

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

(2020/C 108/07)

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

„ЛУКАНКА ПАНАГЮРСКА“ (LUKANKA PANAGYURSKA)

ЕС №: TSG-BG-01099-AM01 - 23.7.2019

България

1. НАИМЕНОВАНИЕ/НАИМЕНОВАНИЯ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska)

2. ВИД НА ПРОДУКТА

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

Наименованието „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) е специфично само по себе си и произхожда етимологично от името на гр. Панагюрище - мястото, където за първи път е произведен продуктът. Поради широката популярност, която придобива под това наименование, продуктът „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се произвежда целогодишно, като стриктно се спазват традиционните рецептура и технология, без сезонните и географските особености да влияят върху качеството и характеристиките му. Тази практика е в сила и досега при производството на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska).

Етимологията на наименованието „луканка“ води началото си от 19-ти век. В справочен материал „Как бе създадена българската луканка“ с автор Марин Маринов (издание „Хранителна промишленост“, бр. 1, 1975 г., стр. 40, София,) се описва, че името „луканка“ се свързва с първоначалните рецепти на месни продукти, в които се добавя лук (думата „лук“ е в корена на наименованието луканка в българския език). С практиката се утвърждава наименованието „луканка“, въпреки че лукът отпада като съставка. Впоследствие рецептурата и качествените изисквания към „Луканка Панагюрска“ са стандартизирани през 1958 г. с Български държавен стандарт 2589-58 и са останали непроменени и до днес.

⁽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)

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) е пресован сурово-сушен месен продукт от раздробено прясно говеждо (което може да се заменя с прясно биволско) и прясно свинско месо, спомагателни материали и натурални подправки, напълнена в естествени или изкуствени обвивки с диаметър (ϕ) 50-80 мм, плътно прилепнали към пълнежната маса. Напълнената в изкуствена обвивка „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) е право парче, двойно привързано с канап или клипсовано в двата края, а напълнената в естествена обвивка (дебело говеждо черво /говежди чоз/, сляпо овче черво) - слабо извита, превързана двойно с канап. Разрезната повърхност е с равномерен и еднообразен строеж, без празнини, с червен до кафяво червен цвят, с равномерно разпределени в нея парченца сланина с размер от 2 до 4 мм, които имат бял или слабо розов цвят. Консистенцията е плътно-еластична. Характерен е умерено-соленият вкус с изразен аромат на подправките.

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) е подходяща за директна консумация, след обелване на обвивката.

Физико-химичните характеристики на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) са следните:

- максимално съдържание на вода: 40 % от масата;
- максимално съдържание на мазнини: 42 % от масата;
- минимално съдържание на протеин: 28 % от сухото вещество (по Келдал);
- максимално съдържание на сол: 4,6 % от масата;
- минимално рН: 5,2.

„Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) може да се предлага на пазара цяла, нарязана на парчета или резени, във вакуумна опаковка 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)

Рецептура за 100 кг пълнежна маса за „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska):

Месо:

- Прясно говеждо (което може да се заменя с прясно биволско месо) - с тлъстини до 10 % (едносортно): 60 kg
- Прясно свинско месо с тлъстини до 5 % (свинско нетлъсто): 20 kg
- Прясно свинско месо с тлъстини до 50 % (свинско гръдно): 20 kg

Подправки:

- Черен или бял пипер натурален: 300 g
- Кимион натурален: 300 g

Други съставки:

- Захар: 300 g
- Сол: 2,3 kg
- Консервант: калиев нитрат: 100 г или натриев нитрат: 85 g
- (Забележка: 100 г калиев нитрат може да се замени с 85 g натриев нитрат)
- Антиоксидант: аскорбинова киселина (E300): 50 g

Допуска се влагането и на стартерни култури /закваски/.

Обвивки: естествени (осолени дебелите говежди черва /говежди чоз/ или слепи овчи черва) или изкуствени с диаметър (ϕ): 50-80 mm

Канап или клипси с окачки.

Производствен метод:

За производството на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се използва прясно говеждо (което може да се заменя с прясно биволско) и прясно свинско месо с рН от 5,6 до 6,2. Обезкостеното, обезжилено и сортирано по вид и качество свинско и говеждо (или биволско) месо се нарязва на парчета на ръка или с помощта на машина. Нарязаните на късове говеждо (или биволско) и свинско месо се претеглят съгласно рецептурата, след което се смилат по един от следните три начина:

- смилане на месомелачна машина (волф) и смесване в кутер машина,
- смилане на месомелачна машина (волф) и смесване в бъркачка,
- смилане и смесване в кутер машина.

По време на смилането се добавят всички подправки и осоляващи материали в количества съгласно рецептурата (сол, калиев или натриев нитрат, захар, аскорбинова киселина, подправки - черен или бял пипер натурален, кимион натурален, и стартерни култури/закваски).

Получената пълнежна маса се пълни машинно в дебели говежди черва (говежди чоз), слепи овчи черва или в изкуствени обвивки. Обвивката се превързва двойно с канап или се затваря с клипси в двата края. Напълнената „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се окачва на дървени или метални профили („бастуни“), които се подреждат на колички за колбаси. В продължение на 2 – 6 дни парчетата „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се подсушават и отглеждат при температура на въздуха от 8 до 24 °C и относителна влажност на въздуха 65 – 90 %, след което се преместват в сушилни камери. Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха, не по-висока от 17 °C и относителна влажност 70 – 85 % в естествени или климатични сушилни камери с възможности за регулиране на параметрите на въздуха. По време на сушенето и зреенето се извършват от 2 до 3 пресования с преси с дървени плоскости. Продължителността на престоя на луканките на пресите е 12 – 24 часа. Готовността за пресоване се преценява визуално от технолога. За първо пресоване луканките се поставят, след като при опипване се установи, че долният край и повърхността им е добре подсъхнала и парченцата сланина са леко изпъкнали под обвивката. Следващите пресования се извършват по преценка на технолога. В резултат на механичния натиск слабо се повишава и температурата на продукта, което с кондензирането на влага по повърхността създава възможност за повърхностно обложение с бяла благородна плесен. Пресите трябва да отговарят на определените изисквания за традиционно производство. Освен стабилност срещу физическо усилие, те трябва да поемат и отделената влага, поради което са от естествен материал - дърво, което може да се санира и подсушава.

Технологичният процес на производство на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) продължава минимум 20 денонощия до получаване на продукт с характерната структура и консистенция.

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

Специфичен характер на продукта:

Специфичните характеристики на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) са:

- Отличителен външен вид: с външна повърхност, покрита със сухо бяло обложение „бяла благородна плесен“, която е индикатор за правилно протекли технологични процеси на зреене и сушене;
- Сплеснатата форма на отделните парчета, която се придобива вследствие на пресоването. По своята форма продуктът се отличава от други сурово-сушени продукти от раздробено месо, които имат цилиндрична или паралелепипедна форма.
- Характерен аромат и вкус: леко солен, с добре изразени елементи на добавените подправки. Специфичният вкус и аромат на месо, обогатен с аромата на кимион в съчетание с черен/бял пипер, отличават „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) от други сходни продукти от тази категория, които се овкусяват с чесън, кардамон, бахар и индийско орехче.
- Разрезната повърхност, която е специфична - с елипсоидно сечение, докато други сурово-сушени продукти имат кръгло или правоъгълно сечение. Структурата на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) се характеризира с кафяво-червен до червен цвят, който се дължи на комбинацията от говеждо (или биволско) месо и свинско месо, за разлика от розовочервения цвят на други подобни продукти, които са само от свинско месо.

Традиционен характер на продукта:

Традиционният характер на продукта се изразява в непроменения състав и методите, прилагани в процеса на производство, както и в запазените във времето аромат и вкус.

Традиционният характер на състава се определя от използваните основни месни суровини и от състава на влаганите подправки.

Съставът и качествените изисквания за производство на „Луканка Панагюрска“ (Lukanka Panagyurska) са се запазили над 30 години. Съставът за 100 кг пълнежна маса: „говеждо (биволско месо) 60 кг., свинско негълъсто месо 20 кг, свинско гръдно месо 20 кг, черен или бял пипер натурален - 0,300 кг, кимион натурален 0,300 кг.“, е определен през 1983 г. в Техническо условие 37—83, одобрено от Националния аграрнопромишлен съюз /НАПС/ — „Луканка Панагюрска“ към БДС 2589-83 (Базов стандарт).

Съществено условие за качеството на крайния продукт е спазването на изискванията към качеството на суровините. В сп. „Хранителна промишленост“ № 8/9 от 1964 г. авторите инж. Г. Гергинов - ст. технолог и Кр. Димов - началник цех поясняват: „Говеждите тлъстини /но не околобъбречните/ подобряват качеството на суджуците и луканките, изискващи едносортно месо, какъвто е случаят с Панагюрската луканка и им придават специфичния приятен вкус. Не се допуска използването на месо, добито от свине-майки, от нерези...“ (Маринов, Марин; Производство и пласмент на месни продукти, София, 1963 г., стр. 110).

Съхранени са и традиционните методи на сушене и пресоване, които са съществена част от процеса на производство на „Луканка Панагюрска“. „Пресоването влияе и на зреленето и сушенето, които са определящи за качеството на готовия продукт“, се посочва от инж. Стефан Данчев в неговата дисертация на тема „Технологично проучване на механизирани способ за пресоване и сушене на трайни месни продукти“ (1972 г.).

В „Сборник с традиционни български рецептури и технологии“, изд. Асоциация на месопреработвателите в България, София, 2002 г., се указва: „Към петия ден, когато луканките са вече засъхнали и парченцата сланина са леко изпъкнали под обвивката, те се пресоват. Пресоването бива двукратно или трикратно, в зависимост от калибъра на парчетата“ (стр. 17).
