAPS, Sofia, 1983, wraz z szczegółowymi instrukcjami w załączniku (*Techniczna receptura wyrobu surowej suszonej polędwicy wieprzowej „File Elena”*, Ministerstwo Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego, Sofia, 1983). „File Elena” wytwarza się obecnie na podstawie wymienionych specyfikacji.

Metodę produkcji i recepturę wyrobu opisano również w *Zbiorze instrukcji technicznych wyrobów mięsnych (Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya)*, w części pn. „Instrukcje techniczne wyrobu delikatesów z polędwicy wieprzowej”, s. 319, „File Elena”; NAPS-DSO Rodopa i Instytut Przemysłu Mięsnego, Sofia, 1980; jak również w *Podręczniku technicznym wyrabiania i przetwarzania mięsa wieprzowego, wołowego i cielęcego, owczego i koziego (Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i drebena rogata dobitak)*, s. 98, NAPS-DSO Rodopa i Instytut Przemysłu Mięsnego, Sofia, 1984. W roku 2003 bułgarskie Stowarzyszenie przetwórców mięsa zebrało tradycyjne receptury i techniki przetwórstwa surowego, niesproszkowanego mięsa w kompendium pt. *Zbiór tradycyjnych bułgarskich receptur i technologii (Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii)*, gdzie na s. 88–89 opisano „File Elena”.

Tradycyjny charakter „File Elena” wyraża się poprzez:

- niezmienność przepisu,
- stosowane do produkcji metody obróbki,
- tradycyjny smak.

Tradycyjny, niezmienny od wielu lat przepis: tradycyjny charakter przepisu polega na samych głównych składnikach, w składzie mieszanki do solenia oraz mieszanki do przyprawiania (jak opisano w pkt 3.6). Ten przepis pochodzi z pierwszych opisów zawartych w cytowanych wyżej dokumentach – w normie branżowej ON 18 64338-73 oraz specyfikacji TU 22/18.5.1983, które zachowały ważność po dzień dzisiejszy.

Tradycyjne metody obróbki, stosowane w produkcji oraz charakterystyczne cechy „File Elena” zostały również opisane w dokumentach autorstwa Hristo Savatova, długoletniego pracownika i specjalisty zakładów mięsnych Rodopa w miejscowości Veliko Tarnovo.

Do wspomnianych metod obróbki należą w szczególności: solenie, prasowanie i suszenie, jak również przyprawianie.

- Solenie przeprowadza się na sucho – każdy filet z polędwicy naciera się ręcznie lub maszynowo mieszanką do solenia. W czasie solenia, które trwa nie mniej niż 10 dni, rozpoczyna się proces dojrzewania.
- Kolejną cechą charakterystyczną wyrobu jest równomierne nawilgocenie, zapewniane przez prasowanie. Dzięki temu mięso jest równomiernie obsuszone, a tym samym dojrzewanie przebiega prawidłowo. Mięso prasuje się z pomocą pras z naturalnego surowego drewna. Drewno jest nie tylko wytrzymałe na ciśnienie, ale w części absorbuje wilgoć z mięsa, co ma znaczenie nie tylko dla kształtu, ale również dla rozwoju naturalnej i specyficznej mikroflory.
- Suszenie wymaga z kolei dokładnie określonych warunków temperatury i wilgotności powietrza, w celu wyboru szczególnej mikroflory, przyczyniającej się do wyróżniających produkt charakterystycznych cech organoleptycznych, odżywczych i smakowych gotowego wyrobu. Tradycyjne techniki wymagają stosownych pomieszczeń – suszalni i dojrzewalni, dzięki którym możliwy jest rozwój i zachowanie szczególnych kultur mikroflory w środowisku kwasu mlekowego właściwych Bułgarii. Nieznaczone usprawnienia naturalnego procesu, jaki zachowano dzięki tradycyjnej metodzie suszenia są wynikiem pracy i wiedzy pokoleń bułgarskich specjalistów, jaką odzwierciedla już pierwsza dokumentacja techniczna z 1973 r.
- Cechy charakterystyczne właściwej mieszanki do solenia obejmują zarówno sposób przygotowania, jak i zastosowania. Tradycyjnie, suszone ziele cząbrzu jest rozdrabniane, a nie mielone, a polędwice są obtaczane, a tym samym pokrywane mieszanką do przyprawiania. Te tradycyjne metody przyrządzenia (rozdrabnianie cząbrzu) oraz pokrywanie (obtaczanie) w mieszance do przyprawiania zapewniają zachowanie olejków eterycznych zawartych w przyprawach, nadając gotowym wyrobom bardziej wyrazisty smak. Tym samym zachowana jest świeża, zielona barwa mieszanki do przyprawiania, pokrywającej gotowe wyroby.

Smak produktu pozostaje niezmienny w ciągu tak długich lat produkcji i sprzedaży „File Elena”.

Uzyskanie tradycyjnego smaku

Naturalna selekcja mikroflory w drodze tradycyjnych metod suszenia i prasowania, wraz ze szczególnym doбором i zrównoważeniem przypraw przyczynia się do zachowania charakterystycznego aromatu i smaku „File Elena” po dziś dzień.

Jak zauważa prof. Kalinka Boshkova, wyrób „File Elena” jest tradycyjnie związany ze złożonymi procesami mikrobiologicznymi, fizyko- i biochemicznymi, które zachodzą w składnikach mięsnych w trakcie osalania, dojrzewania, suszenia i prasowania (zob. Boshkova Kalinka, nt. mikrobiologii mięs, ryb i jaj: *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaysata*, Plovdiv, 1994). Te procesy pozwalają właśnie na osiągnięcie jednolitej barwy, właściwej jędrności oraz przyjemnego aromatu i smaku gotowego produktu. Wiąże się to z doбором gatunków występujących w naturalnej mikroflorze i jej rozwoju w składnikach mięsnych. Mikroflorę stanowią w głównej mierze ziarenkowce, lat. *Micrococcus* (*M. varians*) oraz odmiany *Lactobacillus* (*L. plantarum*, *L. casei*). Prowadzono w tej dziedzinie badania, zob. V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva i S. Kuncheva: *Sadarzhanie na nitriti v mesni produkti (Azotany w wyrobach mięsnych)*, zbiór artykułów z Drugiego Międzynarodowego Sympozjum „Azotyny a jakość wyrobów mięsnych”, s. 115, Varna, 1984, oraz R. Kiseva: *Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini. Disertatsiya (Praca doktorska nt. doskonalenia technologii produkcji suszonych wyrobów z surowego, niesproszkowanego mięsa)*, Instytut Przemysłu Mięsnego, Sofia, 1985.

„File Elena” zdobyła liczne nagrody na targach i wystawach w Bułgarii i za granicą, m.in. szczyt się dyplomami i złotymi medalami z 57 Wystawy Międzynarodowej w Brukseli z 1986 r., nagrodą „Sekretu Bułgarskiego Smaku” („Taynata na balgarskiya vkus”) w konkursie jubileuszowej edycji „Meatmanii” – międzynarodowej wystawy mięs i wyrobów mięsnych w Sofii (Yubileino izdanie „10 godini AMB – 1994–2003”), zob. s. 22–30, jak również nagrodami na międzynarodowych targach IFFA w Niemczech w roku 2010 i 2013. Uzyskała ponadto świadectwo doskonałości konkursu tradycyjnych bułgarskich produktów zorganizowanego przez ambasadę Królestwa Belgii w Sofii w 2007 r.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Po ukończeniu przetwarzania sprawdza się spełnienie następujących warunków:

- zgodność wykorzystanych składników mięsnych z wymogami określonymi w pkt 3.6,
- zachowanie proporcji składników mięsnych oraz mieszanki do solenia zgodnych z recepturą. W trakcie stosowania mieszanki do solenia przeprowadza się próby oraz w trakcie nakładania na składniki mięsne, przy czym ilości składników i dodatków są porównywane do receptury,
- zgodność z wymogami procesu produkcji w trakcie osalania uformowanych połów w zgodzie z pkt 3.6,
- temperatura i wilgotność w trakcie wyciskania i suszenia, włączając wizualną inspekcję produktu,
- zgodność z wymogami dotyczącymi zewnętrznego wyglądu i barwy, w drodze inspekcji wizualnej produktu po ukończeniu suszenia,
- zgodność z wymogami wyglądu powierzchni przekroju, konsystencji, aromatu i smaku, zgodnie z pkt 3.5, w drodze analizy sensorycznej wyrobu gotowego,
- zgodność z wymogami fizykochemicznymi wyrobu gotowego zgodnie z pkt 3.5, w drodze zatwierdzonej analizy laboratoryjnej.

Wymienione warunki podlegają kontroli raz do roku. W razie wykrycia odstępstw w konkretnej fazie, zwiększa się częstotliwość prób dwukrotnie, prowadząc je raz na sześć miesięcy.

**4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu**4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: Q Certificazioni S.r.l.  
Adres: Villa Parigini, loc. Basciano  
53035 Monteriggioni SI  
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a  
4000 Plovdiv  
BULGARIA

Tel./Faks +359 32649228  
Tel. kom. +359 897901680  
E-mail: office@qci.bg

Organ publiczny/Jednostka publiczna  Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Powyższy organ kontroli wymieniony w pkt 4.1 jest odpowiedzialny za kontrolę wszystkich warunków specyfikacji.

---