

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/1106

af 21. juni 2017

om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter (Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (GTS))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Bulgariens ansøgning om registrering af betegnelsen »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) som garanteret traditionel specialitet (GTS) er blevet offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende ⁽²⁾, jf. artikel 50, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012. »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) er et specielt tørret, rått kødprodukt med samme smag og aroma som velhængt oksekød uden krydderier.
- (2) Kommissionen modtog den 5. oktober 2015 en meddelelse om indsigelse fra det tyrkiske handelskammer, Kayseri Chamber of Commerce.
- (3) Kommissionen modtog den 24. og 30. november samt den 1. december 2015 de dokumenter, som ligger til grund for den begrundede indsigelse fra Kayseri Chamber of Commerce.
- (4) Idet den antog indsigelsen, opfordrede Kommissionen ved brev af 18. januar 2016 de berørte parter til at indlede passende konsultationer for en periode på tre måneder med henblik på at finde en indbyrdes løsning i overensstemmelse med deres interne procedurer.
- (5) På ansøgerens anmodning blev fristen for konsultationerne forlænget med yderligere tre måneder.
- (6) Der blev ikke indgået nogen aftale inden for den fastsatte frist. Oplysningerne om de passende konsultationer mellem Bulgarien og Kayseri Chamber of Commerce blev behørigt fremsendt til Kommissionen. Kommissionen bør derfor træffe afgørelse om registreringen i overensstemmelse med proceduren i artikel 53, stk. 3, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012 under hensyntagen til resultaterne af disse konsultationer.
- (7) Den indsigende part skal indsende sin begrundede indsigelse i henhold til artikel 21, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012, ifølge hvilken en indsigelse mod registrering af en GTS kun antages, hvis den »viser, at anvendelsen af betegnelsen er lovlig, velkendt og økonomisk betydningsfuld for lignende landbrugsprodukter eller fødevarer«. Den indsigende part hævder, at registreringen af »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) som GTS vil føre til ulige konkurrence pga. ulovlig udnyttelse af betegnelsen »Kayseri Pastirması« — et tørret, rått kødprodukt, der ligner »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda), og som er registreret som en beskyttet geografisk betegnelse i Tyrkiet. Den indsigende part påstår, at »Kayseri Pastirması« har opnået et klart omdømme og bliver konsumeret i adskillige EU-lande. Desuden vil ligheden mellem ordene »pastirma« og »pastarma« medføre forveksling i forbrugernes bevidsthed. Risikoen for forveksling er endnu større, fordi ordet »Pastarma« har tyrkiske rødder.
- (8) Kommissionen har vurderet argumenterne i den begrundede indsigelse og i de oplysninger, som er blevet forelagt Kommissionen i forbindelse med drøftelserne mellem de interesserede parter, og har konkluderet, at navnet »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) bør registreres som GTS.
- (9) »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) har sine særlige kendetegn og sine egne produktionsmetoder. Det er et tørret, rått kødprodukt med særlige fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber med samme smag og aroma

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ EUT C 224 af 9.7.2015, s. 13.

som velhængt oksekød uden krydderier og uden smagstilsætninger. »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) er resultatet af de traditionelle metoder, der anvendes i forbindelse med saltnings-, modnings- og tørringsprocesserne, i løbet af hvilke der finder komplekse mikrobiologiske, fysisk-kemiske og biokemiske processer sted i kødet. Under tørring bevares visse parametre: Luftens temperatur og fugtighed skaber gunstige forhold for udviklingen af de landespecifikke mikrokokker (*M. varians*) og mælkesyrebakterier (*L. plantarum*, *L. casei*). Hele processen er beskrevet under punkt 4.3 i varespecifikationen.

- (10) »Kayseri Pastirmasi« og andre kødprodukter med betegnelsen »pastarma«, »pastirma« eller lignende navne bliver fremstillet ved hjælp af produktionsmetoder, der adskiller sig fra den, der er angivet i varespecifikationen for »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda). Modsat »Kayseri Pastirma«, som er en tyrkisk geografisk betegnelse, bliver »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) beskyttet som garanteret traditionel specialitet. Dens karakteristika skyldes den traditionelle produktionsmetode.
- (11) »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) og »Kayseri Pastirma« er sammensatte betegnelser, der kun indeholder ét næsten enslydende ord. Om end de er delvist ens, er navnene tilstrækkeligt forskellige, og forbrugerne bør være i stand til at adskille de to produkter fra hinanden. Dertil kommer, at »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) har bevist, at det hører til på det bulgarske marked som et traditionelt bulgarsk produkt, også uden at »Kayseri Pastirmasi« på nogen måde er nævnt. Det er blevet fremstillet i Bulgarien siden det 19. århundrede. Sammensætnings- og kvalitetskravene blev standardiseret for første gang i 1955 i Bulgariens statslige normer. Registreringen af betegnelsen »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) som GTS påvirker ikke anvendelsen af betegnelsen »Kayseri Pastirmasi« på markedet.
- (12) De grunde til indsigelse, som Kayseri Chamber of Commerce har fremhævet, er primært knyttet til oprindelsen og anvendelsen af ordet »pastarma«. Det bør dog præciseres, at »pastarma« er en betegnelse, som bruges på hele Balkanhalvøen om tørrede kødprodukter. Det står rigtignok i selve varespecifikationen, at »ordet »pastarma« i betegnelsen »Pastarma govezhda« er af tyrkisk oprindelse og betyder saltet og presset tørret kød«. Bulgariens hensigt med ansøgningen om registrering af navnet »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) som GTS var ikke i sig selv at forbeholde sig retten til anvendelse af betegnelsen »Пастърма (Pastarma)«. I lyset af ovenstående bør beskyttelsen udelukkende gælde betegnelsen »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) i sin helhed. Betegnelsen »pastarma« og oversættelser heraf kan fortsat anvendes i Den Europæiske Union under overholdelse af principperne og reglerne for Den Europæiske Unions retspraksis. Registreringen af »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) vil følgelig hverken forhindre, at »Kayseri Pastirmasi« fortsat kan markedsføres i EU, eller at andre navne indeholdende ordet »pastarma« kan registreres.
- (13) Uanset ovenstående er det, for at undgå enhver mulig risiko for forveksling for forbrugerne af sammenlignelige produkter med lignende navne, hensigtsmæssigt, at navnet på den garanterede traditionelle specialitet »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«, jf. artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (14) Set i lyset af ovenstående bør betegnelsen »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) registreres i registret over garanterede traditionelle specialiteter.
- (15) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Komitéen for Kvalitetspolitikken for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Пастърма говежда« (Pastarma govezhda) (GTS) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.) i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

Artikel 2

Betegnelsen i artikel 1 ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«. Den konsoliderede varespecifikation findes i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 3

Betegnelsen i artikel 1 beskyttes i sin helhed. Betegnelsen »pastarma« og oversættelser heraf kan fortsat anvendes i Den Europæiske Union under overholdelse af principperne og reglerne for Den Europæiske Unions retspraksis.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. juni 2017.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА« (PASTARMA GOVEZHDA)

EF-nr.: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgarien

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Пастърма говежда« (Pastarma govezhda)

Navnes skal ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Bulgarien«.

2. **Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3. **Begrundelse for registrering**3.1. *Produktet*

er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

»Pastarma govezhda« er resultatet af den traditionelle metode, der bruges i fremstillingsprocesserne saltning, modning og tørring, i løbet af hvilke der finder komplekse mikrobiologiske, fysisk-kemiske og biokemiske processer sted i kødet. Under tørring bevares visse parametre: Luftens temperatur og fugtighed skaber gunstige forhold for udviklingen af de landespecifikke mikrokokker (*M. varians*) og mælkesyrebakterier (*L. plantarum*, *L. casei*). Disse processer er med til at skabe en god struktur og en behagelig aroma og smag i det færdige produkt.

3.2. *Betegnelsen*

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Betegnelsen »Pastarma govezhda« er i sig selv specifik, eftersom den har en århundredelang historie og er kendt i hele landet. På grund af betegnelsens popularitet er den indgået i almindelig brug, uden at produkternes kvalitet eller karakteristika påvirkes af det geografiske område.

Ordet »pastarma« i betegnelsen »Pastarma govezhda« er af tyrkisk oprindelse og betyder saltet og presset tørret kød (*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v bulgarskia ezik* (Ordbog over fremmedord i bulgarsk)), MAG 77, Sofia, 1996). Denne metode til forarbejdning og konservering af kød blev bragt til det område, der nu er Bulgarien, i det 7. århundrede e.Kr. af de proto-bulgarere, som hørte til den tyrkisk-altaiske sprogstamme.

4. **Beskrivelse**4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

»Pastarma govezhda« er et specielt tørret, rå kødprodukt med samme smag og aroma som velhængt oksekød uden krydderier og uden smagstilsætninger.

Det er et presset kødprodukt af udelt, frisk oksekød og andre ingredienser, der er fremstillet ved saltning, tørring og presning og egnet til direkte konsum.

Fysiske egenskaber — form og størrelse

»Pastarma govezhda« præsenteres i stykker med en flad, aflang form uden bestemte mål.

Den fladtrykte form, der kendetegner produktet, opnås ved flere presninger mellem træplader under tørringen.

Kemiske egenskaber

- vandindholdet overstiger ikke 50 % af den samlede masse
- kogsalt: 3,5-4,5 % af den samlede vægt
- nitrit (restmængde i det færdige produkt): højst 50 mg/kg
- pH mindst 5,4.

Organoleptiske egenskaber

Ydre udseende og farve

- Den ydre overflade er glat, presset muskeltvæv med en gråbrun farve, mens fedtet er flødefarvet. Et tyndt, hvidt skimmellag er acceptabelt.

Tværsnit

- Muskeltvævet er mørkebrunt til rødbrunt med en mørkere tone ved kanterne, hvorimod fedtet er flødefarvet.

Konsistens: kompakt og elastisk.

»Pastarma govezhda« kan markedsføres hel eller i skiver, vakuumpakket, i cellofan eller i emballage med modificeret atmosfære.

- 4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som navnet under punkt 1. henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Følgende råvarer og ingredienser anvendes til fremstillingen af det færdige »Pastarma govezhda«-produkt:

Kød

- 100 kg fersk okselår, -skulder eller -filet med en pH-værdi på 5,6-6,2, velformet og uden brus, i stykker uden bestemte mål.

Kogsalt: 3-6 kg

eller

Saltblanding: 3-6 kg kogsalt, 40 g antioxidant, som f.eks. askorbinsyre (E300), 100 g kaliumnitrat (E252) eller 85 g natriumnitrat (E251), 500 g raffineret krystalsukker.

Bindgarn: som er tilladt til brug i forbindelse med fødevarer.

Produktionsmetode

Kødet udbenes, således at de enkelte muskelgrupper forbliver intakte. Kødet renses for blod, sener og senevæv og formes til aflange, flade stykker uden bestemte mål.

De formede stykker saltes med salt eller en saltblanding, alt efter opskriften. De saltede stykker lægges tæt i rene beholdere, der egner sig til modning. De anbringes i et kølerum med en lufttemperatur på mellem 0 °C og 4 °C. Efter 3 til 4 dage byttes der om på stykkerne (de øverste og nederste stykker bytter plads), og de ligger endnu 3 til 6 dage under de samme forhold, indtil de er jævnt saltede. Efter saltningen nedsænkes pastarmaen i koldt vand, indtil kødet har udviklet en behagelig salt smag. Når processen er afsluttet, fastgøres en garnløkke til ophængning til hvert stykke, og stykkerne hænges op på træ- og/eller metalstænger på pølsestativer på hjul. Stykkerne må ikke berøre hinanden. De hænger på stativerne til afdrypning i indtil 24 timer ved en lufttemperatur, der ikke må overstige 12 °C. Efter afdrypning anbringes stykkerne i tørrerum til naturlig eller mekanisk tørring. Tørringen finder sted ved en lufttemperatur på 12-17 °C og en relativ luftfugtighed på 70-85 %. Under tørringen finder der komplekse mikrobiologiske, fysisk-kemiske og biokemiske processer sted, og det rå kød bliver til et spiseklart produkt. Under tørringen presses pastarmaen flere gange, så den får en tættere konsistens og en glat overflade. Inden de enkelte stykker presses, skal de sorteres efter tykkelse. Den første presning finder sted, når stykkerne er let tørret, og der har dannet sig en tynd skorpe på deres overflade. Normalt presses kødet 2-3 gange, første gang 3-4 dage efter afdrypningen. Presningen tager mellem 12 og 24 timer. Hele tørringsprocessen varer 25-30 dage — afhængigt af kødstykkernes størrelse — indtil der er opnået en kompakt elastisk konsistens.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

I 1930 anførte professor G. Dikov i lærebogen »Higiiena na mesoto« (Kødhigiejne), at oksekød er blevet forarbejdet til pastarma i Bulgaria ved hjælp af saltning og tørring fra tidernes morgen. »Pastarma govezhda« legemliggør den tusindårige visdom hos bulgarerne, som er praktiske, men krævende med hensyn til fødevarer. Det er derfor, dette produkt har en salt smag og den rigtige farve og duft af kød; det er holdbart og let at opbevare.

I sin bog »Iz stopanskoto minalo na Gabrovo« (Fra Gabrovos økonomiske fortid) (1929) uddyber Dr. P. Tsonchev den teknologiske brug af slagtekroppe af kvæg i regionen for 150 år siden. »Af en okse på 250 kg kan der produceres gennemsnitligt 70 kg pastarma ...«

Håndfremstillingen af »Pastarma govezhda« i det 19. århundrede og i begyndelsen af det 20. århundrede fandt typisk sted på bestemte årstider i naturlige tørrekamre i bjergområderne, hvor vejrforholdene var velegnede. Den traditionelle fremstillingsmetode, der karakteriseres af tørringsprocessen, er det, der har gjort produktet til en bulgarsk specialitet. Under tørring bevares visse parametre: Luftens temperatur og fugtighed skaber gunstige forhold for udviklingen af de landespecifikke mikrokokker (*M. varians*) og mælkesyrebakterier (*L. plantarum*, *L. casei*), som giver dette produkt sin karakteristiske smag (Valkova, K. »Tehnologia na mesnite produkti« (Metoder til fremstilling af kødprodukter), Plovdiv, 2005; Boshkova, K., »Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata« (Kød, fisk og ægs mikrobiologi), Plovdiv, 1994). På grund af sin popularitet og indførelsen af tørrerum med klimaanlæg, som bevarer det naturlige tørringsmiljø, har fremstillingen af »Pastarma govezhda« bredt sig til alle egne af landet og er blevet industrialiseret, samtidig med at produktets kvalitetsmæssige egenskaber og opskriften er forblevet intakte helt til i dag.

De første fremstillings- og handelsstandarder for »Pastarma govezhda« blev offentliggjort i 1942 af Det øverste institut for veterinær hygiejne og kontrol af animalske produkter. I sin beskrivelse af fremstillingsprocessen fortolkede Dr. M. Yordanov og T. Girginov det tidligere anvendte fagsprog således: »tørring og presning gentages, indtil produktet er fuldstændigt klart — de oprindelige producenter brugte ordet »bagt«.

Kravene vedrørende sammensætning og kvalitet for »Pastarma govezhda« blev første gang standardiserede i 1955 i den bulgarske statsstandard for pastarma af okse- og bøffelkød, »BDS 2014 55 Pastarma govezhda i bivolska«. Der er fastsat regler og standarder for den teknologiske proces, der sikrer dette produkts høje kvalitet. Fremstillingsmetoden for »Pastarma govezhda« blev beskrevet i »Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost« (Indsamlede artikler om de teknologiske vejledninger i kødindustrien) (1958), »Proizvodstvo i plasment na mesni produkti« (Fremstilling og markedsføring af kødprodukter) (1963) og »Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvodzenia« (Indsamlede artikler om de teknologiske vejledninger vedrørende kødprodukter) (1980), og sammensætningen og tilberedningsmetoden er forblevet uændret i årenes løb. I sine erindringer anførte Dr. Chilingirov, der længe arbejdede som specialist i virksomheden Mesokombinat Rodopa i Shumen i 1960'erne: »Den vigtigste traditionelle fremstillingsmetode er blevet bevaret fuldt ud på trods af det moderne tekniske udstyr og tørrerum med klimaanlæg«.