

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на продуктова спецификация, изменена вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2020/С 73/07)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„ФИЛЕ ЕЛЕНА“ (FILE ELENA)**ЕС №: TSG-BG-01017-AM01 – 23 юли 2019****„България“****1. Наименование/наименования за регистрация**

„Филе Елена“ (File Elena)

2. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3. Основания за регистрация**3.1. Продуктът**

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него

Продуктът е регистриран с Регламент за изпълнение (ЕС) № 835/2014 на Комисията.

3.2. Наименованието

е било използвано традиционно за този специфичен продукт

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

„Филе Елена“ (File Elena) е специфичен сурово-сушен деликатес от свинско филе. Произходът на наименованието идва от гр. Елена — град в Северна България, в полите на гористия Еленски Балкан. Наименованието е специфично само по себе си, защото е познато на територията на цялата страна и е придобило гражданственост, без географският регион да влияе върху качеството и характеристиките на продукта.

(¹) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

4. Описание

- 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Филе Елена“ (File Elena) е пресован сурово-сушен месен продукт, приготвен от охладено или замразено свинско филе, спомагателни суровини и натурални подправки. Подходящ за директна консумация от всички потребителски групи.

Физични свойства — форма и размери

- Овално-цилиндрична сплесната продълговата форма, без определени размери.

Химични характеристики

- Водно съдържание в % от общата маса: не повече от 55
- Сол (натриев хлорид) в % от общата маса: не повече от 6,3
- рН не по-малко от 5,4.

Органолептични свойства

- Външен вид и цвят: чиста, добре подсушена повърхност, покрита с чубрица и черен пипер, със зелен цвят (от чубрицата) на повърхността,
- Разрезна повърхност: мускулната тъкан е с розово-червен цвят с по-тъмен оттенък в периферията, а тлъстините са с бледорозов до кремав цвят,
- Вкус и мирис: характерен, приятен, умерено солен, с изразен аромат на вложените подправки, без несвойствен привкус и мирис,
- Консистенция: плътно-еластична.

„Филе Елена“ (File Elena) може да се предлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязано на резени, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Състав:

- свинско филе охладено или замразено — 100 kg,
- осоляваща смес за 100 kg свинско филе - 3,5 kg сол, 40 g антиоксидант — аскорбинова киселина (E300), 100 g калиев нитрат или 85 g натриев нитрат, 500 g рафинирана кристална захар,
- подправъчна смес за 100 kg свинско филе — 2 kg чубрица и 200 g смлян черен пипер,
- канап, разрешен за хранителни цели.

Производствен метод:

За производството на „Филе Елена“ (File Elena) се използва охладено или замразено свинско филе с рН от 5,6 до 6,2. С помощта на нож филето се отделя покрай изпъкналата повърхност на ребрата, отгоре надолу по гръбначния стълб и покрай напречните израстъци. След това се отделя мускулната тъкан между напречните бодлести израстъци на гръдните прешлени. Отделените свински филета се почистват от тлъстините и фасциите и се поставят в чисти съдове за осоляване. За по-добро разпределение на компонентите в осоляващата смес първо се смесват нитратите и солта, след което се добавят и останалите съставки. Осоляването се извършва по сухия метод — всяко филе се натрива с осоляващата смес ръчно или машинно. Така осолените парчета се подреждат в подходящи съдове на няколко реда в хладилни камери с температура на въздуха от 0 до 4 °С. След 5 денонощия парчетата се пренареждат в обратен ред (сменят се местата на горните с долните парчета) и престояват още минимум 5 денонощия при същите условия. След приключване на процеса осоляване, на всяко филе се поставя окачка от канап. Така подготвените филета се окачват на дървени и/или метални профили (бастуни), които се подреждат на колички за колбаси от неръждаема стомана. Не се

допуска парчетата да се допират едно до друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха, не по-висока от 12 °С. Отцедените филета се поставят в естествени или климатични сушилни с възможност за регулиране на отделните параметри: температура и влага. Сушенето се провежда при температура на въздуха, не по-висока от 17 °С и относителна влажност 70—85 %. По време на сушенето продуктът се пресова с преси с дървени плоскости. Продължителността на престоя на филетата на пресите е 12—24 часа. На първа преса филетата се поставят, когато парчетата са леко подсушени и при опипване по повърхността им се чувства леко изразена корица на подсъхване. Пресоването се извършва неколккратно, докато продуктът се изсуши добре и парчетата получат правилна форма. Пресите трябва да поемат и отделената влага, поради което са от естествен материал — дърво, което може да се санира и подсушава. Пресоването оформя окончателния външен вид на продукта. След последното пресоване филетата се овалват с предварително хомогенизирана смес от смян черен пипер и ронена чубрица, съгласно рецептурата.

Процесът на сушене продължава не по-малко 25 от денонощия, в зависимост от големината на парчетата, до достигане на плътно-еластична консистенция, характерна за продукта.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Специфичен характер на продукта:

Специфичните свойства на „Филе Елена“ (File Elena) се дължат на следните характеристики:

- суровина: висококачествена част от свинския кланичен труп с висока хранителна стойност — външно филе,
- повърхност на продукта: покрита с чубрица и смян черен пипер в подходящо съотношение съгласно рецептурата, което придава специфичен зеленикав цвят на продукта, неприсъщ за други месни сурово-сушени деликатеси от същата група,
- вкус и мирис: характерните за продукта вкус и мирис се дължат на комплекса от грижливо подбрана и обработена суровина, специфични условия на сушене и пресоване, сполучлив избор на подправки. В това отношение голяма роля играе подправката чубрица, придаваща свойствен и специфичен вкус на продукта.

Традиционен характер на продукта:

„Филе Елена“ (File Elena) е сурово-сушен месен деликатес от нераздробено месо. Вековните традиции в бита на българския народ при приготвянето на деликатеси от говеждо, телешко, овче и козе месо впоследствие дават добра възможност подобна технология да се приложи и при свинското месо. В редица райони на страната, където е било възможно отглеждането на свине, се е осъществявало домашното приготвяне на такива продукти. Поради религиозни съображения обаче, когато България е била в Османската империя, пласментът на продукти от свинско месо е бил почти невъзможен. Първите известни случаи за производство на подобен продукт от свинско месо са от 1855 г. Стоян Арнаулов от Габрово е произвел в работилницата си сурово-сушено свинско месо за 2 090 гроша, което е значителна за времето сума (Цончев Петър, „Из стопанското минало на Габрово“, Печатница Художник, София, 1929 г.).

Първият нормативен документ за продукта „Филе Елена“ (File Elena) е Отраслова нормала — ОН 18 64338-73, Филе свинско сурово-сушено „Елена“, Министерство на земеделието и хранителната промишленост, София, 1973 г., която е съставена от инж. Иван Коновски и инж. Трендафил Игнатов. В началото на 80-те години на миналия век, при условията на държавно ръководство на месната индустрия и дългогодишния опит на специалистите в предприятията от района на гр. Елена, окончателно се утвърждава технологията за производство на продукта. Вследствие на това се създава последният държавен нормативен документ ТУ 22/18 май 1983 г. (Технически условия за филе свинско сурово-сушено „Елена“), НАПС, София, 1983 г., с приложена към него Технологическа инструкция за производство на сурово-сушено свинско „Филе Елена“, Министерство на земеделието и хранителната промишленост, София, 1983 г. По тези документи се осъществява производството на „Филе Елена“ и до днес.

Технологията на производството и рецептурата на продукта са описани също и в „Сборник технологически инструкции за производство на месни произведения“ — Технологична инструкция за производство на деликатеси от свински филета — (стр. 319) „Филе Елена“, НАПС-ДСО „Родопа“, „Институт по месна промишленост“, София 1980 г. и в „Технологически наръчник за добив и преработка на месо от свине, едър и дребен рогат добитък“ (стр. 98), Държавно стопанско обединение „Родопа“, „Институт по месна промишленост“, София, 1984 г. През 2003 г. Асоциацията на месопереработвателите в България събра традиционни рецептури и технологии за сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо в „Сборник с традиционни български рецептури и технологии“, където на стр. 88—89 са поместени и тези за „Филе Елена“.

Традиционният характер на „Филе Елена“ (File Elena) се изразява в:

- непроменения състав на рецептурата,
- методите, използвани в процеса на производство,
- традиционния вкус.

Традиционен характер на рецептурата, останала непроменена в годините. Традиционният характер на рецептурата се изразява в основната суровина, в състава на осоляващата смес и в състава на подправъчната смес (описани в т. 4.2). Тази рецептура датира в първите описания на продукта в гореспоменатите документи Отраслова нормала ОН 18 64338-73 и ТУ 22/18 май 1983 г., които са запазени и до днес.

Традиционните методи, използвани в процеса на производство и характерни за „Филе Елена“ (File Elena), са упоменати и в записите на инж. Христо Саватов – дългогодишен специалист в месокомбинат „Родопа“, гр. Велико Търново.

Традиционните методи включват: методите на осоляване, на пресоване, на сушене и за полагане на подправъчната смес.

- Осоляването се извършва по метода на сухо осоляване — всяко филе се натрива с осоляващата смес ръчно или машинно. По време на осоляването, което е не по-малко от 10 дни, започва процесът на зреене на месото.
- Традиционно за продукта е също равномерното разпределение на влагата, което се осигурява чрез пресоването. Чрез него се постига балансирано изсушаване, което осигурява правилно протичане на процеса зреене на месото. За пресоването се използват преси от естествен дървен материал. Дървото осигурява стабилност при натиск и отчасти поема отделената влага от продукта, което е важно условие не само за формата на продукта, но и за естествено развитие на специфичната микрофлора.
- Сушенето на продукта се извършва при конкретни параметри на температура и влажност на въздуха с цел селектиране на специфичната микрофлора, която допринася за получаване на готов продукт с характерни органолептични, хранителни и вкусови качества. Традиционната технология изисква помещението за сушене и зреене да позволяват развитието и запазването на специфичната за България млечно-кисела микрофлора. Тази фина настройка към природата, съхранена в традиционния метод на сушене, е дело и знание на поколения български технолози, отразена още в първия технологичен документ от 1973 г.
- Характерно за полагането на подправъчната смес е приготвянето и нейното нанасяне. Традиционното при приготвянето е, че изсушената чубрица се заготвя чрез ронене, не чрез смилане, а подправъчната смес се полага чрез овалване на филетата. Тези традиционни методи на заготвяне (ронене на чубрицата) и полагане (овалване) на подправъчната смес позволяват да се запазят етеричните масла, съдържащи се в подправката, които при консумация придават по-осезаем вкус. По този начин се задържа и свежият зелен цвят на подправъчната смес, с която е овалян продуктът.

Вкусът на продукта е запазен непроменен в течение на дългите години на производство и предлагане на пазара на „Филе Елена“ (File Elena).

Формирането на традиционния вкус

Селектираната естествена микрофлора чрез традиционните методи на сушене и пресоване и грижливо подобрите и балансираните подправки формират характерния ароматно-вкусов букет на „Филе Елена“ (File Elena), който е запазен и до днес.

Според проф. Бошкова производството на „Филе Елена“ (File Elena) е свързано с протичането на сложни микробиологични, физикохимични и биохимични процеси в месните суровини по време на тяхното осоляване, зреене, сушене и пресоване. (Бошкова Калинка, „Микробиология на месото, рибата и яйцата“, Пловдив, 1994 г.). Тези процеси именно обуславят формирането на стабилен цвят, добра структура, приятен аромат и вкус на готовото „Филе Елена“ (File Elena). Това се дължи на видовия състав на естествената микрофлора и развитието ѝ в месните суровини. Микрофлората е основно от микрококи (*M. varians*) и лактобацили (*L. plantarum*, *L. casei*). В тази връзка са изследванията на Пенева В., Бръчкова С., Стоева Г., Кунчева С.: „Съдържание на нитрити в месни продукти“, Втори международен симпозиум „Нитритите и качеството на месните продукти“, стр. 115, Сборник, Варна 1984 г., и на Кисева Р. „Усъвършенстване на технологията за производство на сурово-сушени месни продукти от нераздробени суровини. Дисертация“, Институт по месопрмишленост, София 1985 г.

„Филе Елена“ (File Elena) е продукт, който е получавал многократно отличия на панаири и изложения в България и чужбина — грамоти и златни медали от: 57-мо международно изложение, Брюксел, 1986 г.; от конкурса „Тайната на българския вкус“ — по време на Международното специализирано изложение за месо и месни продукти „Месомания“ в гр. София. (Юбилейно издание „10 години АМБ — 1994—2003“ — стр. 22—30) и от Международното изложение IFFA през 2010 г. и 2013 г. в Германия. Получило е и Грамота за отличие от Конкурса за традиционни български продукти, организиран от Посолство на Кралство Белгия в София, 2007 г.
