

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ПРОДОВОЛСТВИЕТО

Заявление-спецификация  
за вписване на наименование за произход или географско указание  
в Европейския регистър на земеделските продукти и храни  
със защитени географски означения

1.1. Данни за заявителя:

Име на представителя на групата от производители:  
Стефан Любенов Марков

Наименование на групата от производители:

Сдружение “РАХОВЕЦ - 2007”

Седалище и адрес на управление на групата от производители:

гр. Горна Оряховица, ул. „Свети Княз Борис I” № 86

Пощенски код: 5100

Телефон: Факс: 0618 6 06 73

Електронен адрес: stefmark@abv.bg

Име и адрес, съответно наименование и адрес на управление на членовете на групата:

1. ЕТ „СТЕФМАРК – Стефан Марков” гр. Лясковец,  
гр. Горна Оряховица, ул. „Свети Княз Борис I” № 86 - производител
2. “Р.А. – 03 – Боби” ООД гр. Горна Оряховица,  
гр. Горна Оряховица, ул. „ Стоян Михайловски” № 16 - производител
3. „ Братя Маркови – ЛН” ООД гр. Горна Оряховица,  
гр. Горна Оряховица, ул. „ Черни връх” № 5 - заинтересована страна  
/ отглежда ЕРД (суровина за продукта) и потомствени наследници на Стефан Любенов Марков

2. Предмет на заявлението:

Желаем вписване на защитено географско указание за хранителния продукт  
„Горнооряховски суджук”.

### 3. Продуктова спецификация

#### 3.1. Наименование на продукта:

„Горнооряховски суджук”

#### 3.2. Вид на продукта съгласно Приложение № 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на КОМИСИЯТА

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

#### 3.3. Суровини:

3.3.1. Прясно, говеждо месо обезкостено, охладено и /или замразено, добито от здрави, охранени животни с кланична възраст над 18 месечна възраст, с произход от страни членки на ЕС и отговарящо на изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 и Регламент (ЕО) № 2073/2005.

3.3.2. Естествени обвивки (тънки, говежди или свински черва) консервирани чрез осоляване, които отговарят на БДС 3434-73.

3.3.3. Растителни подправки: черен пипер, кимион и чубрица, които отговарят на БДС 13379 -76.

3.3.4. Рафинирана, кристална захар, която отговаря на БДС 390-79.

3.3.5. Готварска сол, която отговаря на изискванията на Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23/30.01.01.

3.3.6. Селитра (Е 251 натриев нитрат или Е 252 калиев нитрат), която отговаря на БДС 1348-84, а вложените количества да отговарят на изискванията на Наредба № 8/16.04.2002г.

3.3.7. Канап (конопени преди), които отговарят на БДС 232-82.

3.3.8. Вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

3.3.9. Опаковките (вакуум пликове) и материалите за пакетиране (пластмасови каси), които отговарят на изискванията на Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храните.

3.3.10. Материалите за обвиване (опаковъчна хартия ) и пакетиране (кашони от вълнообразен картон), които отговарят на изискванията на Наредба № 3 от 04.06.2007 г. за материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храните.

### 3.4. Основни характеристики на продукта:

3.4.1. Описание: пресован, траен, сурово сушен, продукт от машинно раздробено говеждо месо, напълнен в естествени черва, предназначен за директна консумация.

3.4.2. Външен вид: обвивката чиста, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, без маслено изпотпяване, без празнини под обвивката. Повърхността е равномерно обложена със суха, бяла, прахообразна, благородна плесен, непроникваща във вътрешността на продукта.

3.4.3. Форма: цилиндрична, сплесната, извита подковообразно, краищата завързани и свързани с канап.

3.4.4. Размер: дължина 35-40 см. и диаметър до 40 мм.

3.4.5. Цвят: от червен до тъмно кафяв.

3.4.6. Консистенция: плътна, еластична, еднаква в периферията и в центъра.

3.4.7. Вкус: характерен, приятен, умерено солен, с изразен оттенък на подправките, без несвойствен привкус.

#### 3.4.8. Физико-химични показатели:

Водно съдържание в % от общата маса, не повече от 45

Масленост в % от сухото вещество, не повече от 65

Готварска сол в % от общата маса, не повече от 4,5

Нитрити в мг./кг. продукт, не повече от 50

Белтък в % от сух. вещество по Келдал, не по-малко от 28

$\text{pH} \leq 6$  и  $\geq 5,1$

$a_w \leq 0,88$

#### 3.4.9. Микробиологични показатели:

*Salmonella*, при  $n = 5$ ,  $c = 0$ , да не се установява в 25g от продукта.

*Listeria monocytogenes*, при  $n = 5$ ,  $c = 0$ , да не се установява в 25g от продукта.

Допълнително описание:

3.4.10. Разрезна повърхност: елипсовидно сечение с равномерен, дребнозърнест строеж. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Месната маса без шупли, сухожилия и фасции. Цветът мрамориран, червен за месната маса и бял за тлъстините, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен и сиви петна във вътрешността на разреза.

### 3.5. Метод на производство

За производство на „Горнооряховски суджук” се използват само суровини, които са в срок на годност определен от производителя/доставчик. В работните помещения, различни от сушилни, се поддържа постоянна температура със стойност ненадвишаваща 12°C с цел по време на производство температурата на месото да не надвишава 7°C. Като алтернатива при необходимост нарязаното и/или смляното месо се съхранява в технологичен хладилник, при температура не по-висока плюс 2°C. Производствените процеси се извършват в следната последователност:

Етап 1: Преди да се приемат и да се разреши разтоварването им в предприятието суровината, спомагателните материали и материалите за опаковане се идентифицират по вид и качествени характеристики за съответствие с придружаващите ги търговски документи и техническите изисквания на спецификацията към тях. При констатиране на съответствие доставката се приема и данните се записват във входящи дневници.

Етап 2: Охладеното месо се съхранява в хладилник при температура не по-висока плюс 2°C.

Етап 3: Непосредствено преди използване (24 часа) охладеното месо се замразява в хладилник до температура, във вътрешността на месото не по-висока от минус 5°C.

Етап 4: Замразеното месо се съхранява в хладилник при температура не надвишаваща минус 18°C.

Етап 5: Месото се нарязва на гилотина (автоматичен нож) на късове с тегло 100-150g

Етап 6: Непосредствено преди използване (16 часа) замразеното месо се размразява в помещение за дефростация при температура не по-висока от +12°C до достигане на температура във вътрешността на месото не по-висока от минус 5°C.

Етап 7: В работното помещение нарязаното месо се смилва на волф (месомелачна машина) през бъбрековидна решетка. В процеса на смилане месото механично се обезжилва (отделят се грубите и меките сухожилия и фасции), за да съдържа до 10% съединителна тъкан и до 30% тлъстини.

Етап 8: Солта, захарта и растителните подправки се дозират индивидуално по рецептура чрез разтегляне на везна и смесват. Селитрата се дозира и разрежда със 100 мл. питейна вода.

Етап 9: Смляното месо се обърква на бавни обороти в кутер (машина за финно раздробяване и хомогенно смесване) или бъркачка (машина за механично смесване чрез бавно, непрекъснато разбъркване), при което постепенно се прибавя сместа от растителните подправки и добавките, и разтворената селитра.

Етап 10: Месото се кутира (смесва) до получаване на парченца с размери около 4 mm.

Етап 11: Естествените обвивки се измиват с течаща, питейна вода с цел обезсоляване и на кисват в съд с вода до възстановяване на еластичността им (набъбване на червата и удвояване на обема им).

Етап 12: Пълнежната маса се напълва под налягане с вакуум пълначни машини в червата.

Етап 13: Непосредствено след напълването, червото се пресуква ръчно по оста през 45 cm. На мястото на пресукване червото се нарязва с нож на отделни парчета. Суджуците се оформят ръчно чрез стегнато превързване и свързване с канап на краищата. Свободните краища на червото се освобождават от пълнежната маса.

Етап 14: Суджуците се нанизват чрез оформените качки на дървени бастуни, отстоящи на 5 cm разстояние един от друг. Бастуните се подреждат на колички за отцеждане (отстраняване на излишното количество влага, поета от червата при на кисване) в работното помещение в продължение на 4 часа.

Етап 15: Суджуците зреят подредени на стелажи, в сушилни при температура 22 – 25°C и влага от 100 до 85% до уплътняване и зачервяване на месната маса за време около 48 h при непрекъснато вентилиране.

Етап 16: Суджуците се сушат подредени на стелажи в сушилни при температура 15 – 18°C и влага от 85 до 70% до постигане на физикохимичния показател водно съдържание за време от 10 до 20 дена при непрекъснато вентилиране.

Етап 17: По време на процеса сушене еднократно или двукратно суджуците се пресоват (механично въздействие над продуктите чрез винтово натягане) на метални преси, подредени по двойки, отстоящи на разстояние едни от други, върху дървени дъски. Времето за задържане на суджуците на преса е не повече от 8h.

Етап 18: По желание на клиента суджуците може да се почистят от обложението на бяла плесен чрез краткотрайно потапяне в 20% разтвор на готварска сол и последващо подсушаване за 24 h при температура 15°C.

Етап 19: Готовите продукти се етикетират с индивидуални етикети.

Етап 20: По желание на клиента продуктите се опаковат във вакуум пликове.

Етап 21: Продуктите се пакетират в кашони или пластмасови каси.

Неопакованите продукти се пакетират непосредствено преди експедиране.

Етап 22: Опакованите продукти след пакетиране се съхраняват в хладилник при температурни условия от +2 до +5°C.

Етап 23: Продуктите се транспортират в удостоверени, почистени и дезинфекцирани, водонепропускливи, херметически затворени, моторни превозни средства, в които се поддържат постоянно необходимите температурни условия за съхранение от +2 до +5°C.

### 3.6. Начин на опаковане и етикетиране.

Всяко парче се етикетира с индивидуален цветен етикет, изготвен по образец, отговарящ на изискванията на Наредбата за етикетирането и представянето на храните, приета с Постановление на МС 136, с текст на български език:

1. име и търговската марка на производителя, адрес и телефон за контакти;
2. наименование - сурово сушен, траен „Горнооряховски суджук“;
3. състав: говеждо месо, Е 251 или Е 252; 4,5 % готварска сол и 50 мг./кг. нитрити;
4. условия за съхранение / от +2 до +5°C/;
5. дата на производство...../ съответства на датата, на която е напълнен суджука/;
6. най-добър до...../фиксира се крайната дата за срока на минимална трайност (60 дена за неопакован и 90 дена за опакован продукт) /;
7. партиден номер означен с L: ..... ;
8. ТД хх-хххх;
9. знак за здравна маркировка...../ съдържащ регистрационния номер на производителя/.
10. ЗГУ и идентификационния номер на продукта;
11. логото на ЗГУ съгласно Регламент (ЕО) № 510/2006.

Етикетираните суджуци се опаковат във вакуум пликове. Неопакованите и опакованите суджуци се пакетират в пластмасови каси, застлани с хартиен лист, сгънат като плик, който ги покрива и се залепва с етикет. Опакованите суджуци се пакетират в кашони от вълнообразен картон, облепени на едната челна страна на капака с етикет. Количеството на суджуците в пакетите е по-малко от 15 кг.

### 3.7. Описание на границите на географското място

Географското място на производство на хранителния продукт „Горнооряховски суджук” е определено на административен принцип - град Горна Оряховица и прилежащите му землища (стр. 50А и 50Б на приложението).

Град Горна Оряховица е разположен ексцентрично в границите на Горнооряховска община (северна ширина 43°12'78"N и източна дължина 25°7'017"E). Община Горна Оряховица се намира в Централна Северна България, на границата между Предбалкана и Дунавската равнина, в северното подножие на Арбанашкото бърдо, по поречието на р. Янтра. Градът е ограничен на север от землищата на с. Първомайци и с. Правда, на изток от землищата на гр. Долна Оряховица и гр. Лясковец, на юг от гр. Лясковец и с. Арбанаси, а на запад от гр. Велико Търново. Релефът е равнинно хълмист с надморска височина до 199 м.

Климатът е умерено континентален със средногодишна влажност на въздуха 71% и средногодишна температура + 11,5°C. Средната скорост на вятъра е 2,2 м/с, като преобладаващи са североизточните и северозападните ветрове (стр. 51 на приложението). Климатичните условия са довели до образуването на характерна за района комбинация от различни видове плесени *Penicillium* и *Aspergillus* в специфично съотношение, която покрива повърхността на обвивката на „Горнооряховски суджук” като сухо, бяло, прахообразно обложение.

### 3.8. Доказателства, че храната произхожда от посочената географска област:

Производството на продукта „Горнооряховски суджук” се извършва само в месопреработвателни предприятия, регистрирани и разположени в границите на географското означение - град Горна Оряховица, които спазват правилата на спецификацията. Етикетването като финален етап от производствения процес и опаковането на продукта също се извършват в посоченото географско място с оглед обезпечаване автентичността на крайния продукт.

Говеждото месо, влагано като суровина, може и да произхожда от посочената географска област, но не е задължително условие. Съществените качествени характеристики на суровината (прясно, обезкостено, охладено и /или замразено, говеждо месо добито от здрави, охранени животни с кланична възраст над 18 месеца) се доказват чрез идентификация в сигнатурата на етикетите и търговските документи придружаващи доставката.

3.9. Обяснение за връзката между притежаваните характеристики на хранителния продукт и географската област, включваща природни и човешки фактори:

Заявлението за регистрация на защитеното географско указание „Горнооряховски суджук” е основано както на неговата репутацията, с която се ползва наименованието на българския пазар, така и на характерните му качества, дължащи се на природо-климатичните условия, специфичният начин на производство и майсторството на неговите производители.

Репутацията, с която се ползва горнооряховският суджук датира още от епохата на Възраждането (началото на XVIII в.). Важни исторически факти: През 1538 г. Сюлейман I Великолепни издава ферман, с който завещава на вакъфа Рустем паша земите и данаците от производство на суджуци в Раховиче-и гебр (дн. гр. Горна Оряховица). През 1861 г. „Горнооряховският суджук” на местния производител и търговец Михаил Николов е отличен с медал от международното изложение в Торино, Италия. Австро-унгарският етнограф Феликс Филип Каниц описва в „Дунавска България и Балканът“ (1882) традициите на горнооряховчани свързани със соватчийството (добив на месо и производство на суджуци). В „Български Алманах” за 1911г. е поместена реклама за производство на горнооряховски суджук от фамилия Недеви. Силно развитите в района производство и пазарна търговия на суджуци са един от поводите за организиране и провеждане в град Горна Оряховица на първия международен мострен панаир (от 1922 г. до 1932 г.).

Предприемчивостта на горнооряховчани да консервират месото чрез осоляване, узряване при висока температура и последващо изсушаване са предпоставка за възникване и развитие на производството на „Горнооряховски суджук”. Уникалният вкус на продукта се дължи на опита на местното население, характерния начин на приготвяне и запазилото се във времето количествено съотношение между влаганите суровина и растителни подправки (стр. 90, 91, 92 и 93 на приложението). В много семейства традиционната рецепта се е предавала от поколение на поколение и производството на суджуци е представлявал основен поминък. За да могат да упражняват занаята от производителите са се изисквали майсторско свидетелство и специално разрешително.

Съществена характеристика на продукта „Горнооряховски суджук” е вкусът, който се дължи на качеството на основната суровина. За производство на продукта се използва само прясно, говеждо месо, характеризиращо се с високо съдържание на гликоген, при разграждането, на който суджуците стават сочни и придобиват специфични вкус и червен до кафяв цвят. Качествените характеристики на продукта: плътна и елестична консистенция и характерна



разрезна повърхност на продукта се получават в резултат на автолитични процеси от естествените месни ензими: пептидази, катепсин и липаза при висока температура, протичащи в технологичния етап зреене.

Пикантният вкус на „Горнооряховски суджук“ се дължи на традиционна комбинация от растителни подправки: черен пипер, кимион и чубрица, дозирани по рецепта, която се е запазила непроменена във времето.

От съществено значение за добрия външен вид, правилната подковообразна форма и плътността на суджуците са традиционните уменията на майсторите-производители. Еластичността на червата се определя от технолога по степента на набъбване и увеличаване на обема им. Суджуците след напълване на червата се оформят ръчно чрез специфично превъртане на червата и уплътняване на пълнежната маса чрез пристягане с канап.

От особено значение за спецификата на продукта е процесът зреене в резултат, на който месната маса узрява, става по-нежна, сочна и суджуците придобиват специфични плътност, вкус, мирис и цвят. Автентичният начин на зреенето се е осъществявал чрез натрупване на суджуците на камари и завиване с черги, при което температурата им се е повишавала, в резултат на което месната маса е узрявала, набъбвала и уплътнявала и продуктът е придобивал специфични консистенция и вкус. Същият ефект като резултат от физико-химичните промени, които протичат в продукта, се получава и днес след модернизиране на технологията чрез затопляне на въздуха в сушилните до 25°C и постоянно вентилиране за понижаване на влагата в помещението до 85%. Под въздействието на размножените денитрифициращи микроорганизми при условията на процеса зреене и натрупаната млечна киселина от разграждането на гликогена прибавените нитрати се превръщат последователно в нитрити, азотиста киселина и азотен оксид. Азотният оксид реагира с миоглобина от мускулната тъкан и с хемоглобина от кръвта и образува нитрозомиоглобин, респективно нитрозохемоглобин, които придават специфичния червен цвят на озрялото месо. Трансформирането на цвета на продукта до червено-кафяв, набъбването и уплътняването на месната маса и специфичния мирис са показателни, че анаеробните процеси при висока температура трябва да се преустановят. Рутината на майсторите производители е определяща при преценката кога процесът да бъде прекратен, за да не се образуват вещества, които да направят продукта негоден за консумация.

В миналото сушенето на „Горнооряховски суджук“ се е извършвало при естествени условия само през периода от месец септември до месец май. Първоначално суджуците се подреждали на дълги дървени пръти, които се закачвали под стряхите от към северната страна на работилниците и се използвали естествените въздушни течения през периода от месец септември до

месец май (стр. 104 на приложението). Производството на промишлени количества в близкото минало е наложило изграждане на сушилни в стаи с двустранно разположени естествени отвори, през които се е създавало постоянно въздушно течение. В днешно време същите климатични условия се постигат целогодишно с използването на вентилационни системи, чрез които се регулират и поддържат постоянни стойностите на температурата и влагата на атмосферния въздух. Характерните относително постоянни климатични условия (сух и студен въздух) и слабите въздушни течения в град Горна Оряховица са довели до размножаването на характерна комбинация от различни видове плесени *Penicillium* и *Aspergillus* в специфично съотношение, която покрива повърхността на обвивката на „Горнооряховски суджук” като сухо, бяло, прахообразно обложение. При условията на сушене (температура 18°C и влага 70%) плесента се развива в естествените пори на дървените дъски. Суджуците се заразяват с плесента по време на пресоване. Плесенните спори се разпространяват в помещенията за сушене и мицелите облагат равномерно повърхността на продуктите чрез въздушните течения. Плесенната флора не позволява гранясване на мазнините, образуването на сив пръстен и допринася за равномерно изсъхване на продуктите и едновременно с това запазва аромата на растителните подправки.

Рутината на майсторите при пресоването на парчетата е от особено значение за да не се напукат червата и едновременно с това да се придаде характерно елипсовидно сечение и еднаква дебелина на парчетата чрез равномерно разпределение на тежестта и постепенно натягане на пресата.

Помещенията за зреене и сушене са оборудвани със записващо устройство за отчитане на поддържаните температура и влага, което позволява непрекъснат контрол на производствените условия до постигане на 45% водно съдържание от общата маса на продуктите.

### 3.10. Други характеристики

Изключителните вкусови качества на продукта, оригиналният начин на производство, майсторството на неговите производители и свързаната с него традиция го превръщат в еталон и гарант за високо качество. Голямото търсене и предлагане на пазара, и известността на продукта са основание за въвеждане през периода 1975-1983 г. от държавните контролни органи на нарочни производствени правила, публикувани като технологична инструкция за производство на „Горнооряховски суджук”, публикувани в „Сборник с технологични инструкции” (стр. 52 и 53 на приложението).

През 2001 година продуктът „Горнооряховски суджук” на фирма „Родопа 96” ЕООД гр. Горна Оряховица печели златен медал на международния пролетен панаир в гр. Пловдив (стр. 111 на приложението).

На 27 май 2007 г. Община Горна Оряховица предприе едно предизвикателство да организира празник на Горнооряховският суджук. Празникът се проведе с участие на всички местни фирми, произвеждащи продукта, и бе посрещнат с огромен интерес не само от жителите на града, но и от неговите гости, между които имаше делегации от градове на седем Европейски страни – Германия, Италия, Русия, Турция, Беларус, Румъния и Унгария. Идеята е да се възроди празника „Варакосване” на касапите и месопроизводителите в града, който в миналото се е провеждал всяка година на църковния празник Архангелов ден. (стр. 94, 95 и 96 на приложението и филмов запис).

За периода 2008-2013 год. е разработен съвместен проект между побратимените градове Горна Оряховица и Рошиоре де Веде от Република Румъния, чрез който ще бъдат презентирани продукти от селското стопанство и хранително-вкусовата промишленост. Водещо място сред тях от наша страна заема местния традиционен продукт “Горнооряховски суджук” към който румънските търговци проявиха изключителен интерес.

Традиционното използване на продукта като подарък и ястие при посрещане на гости в града способства той да стане емблематичен за Горна Оряховица, поради което и е назван с името му. Във времето хранителния продукт „Горнооряховски суджук” се утвърждава като предпочитан елемент в празничната трапеза на българина. Заради значителния брой потребители, които одобряват вкусовите качества на продукта „Горнооряховски суджук” производството му е от важно икономическо значение за град Горна Оряховица, което се изразява с по-висока продажна цена, от тази на аналогични продукти с различен произход.

3.11. В приложението към заявлението е представен исторически обзор и доказателства за създаване и утвърждаване на традиционния за град Горна Оряховица хранителен продукт „Горнооряховски суджук”, събрани и описани от ст.н.с. д-р Иван Бъчваров (изх. №: 005/БИС – 25.01.2008).

В историческия музей в град Горна Оряховица и Държавния архив в град Велико Търново са запазени документи и снимки доказващи производството на продукта „Горнооряховски суджук”, от 1875 г. до днешно време. Към заявлението-спецификация са приложени и факсимилета на исторически документи и копия на фотоснимки, доказващи производството в град Горна Оряховица на хранителния продукт „Горнооряховски суджук” преди повече от

200 години и доказателства за запазването във времето на традиционния начин на производство.

Приложени материали:

1. Факсимиле от „История на град Горна Оряховица.....” на Звезделин Цонев – заглавна, титул стр. 54-57.
2. Факсимиле Тефтер № 4 на Иван Бакърджиев от 14.11.1909 г и от 09.07.1910 г. – ф.293, инв. № 3461.
3. Факсимиле от писмо, писано от фронта от Иван Бакърджиев – съдружник във фирмата Братованов и Бакърджиев с дата 29 септември 1915г. – ф.293, инв. № 45.
4. Факсимиле - копие от протоколната книга на Община Горна Оряховица съхранявано в ДА Велико Търново Ф.255 К оп.1 арх.ед.4 – протокол 29 от 1934.
5. Факсимиле - копие от протоколната книга на Община Горна Оряховица съхранявано в ДА Велико Търново Ф.255 К оп.1 арх.ед.5 – протокол 15 от 1938.
6. Факсимиле от Молба на фирмата на Димитър Недев и Филип Недев от 17.II.1910г.
7. Факсимиле – копие от личния тефтер на Георги Табаков – ДА Велико Търново – ф. 65К оп.1, арх.ед.7, стр. 4-5.
8. Факсимиле от Заявление на Димитър Капитанов от 1 януари 1937г. ДА Велико Търново ф.90 оп.4 архивна единица 158
9. Факсимиле от Молба на Васил Петър Минчеви от 1951г. – ДА Велико Търново Ф.90К опис 4 арх. ед. 172.
10. Факсимиле от Молба на Айнаджиев и Петров – 1917г. – ДА Велико Търново – фонд 90К, оп. 4, арх.ед. 87.
11. Факсимиле от Книгата на Община Горна Оряховица – ДА Велико Търново – протокол №4 – 17 март 1930г, с.20-21 – ф.255К, арх.ед 3 опис 1.
12. Факсимиле от Молба на братя Лисан от Горна Оряховица от 22.06.1937г. – ДА Велико Търново – Ф.90К опис4, архивна единица 114.
13. Факсимиле от заповед на Община Горна Оряховица от 18.07.1933г. – ДА Велико Търново – ф.255 оп.1, архивна единица 12.
14. Факсимиле от Заявление на Дружество “Братованов, Писарев и сие” от 24.04.1917г. – ДА гр. Велико Търново – ф.90 К – опис 4 , арх.ед. 2232.

15. Писмо № 387/1 април 1967 година от ДСП “Родопа” – клон Горна Оряховица – притежание ИМ Горна Оряховица – фонд ДСП “Родопа” Горна Оряховица.
16. Копия от книгата „ Горнооряховски суджук” на Елза Гарабедян ( автентични рецепти и начини на производство) , страници заглавна, 76-7, 210-1, 222-3 и стр. 276.
17. Писмо РД 63 00-63/26.09.2007 с приложен Протокол № 55/15.02.2007г. на Решение № 932 на Общински съвет гр. Горна Оряховица.
18. Копие на вестник „Борба” бл. 100 от 28.05.2007 г.
19. Факсимиле заглавна страница от „Правилник за вътрешния ред и управление на покрития пазар в гр.Горна Оряховица” – 1931г.
20. Факсимиле заглавна страница „Правилник на Горнооряховската Градска кланица” от 1934г.
21. Майсторско свидетелство по занаята месарство на Христо Тодоров от 1932г.
22. Майсторско свидетелство по занаята черварство на Костадин Кръстев от 1934г.
23. Майсторско свидетелство по занаята месарство на Костадин Кръстев от 1945г.
24. Удостоверение на Стефан Стефанов – коляч за награждаване от 1957 г.
25. Снимка клане на добитък в Горна Оряховица - датира от последно десетилетие на XIX в.
26. Снимка – суджукарска работилница – датира от първо десетилетие на XXв.
27. Снимка – сградата на Градските хали в Горна Оряховица – датира от първо десетилетие на XX век.
28. Снимка – Построената през 1936г. модерна кланица за едър рогат добитък в Горна Оряховица.
29. Карта, илюстрирана на Царство България – /Виена 1918г./
30. Емблема и плакат на Горнооряховския мострен панаир от 1925 г.
31. Филм за празника на „Горнооряховски суджук” заснет на 27.05.2007 г.

3.12. Имало ли е важни технологични промени в спецификацията през последните години?

Развитието на производството на „Горнооряховски суджук” се разграничава на три етапа:

Първият етап обхваща времето от създаването му през периода на Възраждането и свършва до към 30-те год. на XX век. Той се характеризира с ръчно накълцване на говеждото месо с помощта на касапски сатър. Продуктите се натрупвали на камари и ги завивали с черги за да се затоплят (зачервят и уплътнят), и се сушили при естествени природни условия, закачени под

стряхите на суджукарските работилници в продължение на три или четири месеца.

Вторият етап започва от 30-те до 60-те год. на XX век, когато месото започва да се мели на ръчни месомелачни машини. Продуктите вече се сушили в затворени помещения с отвори, през които влизал сух и студен въздух. През първия и втория етап годишното производство на продукта се е ограничавало от месец септември до месец май.

Третият етап преминава от 60-те год. на XX век до днес. Той се отличава с механизирани на основните технологични процеси за обработка на месото посредством използването на гилотина, волф, кутер и пълначни машини. С въвеждането на по-строги ветеринарно-санитарни изисквания към производството на храните след шестдесетте години, технологията на зреене и сушене частично се променя. Зреенето и сушенето се извършват в сушилни, оборудвани с вентилационна система, която гарантира непрекъснатата подмяна на въздуха с чист и равномерно разпределение на въздушните течения върху продуктите. Оборудването спомага за регулиране и поддържане на температурата и влагата в постоянни стойности и постигане на еднакви качествени характеристики на продукти, произвеждани през различно календарно време.

От началото на XXI век търговците налагат изисквания за опаковане на продуктите във вакуум пликове с цел повишаване на трайността им при съхранение, предпазване от загуби и от вторично замърсяване.

3.13. Контролиращо лице – име, адрес, тел., факс, ел. адрес:

SoCert-Societa di certificazione srl

Оперативен офис Република Италия

Сан Лазаро ди Савена (Болоня)

Ул. „Гориция” 9, [www. socert.it](http://www.socert.it)

Офис в Република България гр. Пловдив 4002

Бул. „Васил Априлов” 23 ет 3,

Тел./факс : 032649228, GSM 0897901680

Лице за контакт Анна Карова

3.14. Процедура за проследяемост на произхода на суровините и реализацията на готовия продукт съгласно чл. 6 от Регламент (ЕО) № 1898/2006.

Целият производствен процес е подложен на система за контрол, която осигурява пълното проследяване на продукта.

Всяка доставка на суровини след проверка за съответствие с изискванията на спецификацията се идентифицира и записва във входящи дневници. Данните

за месото се записват във входящ дневник за месни суровини: дата на приемане, вид, произход, име и регистрационен номер на доставчика, количество, номера на придружаващия го търговски документ, органолептика (преценка на външен вид, цвят, мирис, консистенция и температура във вътрешността), партиден номер и краен срок на годност. Данните за спомагателните материали: черва, адитиви (селитра), добавки (захар и готварска сол) и растителни подправки (черен пипер, кимион и чубрица) се записват във входящ дневник за спомагателни материали: дата на приемане, вид, произход, име и регистрационен номер на доставчика, количество, номера на придружаващите ги търговски документи, органолептика (преценка на външен вид), партиден номер и краен срок на годност. Данните за материалите за опаковане (вакуум пликосе, опаковъчна хартия и конопените прежди) се записват във входящ дневник за опаковки: дата на приемане, вид, име на доставчика, количество, номера на придружаващите ги търговски документи и партиден номер.

В производствения дневник, всяка партида произведен продукт се идентифицира с датата на производство, означението „Горнооряховски суджук“, произведеното количество, партиден номер, съответстващ на номера на работната карта, в която се записват всички използвани суровини и спомагателни материали с партидните си номера и дневните работни количества.

Партидният номер, написан на табела придружава продуктите след напълването през всички технологични етапи до етикетирването. В края на процеса сушене всеки продукт се облепя с индивидуален етикет, на който е изписан същия партиден номер.

В дневник за експедиция се записва движението на всяка партида по дата, означение, партиден номер, реализирано количество, направление и номера на търговския документ.

Дата: 06.03.2008 г.

Подпис: .....  
/ Стефан Любенов Марков/