

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2017/1106,**21. juuni 2017,****millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodete registris nimetus [Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (GTT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti b,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile b avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* ⁽²⁾ Bulgaaria esitatud taotlus registreerida nimetus „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) garanteeritud traditsioonilise tootena. Nimetusega „Пастърма говежда“ (Pastarma Govezhda) tähistatakse konkreetset toorkuivatatud lihatoodet, millel on ilma maitseaineteta, laagerdunud veiseliha maitse ja lõhn.
- (2) Komisjon sai 5. oktoobril 2015 Kayseri kaubanduskojalt (Türgi) vastulause.
- (3) 24. ja 30. novembril ning 1. detsembril 2015 sai komisjon Kayseri kaubanduskojalt dokumendid, mis sisaldasid põhjendatud vastuväidet.
- (4) Seepärast kutsus komisjon 18. jaanuari 2016. aasta kirjas huvitatud isikuid üles pidama kolme kuu jooksul asjakohaseid konsultatsioone, et jõuda omavahel kokkuleppele vastavalt nende riigis kehtivatele menetlustele.
- (5) Taotleja soovil pikendati kõnealuste konsultatsioonide tähtaega veel kolme kuu võrra.
- (6) Ettenähtud tähtaja jooksul ei suudetud kokkuleppele jõuda. Bulgaaria ja Kayseri kaubanduskoja vahelisi asjakohaseid konsultatsioone käsitlev teave edastati nõuetekohaselt komisjonile. Seepärast peaks komisjon otsustama registreerimise üle kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 52 lõike 3 punktis b osutatud menetlusega, võttes arvesse kõnealuste konsultatsioonide tulemusi.
- (7) Vastulause esitaja saadetud põhjendatud vastuväide peab vastama määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 21 lõike 1 punktile b, GTT registreerimise põhjendatud vastuväide on vastuvõetav üksnes siis, kui „tõendatakse, et nimetuse kasutamine on seaduslik, tuntud ja majanduslikult oluline sarnaste põllumajandustoodete või toidu puhul“. Vastulause esitaja väidab, et nimetuse „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) registreerimine GTT-na tekitaks ebaausat konkurentsi, millega võimaldataks ebaseaduslik kasumi saamist nimetuse „Kayseri Pastirma“ kasutamisest. Türgis geograafilise tähisena kaitstud nimetusega „Kayseri Pastirma“ tähistatakse toorkuivatatud lihatoodet, mis on sarnane tootega „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda). Vastulause esitajad väidavad, et mitmes ELi riigis tarbitav toode „Kayseri Pastirma“ on saavutanud hea maine. Lisaks sellele tekitaks sõnade „pastirma“ ja „pastarma“ sarnasus tarbijate hulgas segadust. Segadusse sattumise oht on seda suurem, kui võtta arvesse, et sõna „Pastarma“ on Türgi päritolu.
- (8) Komisjon hindas põhjendatud vastuväites esitatud argumente ja teavet, mis komisjonile edastati huvitatud isikute vahel toimunud läbirääkimiste kohta, ning jõudis järeldusele, et nimetus „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) tuleks registreerida garanteeritud traditsioonilise tootena.
- (9) Eriliste omadustega toote „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) valmistamisel kasutatakse eriomaseid tootmismeetodeid. See on toorkuivatatud lihatoodet, millel on laagerdunud veiseliha maitse ja lõhn ning

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ ELT C 224, 9.7.2015, lk 13.

puuduvad maitseainetest tekkinud maitseed või võõrmaitseed. Toote „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) valmistamiseks kasutatakse traditsioonilist tootmismeetodit, mille kohaselt soolamise, laagerdumise ja kuivatamise käigus tekivad liha koostisosades keerukad mikrobioloogilised, füüsikalised-keemilised ja biokeemilised protsessid. Kuivatamise käigus on oluline, et stabiilsed oleksid teatavad näitajad: õhutemperatuur ja -niiskus, mis loovad soodsad tingimused sellele piirkonnale iseloomulike bakterite (*Micrococcus varians*) ja piimhappebakterite (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*) tekkeks. Kogu tootmisprotsessi on kirjeldatud tootespetsifikaadi punktis 4.3.

- (10) Toodet „Kayseri Pastirmaši“ või muid lihatooteid, mille nimetuses sisaldub sõna „pastirma“ või „pastarma“, või mõne muu sarnase nimetusega toodet toodetakse toote „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) tootespetsifikaadis esitatud tootmismeetodist erinevate tootmismeetodite alusel. Erinevalt tootest „Kayseri Pastirmaši“, mis Türgis on kaitstud geograafilise tähisena, on toode „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kaitstud garanteeritud traditsioonilise tootena. „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) omadused on tingitud traditsioonilise tootmismeetodi kasutamisest.
- (11) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) ja „Kayseri Pastirmaši“ on mitmeosalised nimetused, mis sisaldavad ühte sarnast terminit. Kuigi osaliselt sarnased, on need nimetused siiski piisavalt erinevad selleks, et tarbijatel oleks võimalik neid kahte toodet eristada. Lisaks sellele on toode „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) Bulgaaria turul end tõestanud traditsioonilise Bulgaaria tootena, millel puudub igasugune seos tootega „Kayseri Pastirmaši“. Toodet „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) on Bulgaarias toodetud alates 19. sajandist; selle koostis ja kvaliteedinõuded ühtlustati esimest korda 1955. aastal Bulgaaria riigi standarditega. Nimetusega „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) toote registreerimine GTT-na ei mõjuta nimetuse „Kayseri Pastirmaši“ kasutamist turul.
- (12) Kayseri kaubanduskojal saadud vastulause põhjused on peamiselt seotud termini „pastarma“ päritolu ja kasutusega. Sellega seoses oleks vaja selgitada, et kogu Balkani poolsaarel kasutatakse kuivatatud lihatoodete puhul terminit „pastarma“. Tootespetsifikaadis on märgitud, et Türgi päritolu terminiga „pastarma“ osutatakse „soolatud ja kuivatatud lihale“. Nimetuse „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) garanteeritud traditsioonilise tootena registreerimise taotlemisel ei olnud Bulgaaria eesmärk reserveerida nimetuse „Пастърма (Pastarma)“ kasutamine iseenesest. Eespool öeldut arvesse võttes peaks kaitse hõlmama üksnes terviknimetust „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda). Terminit „pastarma“ ja ka selle tõlkevasteid tuleks jätkuvalt kasutada kogu Euroopa Liidu territooriumil, tingimusel et liidu õiguskorra alusel kohaldatavad põhimõtted ja eeskirjad on täidetud. Nimetuse „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) registreerimine ei takista seega toote „Kayseri Pastirmaši“ jätkuvat turustamist ELis ega välista terminit „pastarma“ hõlmavate muude nimetuste registreerimist.
- (13) Eelnevast sõltumata ja selleks et hoida ära segaduse tekkimine tarbijate hulgas, kes peavad vahet tegema sarnaste nimetustega võrreldavate toodete vahel, on asjakohane lisada GTT nimetusele „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) lause „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias“, nagu selliste juhtumite jaoks on ette nähtud määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõikega 3.
- (14) Eespool öeldut arvesse võttes tuleks nimetus „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kanda garanteeritud traditsiooniliste toodete registrisse.
- (15) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Nimetus „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) (GTT) on registreeritud.

Esimeses lõigus osutatud nimetus määratletakse komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014⁽¹⁾ XI lisas esitatud klassi 1.2 „Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)“ kuuluva tootena.

⁽¹⁾ Komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmäärus (EL) nr 668/2014, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) rakenduseeskirjad (ELT L 179, 19.6.2014, lk 36).

Artikkel 2

Artiklis 1 osutatud nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias“. Tootespetsifikaadi kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 3

Artiklis 1 osutatud nimetus on tervikuna kaitstud. Terminit „pastarma“ ja ka selle tõlkevasteid võib jätkuvalt kasutada kogu Euroopa Liidu territooriumil, tingimusel et liidu õiguskorra alusel kohaldatavad põhimõtted ja eeskirjad on täidetud.

Artikkel 4

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 21. juuni 2017

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

LISA

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEZHDA)

EÜ nr: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

Bulgaaria

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda)

Nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Bulgaarias“.

2. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode

 on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil, on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Toode „Pastarma govezhda“ on traditsiooniline tänu tootmismeetodile, mille kohaselt soolamise, laagerdumise ja kuivatamise käigus tekivad liha koostisosades keerukad mikrobioloogilised, füüsikalised-keemilised ja biokeemilised protsessid. Kuivatamise käigus on oluline, et stabiilsed oleksid teatavad näitajad: õhutemperatuur ja -niiskus, mis loovad soodsad tingimused sellele piirkonnale iseloomulike bakterite (*Micrococcus varians*) ja piimhappebakterite (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*) tekkeks. Tänu nimetatud protsessidele on lõpptoode hea struktuuri ning meeldiva lõhna ja maitsega.

3.2. Nimetus

 on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta, väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Nimetus „Pastarma govezhda“ on iseenesest eripärane, sest see on olnud kasutusel sajandeid ja tuntud kogu riigis. Tänu populaarsusele on nimetus tavakasutusel, ilma et geograafiline piirkond mõjutaks toote kvaliteeti või omadusi.

Nimetuse „Pastarma govezhda“ osa „pastarma“ on Türgi päritolu ja tähendab soolatud ja kuivatatud pressliha (*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Bulgaaria keeles esinevate võõrsõnade entsüklopeediline sõnastik), MAG 77, Sofia, 1996). Sellise lihatöötlemise ja -säilitamise viisi töid 7. sajandil m.a.j. tänasele Bulgaaria alale protobulgaarlased, kes rääkisid Altai keelkonda kuuluvat keelt.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Nimetusega „Pastarma govezhda“ tähistatakse toorkuivatatud lihatoodet, millel on laagerdunud veiseliha maitse ja lõhn ning puuduvad maitseainetest tekkinud maitseid või võõrmaitseid.

See on otsetarbimiseks sobiv presslihatoode, mis koosneb värskest tükeldamata veiselihast ning soolamise, kuivatamise ja pressimise käigus tekkinud lisakoostisainetest.

Füüsikalised omadused – kuju ja mõõtmed

Viilutatuna on toode „Pastarma govezhda“ lameda pikliku kujuga, millel ei ole kindlaksmääratud mõõtmeid.

Toote iseloomulik lamenenud kuju saavutatakse liha kuivatamise käigus puidutahvlite vahel mitu korda pressides.

Keemilised omadused

- veesisaldus ei tohi ületada 50 % kogumassist;
- söögisool: 3,5–4,5 % kogumassist;
- nitritid (jäák lõpptootes): mitte üle 50 mg/kg;
- pH mitte alla 5,4.

Organoleptilised omadused

Välimus ja värvus

- Välispind on sile, hallikaspruuni värvusega pressitud lihaskude, mille pekiosa on kreemika värvusega. Valge vorstihallituse õhuke kiht on lubatud.

Lõikepind

- Lihaskude on servadest tumedama tumepruuni kuni punakaspruuni värvusega ning pekiosa on kreemikat värvi.

Konsistents: tihke ja elastne.

Toodet „Pastarma govezhda“ võib turustada tervikuna või viilutatult, vaakum- või gaaspakendisse pakendatult.

4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Lõpptoote „Pastarma govezhda“ tootmisel on kasutatud järgmisi tooraineid ja lisakoostisaineid.

Liha

- 100 kg värsket veiseliha taga-, aba- või fileetükk, mille pH on 5,6–6,2, mis on hästi arenenud ja millest on eemaldatud krõmpsluu, tükkidena, millel ei ole kindlaksmääratud mõõtmeid.

Söögisool: 3–6 kg

või

Soolasegu: 3–6 kg söögisoola, 40 g antioksidanti, st askorbiinhapet (E300), 100 g kaaliumnitraati (E252) või 85 g naatriumnitraati (E251), 500 g rafineeritud kristallsuhkrut.

Nöör: lubatud kasutamiseks toiduainete puhul.

Tootmismeetod

Kondid eemaldatakse lihast sel viisil, et üksikud lihasgrupid jäävad terveks. Liha puhastatakse verest, kõõluseist ja kelmeist ning vormitakse lamedaks piklikuks tükiks, millel ei ole kindlaksmääratud mõõtmeid.

Vormitud tükk soolatakse soola või kindla koostisega soolaseguga. Soolatud tükid pannakse tihedalt puhastesse, laagerdumiseks sobivatesse mahutitesse. Mahuteid hoitakse 0–4 °C temperatuuriga külmhoidlas. Kolme-nelja päeva pärast paigutatakse lihatükid ümber (ülemiste ja alumiste tükide kohad vahetatakse) ning need jäetakse samadel tingimustel veel kolmeks kuni kuueks päevaks seisma, kuni tükid on ühtlaselt sooldunud. Pärast soolamist hoitakse *pastarma*'t üleni külmas vees seni, kuni kujuneb toote meeldiv soolane maitse. Kui protsess on lõpetatud, kinnitatakse igale lihatükile nõõrist riputussilmus ning tükid riputatakse ratastega vorstiraami puidust ja/või metallist raamide külge. Lihatükid ei tohi üksteisega kokku puutuda. Kuni 12 °C õhutemperatuuri juures jäetakse lihatükid vorstiraamide külge 24 tunniks nõrguma. Seejärel pannakse lihatükid loomuliku õhuvahetusega või kliimaseadmega kuivatuskambritesse. Kuivatatakse õhutemperatuuri 12–17 °C ja õhuniiskuse 70–85 % juures. Kuivatamise käigus toimuvad liha koostisosades keerukad mikrobioloogilised, füüsikalised-keemilised ja biokeemilised protsessid ning toorlihast saab tarbimisvalmis toode. Kuivatamise käigus pressitakse *pastarma*'t mitu korda, et liha omandaks tihke konsistentsi ja sileda pealispinna. Enne pressimist sorditakse lihatükid paksuse järgi. Esiolgne pressimine toimub siis, kui *pastarma* tükid on katsudes mõõdukalt kuivad ja on tunda kerget koorikut. Tavaliselt pressitakse 2–3 korda; esimene kord on 3–4 päeva pärast nõrutamist. Pressimine kestab 12–24 tundi. Olenevalt lihatükkide mõõtmetest kestab kuivatamine 25–30 päeva, kuni liha on omandanud tihke konsistentsi.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Käsiraamatu „*Higiena na mesoto*“ (Lihahügieen) autor professor G. Dikov väitis 1930. aastal, et Bulgaaria veiseliha on soolamise ja kuivatamisega *pastarma*'ks töödeldud juba ammustest aegadest. Bulgaaria 1 000-aastases ajaloos kehastab toode „*Pastarma govezhda*“ praktilise meelega, kuid toidu suhtes nõudlike bulgaarlaste tarkust. Seepärast on toode soolase maitse ning lihale omase värvuse ja lõhnaga; toode säilib kaua ja hõlpsasti.

Dr P. Tsonchev on oma raamatus „*Iz stopanskoto minalo na Gabrovo*“ (Gabrovo majanduslikust möödanicust) (1929) täpsustanud veiserümpade tehnoloogilist kasutust määratletud geograafilises piirkonnas 150 aasta eest. „Ühest 250kilosest härjast saab toota keskmiselt 70 kilo *pastarma*'t“.

Toodet „*Pastarma govezhda*“ valmistati 19. sajandil ja 20. sajandi alguses käsitsi tavaliselt hooajaliselt mägi- ja piirkondades sobivate ilmastikutingimuste korral loomuliku õhuvahetusega kuivatuskambrites. Tänu iseloomuliku kuivatamisprotsessiga traditsioonilisele tootmismeetodile on tootest kujunenud Bulgaaria piirkondlik eritood. Kuivatamise käigus on oluline, et stabiilsed oleksid teatavad näitajad: õhutemperatuur ja -niiskus, mis loovad soodsad tingimused sellele piirkonnale iseloomulike bakterite (*Micrococcus varians*) ja piimhappebakterite (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*) tekkeks, mis annavad sellele tootele iseloomuliku maitse (Valkova, K. „*Tehnologia na mesnite produkti*“ (Lihatoodete tootmismeetodid), Plovdiv, 2005; Boshkova, K., „*Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata*“ (Liha, kala ja munade mikrobioloogia), Plovdiv, 1994). Tänu toote tuntusele ja kliimaseadmega kuivatuskambrite kasutuselevõtule levis „*Pastarma govezhda*“ tööstuslik tootmine riigi kõigis piirkondades, sel ajal kui toote iseloomulik kvaliteet ja retsept on püsinud muutumatuna tänase päevani.

Toodet „*Pastarma govezhda*“ käsitlevad esimesed tootmis- ja kaubandusstandardid avaldas loomsete saaduste veterinaarhügieeni ja kontrolli instituut 1942. aastal. Tootmisprotsessi kirjeldamisel on autorid dr M. Yordanov ja T. Girginov tõlgendanud möödanicus kasutatud erialast keelekasutust: „kuivatamist ja pressimist korrati seni, kuni toode oli täiesti valmis – tavapärased tootjad kasutasid sel puhul väljendit „küpse““.

Toodet „*Pastarma govezhda*“ käsitlevad koostise ja kvaliteedinõuded ühtlustati esimest korda 1955. aastal Bulgaaria riigi standardis „BDS 2014 55 *Pastarma govezhda i bivolska*“ (veise- ja pühvliliha *pastarma*). Kehtestati selle toote kvaliteeti tagavad eeskirjad ja standardid tootmisprotsessi jaoks. Toote „*Pastarma govezhda*“ tootmismeetodit on kirjeldatud kogumikus „*Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost*“ (Kogutud artiklid lihatööstuse tehnoloogiliste juhiste kohta) (1958), raamatus „*Proizvodstvo i plasment na mesni produkti*“ (Lihatoodete tootmine ja turustamine) (1963) ja kogumikus „*Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedenia*“ (Kogutud artiklid lihatoodete tootmise tehnoloogiliste juhiste kohta) (1980). Toote koostis ja valmistamismeetod on püsinud muutumatuna pikki aastaid. Šumeni linna Rodopa lihatööstuses 1960ndatel aastatel pikemat aega töötanud spetsialist dr Chilingirov on oma mälestustes märkinud: „Vaatomata kaasaegsele tehnilisele varustatusele ja kliimaseadmega kuivatuskambritele on traditsiooniline põhitootmismeetod püsinud muutumatuna“.