

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/1106 DE LA COMMISSION**du 21 juin 2017****enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (STG)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 3, point b),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) en tant que spécialité traditionnelle garantie présentée par la Bulgarie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾. Le «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) est une spécialité de viande crue séchée avec une saveur et une odeur de viande de bœuf maturée, sans épices.
- (2) Le 5 octobre 2015, la Commission a reçu un acte d'opposition de la Chambre de commerce de Kayseri (Turquie).
- (3) Les 24 et 30 novembre ainsi que le 1^{er} décembre 2015, la Commission a reçu les documents constituant la déclaration d'opposition motivée de la Chambre de commerce de Kayseri.
- (4) La Commission ayant jugé cette opposition recevable, elle a invité les parties intéressées, par lettre du 18 janvier 2016, à procéder aux consultations appropriées pendant une période de trois mois afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.
- (5) À la demande de l'intéressé, le délai accordé pour ces consultations a été prolongé de trois mois supplémentaires.
- (6) Aucun accord n'est intervenu dans les délais prévus. Les informations relatives aux consultations appropriées effectuées entre la Bulgarie et la Chambre de commerce de Kayseri ont été dûment transmises à la Commission. Il convient dès lors que la Commission se prononce sur l'enregistrement conformément à la procédure visée à l'article 52, paragraphe 3, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012, en tenant compte des résultats de ces consultations.
- (7) La déclaration motivée envoyée par l'opposant s'inscrit dans le cadre de l'article 21, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012, qui prévoit qu'une opposition à l'enregistrement d'une STG est recevable si elle «démontre que l'utilisation de la dénomination est légale et renommée et revêt une importance économique pour des produits agricoles ou des denrées alimentaires similaires». L'opposant fait valoir que l'enregistrement du «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) en tant que STG entraînerait une concurrence déloyale dans la mesure où il permettrait de tirer un profit illicite de l'utilisation de la dénomination «Kayseri Pastirması», un produit à base de viande crue séchée similaire au «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda), qui est protégé en tant qu'indication géographique en Turquie. Les opposants affirment que le «Kayseri Pastirması» s'est forgé une solide réputation et est consommé dans plusieurs pays de l'Union. En outre, la similarité des termes «pastirma — pastarma» pourrait être source de confusion dans l'esprit du consommateur. Ce risque de confusion est encore plus grand étant donné que le terme «Pastarma» est d'origine turque.
- (8) La Commission a examiné les arguments exposés dans la déclaration d'opposition motivée et dans les informations communiquées à la Commission en ce qui concerne les négociations entre les parties intéressées et est parvenue à la conclusion qu'il convenait d'enregistrer la dénomination «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) en tant que STG.
- (9) Le «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) possède des caractéristiques spécifiques et des méthodes de production qui lui sont propres. Il s'agit d'un produit à base de viande crue séchée, présentant des caractéristiques

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO C 224 du 9.7.2015, p. 13.

physiques, chimiques et organoleptiques spécifiques, avec une saveur et un arôme de viande de bœuf maturée, sans épices et sans notes étrangères. Le «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) est le résultat d'une méthode de production traditionnelle, caractérisée par le processus de salaison, de maturation et de séchage, pendant lequel des processus microbiologiques, physico-chimiques et biochimiques complexes se produisent dans la matière première carnée. Durant le séchage sont maintenus des paramètres définis de température et d'humidité de l'air, ce qui crée des conditions favorables au développement des microcoques (*M. varians*) et de lactobacilles (*L. plantarum*, *L. casei*) spécifiques au pays. L'ensemble du processus est décrit au point 4.3 du cahier des charges du produit.

- (10) Le «Kayseri Pastırması» et d'autres produits à base de viande dénommés «pastarma» ou «pastirma», ou désignés par d'autres noms similaires, sont élaborés selon des méthodes de production différentes de celles mentionnées dans le cahier des charges du produit «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda). Contrairement au «Kayseri Pastırması», qui est une indication géographique turque, le «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) est protégé en tant que spécialité traditionnelle garantie. Ses caractéristiques découlent de la méthode de production traditionnelle.
- (11) «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) et «Kayseri Pastırması» sont des noms composés qui comportent un terme similaire. Bien qu'ils aient une partie semblable, ces dénominations sont suffisamment différenciées et les consommateurs devraient pouvoir distinguer les deux produits. En outre, le «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) a démontré qu'il avait sa place sur le marché bulgare en tant que produit bulgare traditionnel, sans être aucunement associé au «Kayseri Pastırması». Il est élaboré en Bulgarie depuis le XIX^e siècle; la composition et les exigences de qualité du produit ont été normalisées pour la première fois en 1955 au moyen des normes de l'État bulgare. L'enregistrement du «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) en tant que STG sera sans effet sur l'utilisation de la dénomination «Kayseri Pastırması» sur le marché.
- (12) Les motifs de l'opposition, invoqués par la chambre de commerce de Kayseri, concernent essentiellement l'origine et l'utilisation du terme «pastarma». Il convient toutefois de clarifier que «Pastarma» est un terme utilisé dans l'ensemble de la péninsule des Balkans pour désigner des produits à base de viande séchée. En effet, le cahier des charges du produit lui-même indique que «le nom «pastarma» dans la dénomination «Pastarma govezhda» est d'origine turque et fait référence à une «viande séchée salée et pressée». En introduisant une demande d'enregistrement de la dénomination «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) en tant que STG, la Bulgarie n'avait pas l'intention de limiter l'utilisation du terme «Пастърма (Pastarma)» en tant que tel. Compte tenu de ce qui précède, la protection ne devrait couvrir que le terme «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) dans son intégralité. Le terme «Pastarma» devrait continuer à être utilisé, ainsi que sa traduction, sur l'ensemble du territoire de l'Union dans le respect des principes et des règles applicables dans l'ordre juridique de l'Union. L'enregistrement du «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) n'empêchera donc pas le «Kayseri Pastırması» de continuer à être commercialisé au sein de l'Union et n'exclura pas non plus l'enregistrement d'autres dénominations comportant le terme «Pastarma».
- (13) En dépit de ce qui précède et pour éviter tout risque éventuel de confusion chez les consommateurs face à des produits comparables désignés par des noms similaires, il est approprié que la dénomination de la STG «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) soit accompagnée de la mention «produit selon la tradition bulgare» prévue à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012 pour ce type de cas.
- (14) Compte tenu de ce qui précède, il convient d'enregistrer la dénomination «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) dans le «registre des spécialités traditionnelles garanties».
- (15) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de la politique de qualité des produits agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (STG) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa concerne un produit de la classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.) de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

Article 2

La dénomination visée à l'article 1^{er} est accompagnée de la mention «fabriqué selon la tradition bulgare». Le cahier des charges consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 3

La dénomination visée à l'article 1^{er} est protégée dans son intégralité. Le terme «Pastarma» peut continuer à être utilisé, ainsi que sa traduction, sur l'ensemble du territoire de l'Union dans le respect des principes et des règles applicables dans l'ordre juridique de l'Union.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 21 juin 2017.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА» (PASTARMA GOVEZHDA)

N° UE: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgarie

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda)

Le nom est accompagné de la mention «fabriqué selon la tradition bulgare».

2. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. Il s'agit d'un produit

qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le «Pastarma govezhda» est le résultat d'une méthode de production traditionnelle, caractérisée par le processus de salaison, de maturation et de séchage, pendant lequel des processus microbiologiques, physico-chimiques et biochimiques complexes se déroulent dans la matière première carnée. Durant le séchage sont maintenus des paramètres définis de température et d'humidité de l'air, ce qui crée des conditions favorables au développement des microcoques (*M. varians*) et de lactobacilles (*L. plantarum*, *L. casei*) spécifiques au pays. Ces processus conditionnent la formation de la bonne structure, de l'arôme agréable et de la saveur du produit fini.

3.2. Il s'agit d'une dénomination

traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Le nom «Pastarma govezhda» est spécifique en lui-même, puisqu'il jouit d'une très longue tradition et est connu sur tout le territoire de la Bulgarie. Compte tenu de sa popularité, le pastarma a acquis une certaine visibilité sans que la région géographique ait une incidence sur sa qualité ou ses caractéristiques.

Le nom «pastarma» dans la dénomination «Pastarma govezhda» est d'origine turque et signifie «viande séchée salée et pressée» [*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumii v balgarskia ezik* (Dictionnaire encyclopédique des mots étrangers dans la langue bulgare), MAG 77, Sofia, 1996]. Ce mode de préparation et de conservation de la viande a été apporté sur le territoire correspondant à la Bulgarie actuelle au VII^e siècle après J.-C. par les protobulgares, qui appartenaient au groupe ethnolinguistique turco-altaïque.

4. Spécifications

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement)

Le «Pastarma govezhda» est une spécialité de viande crue séchée avec une saveur et une odeur de viande de bœuf maturée, sans épices et sans arrière-goût étranger.

Il s'agit d'un produit carné préparé à base de viande de bœuf fraîche non broyée et de matières auxiliaires, par salage, séchage et pressage, convenant à une consommation directe.

Caractéristiques physiques — Forme et dimensions

Le «Pastarma govezhda» se présente sous forme de pièces de forme allongée et aplatie et de dimensions diverses.

La forme aplatie propre au produit s'obtient par le pressage, à plusieurs reprises au cours du séchage, au moyen de presses munies de panneaux en bois.

Caractéristiques chimiques

- Teneur en eau en pourcentage de la masse totale: max. 50 %
- Pourcentage de sel de cuisine sur le poids total: entre 3,5 et 4,5 %
- Nitrites (quantité résiduelle dans le produit fini): maximum 50 mg/kg
- pH: au moins 5,4

Caractéristiques organoleptiques

Aspect extérieur et couleur

- La surface extérieure est un tissu musculaire lisse, pressé, de couleur gris-brun, tandis que la graisse est de couleur crème. Un mince revêtement de moisissures nobles de couleur blanche est autorisé.

Coupe transversale

- Le tissu musculaire est de couleur brun foncé à brun-rouge, avec une teinte sombre sur le pourtour, tandis que la graisse est de couleur crème.

Cohérence pleine et élastique.

Le «Pastarma govezhda» peut être proposé à la vente en tant que pièces entières ou découpé, sous vide, dans une feuille cellophane ou emballé sous atmosphère protectrice.

4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Les matières premières et matières auxiliaires suivantes sont utilisées pour la production du produit fini «Pastarma govezhda»:

Viandes

- 100 kg de viande bovine fraîche — cuisse, épaule et filet — d'un pH compris entre 5,6 et 6,2, de bonne constitution et découpée en pièces de dimensions diverses.

Sel de cuisine: 3 à 6 kg

ou

Mélange de salaison: sel de cuisine — 3 à 6 kg, antioxydant: acide ascorbique (E300) — 40 g, nitrate de potassium (E252) — 100 g ou nitrate de sodium (E251) — 85 g, sucre cristallisé raffiné — 500 g.

Ficelle: autorisée à des fins alimentaires.

Méthode de production

Lors du désossement, l'intégrité des différents groupes musculaire est préservée. Chaque groupe musculaire est nettoyé des parties sanglantes, des tendons et des fascias et est constitué en pièces allongées et plates de dimensions non prédéfinies.

Les pièces de viande ainsi composées sont ensuite salées au moyen de sel ou d'un mélange de salaison selon la recette. Les pièces salées sont soigneusement rangées dans des récipients propres adéquats pour maturation. Elles sont mises en chambre froide, à une température située entre 0 et 4 °C. Après 3 à 4 jours, elles sont rangées de façon inversée (les pièces du haut sont mises en bas et inversement) afin que la salaison soit homogène et sont conservées encore pendant 3 à 6 jours dans les mêmes conditions. Après salaison, le pastarma est mis à tremper dans de l'eau froide propre jusqu'à obtention d'une saveur salée agréable. Au terme de ce processus, chaque pièce de pastarma est munie d'une ficelle et suspendue à des profilés ou à des poutres en bois et/ou en métal, placées dans des chariots à saucisses en acier inoxydable. Il est veillé à ce que les pièces ne soient pas en contact les unes avec les autres. Les pièces suspendues dans les chariots sont mises à égoutter à des températures ambiantes ne dépassant pas 12 °C pendant 24 heures maximum, puis placées dans des chambres de séchage (séchage climatisé ou séchage naturel). Le séchage a lieu à des températures ambiantes de 12 à 17 °C, avec une humidité relative de 70 à 85 %. Pendant le séchage se déroulent des processus physico-chimiques, biochimiques et microbiologiques, et la viande crue se transforme en un produit prêt à la consommation. Le pastarma est pressé à plusieurs reprises pendant le séchage, dans le but de lui conférer une consistance plus ferme et une surface lisse. Avant leur mise en pressage, les différentes pièces doivent être triées selon leur épaisseur. Le premier pressage a lieu lorsque les pièces sont légèrement sèches et qu'une fine croûte de surface est sensible à la palpation. En règle générale, les pièces sont pressées entre 2 et 3 fois, le premier pressage ayant lieu après 3 à 4 jours d'égouttage. La durée de chaque pressage est de 12 à 24 heures. Le processus de séchage se poursuit entre 25 et 30 jours, en fonction de la taille des pièces, jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme et élastique.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

La transformation de la viande de bœuf en pastarma par salage et séchage se pratique en Bulgarie depuis des temps immémoriaux, affirme le Pr Gr. Dikov dans son manuel *Higiena na mesoto* (Hygiène de la viande) en 1930. Au cours de l'histoire millénaire de la Bulgarie, le «Pastarma govezhda» a incarné la sagesse du Bulgare, qui a l'esprit pratique tout en étant exigeant en matière de nourriture. Ainsi, ce produit a une saveur salée, une couleur authentique et une odeur de viande naturelle, il se conserve longtemps et facilement.

Dans son livre *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Du passé économique de Gabrovo) (1929), le Dr P. Tsonchev explique la technique appliquée à la viande de carcasses bovines dans la région 150 ans auparavant. «À partir d'un bœuf, d'un poids moyen de 250 kg, on obtient: 70 kg de pastarma [...]».

En ce qui concerne le mode de production artisanal, pratiqué au XIX^e et au début du XX^e siècle, ce qui caractérisait le «Pastarma govezhda» traditionnel était sa fabrication saisonnière dans les régions montagneuses en présence de conditions climatiques favorables dans des séchoirs naturels. La méthode de production traditionnelle, caractérisée par le processus de séchage, a rendu ce type de produit unique pour la Bulgarie. Durant le séchage sont maintenus des paramètres définis de température et d'humidité de l'air, ce qui crée des conditions favorables au développement des microcoques (*M. varians*) et des lactobacilles (*L. plantarum*, *L. casei*) spécifiques au pays, qui contribuent à la saveur caractéristique de ce produit [Dr K. Valkova, *Tehnologiya na mesnite produkti* (Technologie des produits carnés), Plovdiv, 2005; Dr K. Boshkova, *Microbiologiya na mesoto, ribata i yaytsata* (Microbiologie de la viande, du poisson et des œufs), Plovdiv, 1994]. En raison de la popularité du produit et de l'apparition des séchoirs climatisés dans lesquels sont maintenus les paramètres de séchage du milieu naturel, la production du «Pastarma govezhda» s'est diffusée de façon massive dans toutes les régions du pays et a commencé à s'industrialiser, dans le respect des caractéristiques qualitatives et de la recette du produit, qui demeurent inchangées à ce jour.

Les premières normes nationales pour la fabrication et le commerce du «Pastarma govezhda» ont été publiées par l'Institut supérieur d'hygiène vétérinaire et de contrôle des produits animaliers en 1942. Dans leur description du processus de production du pastarma, le Dr M. Yordanov et le Dr T. Girginov interprètent le jargon de l'époque: «le séchage et le pressage se répètent jusqu'à ce que le produit soit tout à fait prêt —» cuit («izpechen»), disent les artisans.»

La composition du «Pastarma govezhda» et les exigences de qualité qui s'y rapportent ont été normalisées pour la première fois en 1955 au moyen de la norme de l'État bulgare BDS 2014 55 (Pastarma de bœuf et de buffle). Y sont inscrites les principales règles et normes applicables au processus technique qui permet d'obtenir ce produit de haute qualité. Les techniques de production du «Pastarma govezhda» ont été décrites dans *Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost* (Recueil d'articles sur les instructions technologiques pour l'industrie de la viande) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Production et commercialisation de produits carnés) (1963) et *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Recueil d'articles sur les instructions technologiques pour l'obtention de produits carnés) (1980), où l'on constate que la composition et le mode de fabrication restent inchangés au cours du temps. Citons aussi les mémoires du Dr Chilingirov, spécialiste expérimenté à l'usine de viande «Rodopa» à Shumen dans les années 60 du siècle dernier: «La méthode traditionnelle fondamentale de production est parfaitement respectée malgré les équipements techniques modernes et le conditionnement d'air des locaux.»