PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/1106

ze dne 21. června 2017

o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Пастърма говежда (Pastarma govežda) (ZTS))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Žádost o zápis názvu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) jako zaručené tradiční speciality (ZTS) předložená Bulharskem byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]). „Pastarma govežda“ je specifický produkt ze sušeného syrového masa s chutí a aromatem vyzrálého hovězího masa bez koření.

(2) Dne 5. října 2015 obdržela Komise oznámení o námitce od obchodní komory města Kayseri (Turecko).

(3) Ve dnech 24. a 30. listopadu a 1. prosince 2015 obdržela Komise od obchodní komory města Kayseri dokumenty tvořící odůvodněné prohlášení o námitce.

(4) Komise, poté co shledala tuto námitku přípustnou, dopisem ze dne 18. ledna 2016 vyzvala zúčastněné strany, aby během tří měsíců zahájily náležité konzultace v zájmu dosažení vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.

(5) Na žádost žadatele byla lhůta pro tyto konzultace prodloužena o další tři měsíce.

(6) Ve stanovené lhůtě nebylo dosaženo žádné dohody. O příslušných konzultacích vedených mezi Bulharskem a obchodní komorou města Kayseri byla Komise řádně informována. Komise by proto měla s přihlédnutím k výsledkům těchto konzultací rozhodnout o zápisu v souladu s postupem uvedeným v čl. 52 odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012.

(7) Odůvodněné prohlášení zaslané stranou podávající námitku je třeba zasadit do rámce čl. 21 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012, který stanoví, že námitka k zápisu ZTS je přípustná, pokud „prokazuje, že daný název je v souladu s právem a je obecně známý a hospodářsky významný pro podobné zemědělské produkty nebo potraviny“. Strana podávající námitku tvrdí, že zápis produktu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) jako ZTS by vyvolal nekalou hospodářskou soutěž tím, že by vytvářel protiprávní zisk z užívání názvu „Kayseri Pastırması“, což je produkt ze sušeného syrového masa podobný produktu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) a v Turecku požívající ochrany jakožto zeměpisné označení. Strana podávající námitku tvrdí, že produkt „Kayseri Pastırması“ si vydobyl nepřehlédnutelnou pověst a konzumuje se v několika zemích EU. Navíc skutečnost, že slova „pastirma – pastarma“ si jsou podobná, by v očích spotřebitelů vyvolala nebezpečí záměny. Toto nebezpečí záměny je tím větší, že slovo „Pastarma“ má turecké kořeny.

(8) Komise posoudila argumenty v odůvodněném prohlášení o námitce a v informacích, které byly Komisi poskytnuty a jež se týkají jednání mezi zúčastněnými stranami, a dospěla k závěru, že název „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) by měl být zapsán jako ZTS.

(9) Produkt „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) má specifické vlastnosti a vlastní metody produkce. Jedná se o produkt ze sušeného syrového masa se specifickými fyzikálními, chemickými a organoleptickými vlastnostmi,

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. C 224, 9.7.2015, s. 13.

chutí a aromatem vyzrálého hovězího masa bez koření a cizích vůní. Produkt „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) se získává tradiční metodou produkce, již charakterizují procesy solení, zrání a sušení, během nichž v masové složce probíhají složité mikrobiologické, fyzikálně–chemické a biochemické procesy. Během sušení se zachovávají některé parametry: teplota vzduchu a vlhkost vytvářejí příznivé podmínky pro množení mikroorganismů „micrococcus“ (*M. varians*) a laktobacilů (*L. plantarum, L. casei*), jež jsou v zemi specifické. Celý proces je popsán v bodě 4.3 specifikace produktu.

(10) Produkt „Kayseri Pastırması“ a další masné výrobky pod názvem „pastarma“ nebo „pastirma“ nebo jinými podobnými názvy se vyrábějí za použití výrobních metod, které se od metody uvedené ve specifikaci produktu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) liší. Na rozdíl od produktu „Kayseri Pastırması“, jenž nese turecké zeměpisné označení, je produkt „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) chráněn jakožto zaručená tradiční specialita. Jeho vlastnosti jsou dány tradiční metodou produkce.

(11) „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) a „Kayseri Pastırması“ jsou složené názvy obsahující jeden podobný výraz. I když jsou částečně podobné, liší se dostatečně, aby spotřebitelé byli schopni oba produkty odlišit. Kromě toho produkt „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) prokázal, že jako tradiční bulharský produkt má své místo na tamním trhu, aniž by vyvolával jakoukoli asociaci s produktem „Kayseri Pastırması“. V Bulharsku se produkuje od 19. století. Požadavky na složení a kvalitu byly poprvé normativně upraveny v roce 1955 v rámci bulharských státních norem. Zápis produktu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) jako ZTS nesmí mít vliv na užívání názvu „Kayseri Pastırması“ na trhu.

(12) Důvody pro námitku, na které poukazuje obchodní komora města Kayseri, se týkají především původu a používání výrazu „pastarma“. Mělo by však být objasněno, že „pastarma“ je termín používaný pro sušené masné výrobky na celém Balkánském poloostrově. Ve specifikaci produktu se totiž uvádí, že slovo „pastarma“ v názvu „Pastarma govežda“ je tureckého původu a znamená „solené a lisované sušené maso“. Podáním žádosti o zápis názvu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) jako ZTS neusilovalo Bulharsko o to, aby mu bylo používání označení „Пастърма (Pastarma)“ vyhrazeno. S ohledem na výše uvedené skutečnosti by se ochrana měla vztahovat pouze na celý výraz „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda). Výraz „pastarma“ by se měl i nadále používat i v překladu na území Evropské unie za předpokladu, že jsou dodrženy zásady a pravidla platné v právním řádu Evropské unie. Zápis názvu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) tedy nebude překážkou pro to, aby se produkt „Kayseri Pastırması“ nadále uváděl v EU na trh, ani neznemožní zápis jiných názvů obsahujících výraz „pastarma“.

(13) Aby se bez ohledu na výše uvedené skutečnosti zabránilo možnému nebezpečí, že by spotřebitelé, kteří se setkají se srovnatelnými produkty s podobnými názvy, byli uvedeni v omyl, je vhodné, aby byl název ZTS „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“, jak pro tyto případy stanoví čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012.

(14) S ohledem na výše uvedené skutečnosti by název „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) by měl být zapsán do „rejstříku zaručených tradičních specialit“.

(15) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) (ZTS) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.) uvedené v příloze XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ([1]).

([1]) Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

Článek 2

Název uvedený v článku 1 je doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“. Úplné znění specifikace produktu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 3

Název uvedený v článku 1 je chráněn jako celek. Výraz „pastarma“ se může i nadále používat i v překladech na území Evropské unie za předpokladu, že jsou dodrženy zásady a pravidla platné v právním řádu Evropské unie.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 21. června 2017.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEŽDA)

č. ES: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

Bulharsko

1. **Název, který má být zapsán**

„Пастърма говежда“ (Pastarma govežda)

Název je doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Bulharska“.

2. **Druh produktu**

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. **Důvody pro celní evidenci**

3.1. *Jedná se o produkt, který*

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Produkt „Pastarma govežda“ se získává tradiční metodou produkce, již charakterizují procesy solení, zrání a sušení, během nichž v masové složce probíhají složité mikrobiologické, fyzikálně–chemické a biochemické procesy. Během sušení se zachovávají některé parametry: teplota vzduchu a vlhkost vytvářejí příznivé podmínky pro množení mikroorganismů „micrococcus“ (*M. varians*) a laktobacilů (*L. plantarum, L. casei*), jež jsou v zemi specifické. Díky těmto procesům se snáze dosáhne správné struktury, příjemného aromatu a chuti konečného produktu.

3.2. *Jedná se o název, který*

☒ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu,

☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název „Pastarma govežda“ je sám o sobě specifický, neboť má velmi dlouhou historii a je znám po celém Bulharsku. Vzhledem ke své popularitě se název začal běžně používat, aniž by zeměpisná oblast měla vliv na kvalitu produktu či jeho vlastnosti.

Slovo „pastarma“ v názvu „Pastarma govežda“ je tureckého původu a znamená solené a lisované sušené maso (*Entsiklopedičen rečnik na čuždite dumi v balgarskia ezik*, Encyklopedický slovník cizích slov v bulharštině), MAG 77, Sofie, 1996). Tento způsob zpracovávání a uchovávání masa s sebou na území současného Bulharska přinesli v 7. století n.l. Protobulhaři, kteří náleželi k turkicko–altajské jazykové rodině.

4. **Popis**

4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

„Pastarma govežda“ je specifický produkt ze sušeného syrového masa s chutí a aromatem vyzrálého hovězího masa bez koření a cizích vůní.

Jedná se o lisovaný masný produkt z nerozmělněného čerstvého hovězího masa a pomocných složek, jenž se získá prostřednictvím solení, sušení a lisování a který je vhodný k přímé spotřebě.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozměry

Produkt „Pastarma govežda“ se nabízí v kusech protáhlého a zploštělého tvaru, jehož rozměry nejsou přesně stanoveny.

Specifického zploštělého tvaru se dosáhne opakovaným lisováním v dřevěných lisech, a to během sušení.

Chemické vlastnosti

— obsah vody nepřekračuje 50 % celkové hmotnosti,

— kuchyňská sůl: 3,5–4,5 % celkové hmotnosti,

— obsah dusitanů (zbytkové množství v konečném produktu): nejvýše 50 mg/kg,

— pH nejméně 5,4.

Organoleptické vlastnosti

Vnější vzhled a barva

— Vnější povrch tvoří jemná, lisovaná svalová tkáň šedivo–hnědé barvy, zatímco tuk má barvu krémovou. Připouští se tenký povlak bílé ušlechtilé plísně.

Příčný řez

— Svalová tkáň má tmavě hnědou až hnědo–červenou barvu s tmavším odstínem na krajích, zatímco barva tuku je krémová.

Konzistence: hutná a pružná.

Produkt „Pastarma govežda“ se může prodávat vcelku nebo nakrájený na plátky, vakuově zabalený do celofánu nebo v ochranné atmosféře.

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Pro produkci konečného produktu „Pastarma govežda“ se využívají tyto suroviny a pomocné složky:

Maso

— 100 kg čerstvého hovězího masa (kýty, ramínka či hřbetu) s pH o hodnotě 5,6–6,2, jež je dobře vyzrálé a zbavené chrupavky, a to v kusech s nestanovenými rozměry.

Kuchyňská sůl: 3–6 kg

nebo

solicí směs: 3–6 kg kuchyňské soli, 40 g antioxidantu, tj. kyseliny askorbové (E300), 100 g dusičnanu draselného (E252) či 85 g dusičnanu sodného (E251), 500 g rafinovaného krystalového cukru.

Motouz: schválený pro potravinářské účely.

Metoda produkce

Maso se vykostí, aby nedošlo k poškození jednotlivé svaloviny. Očistí se od krve, šlach nebo pojivové tkáně a vytvoří se protáhlé a zploštělé kusy s nestanovenými rozměry.

Takto vytvořené kusy masa se podle receptu nasolí solí nebo solicí směsí. Nasolené kusy masa se těsně navrství do čistých nádob, jež jsou vhodné pro jeho zrání. Vloží se do chladírenského skladu s teplotou 0 až 4 °C. Po třech až čtyřech dnech se navrstvené kusy masa mezi sebou prohodí (shora dolů a naopak) a ponechají se další tři až šest dní ve stejných podmínkách, dokud nejsou stejnoměrně prosoleny. Po nasolení se „pastarma“ ponoří do čisté studené vody, dokud maso nezíská příjemnou slanou chuť. Poté, co jsou jednotlivé kusy nasoleny, uváže se na ně provázek. Kusy masa se zavěsí na dřevěné či kovové nosníky, jež se umístí na pojízdné stojany z nereznoucí oceli, které jsou určené na klobásy. Jednotlivé kusy se nesmějí navzájem dotýkat. Při maximální teplotě vzduchu 24 °C se zavěšené na stojanech nechají 12 hodin odkapat. Po odkapání se vloží do přirozených nebo klimatizovaných sušicích komor. Sušení probíhá při teplotě vzduchu mezi 12 a 17 °C a relativní vlhkosti v hodnotě 70 až 85 %. Během sušení probíhají složité fyzikálně–chemické, biochemické nebo mikrobiologické procesy, při nichž se syrové maso transformuje na produkt určený k přímé spotřebě. Po dobu sušení se „pastarma“ několikrát lisuje, aby získala hutnější konzistenci a jemný povrch. Jednotlivé kusy masa musí být před lisováním roztříděny podle tloušťky. Poprvé se kusy „pastarmy“ lisují, když jsou trochu vysušené a když lze na povrchu pohmatem cítit tvořící se krustu. Kusy masa se obvykle lisují dvakrát až třikrát, přičemž první lisování probíhá tři až čtyři dny po sušení. Lisování trvá 12–24 hodin. Celý proces sušení trvá s ohledem na velikost kusů masa 25–30 dní, dokud se nedosáhne hutné pružné konzistence.

4.3. *Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Profesor G. Dikov ve své učebnici z roku 1930 *Higiena na mesoto* (Hygiena masa) tvrdí, že v Bulharsku se hovězí maso pomocí solení a sušení zpracovávalo na „pastarmu“ odnepaměti. Během tisícileté historie Bulharska ztělesňovala „Pastarma govežda“ moudrost Bulharů, kteří jsou praktičtí a pokud jde o jídlo, nároční. Proto má tento produkt slanou chuť, autentickou barvu a přirozenou vůni masa. Má dlouhou trvanlivost a snadno se uchovává.

Dr. P. Končev ve své knize *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Z hospodářské minulosti Gabrova) (1929) vysvětluje technologické využívání jatečně upravených těl hovězího skotu v oblasti před 150 lety. „Z jednoho hovězího kusu o hmotnosti 250 kg lze vyprodukovat průměrně 70 kg pastarmy…“

„Pastarma govežda“ se v 19. století a na začátku století dvacátého produkovala „v malém“, a to sezónně v přirozených sušicích komorách v horských oblastech, v nichž byly příznivé podnebné podmínky. Právě tradiční metoda produkce, jež se vyznačuje procesem sušení, činí z produktu bulharskou specialitu. Během sušení se zachovávají některé parametry: teplota vzduchu a vlhkost vytvářejí příznivé podmínky pro množení mikroorganismů „micrococcus“ (*M. varians*) a laktobacilů (*L. plantarum, L. casei*), jež produktu dodávají jeho charakteristickou chuť (Valkova, K. *Tehnologia na mesnite produkti* (Metody produkce masných výrobků), Plovdiv, 2005; Boškova, K., *Mikrobiologia na mesoto, ribata i jajcata* (Mikrobiologie masa, ryby a vajec), Plovdiv, 1994). Díky své popularitě a nástupu klimatizovaných sušicích komor, v nichž se udržují parametry sušení jako v přirozeném prostředí, se produkce „Pastarma govežda“ rozšířila do všech oblastí země a produkt se začal vyrábět průmyslově, přičemž kvalitativní vlastnosti a recept zůstaly nezměněny dodnes.

První normy týkající se produkce „Pastarma govežda“ a obchodu s ní zveřejnil v roce 1942 Nejvyšší institut pro veterinární hygienu a kontrolu živočišných produktů. Při popisu procesu produkce dr. M. Jordanov a T. Girginov vyložili hantýrku, jež se v minulosti používala: sušení a lisování se opakuje, dokud není produkt úplně hotový – tradiční producenti používali výraz „upečený“ (*izpečen*).

Požadavky na složení a jakost produktu „Pastarma govežda“ byly poprvé normativně upraveny v roce 1955 prostřednictvím bulharské státní normy „BDS 2014 55 Pastarma govežda i bivolska“ (Pastarma z hovězího a buvolího masa). Byla stanovena pravidla a normy pro technologický proces, jež zajišťují vysokou jakost produktu. Metoda produkce „Pastarma govežda“ byla popsána v příručkách *Sbornik tehnologičeski instrukcii po mesnata promišlenost* (Příručka technologických instrukcí v masném průmyslu) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Produkce masných výrobků a jejich uvádění na trh) (1963) a *Sbornik tehnologični instrukcii za proizvodstvo na mesni proizvedenia* (Příručka technologických instrukcí pro produkci masných výrobků) (1980), ze kterých je patrné, že složení a metoda přípravy zůstaly po celá léta beze změny. Dr. Čilingirov, zkušený odborník, který v šedesátých letech 20. století pracoval v továrně na zpracování masa v Šumenu, ve svých pamětech uvedl: „Základní tradiční metoda produkce byla navzdory modernímu technickému vybavení a instalaci klimatizace zcela zachována.“