

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/1106 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Ιουνίου 2017

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων
[Пастърμα говежда (Pastarma govezhda) (ΕΠΠΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε η Βουλγαρία για την καταχώριση της ονομασίας «Пастърμα говежда» (Pastarma govezhda) ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν (ΕΠΠΠ) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽²⁾. Το προϊόν «Пастърμα говежда» (Pastarma govezhda) είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν από αποξηραμένο ωμό κρέας με γεύση και άρωμα ώριμου βόειου κρέατος χωρίς καρύκευση.
- (2) Στις 5 Οκτωβρίου 2015, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση ένστασης από το Εμπορικό Επιμελητήριο Kayseri (Τουρκία).
- (3) Στις 24 και 30 Νοεμβρίου και την 1η Δεκεμβρίου 2015, η Επιτροπή έλαβε τα έγγραφα που απαρτίζουν την αιτιολογημένη δήλωση ένστασης από το Εμπορικό Επιμελητήριο Kayseri.
- (4) Θεωρώντας την ένσταση αυτή παραδεκτή, με επιστολή της 18ης Ιανουαρίου 2016, η Επιτροπή κάλεσε τα ενδιαφερόμενα μέρη να προβούν στις προβλεπόμενες διαβουλεύσεις κατά τη διάρκεια περιόδου τριών μηνών ώστε να επιδιώξουν την επίτευξη συμφωνίας μεταξύ τους σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες.
- (5) Κατόπιν αιτήματος του αιτούντος, η προθεσμία για τις διαβουλεύσεις αυτές παρατάθηκε για τρεις επιπλέον μήνες.
- (6) Δεν επιτεύχθηκε συμφωνία εντός του καθορισμένου χρονικού διαστήματος. Οι πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες διαβουλεύσεις που πραγματοποιήθηκαν μεταξύ της Βουλγαρίας και του Εμπορικού Επιμελητηρίου Kayseri υποβλήθηκαν δεόντως στην Επιτροπή. Ως εκ τούτου, η Επιτροπή θα πρέπει να αποφασίσει σχετικά με την καταχώριση, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των εν λόγω διαβουλεύσεων.
- (7) Η αιτιολογημένη δήλωση που απέστειλε το ενιστάμενο μέρος πρέπει να βασίζεται στο άρθρο 21 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, το οποίο προβλέπει ότι, η δήλωση ένστασης κατά της καταχώρισης ενός ΕΠΠΠ είναι παραδεκτή εφόσον «αποδεικνύει ότι η χρήση της ονομασίας είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα». Το ενιστάμενο μέρος ισχυρίζεται ότι η καταχώριση του προϊόντος «Пастърμα говежда» (Pastarma govezhda) ως ΕΠΠΠ θα δημιουργούσε αθέμιτο ανταγωνισμό λόγω παράνομου κέρδους από τη χρήση του γνωστού προϊόντος «Kayseri Pastirması», προϊόν από αποξηραμένο ωμό βόειο κρέας παρόμοιο με το προϊόν «Пастърμα говежда» (Pastarma govezhda), που προστατεύεται ως γεωγραφική ένδειξη στην Τουρκία. Οι ενιστάμενοι ισχυρίζονται ότι το «Kayseri Pastirması» έχει μεγάλη φήμη και καταναλώνεται σε διάφορες χώρες της ΕΕ. Επιπλέον, η ομοιότητα μεταξύ των λέξεων «pastirma — pastarma» θα δημιουργήσει σύγχυση στους καταναλωτές. Ο κίνδυνος σύγχυσης είναι ακόμη πιο αυξημένος, δεδομένου ότι η λέξη «Pastarma» έχει τουρκική προέλευση.
- (8) Η Επιτροπή εξέτασε τα επιχειρήματα που προβλήθηκαν στην αιτιολογημένη δήλωση ένστασης και στις πληροφορίες που διαβιβάστηκαν στην Επιτροπή όσον αφορά τις διαπραγματεύσεις μεταξύ των ενδιαφερόμενων μερών και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η ονομασία «Пастърμα говежда» (Pastarma govezhda) θα πρέπει να καταχωριστεί ως ΕΠΠΠ.
- (9) Το προϊόν «Пастърμα говежда» (Pastarma govezhda) έχει τα δικά του ειδικά χαρακτηριστικά και τις δικές του μεθόδους παραγωγής. Είναι ένα προϊόν από αποξηραμένο ωμό κρέας με ιδιαίτερα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με γεύση και άρωμα ώριμου βόειου κρέατος χωρίς καρύκευση και χωρίς ξένες οσμές και γεύσεις. Το προϊόν

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ C 224 της 9.7.2015, σ. 13.

«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) είναι το αποτέλεσμα της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής που χρησιμοποιείται κατά τις εργασίες αλάτισης, ωρίμασης και ξήρανσης κατά τις οποίες συντελούνται περίπλοκες μικροβιολογικές, φυσικοχημικές και βιοχημικές διεργασίες στα συστατικά του κρέατος. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, διατηρούνται σταθερές ορισμένες παράμετροι: η θερμοκρασία του αέρα και η υγρασία διατηρούνται σταθερές, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη των ειδικών για τη χώρα μικροκόκκων (*M. varians*) και γαλακτοβακίλλων (*L. plantarum*, *L. casei*). Ολόκληρη η διαδικασία περιγράφεται στο σημείο 4.3 στην προδιαγραφή προϊόντος.

- (10) Το προϊόν «Kayseri Pastirması» και άλλα προϊόντα με βάση το κρέας με την ονομασία «pastarma» ή «pastirma», ή με άλλες παρόμοιες ονομασίες, παράγονται με τη χρήση μεθόδων παραγωγής που διαφέρουν από εκείνη που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές του προϊόντος «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda). Το προϊόν «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) προστατεύεται ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν, ενώ το προϊόν «Kayseri Pastirması» προστατεύεται ως γεωγραφική ένδειξη στην Τουρκία. Τα χαρακτηριστικά του οφείλονται στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής του.
- (11) Οι ονομασίες «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) και «Kayseri Pastirması» είναι σύνθετες ονομασίες που περιλαμβάνουν έναν παρόμοιο όρο. Παρόλο που είναι εν μέρει παρόμοιες, οι ονομασίες είναι επαρκώς διαφοροποιημένες και οι καταναλωτές θα πρέπει να είναι σε θέση να διαχωρίζουν τα δύο προϊόντα. Επιπλέον, το προϊόν «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) έχει αποδείξει τη θέση του στην αγορά της Βουλγαρίας ως παραδοσιακό βουλγαρικό προϊόν, χωρίς να δημιουργείται καμία συσχέτιση με το «Kayseri Pastirması». Το προϊόν παράγεται στη Βουλγαρία από τον 19^ο αιώνα· η σύσταση και οι απαιτήσεις ποιότητας τυποποιήθηκαν για πρώτη φορά το 1955 με τα κρατικά πρότυπα της Βουλγαρίας. Η καταχώριση του «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) ως ΕΠΙΠ δεν μπορεί να επηρεάσει τη χρήση της ονομασίας «Kayseri Pastirması» στην αγορά.
- (12) Οι λόγοι για την ένσταση που τονίστηκαν από το Εμπορικό Επιμελητήριο Kayseri αφορούν κυρίως την προέλευση και τη χρήση της λέξης «pastarma». Ωστόσο, θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι η λέξη Pastarma είναι ένας όρος που χρησιμοποιείται σε ολόκληρη τη Βαλκανική χερσόνησο για τα αποξηραμένα προϊόντα κρέατος. Πράγματι, η προδιαγραφή προϊόντος αναφέρει ότι η λέξη «pastarma» στην ονομασία «Pastarma govezhda» είναι τουρκικής καταγωγής και αφορά «αλιπαστωμένο και συμπιεσμένο αποξηραμένο κρέας». Με την υποβολή της αίτησης καταχώρισης της ονομασίας «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) ως ΕΠΙΠ, η Βουλγαρία δεν σκοπεύει να χρησιμοποιεί αποκλειστικά τον όρο «Пастърма (Pastarma)» αυτόν καθ'αυτόν. Βάσει των ανωτέρω, η προστασία θα πρέπει να καλύπτει μόνο τον όρο «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) στο σύνολό του. Ο όρος «Pastarma» θα πρέπει να συνεχίσει να χρησιμοποιείται, και σε μετάφραση, σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση τηρουμένων των αρχών και των κανόνων που διέπουν την ενωσιακή έννομη τάξη. Η καταχώριση του προϊόντος «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) δεν θα εμποδίζει αντίστοιχα το προϊόν «Kayseri Pastirması» να συνεχίσει να διατίθεται στην αγορά της ΕΕ ούτε θα αποκλείει την καταχώριση άλλων ονομασιών που περιλαμβάνουν τον όρο «Pastarma».
- (13) Με την επιφύλαξη των ανωτέρω, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος σύγχυσης για τους καταναλωτές που αντιμετωπίζουν συγκρίσιμα προϊόντα τα οποία μοιράζονται παρόμοιες ονομασίες, είναι σκόπιμο η ονομασία του προϊόντος ΕΠΙΠ «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) να συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Βουλγαρίας» όπως προβλέπεται στο άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για τέτοιες περιπτώσεις.
- (14) Με βάση τα ανωτέρω, η ονομασία «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) θα πρέπει να καταχωριστεί στο «μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων».
- (15) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής για την πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (ΕΠΙΠ).

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο αφορά προϊόν της κλάσης 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.) του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

Άρθρο 2

Η αναφερομένη στο άρθρο 1 ονομασία συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Βουλγαρίας». Οι ενοποιημένες προδιαγραφές παρατίθενται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Η αναφερομένη στο άρθρο 1 ονομασία προστατεύεται στο σύνολό της. Ο όρος «Pastarma» μπορεί να συνεχίσει να χρησιμοποιείται, και σε μετάφραση, σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση τηρουμένων των αρχών και των κανόνων που διέπουν την ενωσιακή έννομη τάξη.

Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 21 Ιουνίου 2017.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«**ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА**» (PASTARMA GOVEZHDA)Αριθ. ΕΚ: **BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014****Βουλγαρία****1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda)

Η ονομασία πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «παράγεται σύμφωνα με τη βουλγαρική παράδοση».

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3. Λόγοι για την καταχώριση**3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο** παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το προϊόν «Pastarma govezhda» είναι το αποτέλεσμα της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής που χρησιμοποιείται κατά τις εργασίες αλάτισης, ωρίμασης και ξήρανσης, κατά τις οποίες συντελούνται περίπλοκες μικροβιολογικές, φυσικοχημικές και βιοχημικές διεργασίες στα συστατικά του κρέατος. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, διατηρούνται σταθερές ορισμένες παράμετροι: η θερμοκρασία του αέρα και η υγρασία διατηρούνται σταθερές, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη των ειδικών για τη χώρα μικροκόκκων (*M. varians*) και γαλακτοβακίλλων (*L. plantarum*, *L. casei*). Χάρη στις διεργασίες αυτές επιτυγχάνονται η καλή δομή και το ευχάριστο άρωμα και γεύση του τελικού προϊόντος.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος, προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ονομασία «Pastarma govezhda» καθεαυτή αποτελεί ιδιότυπο χαρακτηριστικό δεδομένου ότι έχει ιστορία αιώνων και είναι γνωστή σε όλη τη Βουλγαρία. Το προϊόν είναι τόσο δημοφιλές ώστε η ονομασία κατέστη κοινόχρηστη, χωρίς η γεωγραφική περιοχή να έχει επηρεάσει την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η λέξη «pastarma» (παστουρμάς) στην ονομασία του προϊόντος «Pastarma govezhda» είναι τουρκικής προέλευσης και σημαίνει αλιπαστωμένο και συμπιεσμένο αποξηραμένο κρέας («Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumii v balgarskia ezik» — Εγκυκλοπαιδικό λεξικό ξένων λέξεων στη βουλγαρική γλώσσα), MAG 77, Σόφια, 1996). Αυτή η μέθοδος μεταποίησης και διατήρησης του κρέατος έφτασε στην περιοχή που σήμερα αποτελεί τη Βουλγαρία τον 7ο μ.Χ. αιώνα από τους Πρωτοβούλγαρους, οι οποίοι ανήκαν στην τουρκοαλταϊκή γλωσσική οικογένεια.

4. Περιγραφή**4.1. Περιγραφή του προϊόντος, το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)**

Ο παστοურμάς «Pastarma govezhda» είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν από αποξηραμένο ωμό βόειο κρέας με γεύση και άρωμα ώριμου βόειου κρέατος χωρίς καρύκευση και χωρίς ξένες οσμές και γεύσεις.

Είναι προϊόν από συμπιεσμένο κρέας από άκοπο νωπό βόειο κρέας και βοηθητικές ύλες το οποίο παράγεται μετά από αλάτιση, ξήρανση και συμπίεση, και είναι κατάλληλο για άμεση κατανάλωση.

Φυσικές ιδιότητες — σχήμα και διαστάσεις

Το προϊόν «Pastarma govezhda» παρουσιάζεται σε τεμάχια πεπλατυσμένου μακρόστενου σχήματος, χωρίς συγκεκριμένες διαστάσεις.

Το ιδιαίτερο πεπλατυσμένο σχήμα του προϊόντος επιτυγχάνεται μετά από επαναλαμβανόμενη συμπίεση σε ξύλινες πρέσες, κατά την ξήρανση.

Χημικές ιδιότητες

- η υγρασία δεν υπερβαίνει το 50 % της συνολικής μάζας·
- μαγειρικό αλάτι: 3,5-4,5 % του συνολικού βάρους·
- νιτρώδη άλατα (υπόλειμμα στο τελικό προϊόν): μέγιστο 50 mg/kg
- ελάχιστο pH: 5,4.

Οργανοληπτικές ιδιότητες

Εξωτερική όψη και χρώμα

- Η εξωτερική επιφάνεια είναι λείος, συμπιεσμένος μυϊκός ιστός καστανόγκριζου χρώματος, ενώ το λίπος έχει υπόλευκο χρώμα. Είναι αποδεκτό ένα λεπτό στρώμα λευκής ευρωτίασης αλλαντικών.

Διατομή

- Ο μυϊκός ιστός έχει βαθυκάστανο έως ερυθροκάστανο χρώμα, με πιο βαθύχρωμη άλω στα άκρα, ενώ το λίπος είναι υπόλευκο.

Υφή: πυκνή και ελαστική.

Το προϊόν «Pastarma Govezhda» μπορεί να διατίθεται στην αγορά ακέραιο ή τεμαχισμένο σε φέτες, συσκευασμένο σε κενό αέρος, σε φύλλο σελοφάνης, ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα.

- 4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Για την παραγωγή του τελικού προϊόντος «Pastarma govezhda» χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες και βοηθητικές ύλες:

Κρέατα

- 100 kg νωπό βόειο κρέας από μηρό, ωμοπλάτη ή φιλέτο με pH 5,6-6,2, καλοσηματισμένο, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί οι χόνδροι, σε τεμάχια χωρίς συγκεκριμένες διαστάσεις.

Μαγειρικό αλάτι: 3-6 kg

ή

Μείγμα αλάτισης: 3-6 kg μαγειρικό αλάτι, 40 g αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ (E300), 100 g νιτρικό κάλιο (E252) ή 85 g νιτρικό νάτριο (E251), 500 g εξευγενισμένη κρυσταλλική ζάχαρη.

Σπάγκος: επιτρεπόμενος για χρήση σε τρόφιμα.

Μέθοδος παραγωγής

Από το κρέας αφαιρούνται τα οστά, φροντίζοντας να διαφυλαχθεί η ακεραιότητα των διαφόρων ομάδων μυών. Το κρέας καθαρίζεται από το αίμα, τα νεύρα και τις περιτονίες και διαμορφώνεται το σχήμα του σε μακρόστενα πεπλατυσμένα τεμάχια που δεν έχουν συγκεκριμένες διαστάσεις.

Τα σχηματισμένα τεμάχια αλατίζονται με αλάτι ή μείγμα αλάτισης, σύμφωνα με τη συνταγή. Τα αλατισμένα τεμάχια τοποθετούνται σφικτά σε καθαρούς περιέκτες, κατάλληλους για ωρίμαση. Τοποθετούνται σε ψυκτική αποθήκη με θερμοκρασία που κυμαίνεται μεταξύ 0 °C και 4 °C. Μετά από 3 έως 4 ημέρες, η διάταξη των τεμαχίων αντιστρέφεται (εναλλάσσονται οι θέσεις των πάνω και των κάτω τεμαχίων) και τα τεμάχια αφήνονται για 3 έως 6 ημέρες υπό τις ίδιες συνθήκες έως ότου επιτευχθεί ομοιόμορφη αλιπάσωση. Μετά την αλάτιση, ο παστοურμάς εμβαπτίζεται σε ψυχρό νερό έως ότου το κρέας αναπτύξει ευχάριστη αλμυρή γεύση. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, κάθε τεμάχιο περιδένεται στο άκρο με σπάγκο, κατά τρόπο ώστε να σχηματίζεται θηλιά ανάρτησης και τα τεμάχια αναρτώνται σε ξύλινα ή/και μεταλλικά πλαίσια (ράβδους) τοποθετημένα σε τροχήλατες ραφιέρες αλλαντοποιίας. Τα τεμάχια δεν επιτρέπεται να βρίσκονται σε επαφή μεταξύ τους. Αφήνονται αναρτημένα στα τροχήλατα πλαίσια για να στραγγίσουν επί 24 ώρες το μέγιστο σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 12 °C. Όταν στραγγίσουν, τοποθετούνται σε θαλάμους ξήρανσης (ξήρανση σε κλιματιζόμενους θαλάμους ή φυσική ξήρανση). Η ξήρανση γίνεται σε θερμοκρασία του αέρα 12-17 °C και σχετική υγρασία 70-85 %. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, συντελούνται πολύπλοκες φυσικοχημικές, βιοχημικές ή μικροβιολογικές διαδικασίες και το ωμό κρέας μετατρέπεται σε έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, ο παστοურμάς συμπιέζεται πολλές φορές, ώστε να αποκτήσει πυκνότερη υφή και λεία επιφάνεια. Πριν από τη συμπίεση γίνεται διαλογή των διάφορων τεμαχίων αναλόγως του πάχους τους. Ο παστοურμάς τοποθετείται στην πρέσα για πρώτη φορά όταν τα τεμάχια έχουν ελαφρώς ξηραθεί και κατά το άγγιγμα της επιφάνειάς τους είναι αισθητή μια λεπτή κρούστα. Συνήθως, εκτελούνται 2-3 συμπίεσεις, η πρώτη 3-4 ημέρες μετά την ξήρανση. Κάθε συμπίεση διαρκεί 12 έως 24 ώρες. Η όλη διαδικασία ξήρανσης διαρκεί 25-30 ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος των τεμαχίων, έως ότου αυτά αποκτήσουν σφιχτή-ελαστική υφή.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Στο εγχειρίδιό του «*Higiiena na mesoto*» (Υγιεινή κρέατος) του 1930, ο καθηγητής G. Dikov αναφέρει ότι στη Βουλγαρία το βόειο κρέας μεταποιείται σε παστοურμά με αλιπάσωση και ξήρανση από αμνημονεύτων χρόνων. Στη διάρκεια της χλιετούς ιστορίας της Βουλγαρίας, το προϊόν «*Pastarma govezhda*» ενσαρκώνει τη σοφία των Βουλγάρων, που είναι πρακτικοί, αλλά απαιτητικοί όσον αφορά την τροφή τους. Έχει επομένως προκύψει το προϊόν αυτό με την αλμυρή γεύση, το αυθεντικό χρώμα και την οσμή πραγματικού κρέατος καθώς και τη μακρά διάρκεια ζωής, το οποίο διατηρείται εύκολα.

Στο βιβλίο του «*Iz stopanskoto minalo na Gabrovo*» (Από το οικονομικό παρελθόν του Gabrovo) (1929), ο δρ P. Tsonchev αναφέρεται διεξοδικά στην τεχνική χρήση των σφαγίων βοοειδών στην περιοχή πριν από 150 χρόνια. «Κατά μέσο όρο, 70 kg παστοურμά μπορούν να παραχθούν από βόδι βάρους 250 kg...».

Η χειρωνακτική παραγωγή του προϊόντος «*Pastarma Govezhda*» τον 19ο αιώνα και στις αρχές του 20ού αιώνα τυπικά εκτελούνταν εποχιακά, σε θαλάμους φυσικής ξήρανσης στις ορεινές περιοχές, όπου οι καιρικές συνθήκες ήταν κατάλληλες. Χάρη στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής, χαρακτηριστικό της οποίας αποτελεί η διαδικασία ξήρανσης, το προϊόν έχει εξελιχθεί σε χαρακτηριστικό προϊόν της βουλγαρικής διατροφής. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, διατηρούνται σταθερές ορισμένες παράμετροι: η θερμοκρασία και η υγρασία του αέρα διατηρούνται σταθερές, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη των ειδικών για τη χώρα μικροκόκκων (*M. varians*) και γαλακτοβακίλλων (*L. plantarum*, *L. casei*), οι οποίοι προσδίδουν στο εν λόγω προϊόν τη χαρακτηριστική γεύση του (Valkova, K. «*Tehnologia na mesnite produkti*» (Μέθοδοι παραγωγής προϊόντων κρέατος), Φιλιππούπολη, 2005 Boshkova, K., «*Mikrobiologia na mesoto, ribata i gaytsata*» (Μικροβιολογία κρέατος, ιχθύων και αυγών), Φιλιππούπολη, 1994). Λόγω της μεγάλης δημοφιλίας του προϊόντος και της έλευσης των κλιματιζόμενων θαλάμων ξήρανσης, χάρη στους οποίους οι παράμετροι ξήρανσης διατηρούνται ίδιες με τις παραμέτρους ξήρανσης του φυσικού περιβάλλοντος, η παραγωγή του προϊόντος «*Pastarma govezhda*» διαδόθηκε σε όλες τις περιοχές της χώρας και βιομηχανοποιήθηκε, ενώ τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και η συνταγή του προϊόντος διατηρήθηκαν αναλλοίωτα έως σήμερα.

Τα πρώτα πρότυπα παραγωγής και εμπορίας για το «*Pastarma Govezhda*» δημοσιεύθηκαν το 1942 από το Ανώτατο Ινστιτούτο Κτηνιατρικής Υγιεινής και Ελέγχου Ζωικών Προϊόντων. Κατά την περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής, ο δρ M. Yordanov και ο T. Girginov ερμήνευσαν τη γλώσσα που χρησιμοποιούσαν οι παραγωγοί στο παρελθόν: «η ξήρανση και η συμπίεση επαναλαμβάνονται έως ότου το προϊόν είναι εντελώς έτοιμο —οι παραδοσιακοί παραγωγοί χρησιμοποιούσαν τη λέξη “ψημένο”».

Η σύσταση και οι απαιτήσεις ποιότητας για το προϊόν «*Pastarma govezhda*» τυποποιήθηκαν για πρώτη φορά το 1955, με το κρατικό βουλγαρικό πρότυπο «*BDS 2014 55*» (Παστοურμάς από βόειο και βουβαλίσιο κρέας). Καθορίστηκαν κανόνες και πρότυπα για την τεχνολογική διαδικασία, τα οποία εξασφαλίζουν την παραγωγή προϊόντος υψηλής ποιότητας. Η μέθοδος παραγωγής του προϊόντος «*Pastarma Govezhda*» περιγράφεται στα συγγράμματα «*Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost*» (Συλλογή άρθρων για τις τεχνολογικές οδηγίες για την κρεατοβιομηχανία) (1958), «*Proizvodstvo i plasment na mesni produkti*» (Παραγωγή και εμπορία προϊόντων κρέατος) (1963) και «*Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedenia*» (Συλλογή άρθρων για τις τεχνολογικές οδηγίες για την παραγωγή προϊόντων κρέατος) (1980), λαμβανομένου υπόψη ότι η σύσταση και η μέθοδος παρασκευής παρέμειναν αναλλοίωτα με την πάροδο των ετών. Στα απομνημονεύματά του, ο δρ Chilingirov, ειδικός στην κρεατοβιομηχανία Ροδόπης στο Shumen, κατά τη δεκαετία του 1960, αναφέρει: «Η βασική παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής διατηρήθηκε πλήρως, παρά την ύπαρξη σύγχρονου τεχνικού εξοπλισμού και κλιματιζόμενων θαλάμων ξήρανσης».