

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 75/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК» (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

N° CE: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

## 2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

## 3. Modification(s):

### 3.1. Description du produit

Au point 3.3 du document unique («Matières premières»), la description «Viande bovine fraîche provenant d'animaux engraisés en bonne santé, ayant plus de 18 mois à l'abattage» est modifiée: la provenance est étendue aux bovins ayant plus de 12 mois à l'abattage et les autres caractéristiques, fondées sur une présomption (provenant d'animaux engraisés en bonne santé), sont supprimées.

La modification s'impose en raison de la façon dont la matière première (viande bovine désossée) utilisée par les opérateurs est commercialisée, conformément aux modifications intervenues dans les conditions fixées en matière d'identification, de classement et d'emploi de dénominations de vente pour la viande provenant de gros bovins.

L'article 113 *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007 [modifié par le règlement (CE) n° 361/2008 du Conseil du 14 avril 2008] a modifié l'identification de la viande issue d'animaux de l'espèce bovine en fonction de l'âge à l'abattage: il instaure l'obligation d'utiliser des dénominations de vente différentes pour désigner la viande provenant de bovins âgés de douze mois au plus et la viande issue de gros bovins de plus de 12 mois.

L'article 6, point 7, du règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 n'impose pas aux producteurs de viande bovine issue de gros bovins d'identifier, au moyen d'une marque indiquant la catégorie, la classe de conformation et l'état d'engraissement, les carcasses dont provient la viande désossée commercialisée.

La mention «provenant d'animaux engraisés» est couverte par la définition introduite par l'annexe III, partie IV, point 2, du règlement (CE) n° 1234/2007: on entend par «gros bovins» les «bovins dont le poids vif est supérieur à 300 kilogrammes». Le fait qu'il s'agisse de viande «provenant d'animaux en bonne santé» est garanti par le marquage prévu à l'article 5 du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, qui est apposé sur la matière première et figure dans les informations de l'exploitation d'origine.

Conformément à la législation susmentionnée, les producteurs de viande bovine désossée inscrivent sur les étiquettes et documents d'accompagnement la seule dénomination de vente «viande bovine», sans identifier et classer les carcasses du groupe d'animaux dont la viande provient et sans indiquer l'âge des animaux à l'abattage. Dès lors, la matière première utilisée pour la production de «Gornooryahovski Sudzhuk» est définie comme étant de la «viande bovine fraîche», ce qui signifie qu'elle est issue de bovins engraisés en bonne santé ayant plus de 12 mois à l'abattage.

L'utilisation de viande provenant de gros bovins ayant entre 12 et 18 mois à l'abattage n'a pas d'incidence sur la spécificité du produit et ne modifie pas ses propriétés organoleptiques et physico-chimiques, puisque l'homogénéité et la qualité de la masse de garnissage sont garanties par la sélection de la viande et par l'extraction des nerfs et de la graisse; les spécificités du produit final, à savoir sa couleur, sa consistance, sa structure et son goût, sont dues à la méthode de préparation spécifique (maturation à haute température et séchage dans des conditions permettant la prolifération d'une microflore caractéristique du milieu géographique).

### 3.2. Méthode d'obtention

Point 3.5 du document unique concernant les étapes spécifiques de la production. Au paragraphe concernant la préparation de la matière première, dans la phrase «La viande est coupée en morceaux de 100-150 g», l'exigence relative au poids est supprimée, car ce paramètre n'a d'incidence que sur le temps de décongélation, est déterminé par les caractéristiques techniques de l'installation et n'influence pas les caractéristiques qualitatives du produit final.

Il est en outre précisé que le hachoir utilisé pour mouder la viande est muni d'un système de grilles (réiniformes et autres) dont la dernière permet l'obtention de morceaux d'environ 4 mm.

Au paragraphe concernant l'embossage et le formage des saucissons, dans la phrase «La masse de garnissage est poussée à l'intérieur des boyaux puis le boyau subit une torsion, le long de son axe, tous les 45 cm», l'exigence d'une longueur spécifique entre les torsions des pièces avant qu'elles ne soient sectionnées est supprimée, parce que cette longueur est ensuite modifiée à plusieurs reprises lors du formage et que le mesurage initial est sans objet. La torsion, la découpe, le formage au cours duquel les extrémités sont ligaturées et reliées entre elles et l'enlèvement de toute masse de garnissage excédentaire des extrémités sont des processus qui sont effectués à la main. Pour chacune des pièces, en fonction de l'intégrité du boyau dans sa longueur, on observe une variation de  $\pm 2$  cm. Même s'il est indiqué que les pièces de saucisson subissent une torsion «[...] tous les 45 cm environ [...]», l'exigence relative à la dimension du produit final après le séchage, qui figure au point 3.2 (35 à 40 cm de longueur), n'est pas modifiée.

### 3.3. Mode de conditionnement et d'étiquetage

La formulation du point 3.7 du document unique est modifiée — règles spécifiques d'étiquetage.

Le texte «Chaque article porte une étiquette mentionnant les indications suivantes: indication géographique protégée “Горнооряховски суджук (Gornooryahovski Sudzhuk)”, en gros caractères; puis le nom, l'adresse et le logo du fabricant, le numéro d'identification du produit et le symbole IGP» est modifié comme suit:

- les termes «ou emballage» sont ajoutés, la phrase étant ainsi formulée: «Chaque article ou emballage porte une étiquette [...]» — l'étiquette des produits conditionnés est apposée directement sur l'emballage pour que les informations de l'étiquette se trouvent dans le même champ visuel;
- les termes «numéro d'identification» sont remplacés par «numéro de lot», afin de préciser le texte;
- l'obligation d'indiquer «le logo» du fabricant est supprimée, afin de libérer de l'espace pour inscrire les informations obligatoires.

DOCUMENT UNIQUE

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>

«ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК» (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

N° CE: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

IGP ( X ) AOP ( )

### 1. Dénomination

«Горнооряховски суджук» (Gornooryahovski Sudzhuk)

### 2. État membre ou pays tiers

Bulgarie

### 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.2: Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le saucisson «Gornooryahovski Sudzhuk» est un produit compact, sec, de longue conservation, fabriqué à partir de viande bovine hachée et embossée dans des boyaux naturels. Il est destiné à la consommation directe.

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

L'enveloppe extérieure du produit est propre, lisse, sans taches, défauts ou aspérités inhabituelles; elle adhère de près au garnissage, sans transpiration grasseuse ni cavités sur la face inférieure. Sa surface est recouverte d'une moisissure noble, blanche, sèche et poudreuse, qui ne pénètre pas à l'intérieur du produit. Le produit est de forme cylindrique aplatie et recourbée en fer à cheval. Les extrémités sont attachées et reliées par une ficelle. Le produit mesure 35-40 cm de longueur et 40 mm de diamètre. La consistance est dense, élastique, uniforme à la périphérie et au centre. La surface de coupe est une section ellipsoïdale à structure fine et régulière. La viande de garniture est sans boursouffure, tendons ni nerfs. Elle est striée, de couleur rouge à brun sombre, typique pour le bœuf. La graisse est blanche. La viande est sans anneau périphérique sombre ni décoloration grise à l'intérieur de la surface de coupe. Le goût est caractéristique, agréable, piquant, modérément salé, avec des tonalités expressives d'épices, sans goût parasite. L'arôme est distinctif, avec des tonalités expressives reflétant la combinaison spécifique d'épices végétales: poivre noir, cumin et tchoubritza (condiment bulgare à base de sarriette et de piments rouges séchés). Caractéristiques physiques et chimiques: la teneur en eau ne dépasse pas 45 % de la masse totale; la teneur en graisse ne dépasse pas 65 % de la matière sèche; la teneur en sel ne dépasse pas 4,5 % du poids total; la teneur en nitrates ne dépasse pas 50 mg/kilo; le pH est  $\leq 6$  et  $\geq 5,1$  et la valeur aW est  $\leq 0,88$ .

### 3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Viande bovine fraîche.

### 3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Il n'y a pas d'exigences spécifiques concernant la qualité ou l'origine des fourrages.

### 3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes spécifiques de la fabrication du produit «Gornooryahovski Sudzhuk», qui reposent sur le savoir-faire traditionnel de la population locale et les conditions de production caractéristiques et qui doivent avoir lieu dans la région de la ville de Gorna Oryahovitsa, sont les suivantes:

Préparation de la matière première: la viande utilisée pour la fabrication du «Gornooryahovski Sudzhuk» doit avoir une température inférieure ou égale à 5 °C. La viande est coupée en morceaux. Elle est ensuite moulue mécaniquement dans un système de grilles jusqu'à obtention de fragments d'environ 4 mm, tout en étant débarrassée des nerfs et de la graisse de façon à ne plus contenir que 10 % de tissus conjonctifs.

Embossage et formage des saucissons: les boyaux naturels sont rincés à l'eau courante potable afin d'enlever le sel et sont mis à tremper dans un bac d'eau jusqu'à ce qu'ils retrouvent leur élasticité. La masse de garnissage est poussée à l'intérieur des boyaux puis le boyau subit une torsion spécifique, le long de son axe, tous les 45 cm environ. Le boyau est ensuite sectionné au couteau à l'endroit de chaque torsion et les morceaux obtenus sont formés à la main. Les extrémités sont solidement ligaturées puis reliées avec une ficelle et débarrassées de toute masse de garnissage excédentaire. Les saucissons sont suspendus par les boucles de la ficelle à des barres en bois placées sur des chariots.

Maturation: les saucissons sont mis à maturation dans des sécheries, suspendus à des barres en bois sur des rayonnages, où la température est comprise entre 22 et 25 °C et l'humidité de l'air, entre 100 et 85 %, pendant environ 48 heures, à ventilation constante, jusqu'à ce que la viande de remplissage se raffermisse et devienne rouge.

Séchage: les saucissons sont séchés dans des sécheries, suspendus à des barres en bois sur des rayonnages, à une température comprise entre 15 et 18 °C et un taux d'humidité de 85 à 70 %, pour une période de 10 à 20 jours, à ventilation constante. À une ou deux reprises, les saucissons sont pressés à l'aide de presses métalliques montées sur des panneaux de bois. Durant le processus de séchage, la surface des saucissons se couvre uniformément de moisissures nobles blanches qui se forment naturellement dans la pièce.

### 3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le produit «Gornooryahovski Sudzhuk» est vendu entier, non emballé ou dans des emballages individuels sous vide.

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Chaque article ou emballage porte une étiquette comportant l'indication géographique protégée «Горнооряховски сѹджук (Gornooryahovski Sudzhuk)» en caractères gros, le nom et l'adresse du fabricant, le numéro de lot du produit et le symbole IGP.

#### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La région de production du produit «Gornooryahovski Sudzhuk» est la ville de Gorna Oryahovitsa, qui est définie administrativement.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le relief de la région de production est caractérisé par de basses collines s'élevant jusqu'à 199 m au-dessus du niveau de la mer. Le climat est continental modéré, l'humidité de l'air atteint 71 % et la température + 11,5 °C en moyenne annuelle. La vitesse du vent moyenne est de 2,2 m/s, avec des vents dominants nord-est et nord-ouest. Les conditions climatiques sont favorables à la combinaison, typique de la région, des espèces de moisissures *Penicillium* et *Aspergillus* dans des proportions particulières. Cette combinaison de moisissures recouvre la surface de la membrane enveloppant le «Gornooryahovski Sudzhuk» d'un revêtement sec, blanc et poudreux.

##### 5.2. Spécificité du produit

Les qualités sensorielles spécifiques du produit sont les suivantes: le goût, l'arôme, la couleur et la consistance résultent de la caractéristique qualitative des matières premières, du savoir-faire de la population locale et de la méthode de préparation spécifique (maturation à des températures élevées et séchage dans des conditions permettant la prolifération d'une microflore caractéristique du milieu géographique), qui est transmise de génération en génération.

Les «Gornooryahovski Sudzhuk» sont fabriqués uniquement à partir de viande de bœuf fraîche, qui se caractérise par une teneur élevée en glycogène lors de la décomposition biochimique, ce qui donne aux saucissons leur fondant, leur saveur caractéristique et leur couleur brune. Les matières premières sont sélectionnées et transformées de manière à contenir au maximum 10 % de tissu conjonctif et 30 % de graisse et à conférer au produit final sa structure tendre et sa surface de coupe spécifique à grains fins.

Le goût piquant du «Gornooryahovski Sudzhuk» résulte d'un mélange traditionnel d'épices végétales: poivre noir, cumin et tchoubritza, dosés selon une recette restée inchangée au fil des siècles.

Le savoir-faire des maîtres-artisans est particulièrement important pour garantir l'apparence extérieure, la forme en fer à cheval et la fermeté caractéristiques du produit. L'élasticité du boyau est déterminée par le maître-artisan en fonction de sa dilatation et de son augmentation de volume. Après l'embossage, on forme les saucissons à la main en roulant le boyau d'une façon particulière et en pressant bien la masse de garnissage en la resserrant avec une ficelle.

Le processus de maturation revêt une importance particulière pour le saucisson car il en garantit les qualités distinctives; la masse de garnissage s'attendrit, devient fondante et le saucisson acquiert sa densité, son goût et sa couleur caractéristiques. Sous l'influence de micro-organismes à effet dénitrifiant qui se propagent naturellement dans les conditions caractéristiques de la région de production (température de 22 à 25 °C) et de l'accumulation d'acide lactique provenant de la décomposition anaérobie du glycogène sous l'effet des enzymes de la viande, le salpêtre excédentaire se transforme successivement en nitrites, acide d'azote et oxyde d'azote. L'oxyde d'azote réagit avec la myoglobine du tissu musculaire et avec l'hémoglobine du sang pour former de la nitrosomyoglobine et de la nitrosohémoglobine qui donnent la couleur rouge caractéristique à la viande parvenue à maturité. L'évolution de la couleur du produit jusqu'au rouge-brun, la dilatation de la masse de garnissage ainsi que l'odeur spécifique sont les signes que les processus anaérobies doivent être stoppés. L'expérience des maîtres-artisans est essentielle pour évaluer à quel moment mettre un terme au processus, de façon à éviter la formation de substances qui rendraient le produit impropre à la consommation. Par le passé, la méthode de maturation authentique consistait à placer les saucissons en tas et à les couvrir de tapis, ce qui avait pour effet d'augmenter leur température. Avec les progrès technologiques, le même effet lié aux changements physico-chimiques est obtenu aujourd'hui en réchauffant l'air et en assurant une ventilation continue pour faire baisser l'humidité ambiante à 85 %.

Dans des conditions de séchage relativement constantes (température comprise entre 15 et 18 °C et humidité d'environ 75 %), une moisissure noble, caractéristique de la région, se développe; elle préserve du rancissement des graisses et de la formation d'un anneau grisâtre, contribue au séchage régulier du produit et intensifie l'arôme des épices végétales. Lors du pressage de chaque saucisson, le savoir-faire du maître-artisan revêt une importance particulière: il doit serrer doucement la presse et veiller à ce que

la pression soit uniformément répartie pour éviter que le boyau ne se fende et pour donner au saucisson sa forme typique de fer à cheval, de coupe ellipsoïdale et d'épaisseur égale. Pendant le pressage, la moisissure des planches de bois contamine le saucisson, les spores se disséminent dans la pièce grâce à de légers courants d'air et leur mycélium recouvre de manière uniforme toute la surface du saucisson. Les conditions climatiques régnant dans la région de production de septembre à mai (air sec, vent froid et légers courants d'air) et la microflore spécifique jouent un rôle primordial dans l'opération de séchage du «Gornooryahovski Sudzhuk». Autrefois, les saucissons étaient suspendus sur de longs bâtons de bois sous les toits des ateliers, du côté nord. Aujourd'hui, on entretient des conditions climatiques identiques tout au long de l'année grâce à des systèmes de ventilation qui permettent de réguler et de maintenir une température et une hygrométrie constantes.

Les salles de maturation et de séchage sont équipées d'un dispositif d'enregistrement de la température et de l'humidité de l'air, qui permet de vérifier en permanence si les conditions de fabrication sont réunies pour atteindre une teneur en eau de 45 % de la masse totale du produit.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

L'émergence de la production du saucisson «Gornooryahovski Sudzhuk» et son développement sont dus aux conditions climatiques relativement stables et aux légers courants d'air caractéristiques des alentours de Gorna Oryahovitsa, à la prolifération d'un mélange spécifique de moisissures nobles (*Penicillium* et *Aspergillus*) sur la surface des saucissons et à l'ingéniosité qui a conduit les habitants de cette région à conserver la viande par salaison, maturation à haute température puis séchage.

Dans de nombreuses familles, la recette a été transmise de père en fils et la fabrication de saucissons était la principale source de revenu. Pour pouvoir exercer leur métier, les producteurs devaient avoir obtenu un certificat de maître-artisan et une autorisation spéciale.

La demande d'IGP s'appuie essentiellement sur la réputation dont jouit le «Gornooryahovski Sudzhuk» depuis l'époque de la Renaissance bulgare (début du XVIII<sup>e</sup> siècle) et sur ses conditions particulières de fabrication.

De tout temps, les corps de métier liés à la fabrication d'aliments à base de viande se sont multipliés à Gorna Oryahovitsa: production de viande, boucherie, fabrication de saucissons, viandes salées et séchées, etc. Dès le XIX<sup>e</sup> siècle, les autorités ont pris conscience des bénéfices qu'elles pouvaient en tirer et elles ont soutenu les commerçants et les artisans locaux. Ainsi, Gorna Oryahovitsa s'est peu à peu imposée comme l'un des plus grands centres de commerce de l'empire ottoman de l'époque par l'implantation de marchés urbains. En 1538, Soliman le Magnifique a publié un décret par lequel il cédait au Grand Vizir Rüstem Pacha les terres et les impôts provenant de la fabrication de saucissons à Rahoviche-I Gebr (ancien nom de Gorna Oryahovitsa).

En 1861, les saucissons produits par le fabricant et commerçant Mihail Nikolov de Gorna Oryahovitsa ont reçu une médaille lors d'une foire internationale en Italie. À l'époque de la Renaissance bulgare, les saucissons produits à Gorna Oryahovitsa étaient connus sous les noms de «Sara» et «Smarlama». Après la Libération, ils ont acquis une notoriété sous l'appellation de «saucisson de Gorna Oryahovitsa» ou de «saucisson sec de bœuf». Dans une étude de voyage intitulée «La Bulgarie danubienne et le Balkan» (1882), le naturaliste austro-hongrois Felix Philipp Kanitz a décrit les traditions des habitants de Gorna Oryahovitsa liées à la production de viande et à la fabrication de saucissons. La première publicité pour la fabrication de sudzhuk par la famille Nedev, de Gorna Oryahovitsa, a été publiée dans l'Almanach bulgare de 1911. L'essor du commerce du saucisson dans la région a, entre autres facteurs, motivé la décision d'organiser la première foire internationale d'échantillons à Gorna Oryahovitsa (de 1922 à 1932). En 1931, on a élaboré le «Règlement intérieur de gestion du marché couvert de Gorna Oryahovitsa» qui instaure un contrôle d'État et impose des obligations aux producteurs locaux concernant la vente de saucissons. Après les années 40, grâce à leur goût caractéristique incomparable et à leur excellente qualité, les saucissons ont réussi à s'imposer sur le marché bulgare sous l'appellation «Gornooryahovski Sudzhuk».

L'emplacement des ateliers de fabrication des saucissons a une très grande importance pour garantir de bonnes conditions de maturation et de séchage. C'est la raison pour laquelle les producteurs n'ont eu de cesse de rechercher l'endroit le plus favorable du point de vue climatique aux alentours de Gorna Oryahovitsa. En effet, au tout début (au XIX<sup>e</sup> siècle), le «Gornooryahovski Sudzhuk» était fabriqué dans des ateliers spéciaux situés à proximité directe du «marché Sar» au sud-ouest de la ville, tandis que pendant la dernière décennie du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle, les ateliers ont été progressivement déplacés dans la périphérie est de la ville. Les producteurs de saucissons y ont en effet découvert des courants d'air favorables qui se sont révélés primordiaux pour le séchage du produit et la formation de la moisissure noble spécifique qui en recouvre la surface.

L'ampleur de l'offre et de la demande sur le marché et la renommée du produit ont conduit les autorités de contrôle d'État à instaurer des règles de production spécifiques, publiées dans le *Manuel technique* (1975), contenant des instructions pour la fabrication du saucisson, et à définir des exigences sanitaires concernant les saucissons prêts à la commercialisation dans le guide des bonnes pratiques vétérinaires et sanitaires (1983).

Les premières informations obtenues sur l'histoire du saucisson datent du XIX<sup>e</sup> siècle et proviennent essentiellement de témoignages oraux de personnes impliquées directement ou indirectement dans la fabrication, la commercialisation et la consommation du produit. La réputation du produit a conduit maints auteurs et chercheurs à s'y intéresser. Parmi les pionniers dans ce domaine, il convient de citer les historiens, journalistes et spécialistes de la région Tsani Ginchev et Zvezdelin Tsonev. Plus récemment, en 2003, Elsa Garabedian a consacré un livre à ce produit, intitulé «Gornooryahovski Sudzhuk», dans lequel elle se penche sur l'histoire de la fabrication du saucisson en se référant à des documents authentiques conservés à ce jour dans deux instituts publics: les Archives de l'État (DA) à Veliko Tarnovo et le Musée d'Histoire de Gorna Oryahovitsa.

En 2001, le «Gornooryahovski Sudzhuk» produit par Rodopa 96 EOOD, Gorna Oryahovitsa, a remporté une médaille d'or à la foire internationale de printemps de Plovdiv. En 2007, le Conseil municipal de Gorna Oryahovitsa a rétabli une ancienne tradition, la foire annuelle du saucisson qui se tient pendant les festivités de la ville.

La coutume d'offrir un saucisson ou de le servir à table pour souhaiter la bienvenue à ses hôtes en a fait l'emblème de Gorna Oryahovitsa, d'où son nom directement tiré de celui de la ville. Ce produit est devenu une norme et une garantie de qualité élevée grâce au caractère unique de sa recette, aux conditions particulières de fabrication, à la spécificité de la moisissure et au savoir-faire des producteurs locaux. Au fil du temps, le saucisson «Gornooryahovski Sudzhuk» s'est imposé sur les tables des repas de fêtes bulgares. Compte tenu du grand nombre de consommateurs et du prix de vente élevé, sa production a une grande importance économique pour la ville de Gorna Oryahovitsa.

#### Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

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

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 3.