

**A BIZOTTSÁG (EU) 2017/1106 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE****(2017. június 21.)****egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről  
(Пастърма говежда [Pastarma govezhda] [HKT])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése b) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette az Európai Unió Hivatalos Lapjában Bulgária kérelmét <sup>(2)</sup> a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” elnevezés hagyományos különleges termékként történő bejegyzésére. A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” érettmahús-ízű és -illatú, nem fűszerezett, szárított nyershús-specialitás.
- (2) 2015. október 5-én a Bizottsághoz felszólalás érkezett a törökországi Kayseri Kereskedelmi Kamara részéről.
- (3) 2015. november 24-én és 30-án, illetve december 1-jén a Bizottság kézhez kapta a törökországi Kayseri Kereskedelmi Kamara indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát képező dokumentumokat.
- (4) A Bizottság a felszólalást elfogadhatónak találta, ezért 2016. január 18-án kelt levelében felkérte az érdekelteket, hogy egy három hónapos időszak alatt folytassák le a szükséges konzultációkat, hogy saját belső eljárásaiknak megfelelően megegyezésre jussanak egymással.
- (5) A kérelmező kérésére a konzultációkra rendelkezésre álló határidő további három hónapra meghosszabbításra került.
- (6) Az előírt határidőig nem jött létre megegyezés a felek között. A Bulgária és a törökországi Kayseri Kereskedelmi Kamara közötti megfelelő konzultációkról a felek az előírt módon tájékoztatták a Bizottságot. Mindezek alapján a Bizottságnak a konzultációk eredményének figyelembevételével, az 1151/2012/EU rendelet 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjában előírt eljárásnak megfelelően kell meghoznia a bejegyzésre vonatkozó határozatát.
- (7) A felszólaló által a Bizottságnak eljuttatott, indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot az 1151/2012/EU rendelet 21. cikke (1) bekezdése b) pontjának fényében kell vizsgálni, amely szerint a HKT bejegyzésével szemben benyújtott felszólalási nyilatkozat abban az esetben elfogadható, ha bizonyítja, „hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon hasonló mezőgazdasági termékekre vagy élelmiszerekre használják”. A felszólaló álláspontja értelmében a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” HKT-ként való bejegyzése tisztességtelen versenyt eredményezne, mert jogtalan előnyt biztosítana a terméknek a Törökországban földrajzi árujelzőként oltalmat élvező és a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)”-hoz hasonló, „Kayseri Pastirma” elnevezésű, szárított nyershústermék nevének felhasználása révén. Állítása szerint a „Kayseri Pastirma” nyilvánvaló ismertségre tett szert és számos uniós országban fogyasztják. Emellett a „pastirma – pastarma” szavak hasonló alakja alkalmas arra, hogy zavart keltsen a fogyasztókban. E fogalmi zavart súlyosbítja, hogy a „Pastarma” szó török eredetre vezethető vissza.
- (8) A Bizottság értékelte az indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatban, továbbá az érdekelt felek között lezajlott tárgyalásokkal kapcsolatban nyújtott tájékoztatásban kifejtett érveket, és arra a következtetésre jutott, hogy a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” nevet HKT-ként be kell jegyezni.
- (9) A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” egyedi jellemzőkkel rendelkezik és előállítási módja is sajátos. Szárított nyershús-specialitásként egyedi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőket mutat fel, jellegzetes érettmahús-ízzel

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.<sup>(2)</sup> HL C 224., 2015.7.9., 13. o.

és -illattal, fűszerezés és idegen utóíz nélkül. A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” a húsalapanyagban végbemenő összetett mikrobiológiai, fizikai-kémiai és biokémiai folyamatokkal kísért sózási, érlelési és szárítási eljárással jellemzett hagyományos előállítási módszer eredményeként létrejövő húsipari termék. A szárítás során a levegő hőmérsékletének és páratartalmának meghatározott paraméterei nem változnak, ami kedvező feltételeket teremt a Bulgáriára jellemző mikrokokkuszok (*M. varians*) és tejsavbaktériumok (*L. plantarum*, *L. casei*) kialakulásához. E folyamatot a termék-leírás 4.3. pontja részletesen ismerteti.

- (10) A „Kayseri Pastırması”, illetve az egyéb, „pastarma”, „pastırma” és hasonló elnevezésű húskészítmények a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” termék-leírásában foglaltól eltérő előállítási módszerekkel készülnek. A „Kayseri Pastırması” törökországi földrajzi árujelző, míg a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” hagyományos különleges termék-ként élvez oltalmat. Jellemzőit hagyományos előállítási módjának köszönheti.
- (11) A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” és a „Kayseri Pastırması” összetett nevek, melyekben egy hasonló kifejezés szerepel. E részleges hasonlóság ellenére a két név kellően elkülönül egymástól ahhoz, hogy a fogyasztók meg tudják különböztetni a két terméket egymástól. Ráadásul a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” a bolgár piacon anélkül vívta ki helyét hagyományos bolgár termék-ként, hogy bármilyen módon összekapcsolódott volna a „Kayseri Pastırması” termékkel. Bulgáriai előállításának kezdetei a XIX. századra nyúlnak vissza; összetételét és a rá vonatkozó minőségi követelményeket először 1955-ben rögzítette bolgár állam szabvány. A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” HKT-ként való bejegyzése nem lehet hatással a „Kayseri Pastırması” elnevezés piaci használatára.
- (12) A Kayseri Kereskedelmi Kamara a kifogás alátámasztására elsősorban a „pastarma” kifejezés eredetéhez és használatához kapcsolódó indokokat hangsúlyoz. Ugyanakkor helyénvaló tisztázni, hogy a „pastarma” kifejezés az egész Balkán-félszigeten elterjedt a szárított húskészítmények megnevezésére. Maga a termék-leírás is megemlíti, hogy „a »Pastarma govezhda« elnevezésben szereplő »pastarma« szó török eredetű és »sózott és préselt szárított húst« jelent”. A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” HKT-ként történő bejegyzésének kérelmezésével Bulgária nem szándékozta fenntartani magának a „Пастърма (Pastarma)” elnevezés használatát. A fentiek fényében az oltalom kizárólag a teljes „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” elnevezésre terjedhet ki. Indokolt úgy rendelkezni, hogy magát a „pastarma” kifejezést, valamint annak fordításait az uniós jogrend elveinek és szabályainak betartásával az Európai Unió egész területén továbbra is használni lehessen. Ennek megfelelően a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” elnevezés bejegyzése nem akadályozza sem a „Kayseri Pastırması” zavartalan piaci forgalmazását, sem pedig más, a „pastarma” kifejezést tartalmazó elnevezések bejegyzését az EU területén.
- (13) Mindezek mellett a hasonló elnevezésekkel ellátott, hasonló jellegű termékek miatt a fogyasztókban keletkező esetleges zavar elkerülése érdekében célszerű előírni, hogy a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” HKT elnevezését – az 1151/2012/EU rendelet 18. cikke (3) bekezdésében foglalt, hasonló esetekre vonatkozó rendelkezésnek megfelelően – a „bolgár hagyományok szerint készült” állításnak kell kísérnie.
- (14) A fentiek fényében a „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” elnevezést be kell jegyezni a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába.
- (15) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági termékek minőségpolitikájával foglalkozó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

### 1. cikk

A „Пастърма говежда (Pastarma govezhda)” (HKT) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első bekezdésben említett elnevezés egy, a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet <sup>(1)</sup> XI. melléklete szerinti 1.2. osztályba – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.) – tartozó terméket azonosít.

<sup>(1)</sup> A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

*2. cikk*

Az 1. cikkben említett elnevezést a „bolgár hagyományok szerint készült” állításnak kell kísérmie. A termékleírás konszolidált változatát e rendelet melléklete tartalmazza.

*3. cikk*

Az 1. cikkben említett teljes elnevezés élvez oltalmat. A „pastarma” kifejezést, valamint fordításait az uniós jogrend elveinek és szabályainak betartásával az Európai Unió egész területén továbbra is használni lehet.

*4. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. június 21-én.

*a Bizottság részéről*  
*az elnök*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## MELLÉKLET

## A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

## „ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА (PASTARMA GOVEZHDA)”

EK-szám: BG-TSG-0007-01255 – 2014.8.25.

## Bulgária

## 1. Bejegyzendő elnevezés

„Пастърма говежда (Pastarma govezhda)”

Az elnevezést a „bolgár hagyományok szerint készült” állításnak kell követnie.

## 2. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

## 3. A bejegyzés indokolása

## 3.1. A termék

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Pastarma govezhda” a húsalapanyagban végbemenő összetett mikrobiológiai, fizikai-kémiai és biokémiai folyamatokkal kísért sózási, érlelési és szárítási eljárással jellemzett hagyományos előállítási módszer eredményeként előállított húsipari termék. A szárítás során a levegő hőmérsékletének és páratartalmának meghatározott paraméterei nem változnak, ami kedvező feltételeket teremt a Bulgáriára jellemző mikrokókkuszok (*M. varians*) és tejsavbaktériumok (*L. plantarum*, *L. casei*) kialakulásához. Ezek a folyamatok előmozdítják a késztermék megfelelő állagának, kellemes aromájának és ízének kialakulását.

## 3.2. Az elnevezés

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Pastarma govezhda” elnevezés önmagában is sajátos, ugyanis több évszázadra visszanyúló nagy múltra tekint vissza, és Bulgária egész területén ismert. A „pastarma” (pasztarma) – a termék népszerűségére tekintettel – közhasználatúvá vált anélkül, hogy a földrajzi régió befolyásolta volna a termék minőségét, illetve sajátosságait.

A „Pastarma govezhda” elnevezésben szereplő „pasztarma” név török eredetű, jelentése „szárított, sózott és préselt hús” (*Енциклопедичен речник на чуждите думи в българския език* [A bolgár nyelv idegen szavainak enciklopédiája], MAG 77, Szófia, 1996). Ezt a húskészítési és -tartósítási módot a török-altáji etnolingvisztikai csoporthoz tartozó „ősbolgárok” hozták magukkal a Bulgária jelenlegi területének megfelelő területre a Kr. utáni VII. században.

## 4. Leírás

## 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Pastarma govezhda” érett marhahús ízű és illatú, nem fűszerezett, idegen utóíz nélküli, szárított nyershússpecialitás.

A „Pastarma govezhda” nem darált, friss marhahúsból és segédanyagokból sózással, szárítással és préseléssel előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas húskészítmény.

Fizikai tulajdonságok – alak és méret

A „Pastarma govezhda” alakja hosszúkás, lapos, méretei előre nem meghatározottak.

A termék sajátosan lapos alakja a szárítás során, fatáblás prések segítségével több alkalommal végzett préseléssel jön létre.

Kémiai tulajdonságok

- víztartalom: az össztömeg legfeljebb 50,0 %-a,
- konyhasótartalom: az össztömeg 3,5–4,5 %-a,
- nitritek (maradék mennyiség a késztermékben): legfeljebb 50 mg/kg,
- pH: legalább 5,4.

Érzékszervi tulajdonságok

*Külső megjelenés és szín*

- Külső felülete sima, préselt, szürkésbarna színű izomszövet, a szalonna pedig krémszínű. Vékony, fehér színű nemespenész-bevonat megengedett.

*Vágásfelület*

- Az izomszövet színe a sötétbarnától a barnászörösig terjed, kerülete sötét árnyalatú, a szalonna pedig krémszínű.

Állag: tömör és rugalmas.

A „Pastarma govezhda” egészben vagy darabolva, vákuum-, celofán- vagy védőgázos csomagolásban hozható forgalomba.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Pastarma govezhda” késztermék előállításához a következő alapanyagok és segédanyagok használatosak:

Hús

- 5,6 és 6,2 közötti pH-értékű, jó minőségű, előre nem meghatározott méretű darabokra vágott, 100 kg tömegű marhahús (comb, lapocka és bélszín).

Konyhasó: 3–6 kg

vagy

Sókeverék: 3–6 kg konyhasó; antioxidánsként 40 g aszkorbinsav (E300); 100 g kálium-nitrát (E252) vagy 85 g nátrium-nitrát (E251); 500 g finomított kristálycukor.

Zsineg: engedélyezett élelmiszeripari kötőzsinog.

Az előállítás módja

A hús kicsontozása során a különböző izomcsoportok épek maradnak. A húst megtisztítják a véres részekről, az inaktól és az ínhüvelyektől, és hosszúkás és lapos, előre nem meghatározott darabokra vágják.

Az így létrejött húsdarabokat ezt követően – recepttől függően – sóval vagy sókeverékkel sózzák be. A sózott darabokat érlelésre alkalmas, tiszta edényekben gondosan elrendezik. A húsdarabokat 0 és 4 °C közötti hőmérsékletű hűtőkamrába helyezik. Annak érdekében, hogy a sózás egyenletes legyen, a húsdarabokat három-négy nap elteltével átfogatják (a fenti darabokat alulra helyezik és fordítva), és azokat még három-hat napig ugyanilyen körülmények között tárolják. A sózást követően a pasztarmát a kellemesen sós íz eléréséig tiszta, hideg vízben áztatják. Az eljárás végén minden pasztarmadarabot kötőzősineggel látnak el, azokat fa- és/vagy fémrudakra vagy -gerendákra függesztik, és rozsdamentes acélból készült görgős hústartó állványokon helyezik el. Az egyes húsdarabok nem érhetnek egymáshoz. Az állványokra függesztett húsdarabokat 12 °C-ot nem meghaladó környezeti hőmérsékleten legfeljebb 24 óráig csepegtetik, majd azokat (légkondicionált vagy természetes szellőzést) szárítókamrába helyezik. A szárítás 12–17 °C-on, 70–85 %-os relatív páratartalom mellett történik. A szárítás során összetett fizikai-kémiai, biokémiai és mikrobiológiai folyamatok játszódnak le, és a nyershús fogyasztásra kész terméké alakul. A pasztarmát a szárítás során többször átpréselik, hogy állaga tömörebb, felülete pedig simább legyen. A préselés előtt a különböző darabokat a vastagságuk szerint osztályozni kell. Az első préselésre akkor kerül sor, amikor a húsdarabok már kezdenek száradni és a felületükön vékony kéreg tapintható ki. A húsdarabokat általában kétszer-háromszor préselik, az első préselésre a csepegtetés után 3–4 nappal kerül sor. A préselés 12–24 óráig tart. Ezt követően a szárítás folyamata a húsdarabok méretétől függően 25–30 napig, a tömör és rugalmas állag eléréséig tart.

#### 4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Ahogy az Gr. Dikov professzor a *Хигиена на месото* (A hús higiénája) című, 1930-ban írt kézikönyvében is említi, Bulgáriában emberemlékezet óta szokás marhahúsból sózással és szárítással pasztarmát előállítani. A „Pastarma govezhda” Bulgária évezredes történelme során a gyakorlatias, ugyanakkor az élelmiszerek terén igényes bolgárok bölcsességét testesítette meg. A termék sós ízű, jellegzetes színű, a természetes hús illatára emlékeztető illatú, sokáig elálló és könnyen tartósítható húskészítmény.

Dr. P. Concev az *Из стопанското минало на Габрово* (Gabrovo gazdasági múltjáról, 1929) című könyvében ismerteti a régióban 150 évvel ezelőtt a hasított szarvasmarha húsa esetén alkalmazott technikát. „Egy 250 kg tömegű szarvasmarhából átlagosan 70 kg pasztarma állítható el ...”.

A hagyományos „Pastarma govezhda” XIX. századi és XX. század eleji jellegzetes kisipari előállítási módját az ország hegyvidéki térségében kedvező éghajlati feltételek mellett, természetes szárítókban végzett szezonális előállítási mód jellemezte. A szárítási eljárással fémjelzett hagyományos előállítási módszer ezt a terméktípust egyedülálló bolgár terméké tette. A szárítás során a hőmérsékletre és a levegő páratartalmára vonatkozóan meghatározott paraméterek nem változnak, ami kedvező feltételeket teremt a termék jellegzetes ízéhez hozzájáruló, országspecifikus mikrokokuszok (*M. varians*) és tejsavbaktériumok (*L. plantarum*, *L. casei*) kialakulásához (Dr. K. Valkova: *Технология на месните продукти* [Húskészítmények technológiája], Plovdiv, 2005; Dr. K. Boskova: *Микробиология на месото, рибата и яйцата* [A hús, a hal és a tojás mikrobiológiája], Plovdiv, 1994). A termék népszerűsége, valamint a természeti környezet szárítási paramétereit állandósító légkondicionált szárítók megjelenése miatt a „Pastarma govezhda” előállítása tömegesen elterjedt az ország valamennyi régiójában és megindult az eliparosodás útján, miközben a termék minőségi jellemzői és receptje a mai napig változatlanul fennmaradtak.

A „Pastarma govezhda” előállítására és kereskedelmére vonatkozó első országos minőségi szabványokat az állategészségügyi higiénával és az állati eredetű termékek ellenőrzésével foglalkozó intézet tette közzé 1942-ben. Dr. M. Jordanov és Dr. T. Girginov a pasztarma előállítási folyamatát ismertető leírásában értelmezi a korabeli szakzsargont: a szárítást és a préselést mindaddig meg kell ismételni, amíg a termék el nem éri kész formáját, avagy – a terméket előállító kisiparosok szóhasználatával – »meg nem fő».

A „Pastarma govezhda” összetételét és a rá vonatkozó minőségi követelményeket először 1955-ben szabványosította a bolgár állam „БДС 2014-55 – Пастърма говежда и биволска” (БДС 2014-55 Marha- és bivalyhúsból készült pasztarma) elnevezésű szabványa. A szabványban szerepelnek a kiváló minőségű termék előállítását lehetővé tevő műszaki eljárásra vonatkozó legfontosabb szabályok és előírások. A „Pastarma govezhda” előállítási eljárásait a *Сборник технологически инструкции по месната промишленост* (Műszaki utasítások kézikönyve a húsipar számára, 1958), a *Производство и пластмент на месни продукти* (Húskészítmények előállítása és értékesítése, 1963) és a *Сборник технологични инструкции за производство на месни произведения* (Műszaki utasítások kézikönyve a húskészítmények előállításához, 1980) című kiadványok ismertetik, amelyekből megállapítható, hogy a készítmény összetétele és előállítási módja az idők során nem változott. Említésre érdemes még, hogy a múlt század hatvanas éveiben a sumeni Rodopa húszüzem tapasztalt szakembere, Dr. R. Csilingirov így ír emlékirataiban: „Az alapvető hagyományos előállítási módszert (módot) a korszerű műszaki és légkondicionáló berendezések használata mellett is maradéktalanul tisztelgetben tartják.”