

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/1106 DE LA COMISIÓN****de 21 de junio de 2017****por el que se inscribe un nombre en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas  
[Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (ETG)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como especialidad tradicional garantizada, presentada por Bulgaria, se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup>. El «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) es una especialidad de carne cruda seca con sabor y olor a carne de vacuno curada, sin especias.
- (2) El 5 de octubre de 2015, la Comisión recibió una notificación de oposición de la Cámara de Comercio de Kayseri (Turquía).
- (3) Los días 24 y 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, la Comisión recibió de la Cámara de Comercio de Kayseri los documentos que constituyen la declaración motivada de oposición.
- (4) La Comisión estimó admisible la oposición, por lo cual, mediante carta de 18 de enero de 2016, invitó a las partes interesadas a celebrar las consultas pertinentes durante un período de tres meses para buscar un acuerdo entre ellas de conformidad con sus procedimientos internos.
- (5) A petición del solicitante, el plazo para la celebración de estas consultas se prorrogó otros tres meses.
- (6) No se alcanzó ningún acuerdo en los plazos previstos. La Comisión fue debidamente informada de las consultas pertinentes llevadas a cabo entre Bulgaria y la Cámara de Comercio de Kayseri. Por lo tanto, la Comisión debe tomar una decisión sobre el registro, de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, teniendo en cuenta los resultados de estas consultas.
- (7) La declaración motivada enviada por la parte oponente debe enmarcarse en el artículo 21, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, que establece que las oposiciones al registro de una ETG son admisibles si «ponen de manifiesto que el nombre se utiliza de forma legal, notoria y económicamente significativa en productos agrícolas o alimenticios similares». La parte oponente sostiene que el registro del «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como ETG crearía una competencia desleal, pues se aprovecharía ilegitimamente de la utilización del nombre «Kayseri Pastirması», que es un producto cárnico seco similar al «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) que está protegido como indicación geográfica en Turquía. Los oponentes alegan que el «Kayseri Pastirması» goza de una clara reputación y se consume en varios países de la UE. Por otra parte, la similitud de las palabras «pastirma — pastarma» crearía confusión entre los consumidores. Este riesgo de confusión es incluso mayor, puesto que la palabra «Pastarma» tiene raíces turcas.
- (8) La Comisión ha evaluado los argumentos expuestos en la declaración motivada de oposición y en la información facilitada a la Comisión en relación con las negociaciones entre las partes interesadas y ha llegado a la conclusión de que el nombre «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) debe registrarse como ETG.
- (9) El «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) presenta unas características específicas y tiene sus métodos de producción propios. Es una especialidad de carne cruda seca, con características físicas, químicas y organolépticas

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> DO C 224 de 9.7.2015, p. 13.

específicas, con sabor y olor a carne de vacuno curada, sin especias y sin regusto extraño. El «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) es el resultado de un método de producción tradicional, caracterizado por el proceso de salazón, maduración y secado, durante el cual se desarrollan en la materia prima cárnica complejos procesos microbiológicos, fisicoquímicos y bioquímicos. Durante el secado se mantienen unos determinados parámetros de temperatura y humedad del aire, creando condiciones favorables para el desarrollo de micrococcos (*M. varians*) y lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*) específicos del territorio. El proceso se describe íntegramente en el punto 4.3 del pliego de condiciones.

- (10) El «Kayseri Pastirması» y otros productos cárnicos que llevan los nombres de «pastarma» o «pastirma», u otros similares, se elaboran utilizando métodos de producción que son diferentes del descrito en el pliego de condiciones del «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda). Contrariamente al «Kayseri Pastirması», que es una indicación geográfica turca, el «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) se protege como especialidad tradicional garantizada. Sus características son el resultado de un método de producción tradicional.
- (11) «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) y «Kayseri Pastirması» son nombres compuestos que contienen un término similar. Estos nombres, pese a ser en parte similares, se diferencian suficientemente, por lo que debería ser posible para los consumidores distinguir un producto del otro. Además, el «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) ha demostrado su presencia en el mercado búlgaro como producto tradicional de Bulgaria, sin establecer ningún tipo de vinculación con el «Kayseri Pastirması». Se elabora en Bulgaria desde el siglo XIX; los requisitos de composición y calidad fueron normalizados por primera vez en 1955 en las normas estatales búlgaras. El registro del «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como ETG no tendrá ningún efecto en la utilización del nombre «Kayseri Pastirması» en el mercado.
- (12) Los motivos en los que fundamenta su oposición la Cámara de Comercio de Kayseri hacen referencia principalmente al origen y uso de la palabra «pastarma». Sin embargo, debe precisarse que el término «Pastarma» se utiliza en toda la península de los Balcanes para designar los productos de carne seca. De hecho, en el propio pliego de condiciones se indica que «La palabra “pastarma” en el nombre “Pastarma govezhda” es de origen turco y significa “carne seca, salada y prensada”». El objetivo de Bulgaria al solicitar el registro del nombre «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como ETG no era reservar el uso del término «Пастърма (Pastarma)» *per se*. A la vista de lo anterior, la protección solo debe afectar a la expresión «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como una unidad. El término «Pastarma», así como su traducción, debe poder seguir utilizándose en toda la Unión Europea, dentro del respeto de los principios y las normas aplicables en el ordenamiento jurídico de la Unión. Por consiguiente, el registro del nombre «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) no impedirá que el «Kayseri Pastirması» siga comercializándose en la UE ni excluirá la posibilidad de registrar otros nombres que contengan el término «Pastarma».
- (13) Sin perjuicio de lo que precede, a fin de evitar cualquier posible riesgo de confusión entre los consumidores, que se encuentran ante productos comparables que comparten nombres similares, es conveniente que el nombre de la ETG «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) vaya acompañado de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria», tal como prevé el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 para tales casos.
- (14) A la luz de lo anterior, el nombre «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) debe inscribirse en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas.
- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

Queda registrado el nombre «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (ETG).

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.) del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

*Artículo 2*

El nombre al que se refiere el artículo 1 deberá ir acompañado de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria». El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El nombre al que se refiere el artículo 1 se protege como una unidad. El término «Pastarma», así como sus traducciones, puede seguir utilizándose en toda la Unión Europea, dentro del respeto de los principios y las normas aplicables en el ordenamiento jurídico de la Unión.

*Artículo 4*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de junio de 2017.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANEXO

## PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА» (PASTARMA GOVEZHDA)

N.º CE: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgaria

## 1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda)

El nombre debe ir acompañado de la mención «elaborado según la tradición de Bulgaria».

## 2. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

## 3. Justificación del registro

## 3.1. Indicar si el producto

es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «Pastarma govezhda» es el resultado de un método de producción tradicional, caracterizado por el proceso de salazón, maduración y secado, durante el cual se desarrollan en la materia prima cárnica complejos procesos microbiológicos, fisicoquímicos y bioquímicos. Durante el secado se mantienen unos determinados parámetros de temperatura y humedad del aire, creando condiciones favorables para el desarrollo de micrococos (*M. varians*) y lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*) específicos del territorio. Estos procesos condicionan la formación de la buena estructura, del aroma agradable y del sabor del producto acabado.

## 3.2. Indicar si el nombre

se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;

identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El nombre «Pastarma govezhda» es específico en sí mismo, puesto que goza de una tradición muy larga y es conocido en toda Bulgaria. Habida cuenta de su popularidad, el producto ha adquirido una cierta visibilidad sin que la región geográfica tuviera ninguna repercusión sobre su calidad o sus características.

La palabra «pastarma» en el nombre «Pastarma govezhda» es de origen turco y significa «carne seca, salada y prensada» [*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Diccionario enciclopédico de palabras extranjeras en la lengua búlgara), MAG 77, Sofía, 1996]. Este modo de preparación y conservación de la carne fue introducido en el territorio correspondiente a la actual Bulgaria en el siglo VII por los protobúlgaros, que pertenecían al grupo etnolingüístico turco-altaico.

## 4. Descripción

## 4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El «Pastarma govezhda» es una especialidad de carne cruda seca con sabor y olor a carne de vacuno curada, sin especias y sin regusto extraño.

Se trata de un producto cárnico elaborado a base de carne de vacuno fresca no triturada y de materias auxiliares, mediante salazón, secado y prensado, adecuado para un consumo directo.

#### Características físicas — forma y dimensiones

El «Pastarma govezhda» se presenta en forma de piezas oblongas y achatadas de dimensiones no definidas de antemano.

La forma oblonga propia del producto se obtiene mediante el prensado, efectuado en varias ocasiones durante el secado, por medio de prensas provistas de tableros de madera.

#### Propiedades químicas

- contenido en agua en porcentaje de la masa total: máximo 50,0 %;
- porcentaje de sal de cocina en la masa total: entre 3,5 y 4,5 %;
- nitritos (cantidad residual en el producto acabado): igual o inferior a 50 mg/kg;
- pH no inferior a 5,4.

#### Propiedades organolépticas

##### *Aspecto exterior y color*

- La superficie exterior es un tejido muscular liso, prensado, de color gris-marrón, mientras que la grasa es de color crema. Se admite la presencia de un fino revestimiento de mohos nobles de color blanco.

##### *Superficie de corte*

- El tejido muscular es de color castaño oscuro a castaño-rojizo, con un tono oscuro en el contorno, mientras que la grasa es de color crema.

Consistencia: firme, elástica.

El «Pastarma govezhda» puede ponerse a la venta en piezas enteras o cortado, envasado al vacío, en una hoja de celofán o en atmósfera protectora.

#### 4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Las materias primas y las materias auxiliares siguientes se utilizan en la elaboración del producto acabado «Pastarma govezhda»:

##### Carne

- 100 kg de carne de vacuno —pierna, paletilla y filete— de un pH comprendido entre 5,6 y 6,2, de buena constitución y cortada en piezas sin dimensiones predefinidas.

**Sal común:** de 3 a 6 kg.

o

**Mezcla de salazón:** sal de cocina: de 3 a 6 kg; antioxidante: ácido ascórbico (E300): 40 g; nitrato de potasio (E252): 100 g o nitrato de sodio (E251): 85 g; azúcar granulado refinado: 500 g.

**Cordel** autorizado para fines alimentarios.

##### Método de producción

Al deshuesar la carne, se preserva la integridad de los distintos grupos musculares. Se retiran de cada grupo muscular las partes sangrientas, tendones y fascias y se convierten en piezas oblongas y achatadas de dimensiones indefinidas.

Las piezas de carne así formadas se salan posteriormente con sal o con una mezcla de salazón, según la receta. Las piezas saladas son cuidadosamente colocadas en recipientes limpios adecuados para la maduración. Se introducen en cámaras frigoríficas a una temperatura comprendida entre 0 y 4 °C. Para que la salazón sea homogénea, transcurridos tres o cuatro días se invierte la posición de las piezas (las de arriba se colocan abajo y viceversa) y se conservan aún en las mismas condiciones durante tres a seis días. Tras la salazón, el producto se sumerge en agua fría limpia hasta obtener un sabor salado agradable. Al término de este proceso, se coloca un cordel en cada pieza de pastarma y se cuelgan en perfiles o vigas de madera o metal, colocadas en carros de salchichas de acero inoxidable. Se procura que las piezas no estén en contacto entre sí. Las piezas colgadas en los carros se ponen a escurrir a temperatura ambiente no superior a 12 °C durante 24 horas como máximo, y después se colocan en las cámaras de secado (climatizado o natural). El secado tiene lugar a una temperatura ambiente de entre 12 y 17 °C, con una humedad relativa comprendida entre el 70 % y el 85 %. Durante el secado se desarrollan complejos procesos fisicoquímicos, bioquímicos y microbiológicos, y la carne cruda se transforma en un producto listo para el consumo. El pastarma es prensado varias veces durante el secado, a fin de conferirle una consistencia más firme y una superficie lisa. Antes de ser prensadas, las diferentes piezas deben clasificarse según su espesor. El primer prensado tiene lugar cuando las piezas están ligeramente secas y una fina corteza de superficie es sensible al tacto. Por regla general, las piezas se prensan entre dos y tres veces, y el primer prensado se produce tras tres a cuatro días de escurrido. El prensado dura entre 12 y 24 horas. El proceso de secado se prolonga entre 25 y 30 días, en función del tamaño de las piezas, hasta la obtención de una consistencia firme y elástica.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

La transformación de la carne de vacuno en pastarma mediante salazón y secado se practica en Bulgaria desde tiempos inmemoriales, afirma el Profesor Gr. Dikov en su manual *Higiene na mesoto* (Higiene de la carne) de 1930. A lo largo de la historia milenaria de Bulgaria, el «Pastarma govezhda» ha encarnado la sabiduría del búlgaro, que posee un espíritu práctico pero al mismo tiempo exigente en materia de alimentación. Este producto tiene un sabor salado, un color auténtico y un olor a carne natural, es resistente y se conserva fácilmente.

En su libro *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Pasado económico de Gabrovo) (1929), el Dr. P. Tsonchev explica la técnica aplicada a la carne de canales de bovino en la región 150 años antes: «a partir de un bovino, de un peso medio de 250 kg, se obtienen: 70 kg de pastarma [...]».

En lo que atañe al modo de producción artesanal, practicado en el siglo XIX y a principios del XX, lo que caracterizaba al «Pastarma govezhda» tradicional era su fabricación estacional en las regiones de los Balcanes en presencia de condiciones climáticas favorables en secaderos naturales. El método de producción tradicional, caracterizado por el proceso de secado, hizo este tipo de producto único en Bulgaria. Durante el secado se mantienen los parámetros definidos de temperatura y humedad del aire, creando condiciones favorables para el desarrollo de micrococos (*M. varians*) y lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*) específicos del territorio, que contribuyen al sabor característico de este producto [Dr. K. Valkova, *Tehnologia na mesnite produkti* (Tecnología de los productos cárnicos), Plovdiv, 2005; Dr. K. Boshkova, *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata* (Microbiología de la carne, del pescado y de los huevos), Plovdiv, 1994]. Debido a la popularidad del producto y la aparición de secaderos climatizados en los que se mantienen los parámetros de secado del medio natural, la producción del «Pastarma govezhda» se difundió de forma masiva en todas las regiones del país y comenzó a industrializarse, respetando las características cualitativas y la receta del producto, que se mantienen invariables hasta la fecha.

Las primeras normas nacionales de calidad para la elaboración y la comercialización del «Pastarma govezhda» fueron publicadas por el Instituto superior de higiene veterinaria y de control de los productos animales en 1942. En su descripción del proceso de producción del pastarma, el Dr. M. Yordanov y el Dr. T. Girginov interpretan la jerga de la época: «el secado y el prensado se repiten hasta que el producto esté listo: “cocido” (*izpechen*), dicen los artesanos».

La composición del «Pastarma govezhda» y los requisitos de calidad correspondientes fueron normalizados por primera vez en 1955 mediante la norma estatal búlgara «БДС 2014-55 Pastarma govezhda i bivolska» (БДС 2014-55 Pastarma de buey y de búfalo). En ella están inscritas las principales reglas y normas aplicables al proceso técnico que permite obtener un producto de alta calidad. Las técnicas de producción del «Pastarma govezhda» han sido descritas en *Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost* (Manual de instrucciones técnicas para la industria cárnica) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Producción y comercialización de productos cárnicos) (1963) y *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedenia* (Manual de instrucciones técnicas para la obtención de productos cárnicos) (1980), donde se constata que la composición y el modo de fabricación permanecen invariables a lo largo del tiempo. Cabe citar también las memorias del Dr. R. Chilingirov, especialista experimentado en la fábrica de carne «Rodopa» en Shumen en los años sesenta del siglo XX: «El método (el modo) tradicional fundamental de producción se respeta perfectamente en presencia de equipos técnicos modernos y de instalaciones de aire acondicionado».