

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 73/07)

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

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

**„ФИЛЕ ЕЛЕНА” („FILE ELENA”)**

**Nr UE: TSG-BG-01017-AM01 – 23 lipca 2019**

**„Bułgaria”**

**1. Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Филе Елена” („File Elena”)

**2. Rodzaj 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.

„Филе Елена” („File Elena”) to szczególny wyrób z suszonej połędwicy wieprzowej, wyrabiany z surowego mięsa. Nazwa pochodzi od miasta Elena w północnej Bułgarii, położonego wśród lasów podnóża Elenskigo 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 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 przedmiotowego rozporządzenia)

„Филе Елена” („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 (chlorek sodu): nie więcej niż 6,3 % całkowitej masy,
- 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 „Филе Елена” („File Elena”) oferowany jest w sprzedaży w całości, w kawałkach lub plasterkach, w opakowaniu próżniowym, w celofanie bądź też opakowane w zmodyfikowanej atmosferze.

##### 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 przedmiotowego rozporządzenia)

##### Skład:

- polędwica wieprzowa, chłodzona lub mrożona: 100 kg,
- mieszanka do solenia – na 100 kg polędwicy wieprzowej: 3,5 kg soli, 40 g przeciwutleniacza, tj. kwasu askorbinoowego (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:

Wyrób „Филе Елена” („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 kręgowców piersiowych. Filety z polędwicy, oczyszczone z tłuszczu i powięzi, umieszcza się w czystych pojemnikach do solenia. 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 rozkłada się w wielu warstwach w odpowiednich pojemnikach, a następnie magazynuje w chłodniach o temperaturze powietrza 0–4 °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. Zawieszone 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 nieprzekraczającej 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.

Proces suszenia trwa co najmniej 25 dni, w zależności od rozmiarów filetów, aż do chwili osiągnięcia charakterystycznej dla produktu, spójnej i elastycznej konsystencji mięsa.

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

##### Specyfika produktu

Specyficzne cechy „Филе Елена” („File Elena”) przypisuje się sumie następujących właściwości charakterystycznych:

- surowiec: 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.

##### Specyfika produktu

„Филе Елена” („File Elena”) to wyrób z suszonego, surowego niesproszkowanego mięsa. Wielowiekowa, właściwa Bułgarii tradycja przygotowywania delikatesów z wołowiny, cielęciny, baraniny i koźliny 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 szwini była nieomal niemożliwa. Pierwsze wzmianki o wytwarzaniu podobnych produktów z wieprzowiny pochodzą z 1855 r., kiedy to Stojan Arnaudov z Gabrova wyrabiał w swojej rzeźni surową suszoną szwininę 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 „Филе Елена” („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 maja 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 publikacji *Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedenia*, w części pt. „Instrukcje techniczne wyrobu delikatesów z polędwicy wieprzowej”, s. 319, „File Elena”; NAPS-DSO Rodopa i Instytut Przemysłu Mięsnego, Sofia, 1980; jak również w opracowaniu *Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i drebren rogat 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 *Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii*, gdzie na s. 88–89 opisano „File Elena”.

Tradycyjny charakter „Филе Елена” („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, składzie mieszanki do solenia oraz mieszanki do przyprawiania (jak opisano w pkt 4.2). Przepis ten pochodzi z pierwszych opisów zawartych w cytowanych wyżej dokumentach – w normie branżowej ON 18 64338-73 oraz specyfikacji TU 22/18 maja 1983, które zachowały ważność po dzień dzisiejszy.

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

Do wspomnianych tradycyjnych metod należą: 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 nacisk, 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. Nieznaczne usprawnienia naturalnego procesu, jaki zachowano dzięki tradycyjnej metodzie suszenia, są wynikiem pracy i wiedzy pokoleń bułgarskich specjalistów, które 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 przyrządzania (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 „Филе Елена” („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 „Филе Елена” („File Elena”) po dziś dzień.

Jak zauważa prof. Kalinka Boshkova, wyrób „Филе Елена” („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, *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata*, Płowdiw, 1994). Procesy te 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*, 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. Disertatsia*, Instytut Przemysłu Mięsnego, Sofia, 1985.

„Филе Елена” („File Elena”) zdobyła liczne nagrody na targach i wystawach w Bułgarii i za granicą, w tym dyplomy i złote medale, m.in. na 57. Wystawie Międzynarodowej w Brukseli z 1986 r., nagrodę w konkursie *Taynata na balgarskia vkus* podczas jubileuszowej edycji „Meatmanii” – międzynarodowej wystawy mięs i wyrobów mięsnych w Sofii (*Yubileyno izdanie „10 godini AMB – 1994–2003”*, s. 22–30), jak również nagrody na międzynarodowych targach IFFA w Niemczech w roku 2010 i 2013. Uzyskała ponadto świadectwo doskonałości konkursu tradycyjnych bułgarskich produktów zorganizowanego przez ambasadę Belgii w Sofii w 2007 r.

---