

**PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1106****od 21. lipnja 2017.****o upisu naziva u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (Пастърма говежда (Pastarma govežda) (ZTS))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Bugarske za upis naziva „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) u registar kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS) objavljen je u *Službenom listu Europske unije* <sup>(2)</sup>. „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) specifičan je proizvod od sušenog sirovog mesa koji ima okus i miris zrelog goveđeg mesa bez ikakvih začina.
- (2) Komisija je 5. listopada 2015. zaprimila prigovor gospodarske komore grada Kayserija (Turska).
- (3) Komisija je 24. i 30. studenoga i 1. prosinca 2015. zaprimila dokumente od kojih se sastoji obrazložena izjava o prigovoru gospodarske komore grada Kayserija.
- (4) S obzirom na to da je takav zahtjev smatrala prihvatljivim, Komisija je dopisom od 18. siječnja 2016. pozvala zainteresirane strane da o tome provedu savjetovanja u razdoblju od tri mjeseca kako bi se međusobno dogovorile u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.
- (5) Na zahtjev podnositelja zahtjeva rok za savjetovanja produljen je za još tri mjeseca.
- (6) Dogovor nije postignut u zadanom roku. Podatci koji se odnose na savjetovanja o tome provedena između Bugarske i gospodarske komore grada Kayserija propisno su dostavljeni Komisiji. Stoga bi Komisija, uzimajući u obzir rezultate tih savjetovanja i u skladu s postupkom iz članka 52. stavka 3. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, trebala odlučiti o registraciji.
- (7) Obrazložena izjava koju je dostavio podnositelj prigovora treba se temeljiti na članku 21. stavku 1. točki b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, u kojem se predviđa da je prigovor koji se odnosi na registraciju ZTS-a prihvatljiv ako „dokazuje da je korištenje naziva zakonito, poznato i gospodarski značajno za slične poljoprivredne ili prehrambene proizvode”. Podnositelj prigovora tvrdi da bi se registracijom naziva „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta omogućilo nepošteno tržišno natjecanje stjecanjem nezakonite koristi od uporabe naziva „Kayseri Pastirmasi”, koji je zaštićen kao oznaka zemljopisnog podrijetla u Turskoj, za proizvod od sušenog sirovog mesa sličan proizvodu „Пастърма говежда” (Pastarma govežda). Podnositelji prigovora navode da je „Kayseri Pastirmasi” stekao određeni ugled i ima svoje tržište u nekoliko država članica EU-a. Nadalje, potrošače bi zbunila sličnost riječi „pastirma” i „pastarma”. Taj rizik od zabune još je i veći s obzirom na činjenicu da je riječ „Pastarma” turskog podrijetla.
- (8) Komisija je ocijenila argumente navedene u obrazloženoj izjavi o prigovoru i u podacima koji su dostavljeni Komisiji o pregovorima između zainteresiranih strana te je zaključila da bi se naziv „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) trebao registrirati kao ZTS.
- (9) „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) ima specifična obilježja i proizvodi se na poseban način. Riječ je o proizvodu od sušenog sirovog mesa sa specifičnim fizikalnim, kemijskim i organoleptičkim svojstvima koji ima

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.<sup>(2)</sup> SL C 224, 9.7.2015., str. 13.

okus i miris zrelog goveđeg mesa bez ikakvih začina i drugih dodanih okusa. „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) dobiva se tradicionalnim načinom proizvodnje, soljenjem, dozrijevanjem i sušenjem, tijekom kojih se u mesnoj sirovini odvijaju složeni mikrobiološki, fizikalno-kemijski i biokemijski procesi. Tijekom sušenja održavaju se utvrđeni parametri temperature i vlažnosti zraka, pri čemu nastaju uvjeti koji pogoduju razvoju mikrokoka (*M. varians*) i laktobacila (*L. plantarum*, *L. casei*) karakterističnih za tu zemlju. Cijeli postupak opisan je u točki 4.3. specifikacije proizvoda.

- (10) „Kayseri Pastirmasi” i drugi mesni proizvodi koji imaju naziv „pastarma”, „pastirma” ili drugi sličan naziv, proizvode se na način koji je različit od onog navedenog u specifikaciji proizvoda „Пастърма говежда” (Pastarma govežda). Za razliku od proizvoda „Kayseri Pastirmasi”, turske oznake zemljopisnog podrijetla, „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) zaštićuje se kao zajamčeno tradicionalni specijalitet. Za njezina je svojstva zaslužan tradicionalni način pripreme.
- (11) „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) i „Kayseri Pastirmasi” složeni su nazivi koji sadržavaju sličnu riječ. Iako su djelomično slični, njihovi su nazivi ipak dovoljno različiti i potrošači bi trebali moći razlikovati ta dva proizvoda. Nadalje, „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) stekla je čvrst položaj na bugarskom tržištu bez ikakvog povezivanja s proizvodom „Kayseri Pastirmasi”. U Bugarskoj se proizvodi od 19. stoljeća, a sastav i zahtjevi u pogledu kvalitete prvi su put normirani 1955. u bugarskim državnim normama. Registracijom naziva „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta vjerojatno se neće utjecati na uporabu naziva „Kayseri Pastirmasi” na tržištu.
- (12) Razlozi za prigovor koje je navela gospodarska komora grada Kayserija uglavnom se odnose na podrijetlo i uporabu riječi „pastarma”. Međutim, trebalo bi pojasniti da je *pastarma* riječ koja se na cijelom balkanskom poluotoku upotrebljava za proizvode od sušenog mesa. I u specifikaciji proizvoda navodi se da je riječ „pastarma” u nazivu „Pastarma govežda” turskog podrijetla i da se odnosi na „soljeno i prešano sušeno meso”. Podnošenjem zahtjeva za upis u registar naziva „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) kao ZTS-a Bugarska nije imala namjeru rezervirati upotrebu samog pojma „Пастърма (Pastarma)”. S obzirom na prethodno navedeno zaštitom bi se trebao obuhvatiti samo cijeli pojam „Пастърма говежда” (Pastarma govežda). Riječ „Pastarma” i njezin prijevod trebali bi se i dalje upotrebljavati u cijeloj Europskoj uniji pod uvjetom da se poštuju načela i pravila pravnog poretka Unije. Registracijom naziva „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) neće se prema tome spriječiti daljnje stavljanje na tržište proizvoda „Kayseri Pastirmasi” u EU-u niti onemogućiti registracija drugih naziva koji sadržavaju pojam „pastarma”.
- (13) Neovisno o prethodno navedenom, kako bi se izbjegla mogućnost zbunjivanja potrošača usporedivim proizvodima sličnog naziva, primjereno je da se uz naziv ZTS-a „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) navodi tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji”, kako je za takve slučajeve predviđeno člankom 18. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (14) S obzirom na prethodno navedeno naziv „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) trebalo bi upisati u „registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta”.
- (15) Mjere predviđene ovom uredbom u skladu su s mišljenjem Odbora za politiku kakvoće poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

#### Članak 1.

Naziv „Пастърма говежда” (Pastarma govežda) (ZTS) upisuje se u registar.

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.) iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

---

Članak 2.

Uz naziv iz članka 1. navodi se tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji”. Pročišćena specifikacija proizvoda utvrđena je u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.

Naziv iz članka 1. zaštićuje se kao cjelina. Riječ „Pastarma” i njezini prijevodi mogu se i dalje upotrebljavati u cijeloj Europskoj uniji pod uvjetom da se poštuju načela i pravila pravnog poretka Unije.

Članak 4.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 21. lipnja 2017.

Za Komisiju  
Predsjednik  
Jean-Claude JUNCKER

---

## PRILOG

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEŽDA)

EZ br.: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014.

Bugarska

## 1. Naziv(i) koji(-e) je potrebno upisati u registar

„Пастърма говежда” (Pastarma govežda)

Uz naziv se navodi tvrdnja „proizvedeno prema bugarskoj tradiciji”.

## 2. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

## 3. Razlozi za registraciju

## 3.1. Proizvod

je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod;

se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

Pastrma „pastarma govežda” dobiva se tradicionalnim načinom proizvodnje, soljenjem, dozrijevanjem i sušenjem, tijekom kojih se u mesnoj sirovini odvijaju složeni mikrobiološki, fizikalno-kemijski i biokemijski procesi. Tijekom sušenja održavaju se utvrđeni parametri temperature i vlažnosti zraka, pri čemu nastaju uvjeti koji pogoduju razvoju mikrokoka (*M. varians*) i laktobacila (*L. plantarum*, *L. casei*) karakterističnih za tu zemlju. Ti procesi uvjetuju nastanak dobre strukture, ugodne arome i okusa gotova proizvoda.

## 3.2. Naziv

tradicionalno se koristi za označivanje specifičnog proizvoda;

opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda.

Naziv „pastarma govežda” sam je po sebi specifičan jer ima dugu tradiciju te je poznat u cijeloj Bugarskoj. Uzimajući u obzir njezinu popularnost, pastrma je stekla određenu prepoznatljivost a da zemljopisno područje nema utjecaja na njezinu kvalitetu ili svojstva.

Riječ „pastarma” iz naziva „pastarma govežda” turskog je podrijetla i znači „soljeno i prešano sušeno meso” (*Enciklopedičen rečnik na čuždite dumi v balgarskia ezik* (Enciklopedijski rječnik stranih riječi u bugarskom jeziku), MAG 77, Sofija, 1996.). Taj su način pripreme i čuvanja mesa na ovo područje, koje obuhvaća današnju Bugarsku, u 7. stoljeću po Kristu donijeli proto-Bugari koji su pripadali turko-altajskoj jezičnoj porodici.

## 4. Opis

## 4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva kojima se dokazuje njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

Pastrma „pastarma govežda” jest točno određeni proizvod od sušenog sirovog mesa, okusa i mirisa po zreloom goveđem mesu, bez začina i stranog okusa.

Riječ je o prešanom mesnom proizvodu koji se priprema od svježeg nemljevenog goveđeg mesa i dodatnih sastojaka soljenjem, sušenjem i prešanjem te se može odmah konzumirati.

Fizikalne karakteristike – oblik i dimenzije

Pastrma „pastarma govežda” ima oblik duguljastih i plosnatih komada čije dimenzije nisu prethodno zadane.

Plosnat oblik svojstven proizvodu dobiva se prešanjem više puta tijekom sušenja pod prešom od drvenih dasaka.

Kemijska svojstva

- udio vode nije veći od 50 % ukupne mase,
- udio kuhinjske soli: 3,5 do 4,5 % ukupne mase,
- nitriti (rezidualna količina u gotovom proizvodu): najviše 50 mg/kg:
- pH nije manji od 5,4.

Organoleptička svojstva

Vanjski izgled i boja

- Vanjska površina sastoji se od glatkog prešanog mišićnog tkiva sivosmeđe boje, dok je masno tkivo žućkaste boje. Dopušten je površinski sloj od bijele plemenite plijesni.

Površina reza

- Mišićno je tkivo tamnosmeđe do smeđecrvene boje, njegov je obrub tamnije nijanse, dok je masno tkivo žućkasto.

Konzistencija: puna i elastična.

Pastrma „pastarma govežda” može se naći u prodaji u cijelim komadima ili razrezana, vakuumirana u celofanskoj foliji ili pakirana u zaštićenoj atmosferi.

4.2. *Opis načina proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. i kojeg se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i način pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

Pri proizvodnji gotovog proizvoda „pastarma govežda” upotrebljavaju se sljedeće sirovine i dodatni sastojci:

Meso

- 100 kg svježeg goveđeg mesa – buta, plečke i pisanice – vrijednosti pH od 5,6 do 6,2, dobre strukture, koje je razrezano na komade čije dimenzije nisu prethodno zadane.

Kuhinjska sol: 3 do 6 kg

ili

Mješavina za soljenje: 3 do 6 kg kuhinjske soli, antioksidans – 40 g askorbinske kiseline (E300), 100 g kalijeva nitrata (E252) ili 85 g natrijeva nitrata (E251), 500 g rafiniranog kristalnog šećera.

Konopac: onaj za koji je dopuštena upotreba u prehrambene svrhe.

Način proizvodnje

Tijekom otkoštavanja mesa očuvane su sve pojedinačne mišićne skupine. Svaka se mišićna skupina čisti od krvavih dijelova, tetiva i ovojnica te se oblikuje u izdužene i plosnate dijelove čije dimenzije nisu prethodno zadane.

Tako oblikovani komadi mesa zatim se sole solju ili mješavinom za soljenje prema receptu. Nasoljeni dijelovi pažljivo se slažu u čiste posude pogodne za dozrijevanje. Zatim se stavljaju u rashladnu komoru na temperaturu od 0 do 4 °C. Ti se komadi nakon tri do četiri dana raspoređuju (komadi s vrha stavljaju se na dno i obrnuto) kako bi bili jednako nasoljeni te se u jednakim uvjetima čuvaju još tri do šest dana. Pastrma se nakon soljenja namače u čistoj hladnoj vodi do dobivanja ugodnog slanog okusa. Nakon tog postupka svaki se komad pastrme veže konopcem i vješa na profil ili na drvenu ili metalnu gredu postavljenu na kolica za kobasice od nehrđajućeg čelika. Komadi se ne smiju dodirivati. Komadi obješeni na kolica cijede se najviše 24 sata na temperaturi zraka do 12 °C, a zatim se stavljaju u komore za sušenje (klimatizirano ili prirodno sušenje). Sušenje se odvija na temperaturi zraka od 12 do 17 °C uz relativnu vlažnost od 70 do 85 %. Tijekom sušenja odvijaju se složeni fizikalno-kemijski, biokemijski i mikrobiološki procesi te sirovo meso postaje proizvod spreman za konzumaciju. Pastrma se tijekom sušenja više puta preša kako bi dobila glatku površinu i čvršću konzistenciju. Prije samog prešanja različite komade treba razvrstati po debljini. Prvi se put prešaju kad se blago osuše, a na površini se stvori tanka kora. Opće je pravilo da se komadi prešaju dva ili tri puta te da se prvi puta prešaju tri do četiri dana nakon cijedenja. Prešanje traje od 12 do 24 sata. Postupak sušenja traje od 25 do 30 dana, ovisno o veličini komada, dok se ne postigne čvrsta i elastična konzistencija.

#### 4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

Prerada soljenjem i sušenjem goveđeg mesa u pastrmu u Bugarskoj se provodi od pamtivijeka, tvrdi profesor G. Dikov u svojem priručniku *Higijena na mesoto* (Higijena mesa) iz 1930. Tijekom tisućljetne povijesti u Bugarskoj pastrma „pastarma govežda” utjelovljivala je mudrost Bugara, koji su praktičnog duha, ali i zahtjevni u pogledu hrane. Stoga taj proizvod ima slan okus, autentičnu boju i prirodan miris mesa te je otporan i lako se čuva.

U svojoj knjizi *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Iz gospodarske prošlosti Gabrova, 1929.), dr. P. Cončev objašnjava tehniku koja se prije 150 godina u toj regiji primjenjivala na meso goveđih trupova. „Od goveda težine 250 kg dobivamo: 70 kg pastrme...”.

U pogledu načina ručne proizvodnje, koji se primjenjivao u 19. i početkom 20. stoljeća, tradicionalna pastrma „pastarma govežda” bila je posebna po svojoj sezonskoj proizvodnji u planinskim područjima u kojima prevladavaju klimatski uvjeti pogodni za prirodno sušenje. Zahvaljujući tradicionalnom načinu proizvodnje, koji odlikuje postupak sušenja, ta je vrsta proizvoda postala bugarski specijalitet. Tijekom sušenja održavaju se utvrđeni parametri temperature i vlažnosti zraka, pri čemu nastaju uvjeti koji pogoduju razvoju mikrokokka (*M. varians*) i laktobacila (*L. plantarum*, *L. casei*) karakterističnih za tu zemlju i koji pridonose karakterističnom okusu tog proizvoda (dr. K. Valkova, *Tehnologija na mesnite produkti* (Tehnologija mesnih proizvoda), Plovdiv, 2005.; dr. K. Boshkova, *Microbiologija na mesoto, ribata i jajcata* (Mikrobiologija mesa, ribe i jaja), Plovdiv, 1994.). Zbog popularnosti proizvoda i pojave klimatiziranih sušnica u kojima se održavaju parametri sušenja svojstveni prirodnom okolišu, proizvodnja pastrme „pastarma govežda” naveliko se proširila u sve regije zemlje te se počela industrijalizirati, vodeći računa o kvalitativnim svojstvima i receptu proizvoda koji su do danas ostali neizmijenjeni.

Prve nacionalne norme u pogledu kvalitete povezane s trgovinom pastrmom „pastarma govežda” i njezinom proizvodnjom objavio je 1942. Viši institut za veterinarsku higijenu i nadzor životinjskih proizvoda. U svojem opisu postupka proizvodnje pastrme dr. M. Yordanov i dr. T. Girginov tumače strukovni žargon tog razdoblja: „obrtnici kažu da se sušenje i soljenje ponavljaju dok proizvod nije sasvim gotov, tj. „ispečen” (izpečen).

Sastav pastrme „pastarma govežda” i zahtjevi u pogledu kvalitete koji se odnose na sastav prvi su put normirani 1955. bugarskom državnom normom „BDS 2014-55 Pastarma govezhda i bivolska” (BDS 2014-55 Goveđa i bivolja pastrma). Ona sadržava glavna pravila i norme primjenjive na tehnički postupak kojim se dobiva visokokvalitetni proizvod. Tehnike proizvodnje pastrme „pastarma govežda” opisane su u djelima *Sbornik tehnologičeski instruksii po mesnata promishlenost* (Priručnik s tehničkim uputama za mesnu industriju, 1958.), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Proizvodnja i prodaja mesnih proizvoda, 1963.) i *Sbornik tehnologični instrukcii za proizvodstvo na mesni proizvedenia* (Priručnik s tehničkim uputama za proizvodnju mesnih proizvoda, 1980.), u kojima je utvrđeno da su sastav i način proizvodnje tijekom vremena ostali neizmijenjeni. Spomenimo i rad dr. R. Čilingirova, iskusnog stručnjaka koji je šezdesetih godina prošlog stoljeća radio u tvornici za proizvodnju mesa „Rodopa” u Šumenu: „Unatoč suvremenoj tehničkoj opremi i postrojenjima za klimatizaciju zraka, dosljedno je poštovan temeljni tradicionalni način proizvodnje.”