

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1106 DELLA COMMISSIONE**del 21 giugno 2017****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite
[Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (STG)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) come specialità tradizionale garantita (STG) presentata dalla Bulgaria è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾. La «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) è un prodotto specifico a base di carne cruda stagionata, con il gusto e l'aroma di carne bovina matura, senza spezie.
- (2) Il 5 ottobre 2015 la Commissione ha ricevuto una notifica di opposizione dalla Camera di commercio di Kayseri (Turchia).
- (3) Il 24 e il 30 novembre nonché il 1° dicembre 2015 la Commissione ha ricevuto dalla Camera di commercio di Kayseri i documenti relativi alla dichiarazione di opposizione motivata.
- (4) Ritenendo tale opposizione ammissibile, con lettera del 18 gennaio 2016 la Commissione ha invitato le parti interessate ad avviare idonee consultazioni per un periodo di tre mesi al fine di giungere a un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.
- (5) Su richiesta del richiedente il termine per tali consultazioni è stato ulteriormente prorogato di tre mesi.
- (6) Le parti non sono addivenute a un accordo entro i termini previsti. Le informazioni relative alle opportune consultazioni svoltesi fra la Bulgaria e la Camera di commercio di Kayseri sono state debitamente trasmesse alla Commissione. La Commissione dovrebbe pertanto decidere in merito alla registrazione a norma della procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, tenendo conto dell'esito di dette consultazioni.
- (7) La dichiarazione motivata trasmessa dall'opponente va inquadrata nell'articolo 21, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, il quale dispone che una dichiarazione di opposizione alla registrazione di una STG è ricevibile solo se dimostra che «il nome è utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per prodotti agricoli o alimentari analoghi». L'opponente sostiene che la registrazione della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) come STG creerebbe una concorrenza sleale suscettibile di generare profitti indebiti mediante ricorso al nome «Kayseri Pastirması», un prodotto a base di carne cruda stagionata analogo alla «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda), protetto come indicazione geografica in Turchia. Gli oppositori sostengono che la «Kayseri Pastirması» gode di una chiara reputazione e che è consumata in diversi paesi dell'UE. La similitudine fra i termini «pastirma — pastarma» genererebbe inoltre confusione per il consumatore. Il rischio di confusione è ancora maggiore considerato che il termine «Pastarma» ha radici turche.
- (8) La Commissione ha valutato gli argomenti addotti nella dichiarazione motivata di opposizione e nelle informazioni comunicate relativamente ai negoziati fra le parti interessate e ha concluso che il nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) dovrebbe essere registrato come STG.
- (9) La «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) ha caratteristiche specifiche nonché metodi di produzione propri. Si tratta di un prodotto a base di carne cruda stagionata, avente specifiche proprietà fisiche, chimiche e organolettiche, con il gusto e l'aroma di carne bovina matura, senza spezie e senza retrogusto. La «Пастърма говежда»

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.⁽²⁾ GU C 224 del 9.7.2015, pag. 13.

(Pastarma govezhda) è il risultato del metodo tradizionale seguito nei processi di produzione (salatura, stagionatura ed essiccatura) durante i quali nella carne avvengono processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici complessi. Durante la stagionatura sono rispettati alcuni parametri: la temperatura dell'aria e l'umidità che creano le condizioni favorevoli allo sviluppo dei micrococchi (*M. varians*) e dei lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*) tipici della zona. L'intero processo è descritto al punto 4.3 del disciplinare.

- (10) La «Kayseri Pastirması» e altri prodotti a base di carne denominati «pastarma» o «pastirma», o con altri nomi analoghi, sono ottenuti con metodi produttivi diversi da quello incluso del disciplinare della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda). A differenza della «Kayseri Pastirması», che costituisce un'indicazione geografica turca, la «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) è protetta in quanto specialità tradizionale garantita. Le sue caratteristiche sono dovute al metodo di produzione tradizionale.
- (11) «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) e «Kayseri pastirması» sono nomi composti che contengono un termine simile. Anche se parzialmente simili, i nomi sono sufficientemente differenziati e i consumatori dovrebbero essere in grado di effettuare la distinzione fra i due prodotti. La «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) ha peraltro conquistato il suo spazio sul mercato bulgaro in quanto prodotto tradizionale bulgaro, senza alcun'associazione con la «Kayseri pastirması». È prodotta in Bulgaria dal XIX secolo; la composizione e i requisiti di qualità sono stati uniformati per la prima volta nel 1955 nelle norme statali nazionali. La registrazione della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) come STG non inciderà sull'uso del nome «Kayseri pastirması» sul mercato.
- (12) I motivi alla base dell'opposizione, espressi dalla Camera di commercio di Kayseri, sono connessi essenzialmente all'origine e all'uso del termine «pastarma». È tuttavia opportuno chiarire che il termine «pastarma» è usato in tutta la penisola balcanica per indicare prodotti a base di carne stagionata. In effetti, il disciplinare stesso indica che «il termine «pastarma», contenuto nel nome «Pastarma govezhda», è di origine turca e si riferisce a carne essiccata, salata e pressata». Presentando domanda di registrazione del nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) come STG, la Bulgaria non mirava a riservare l'uso del termine «Пастърма (Pastarma)» in sé. Alla luce di quanto esposto in precedenza, la protezione dovrebbe tutelare solo l'espressione «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) nel suo insieme. Il termine «pastarma» dovrebbe continuare a essere usato, anche in traduzione, in tutta l'Unione europea, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nell'ordinamento giuridico dell'Unione europea. La registrazione della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) non impedirà quindi alla «Kayseri Pastirması» di continuare a essere commercializzata nell'UE né precluderà la registrazione di altri nomi contenenti il termine «pastarma».
- (13) Senza pregiudizio per quanto suesposto, al fine di evitare ogni rischio di confusione per i consumatori nel momento in cui si trovano di fronte a prodotti simili aventi un nome analogo, è opportuno che il nome della STG «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) sia abbinato all'affermazione «fatto secondo la tradizione della Bulgaria», conformemente a quanto disposto all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 per tali casi.
- (14) Alla luce di quanto esposto, il nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) dovrebbe quindi essere iscritto nel «registro delle specialità tradizionali garantite».
- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (STG) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.) di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

Articolo 2

Il nome di cui all'articolo 1 è accompagnata dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Bulgaria». Il disciplinare consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 3

Il nome di cui all'articolo 1 è protetto nel suo insieme. Il termine «pastarma» può continuare a essere usato, anche in traduzione, in tutta l'Unione europea, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nell'ordinamento giuridico dell'Unione europea.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 giugno 2017

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА» (PASTARMA GOVEZHDA)

N. CE: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgaria

1. Nome (nomi) da registrare

«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda)

La denominazione è accompagnata dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Bulgaria».

2. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

3. Motivi dell'obbligo di registrazione

3.1. Specificare se il prodotto

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il prodotto «Pastarma govezhda» è ottenuto con un metodo di produzione tradizionale consistente in un procedimento di salatura, maturazione e stagionatura durante il quale nella carne, materia prima del prodotto, avvengono complessi processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici. I parametri rispettati durante la fase di stagionatura, che concernono la temperatura e l'umidità dell'aria e che creano condizioni propizie allo sviluppo di micrococchi (*M. varians*) e lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*), sono specifici del paese. Tali processi determinano la buona struttura, il gusto piacevole e il sapore del prodotto finito.

3.2. Specificare se il nome

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Caratteristica peculiare del nome «Pastarma govezhda» è la sua tradizione secolare e il fatto di essere conosciuto in tutto il paese. Grazie alla sua popolarità, il prodotto è reputato senza che la regione geografica in cui è fabbricato incida sulla sua qualità o le sue caratteristiche.

Il termine «pastarma», contenuto nel nome «Pastarma govezhda», è di origine turca e si riferisce a carne essiccata, salata e pressata (*Enciklopedičen rečnik na čuždite dumi v balgarskija ezik*, MAG — 77, Sofia, 1996.). Tale metodo di lavorazione e conservazione della carne è stato introdotto nel territorio dell'attuale Bulgaria nel VII secolo dopo Cristo da protobulgari appartenenti alla comunità di lingua e di stirpe turco-altaica.

4. Descrizione

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

La «Pastarma govezhda» è una specialità a base di carne cruda e stagionata con il sapore e l'odore della carne bovina matura, senza spezie e senza retrogusto.

È un prodotto a base di carne, preparato con carne bovina fresca non sminuzzata e altri ingredienti, mediante salatura, stagionatura, pressatura e adatto al consumo diretto.

Caratteristiche fisiche — Forma e dimensioni

La «Pastarma govezhda» si presenta in pezzi di forma piatta e allungata, di dimensioni indefinite.

La forma allungata del prodotto si ottiene con una ripetuta pressatura effettuata durante la stagionatura in una pressa con pannelli in legno.

Caratteristiche chimiche

- contenuto di acqua non superiore al 50 % della massa totale;
- contenuto di sale da cucina compreso tra il 3,5 % e il 4,5 % della massa totale;
- contenuto di nitriti (quantità residua nel prodotto finito): non superiore a 50 mg/kg;
- pH non inferiore a 5,4.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno e colore

- la superficie esterna è costituita da un tessuto muscolare piatto, pressato, di colore grigio-marrone e il grasso è color crema. È ammesso un sottile strato di muffa bianca nobile.

Superficie di taglio

- il tessuto muscolare ha un colore tra il marrone scuro e il rosso-marrone con una sfumatura scura sui bordi e il grasso è di color crema.

Consistenza: densa ed elastica.

Il prodotto «Pastarma govezhda» può essere venduto intero o a pezzi, in confezioni sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionato in atmosfera protettiva.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Per preparare la «Pastarma govezhda» si utilizzano i seguenti ingredienti:

carni

- 100 kg di carne bovina fresca proveniente da coscia, spalla o filetto, con pH compreso tra 5,6 e 6,2, messa in forma e privata dei tessuti connettivi, in pezzi di dimensioni indefinite.

sale da cucina: tra 3 e 6 kg;

oppure

miscuglio di salatura: sale da cucina: tra 3 e 6 kg; antiossidante: 40 gr. di acido ascorbico (E300); 100 gr. di nitrato di potassio (E252) o 85 gr. di nitrato di sodio (E251); 500 g. di zucchero cristallizzato raffinato.

Spago: autorizzato per gli alimenti.

Metodo di ottenimento

la carne viene disossata facendo attenzione a non danneggiare l'integrità delle fasce muscolari, poi viene ripulita dalle parti sanguinolente, tendini o nervi e messa in forma in pezzi piatti e allungati di dimensioni indefinite.

Tali pezzi vengono salati con il sale o il miscuglio di salatura, secondo la ricetta. I pezzi salati vengono collocati l'uno accanto all'altro in appositi contenitori puliti per la maturazione e lasciati in un locale refrigerato ad una temperatura dell'aria compresa tra 0 e 4 °C. Dopo 3-4 giorni vengono ricollocati in ordine inverso (i pezzi che si trovavano sopra sono messi sotto e viceversa) e sono lasciati per altri 3-6 giorni nelle stesse condizioni. Dopo la salatura, il prodotto viene immerso in acqua pulita fredda finché non acquisisce un piacevole gusto salato. Al termine di questo processo, si appone su ogni singolo pezzo un cappio fatto con lo spago che serve per appendere i pezzi a travi di legno o profilati di metallo collocati in carrelli per salumi. I singoli pezzi non possono entrare in contatto l'uno con l'altro. Dopo 24 ore trascorse nel carrello per l'essiccazione a una temperatura non superiore ai 12 °C, i pezzi vengono posti a essiccare in condizioni naturali o con aria condizionata. La stagionatura avviene a una temperatura compresa tra i 12° e i 17 °C con un'umidità relativa pari al 70-85 %. Durante la stagionatura avvengono complessi processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici che trasformano la carne, materia prima del prodotto, in un prodotto pronto per il consumo. Nel corso della stagionatura il prodotto viene pressato ripetutamente al fine di ottenere la consistenza densa e la superficie piatta che lo caratterizzano. Prima di sottoporli a pressatura, i pezzi sono suddivisi sulla base del loro spessore. La prima pressatura avviene quando i pezzi sono leggermente essiccati e al tatto si percepisce una crosta sottile in superficie. Di solito si effettuano 2-3 pressature; la prima avviene dopo 3-4 giorni di scolatura. La pressatura dura tra 12 e 24 ore. In tutto, l'intero processo di stagionatura dura 25-30 giorni a seconda delle dimensioni dei pezzi finché il prodotto non raggiunge la consistenza densa ed elastica necessaria.

4.3. *Descrizione degli elementi fondamentali che stabiliscono il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

In Bulgaria, sin dai tempi più remoti, si trasforma la carne bovina in pastarma mediante salatura e stagionatura, come attesta il prof. Gr. Dikov nel 1930 nel manuale «Higiena na mesnoto» (L'igiene della carne). La storia millenaria della «Pastarma govezhda» rispecchia la saggezza dei bulgari, dotati di spirito pratico, ma anche esigenti per quanto riguarda il cibo. Nasce così questo prodotto dal gusto salato, dal colore autentico e dal profumo naturale di carne, di lunga durata e facile da conservare.

Nel volume «Iz stopanskogo minalo na Gabrovo» (Dal passato contadino di Gabrovo, del 1929) il dr. P. Tsonchev illustra le tecniche locali di lavorazione della carne da carcasse bovine nel corso di circa 150 anni. «Da un capo bovino del peso medio di 250 kg. si ottengono 70 kg. di pastarma...».

Per quanto riguarda il metodo di produzione artigianale utilizzato nel XIX e all'inizio del XX secolo, una caratteristica tipica della «Pastarma govezhda» era la sua fabbricazione stagionale in presenza di condizioni climatiche favorevoli in camere di stagionatura naturali. Il metodo di produzione tradizionale mediante tale processo di stagionatura ha reso questo prodotto unico per la Bulgaria. Durante la stagionatura vengono rispettati determinati parametri: la temperatura e l'umidità dell'aria che creano condizioni propizie allo sviluppo di micrococchi (*M. varians*) e lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*), che sono specifici del paese e conferiscono al prodotto il suo sapore caratteristico (dr. prof. K. Valkova, «Tehnologiyata na mesnite produkti» (Tecnica di produzione dei prodotti a base di carne, Plovdiv, 2005); (dr. prof. K. Boshkova, «Mikrobiologia na mesoto, ribata i jajtsata» (Microbiologia della carne, del pesce e delle uova, Plovdiv, 1994). Grazie alla sua popolarità e all'introduzione delle camere di stagionatura con aria condizionata in cui sono mantenuti i parametri di stagionatura dell'ambiente naturale, la produzione di «Pastarma govezhda» si è diffusa enormemente in tutte le regioni del paese e ha iniziato a industrializzarsi nel rispetto delle caratteristiche qualitative e della ricetta del prodotto, rimasti immutati fino ad oggi.

Le prime norme nazionali di qualità per la produzione e il commercio della «Pastarma govezhda» sono state pubblicate dall'Istituto superiore di igiene veterinaria e di controllo sui prodotti di origine animale nel 1942. Nel descrivere il processo di produzione il dr. M. Jordanov e il dr. T. Girginov illustrano l'uso del gergo dell'epoca: «la stagionatura e la pressatura vengono ripetute finché il prodotto non è definitivamente pronto, «cotto» secondo il termine utilizzato dagli artigiani».

La composizione e i requisiti di qualità della «Pastarma govezhda» sono stati regolamentati per la prima volta nel 1955 con la norma statale bulgara 2014-55 «Pastarma govezhda i bivolska» (Pastarma bovina e di bufalo), che stabilisce le regole principali e le norme applicabili al processo di produzione per ottenere un prodotto di alta qualità. La tecnica di produzione del prodotto è descritta nelle seguenti pubblicazioni: «Sbornik tekhnologicheski instruksii po mesnata promishlennost (Raccolta di istruzioni tecniche per la produzione destinate all'industria della carne, 1958), «Proizvodstvo i plasment na mesni produkti» (Produzione e smercio di prodotti della carne, 1963) e Sbornik tekhnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya (Raccolta di istruzioni tecniche per la produzione di prodotti a base di carne, 1980). Da queste opere si evince che gli ingredienti e le tecniche di preparazione sono rimasti immutati nel tempo. Nelle sue memorie il dr R. Chilingirov, a lungo esperto presso la fabbrica di carne «Rodopa» a Shumen negli anni '60 del secolo scorso, così scrive: «Il principale metodo tradizionale di produzione è pienamente rispettato grazie ad attrezzature tecniche moderne e a impianti di aria condizionata.»