

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2014/C 75/05)

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 ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК” („GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK”)

NR WE: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

<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. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 3. Zmiana (zmiany)

### 3.1. Opis produktu

Wprowadza się zmiany w pkt 3.3 jednolitego dokumentu – „Surowce”: „Świeże mięso wołowe zdrowych, dobrze odkarmionych zwierząt w wieku 18 miesięcy w momencie uboju”, zmieniając wiek bydła w momencie uboju na „ponad 12 miesięcy” i usuwając informacje dotyczące dodatkowych właściwości (zdrowe, dobrze odkarmione zwierzęta), ponieważ można domniemywać, że takie cechy zostaną osiągnięte.

Zmiana jest konieczna ze względu na sposób wprowadzania do obrotu surowców (mięso wołowe bez kości) stosowanych przez podmioty zgodnie ze zmianami warunków regulujących identyfikację, klasyfikację i stosowanie opisów handlowych dotyczących mięsa otrzymywanego z dorosłego bydła.

Artykułem 113b rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 (zmienionego rozporządzeniem Rady (WE) nr 361/2008 z dnia 14 kwietnia 2008 r.) zmieniono zasady regulujące identyfikację wołowiny pochodzącej od bydła w zależności od wieku w momencie uboju, wprowadzając wymóg stosowania różnych opisów handlowych w odniesieniu do mięsa z bydła w wieku do dwunastu miesięcy i do mięsa z dorosłego bydła w wieku powyżej dwunastu miesięcy.

Zgodnie z art. 6 i 7 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. od producentów wołowiny z dorosłego bydła nie wymaga się identyfikacji, przy pomocy oznaczenia wykazującego kategorię oraz klasę uformowania i okrywy tłuszczowej, tusz, z których otrzymuje się mięso bez kości.

Otrzymywanie mięsa z „dobrze odkarmionych zwierząt” zapewniono dzięki definicji wprowadzonej w części IV pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007: „bydło dorosłe» oznacza bydło żywe o masie powyżej 300 kg”. Otrzymywanie mięsa „ze zdrowych zwierząt” zagwarantowano dzięki znakom stosowanym w odniesieniu do surowca lub dokumentacji z zakładu pochodzenia zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Zgodnie ze wspomnianym wyżej prawodawstwem producenci mięsa wołowego bez kości umieszczają na etykietach i dokumentach towarzyszących jedynie opis handlowy „wołowina”, nie identyfikując i nie klasyfikując tusz grupy zwierząt, z których je otrzymano, a także nie określając ich wieku w momencie uboju. W związku z powyższym surowce do produkcji „Gornooryahovski Sudzhuk” określono jako „świeże mięso”, co oznacza, że mięso otrzymano ze zdrowego, dobrze odkarmionego dorosłego bydła w wieku powyżej 12 miesięcy w momencie uboju.

Stosowanie mięsa z bydła, którego wiek w momencie uboju wynosi między 12 i 18 miesięcy nie wpływa na specyfikę produktu i nie zmienia jego właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych, ponieważ: jednolitość i jakość farszu mięsnego zapewniono przez odpowiedni wybór mięsa oraz usunięcie tkanki łącznej i łoju; specyficzne właściwości: kolor, fakturę, strukturę i smak produktu końcowego otrzymuje się dzięki charakterystycznej metodzie wytwarzania (dojrzewanie w wysokiej temperaturze i suszenie w warunkach, które umożliwiają rozwój mikroflory charakterystycznej dla środowiska geograficznego).

### 3.2. Metoda produkcji

W pkt 3.5 jednolitego dokumentu – „Poszczególne etapy produkcji”, w akapicie zatytułowanym Wstępna obróbka głównego surowca ze zdania „Mięso jest krojone w kawałki ważące po 100–150 g każdy” usunięto wymóg masy, ponieważ odnosi się ona jedynie do momentu rozmrażania; decydują o niej właściwości techniczne urządzenia i nie ma ona wpływu na właściwości jakościowe produktu końcowego.

Dodano wyjaśnienie związane z faktem, że mięso rozdrabniane jest w maszynie do mięsa wyposażonej w system siatek w kształcie fasoli i w innym kształcie. Po przejściu przez ostatnie sitko kawałki mięsa mają wielkość około 4 mm.

W akapicie zatytułowanym „Nadziewanie i kształtowanie kielbas” w zdaniu „Natychniast po nadzianiu, jelito jest okręcane co 45 cm wzdłuż własnej osi” nie ma potrzeby określania dokładnej długości kielbasy, którą należy okręcić przed krojeniem, ponieważ podczas późniejszego kształtowania zmieni się ona kilka razy, w związku z czym dokładne mierzenie długości na początku niczemu nie służy. Procesy okręcania, krojenia i kształtowania przeprowadza się ręcznie, końce osłonki zawierającej farsz są mocno zaciskane i związane razem sznurkiem, a z wolnych końcówek osłonki usuwany jest nadmiar farszu. W przypadku każdego kawałka, w zależności od łącznej długości osłonki, stosuje się tolerancję  $\pm 2$  cm. Chociaż określono, że kawałki kielbasy są okręcane co około 45 cm, wymóg określony w pkt 3.2, zgodnie z którym długość produktu końcowego po suszeniu wynosi 35–40 cm, pozostaje niezmienny.

### 3.3. Metoda pakowania i etykietowanie

Zmienia się brzmienie pkt 3.7 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”.

W tekście „Każda sztuka posiada etykietę z następującymi informacjami: nadrukowane wielkimi literami chronione oznaczenie geograficzne »Горнооряховски суджук – Gornooryahovski Sudzhuk«, następnie podane są nazwa, adres i osobiste logo producenta, numer identyfikacyjny produktu oraz symbol ChOG.” wprowadza się następujące zmiany:

- dodaje się wyrażenie „lub opakowanie”, tak aby zdanie miało następujące brzmienie: „Każda sztuka lub opakowanie posiada etykietę z następującymi informacjami:...”, a etykiety produktów pakowanych umieszcza się bezpośrednio na opakowaniu, aby informacje na etykietach znajdowały się w tym samym polu widzenia,
- określenie „numer identyfikacyjny” zmienia się na „numer partii” w celu nadania brzmieniu większej dokładności,
- usuwa się wymóg umieszczenia „osobistego logo” producenta w celu zapewnienia miejsca na obowiązkowe informacje.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„ГОРНООРИХОВСКИ СУДЖУК” („GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK”)

NR WE: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

### 1. Nazwa

„Горнооряховски Суджук” („Gornooryahovski Sudzhuk”)

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Bułgaria

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Rodzaj produktu

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

#### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Gornooryahovski Sudzhuk” to spoista, zachowująca długo świeżość, surowa, suszona kielbasa wytwarzana z naturalnego jelita wypełnianego maszynowo mieloną wołowiną. Przeznaczona jest do bezpośredniego spożycia.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zewnętrzna strona ma czystą, gładką powłokę, bez plamek, ubytków lub nadmiernych nierówności. Powłoka ściśle przylega do farszu, nie ma na niej skroplonego tłuszczu i nie występują pod nią wgłębienia. Powierzchnia jest równo pokryta suchą, białą, sypką pleśnią kielbasianą, która nie przedostaje się do wnętrza. Kielbasa ma cylindryczny kształt, jest spłaszczona i wygięta w kształt podkowy. Końce jej są zaciskane i związane razem za pomocą sznurka; długość kielbasy wynosi 35–40 cm, a średnica do 40 mm. Kielbasa jest spoista, elastyczna i ma jednakową konsystencję na brzegach i w środku. Jej przekrój jest eliptyczny, a faktura powierzchni drobnoziarnista. Farsz mięsny nie ma wgłębień, nie zawiera ścięgien ani powięzi. Farsz jest żółkawy, a jego kolor przechodzi z czerwieni w ciemny brąz, co jest typowe dla wołowiny. Tłuszcz jest koloru białego. Nie pojawia się ciemna obwódka na brzegach ani szare odbarwienie w środku przekroju. Kielbasa posiada charakterystyczny, przyjemny posmak, jest dobrze przyprawiona, umiarkowanie słona i pozbawiona obcego smaku. Kielbasa posiada charakterystyczny zapach, a wyraziste nuty odzwierciedlają charakterystyczną mieszankę przypraw ziołowych (zawierającą czarny pieprz, kminek i cząber). Właściwości fizykochemiczne: zawartość wody nie przekracza 45 % masy całkowitej; zawartość tłuszczu w masie suchej nie przekracza 65 %; zawartość soli kuchennej nie przekracza 4,5 % masy całkowitej; zawartość azotynów nie przekracza 50 mg na kg;  $\text{pH} \leq 6$  i  $\geq 5,1$  oraz  $\text{aW} \leq 0,88$ .

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Świeże mięso wołowe

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie istnieją szczególne wymagania dotyczące jakości paszy ani ograniczenia dotyczące jej pochodzenia.

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” odbywa się w warunkach typowych dla obszaru Gorna Orjachowica i wykorzystuje tradycyjne umiejętności miejscowej ludności. Poniżej opisane są etapy produkcji, które muszą mieć miejsce w obszarze Gorna Orjachowica.

Wstępna obróbka głównego surowca: temperatura mięsa używanego do produkcji kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” nie może przekraczać  $-5^{\circ}\text{C}$ . Mięso jest krojone w kawałki. Zostają one mechanicznie przemielone przez system sitek w celu otrzymania kawałków o wielkości około 4 mm, a jednocześnie usuwane jest do 10 % tkanki łącznej.

Nadziewanie i kształtowanie kielbas: jelito naturalne jest płukane pod bieżącą wodą pitną w celu usunięcia soli. Następnie moczone jest w wodzie do czasu odzyskania elastyczności. Farsz wprowadzany jest do jelita pod ciśnieniem. Natychmiast po nadzianiu, jelito jest okręcane co 45 cm wzdłuż własnej osi. Następnie za pomocą noża rozcinane zostaje na każdym zgięciu. Tak uzyskane kawałki są formowane ręcznie: końce są mocno zaciskane, a następnie związane razem sznurkiem. Z odciętych końcówek jelita usuwany jest nadmiar farszu. Kielbasy zawieszane są na pętlach sznurka jedna po drugiej na drewnianych drążkach umieszczonych na wózkach.

Dojrzwianie: przez około 48 godzin kielbasy wiszą na drążkach umieszczonych na stojakach w temperaturze  $22\text{--}25^{\circ}\text{C}$ , wilgotności powietrza od 100 % do 85 %, przy ciągłej wentylacji, do czasu aż farsz mięsny stwardnieje i szzerwienieje.

Suszenie: kielbasy wiszą na drewnianych drążkach umieszczonych na stojakach w temperaturze  $15\text{--}18^{\circ}\text{C}$ , wilgotności powietrza od 85 % do 70 %, przy ciągłej wentylacji, przez 10 do 20 dni. Kielbasy są jeden raz lub dwa razy sprasowywane za pomocą metalowych pras umieszczonych na drewnianych deskach. W trakcie procesu suszenia powierzchnia kielbasy uzyskuje równomierną powłokę białej pleśni kielbasianej, która w sposób naturalny dojrzewa w pomieszczeniu.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Kielbasa „Gornooryahovski Sudzhuk” jest wprowadzana na rynek w jednym kawałku, bez opakowania lub w pojedynczych opakowaniach próżniowych.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każda sztuka posiada etykietę z następującymi informacjami: nadrukowane wielkimi literami chronione oznaczenie geograficzne „Горнооряховски суджук – Gornooryahovski Sudzhuk”, następnie podane są nazwa i adres producenta, numer partii produktu oraz symbol ChOG.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym, na którym produkowane są kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk”, jest zgodnie z podziałem administracyjnym miasto Gorna Orjachowica.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Region geograficzny jest pagórkowatym obszarem nizinym położonym 199 m n.p.m. Obszar ten charakteryzuje się umiarkowanym klimatem kontynentalnym o średniej rocznej wilgotności powietrza 71 % i średniej rocznej temperaturze + 11,5 °C. Średnia prędkość wiatru wynosi 2,2 m/s, przeważają wiatry północno-wschodnie i północno-zachodnie. Takie warunki klimatyczne sprzyjają charakterystycznej kombinacji gatunków pleśni *Penicillium* i *Aspergillus*, które występują w konkretnych proporcjach. Taka właśnie kombinacja pleśni pokrywa powłokę kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” w postaci suchej, białej, sypkiej warstwy.

##### 5.2. Specyfika produktu

Szczególne właściwości organoleptyczne produktu: smak, aromat, kolor i konsystencja są wynikiem jakości zastosowanego mięsa, doświadczeń miejscowej ludności i charakterystycznej metody wytwarzania (dojrzwania w wysokiej temperaturze i suszenia w warunkach, które umożliwiają rozwój mikroflory charakterystycznej dla środowiska geograficznego), które to walory są od wieków przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” są produkowane ze świeżej wołowiny o wysokiej zawartości glikogenu przed rozkładem, co czyni kielbasę soczystą i nadaje jej charakterystyczny smak i czerwono-brązowy kolor. Mięso jest tak wybierane i przetwarzane, aby zawierało 10 % tkanki łącznej i do 30 % tłuszczu, co nadaje produktowi końcowemu wyraźną, delikatną strukturę i szczególną, drobnoziarnistą powierzchnię przekroju.

Pikantny smak kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” jest wynikiem zastosowania tradycyjnej mieszanki czarnego pieprzu, kminku i cząbrku, w oparciu o recepturę, która nie zmieniała się od wieków.

Umiejętności praktyczne mistrzów zawodu są szczególnie istotne dla zapewnienia dobrego wyglądu zewnętrznego produktu, jego charakterystycznego kształtu podkowy i spistości kielbasy. Elastyczność jelita jest umiejętnie ustalana przez specjalistę na podstawie stopnia jędrności i zwiększenia się jego objętości. Po napełnieniu jelita, kielbasa jest formowana ręcznie przez zakręcenie jelita i utwardzenie nadzienia poprzez zaciśnięcie sznurka.

Proces dojrzwania jest szczególnie ważny dla nadania kielbasie jej szczególnych właściwości. Wraz z dojrzewaniem kielbasy, jej farsz staje się delikatniejszy i soczystszy, a kielbasa uzyskuje charakterystyczną spistość, smak i kolor. Dodana saletra potasowa przekształca się kolejno w azotyny, kwas azotawy i tlenek azotu pod wpływem mikroorganizmów denitryfikacyjnych rozwijających się naturalnie w charakterystycznych dla tego obszaru warunkach produkcyjnych (temperatura 22–25 °C) i nagromadzonego kwasu mlekowego z beztlenowego rozkładu glikogenu pod wpływem enzymów mięsnych. Tlenek azotu reaguje z mioglobina z tkanki mięśniowej i z hemoglobina z krwi, tworząc odpowiednio nitrozomioglobina i nitrozohemoglobina, które nadają dojrzewającemu mięsu charakterystyczny czerwony kolor. Przejście koloru produktu w czerwono-brązowy, spęcznienie i utwardzenie farszu mięsnego, a także specyficzny zapach wskazują na to, że procesy beztlenowe należy przerwać. Umiejętności mistrzów zawodu są szczególnie istotne przy ocenie, kiedy należy zatrzymać proces, aby zapobiec powstaniu substancji, które sprawiłyby, że kielbasy nie nadawałyby się do spożycia. W przeszłości oryginalna metoda dojrzwania polegała na ułożeniu kielbas w stertach i przykryciu ich dywanami, co zwiększało ich temperaturę. Ponieważ technologia została unowocześniona, ten sam efekt, będący wynikiem zmian fizykochemicznych w produkcie, osiąga się poprzez podgrzewanie powietrza i zapewnienie ciągłej wentylacji zmniejszającej wilgotność w pomieszczeniu do 85 %.

We względnie stałych warunkach suszenia w pomieszczeniu (temperatura 15–18 °C i wilgotność powietrza około 75 %) rozwija się charakterystyczna dla tego regionu pleśń, która zapobiega jęczeniu tłuszczów i tworzeniu się szarego kręgu w produkcie. Przyczynia się ona do równomiernego schnięcia produktu i wzmacnia aromat przypraw. Gdy poszczególne kielbasy są prasowane, szczególnie ważne



stają się umiejętności mistrzów zawodu. Muszą oni stopniowo dociskać prasę i równomiernie rozkładać nacisk, tak aby jelito się nie rozerwało, nadając jednocześnie kiełbasom charakterystyczny kształt podkowy, eliptyczny przekrój i jednolitą grubość. Kiełbasa przejmuje pleśń od drewnianych desek używanych w trakcie procesu prasowania. Zarodniki roznoszone są po pomieszczeniu przez delikatne prądy powietrza, a ich grzybnia równomiernie pokrywa całą powierzchnię kiełbasy. Charakterystyczne warunki klimatyczne panujące na obszarze produkcji (suche, zimne wiatry i delikatne prądy powietrza) w okresie od września do maja i szczególnie mikroflora są koniecznymi warunkami dla zapewnienia właściwych warunków suszenia przy produkcji kiełbas „Gornooryahovski Sudzhuk”. W przeszłości kiełbasy umieszczane były na długich drewnianych kijach zawieszanych pod okapem dachu od północnej strony warsztatu. Współcześnie te same warunki klimatyczne osiągnąć można przez cały rok poprzez użycie systemów wentylacyjnych, które regulują i utrzymują stałą temperaturę i wilgotność powietrza.

Pomieszczenia, w których odbywa się dojrzewanie i suszenie, wyposażone są w urządzenie rejestrujące temperaturę i wilgotność powietrza, co umożliwia stałą kontrolę warunków produkcji, pozwalającą uzyskać zawartość wody na poziomie 45 % masy całkowitej.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Pojawienie się kiełbas „Gornooryahovski Sudzhuk” i rozwój ich produkcji były wynikiem względnie stałych warunków klimatycznych i delikatnych prądów powietrza na obszarze Gorna Orjachowica oraz rozwoju charakterystycznej kombinacji gatunków pleśni (*Penicillium* i *Aspergillus*) na całej powierzchni kiełbasy, w połączeniu z duchem przedsiębiorczości, który powodował, że miejscowa ludność konserwowała mięso poprzez solenie i dojrzewanie w wysokich temperaturach, po których następowało suszenie.

Receptura była przekazywana w wielu rodzinach z ojca na syna, a produkcja kiełbas była ich głównym źródłem dochodu. Aby prowadzić swoją działalność, producenci musieli uzyskać świadectwo mistrzowskie i specjalne pozwolenie.

Niniejszy wniosek dotyczący ChOG opiera się przede wszystkim na renomie kiełbas „Gornooryahovski Sudzhuk” zdobywanej od czasu bułgarskiego odrodzenia narodowego (na początku XVIII wieku) oraz charakterystycznych warunków produkcji kiełbas.

Na obszarze Gorna Orjachowica, od niepamiętnych czasów, w związku z wytwarzaniem produktów mięsnych rozwijały się liczne profesje: produkcja mięsa, rzeźnictwo, wytwarzanie kiełbasy *sudzhuk*, suszenie mięsa itp. Już w XIX wieku władze, dostrzegając korzyści, wspierały lokalnych handlowców i rzemieślników. W ten sposób miasto stopniowo stawało się postrzegane jako jeden z największych ośrodków handlowych ówczesnego imperium tureckiego dzięki budowie rynków miejskich. W 1538 r. Sulejman I Wspaniały wydał dekret przyznający Wielkiemu Wezyrowi Rustem Pasha grunty i podatki z produkcji kiełbas *sudzhuk* na obszarze Rachowicze-I Gebr (obecnie znanym jako Gorna Orjachowica).

W 1861 r. kiełbasy *sudzhuk* wytwarzane przez Michaila Nikolowa, producenta i handlowca z obszaru Gorna Orjachowica, zdobyły medal na międzynarodowych targach we Włoszech. W okresie bułgarskiego odrodzenia narodowego kiełbasy wytwarzane w rejonie Gorna Orjachowica nosiły nazwy „Sara” i „Smarlama”. Po Wyzwoleniu stały się znane pod nazwą „Gornooryahovski Sudzhuk” i „Suszona kiełbasa wołowa”. Austrowęgierski etnograf Felix Philipp Kanitz, w swojej książce „Naddunajska Bułgaria i Bałkany” (1882), opisał tradycje ludności Gorna Orjachowica związane z produkcją mięsa i rzemiosłem wytwarzania kiełbas *sudzhuk*. Pierwszą informację o produkcji kiełbasy *sudzhuk* opublikowano w 1911 r. w almanachu bułgarskim autorstwa rodziny Nedew z regionu Gorna Orjachowica. Dobrze rozwinięty lokalny handel kiełbasami *sudzhuk* był jedną z przyczyn zorganizowania pierwszych międzynarodowych targów w Gorna Orjachowica (które odbywały się od 1922 r. do 1932 r.). W 1931 r. wydano „Przepisy dotyczące rynków wewnętrznych na obszarze Gorna Orjachowica”. Na ich podstawie kontrolę państwową nad sprzedażą kiełbas *sudzhuk* przekazano miejscowym wytwórcom. Po latach czterdziestych ubiegłego wieku, dzięki wyjątkowemu i charakterystycznemu smakowi i wysokiej jakości, kiełbasy *sudzhuk* zdobyły renomę na rynku bułgarskim i były promowane pod nazwą „Gornooryahovski Sudzhuk”.

Lokalizacja zakładów produkcji kielbas *sudzhuk* ma olbrzymie znaczenie w zapewnieniu odpowiednich warunków dojrzewania i suszenia. Dlatego produkcja kielbas przeszła długi proces zmian w ramach szukania korzystnych lokalizacji klimatycznych w granicach obszaru Gorna Orjachowica. Mimo że na początku, w XIX wieku, kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” były wytwarzane w specjalnych zakładach niedaleko rynku Sar w południowo-zachodniej części Górnej Orjachowicy, w ostatniej dekadzie XIX wieku i na początku XX wieku zakłady produkcji *sudzhuka* były stopniowo przenoszone w kierunku wschodnich obrzeży miasta. Głównym powodem były korzystne prądy powietrzne odkryte przez wytwórców *sudzhuka*, które okazały się najważniejszym czynnikiem w ramach suszenia kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” i formowania charakterystycznej pleśni kielbasianej pokrywającej kielbasę.

Wysoki popyt i wysoka podaż oraz sława kielbas *sudzhuk* spowodowały, że władze wydały szczegółowe zasady produkcji kielbas, opublikowane w podręczniku technicznym z 1975 r., a także szczegółowe instrukcje techniczne produkcji kielbas oraz szczegółowe wymogi sanitarne dotyczące kielbas *sudzhuk* sprzedawanych ludności, opublikowane w podręczniku dobrych praktyk weterynaryjnych i sanitarnych z 1983 r.

Informacje o wczesnej historii kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” pochodzące z XIX wieku były przekazywane głównie ustnie przez osoby bezpośrednio lub pośrednio zaangażowane w produkcję, sprzedaż i konsumpcję kielbas. Renoma kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” natchnęła szereg autorów i badaczy do opisywania tych kielbas. Pionierami w tej dziedzinie byli znani lokalni badacze, historycy i publicyści Cani Ginczew i Zvezdelin Conew. Bardziej współcześnie, w 2003 r., Elza Garabedjan opublikowała książkę pt. „Gornooryahovski Sudzhuk”, w której opisuje historię produkcji „Gornooryahowskiego Sudzhuka” i przedstawia autentyczne materiały dokumentalne zachowane do dnia dzisiejszego w dwóch instytucjach publicznych, Archiwum Państwowym (DA) w Wielkim Tynowie i Muzeum Historycznym w Górnej Orjachowicy.

W 2001 r. kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” wytwarzane przez Rodopa 96 EOOD, Gorna Orjachowica, zdobyły złoty medal na międzynarodowych targach wiosennych w Płowdiw. W 2007 r. Rada Miasta Gorna Orjachowica przywróciła starą tradycję – Targi Gornooryahovski Sudzhuk, które zbiegają się z corocznymi uroczystościami miejskimi.

Na obszarze Gorna Orjachowica kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” są tradycyjnie wykorzystywane jako prezenty lub jako smakołyk, którym wita się gości, co przyczyniło się do tego, że stały się one symbolem miasta, od którego wzięły nazwę. Unikalna receptura, typowe warunki wytwarzania, charakterystyczna pleśń oraz umiejętności lokalnych wytwórców spowodowały, że kielbasa ta ma swój standard i zapewnia gwarancję jakości. Z czasem kielbasy „Gornooryahovski Sudzhuk” stały się ulubioną potrawą na bułgarskich przyjęciach. Produkcja kielbas „Gornooryahovski Sudzhuk” ma duże znaczenie gospodarcze dla obszaru Gorna Orjachowica ze względu na dużą liczbę konsumentów i wysokie ceny sprzedaży.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Gornoorahowskisudjuk/Zaqvlenie.aspx>

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.