

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2017/1106**(2017. gada 21. jūnijs)****par nosaukuma ierakstīšanu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (*Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) (GTĪ))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Bulgārijas pieteikums, kurā par garantētu tradicionālo īpatnību (GTĪ) lūgts reģistrēt nosaukumu *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*), ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽²⁾. *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) ir īpašs jēli žāvētas gaļas produkts ar nobriedušas liellopu gaļas garšu un smaržu, bez garšvielām.
- (2) Komisija 2015. gada 5. oktobrī saņēma iebildumu paziņojumu no Kajseri Tirdzniecības palātas (Turcija).
- (3) 2015. gada 24. un 30. novembrī un 1. decembrī Komisija saņēma dokumentāciju, kas ietvēra Kajseri Tirdzniecības palātas pamatotu iebildumu paziņojumu.
- (4) Atzinusi šādu iebildumu par pieņemamu, Komisija ar 2016. gada 18. janvāra vēstuli aicināja ieinteresētās personas trīs mēnešos veikt attiecīgu apspriešanos ar mērķi panākt savstarpēju vienošanos saskaņā ar minēto personu iekšējām procedūrām.
- (5) Pēc pieteikuma iesniedzēja pieprasījuma apspriešanās termiņš tika pagarināts par vēl trim mēnešiem.
- (6) Atvēlētajā termiņā vienošanās netika panākta. Komisijai pienācīgi tika sniegta informācija par attiecīgo apspriešanos starp Bulgāriju un Kajseri Tirdzniecības palātu. Tāpēc Komisijai, ņemot vērā šo apspriešanos rezultātus, būtu jāņem par reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 52. panta 3. punkta b) apakšpunktā.
- (7) Iebildumu cēlēja nosūtītais pamatotais paziņojums jāizskata saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 21. panta 1. punkta b) apakšpunktu, kurā paredzēts, ka iebildums pret GTĪ reģistrāciju ir pieņemams tad, ja tas "liecina, ka nosaukuma izmantošana ir likumīga, atzīta un ekonomiski nozīmīga līdzīgiem lauksaimniecības produktiem vai pārtikas produktiem". Iebildumu cēlējs apgalvo, ka nosaukuma *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) reģistrācija par GTĪ radītu netaisnīgu konkurenci, nelikumīgi gūstot labumu no nosaukuma *Kayseri Pastirmasi* izmantošanas, kas ir žāvētas gaļas produkts, kurš ir līdzīgs produktam *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) un kuram Turcijā ir aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes statuss. Iebildumu cēlējs apgalvo, ka produktam *Kayseri Pastirmasi* piemīt zināma reputācija un to patērē vairākās ES valstīs. Turklāt vārdu *pastirma* un *pastarma* līdzība varētu palielināt patērētāju apjukumu. Sajaukšanas risku vairo fakts, ka vārdam *Pastarma* ir turku sakne.
- (8) Komisija ir izvērtējusi argumentus, kas izklāstīti pamatotajā iebildumu paziņojumā un Komisijai sniegtajā informācijā par sarunām starp ieinteresētajām personām, un ir secinājusi, ka nosaukums *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) būtu jāreģistrē par GTĪ.
- (9) Produktam *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) ir savas specifiskās īpašības un sava ražošanas metode. Tas ir jēli žāvētas gaļas produkts ar specifiskām fizikālām, ķīmiskām un organoleptiskām īpašībām, ar nobriedušas

⁽¹⁾ OVL 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OVC 224, 9.7.2015., 13. lpp.

liellopu gaļas garšu un smaržu, bez garšvielām un bez neraksturīgas piegādes. *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) ir tradicionālas ražošanas metodes izmantošanas rezultāts, un tam raksturīgs process ir sāļšana, nogatavināšana un žāvēšana, kura laikā gaļā kā izejvielā norisinās sarežģīti mikrobioloģiskie, fizikāli ķīmiskie un bioķīmiskie procesi. Žāvēšanas laikā tiek uzturēta noteikta gaisa temperatūra un mitrums; tas rada labvēlīgus nosacījumus šai zemei specifisku mikrokoķu (*M. varians*) un *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju (*L. plantarum* un *L. casei*) attīstībai. Pilns ražošanas procesa apraksts ir sniegts produkta specifiskācijas 4.3. punktā.

- (10) *Kayseri Pastirmasi* un citi gaļas produkti, kuri tiek saukti par *pastarma* vai *pastirma* vai kuriem ir līdzīgi nosaukumi, tiek ražoti, izmantojot ražošanas metodes, kas atšķiras no *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) produkta specifiskācijā norādītās metodes. Pretēji *Kayseri Pastirmasi*, kas ir Turcijas ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) tiek aizsargāta kā garantēta tradicionālā īpatnība. Šā produkta raksturīgās īpašības veidojas tradicionālās ražošanas metodes izmantošanas rezultātā.
- (11) *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) un *Kayseri Pastirmasi* ir salikti nosaukumi, kuros ir viens līdzīgs termins. Lai gan nosaukumiem piemīt daļēja līdzība, tie ir pietiekami atšķirīgi un patērētājiem vajadzētu spēt atšķirt abus produktus. Turklāt produkts *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) Bulgārijas tirgū ir ieņēmis tradicionāla Bulgārijas produkta vietu, bez asociācijas ar *Kayseri Pastirmasi*. Tas Bulgārijā ticis ražots kopš 19. gadsimta; produkta sastāvs un kvalitātes prasības pirmo reizi tika standartizētas 1955. gadā Bulgārijas valsts standartos. Nosaukuma *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) reģistrācija par GTĪ nevar skart nosaukuma *Kayseri Pastirmasi* izmantošanu tirgū.
- (12) Iebildumu iemesli, kā norāda *Kajseri Tirdzniecības palāta*, galvenokārt ir saistīti ar vārda *pastarma* izcelsmi un izmantošanu. Tomēr būtu jāprecizē, ka *pastarma* ir termins, ar kuru žāvētas gaļas produktus apzīmē visā Balkānu pussalā. Arī pašā produkta specifiskācijā ir norādīts, ka vārds *pastarma* nosaukumā *Pastarma govezhda* ir turku izcelsmes un apzīmē "sālītu un presētu žāvēto gaļu". Piesakot nosaukuma *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) reģistrāciju par GTĪ, Bulgārijai nebija nolūka rezervēt termina *Пастърма* (*Pastarma*) izmantošanu kā tādu. Ņemot vērā iepriekš minēto, aizsardzībai būtu jāaptver tikai termins *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) kopumā. Terminu *pastarma*, arī šā apzīmējuma tulkojumus, būtu jāļauj arī turpmāk izmantot Eiropas Savienībā ar noteikumu, ka ir ievēroti Eiropas Savienības tiesību sistēmā piemērojamie principi un normas. Tādējādi nosaukuma *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) reģistrācija neliegs Eiropas Savienībā tirgot produktu *Kayseri Pastirmasi*, nedz arī liegs reģistrēt citus nosaukumus, kuros ietverts termins *pastarma*.
- (13) Neraugoties uz iepriekš minēto, lai novērstu patērētāju iespējamās maldināšanas risku gadījumos, kad tirgū atrodami salīdzināmi produkti ar līdzīgiem nosaukumiem, nosaukumam *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) GTĪ būtu jāpievieno uzraksts "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām", kā šādos gadījumos paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. panta 3. punktā.
- (14) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) būtu jāieraksta Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā.
- (15) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Nosaukums *Пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*) ar šo tiek ierakstīts reģistrā.

Pirmajā daļā minētais nosaukums apzīmē produktu, kas pieder pie 1.2. grupas "Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļti, kūpināti u. c.)" saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ XI pielikumu.

⁽¹⁾ Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

2. pants

Regulas 1. pantā minētajam nosaukumam pievieno uzrakstu “izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām”. Produkta specifikācijas konsolidēta redakcija ir iekļauta šīs regulas pielikumā.

3. pants

Regulas 1. pantā minētais nosaukums ir aizsargāts kopumā. Terminu *pastarma*, arī šā apzīmējuma tulkojumus, drīkst arī turpmāk izmantot Eiropas Savienībā ar noteikumu, ka ir ievēroti Eiropas Savienības tiesību sistēmā piemērojamie principi un normas.

4. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2017. gada 21. jūnijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

PIELIKUMS

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА (PASTARMA GOVEZHDA)

EK Nr.: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014.

Bulgārija

1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi

Пастърма говежда (Pastarma govezhda)

Nosaukumam pievieno uzrakstu "izgatavots pēc Bulgārijas tradīcijām".

2. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3. Reģistrācijas pamatojums

3.1. Produkts

 iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu; ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Пастърма говежда ir tradicionālas ražošanas metodes izmantošanas rezultāts, un tam raksturīgs process ir sālīšana, nogatavināšana un žāvēšana, kura laikā gaļā kā izejvielā norisinās sarežģīti mikrobioloģiskie, fizikāli ķīmiskie un bioķīmiskie procesi. Žāvēšanas laikā tiek uzturēta noteikta gaisa temperatūra un mitrums; tas rada labvēlīgus nosacījumus šai zemei specifisku mikrokoķu (*M. varians*) un *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju (*L. plantarum* un *L. casei*) attīstībai. Šie procesi nosaka pareizas struktūras, patīkama aromāta un labas garšas veidošanos gatavajā produktā.

3.2. Nosaukums

 ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu; identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Nosaukums *Пастърма говежда* ir īpašs pats par sevi, jo tam ir gadsimtiem sena vēsture un to pazīst visā Bulgārijas teritorijā. Savas popularitātes dēļ produkts ir kļuvis samērā plaši atpazīstams, un ģeogrāfiskajam reģionam nav noteiktas ietekmes uz produkta kvalitāti un īpašībām.

Nosaukumā *Пастърма говежда* ietilpst turku izcelsmes vārds *пастърма*, kas nozīmē sālītu un presētu žāvētu gaļu (Bulgāru valodas svešvārdu enciklopēdiskā vārdnīca (*Енциклопедичен речник на чуждите думи в българския език*), МАГ – 77, Sofija, 1996). Šo gaļas sagatavošanas un konservēšanas veidu mūsdienu Bulgārijas teritorijā mūsu ēras VII gs. ieviesa bulgāru priekšteči, kas piederēja pie tjurku-altajiešu valodu saimes un tautu grupas.

4. Apraksts

4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Пастърма говежда ir jēli žāvēta delikatese ar nobriedušas liellopu gaļas garšu un smaržu, bez garšvielām un bez neraksturīgas piegaršas.

Tas ir presēts gaļas produkts, kas ar sālišanu, žāvēšanu un presēšanu ir pagatavots no nesmalcinātas svaigas liellopu gaļas un atgriezumiem un ir piemērots tiešam patēriņam.

Fizikālās īpašības – forma un izmēri

Пастърма говежда pēc formas ir iegarena, plakana un ar nenoteiktiem izmēriem.

Produktam raksturīgā saplacinātā forma tiek panākta, žāvēšanas laikā vairākkārt spiežot to ar koka dēļu presēm.

Ķīmiskās īpašības

— Ūdens saturs (procentos no kopējās masas) – nepārsniedz 50.

— Vārāmais sāls (procentos no kopējās masas) – 3,5–4,5.

— Nitriti (atlikums gatavajā produktā) – nepārsniedz 50 mg/kg.

— pH – vismaz 5,4.

Organoleptiskās īpašības

Izskats un krāsa

— Ārējā virsma ir gluda, presēta, muskuļaudu kārtā ir pelēkbrūnā krāsā, bet taukaudi – krēmkrāsā. Pieļaujama plānas augstvērtīga balta pelējuma kārtiņas veidošanās.

Griezuma vietas virsma

— Muskuļaudu ir tumši brūnā līdz sarkanbrūnā krāsā ar tumšāku nokrāsu perifērijā, bet taukaudi – krēmkrāsā.

Konsistence – blīva, elastīga.

Produktu *Пастърма говежда* var piedāvāt tirdzniecībā veselu vai sagrieztu šķēlēs, iesaiņotu vakuumpakojumā, celofānā vai aizsargatmosfērā.

- 4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Gatavā produkta *Пастърма говежда* ražošanai izmanto šādas izejvielas un palīgvielas:

gaļa

— 100 kg svaiga un atdzīslota, nenoteikta izmēra gabalos pareizi izcirsta liellopu gaļa no kāju, plecu un gurnu daļas ar pH 5,6–6,2,

vārāmais sāls: 3–6 kg

vai

sālījuma maisījums: vārāmais sāls – 3–6 kg, antioksidants askorbīnskābe (E300) – 40 g, kālija nitrāts (E252) – 100 g vai nātrija nitrāts (E251) – 85 g, rafinēts kristāliskais cukurs – 500 g.

Pārtikas vidē lietojama aukla.

Ražošanas metode

Gaļu atkausojot, atdalīto muskuļaudu grupu veselums tiek saglabāts. Katru muskuļaudu grupu attīra no asiņu daļām, cīpslām un šķiedrām, un attiecīgos muskuļaudus sadala iegarenas un plakanas formas nenoteiktu izmēru gabalos.

Šādi apstrādātos gaļas gabalus sāla ar sāli vai sāļjuma maisījumu saskaņā ar recepti. Iesālītos gaļas gabalus rūpīgi sakārto attiecīgi piemērotos, tīros traukos nogatavināšanai. Tos atstāj vēsā telpā, kurā gaisa temperatūra ir 0–4 °C. Pēc 3–4 dienām tos izkārto pretējā secībā (augšdaļā esošos gabalus novieto apakšdaļā un otrādi), lai sāļjums iesūktos vienmērīgi, un atstāj vēl 3–6 dienas tādos pašos apstākļos. Pēc sāļšanas *pastarma* iemērc tīrā, aukstā ūdenī un tur tajā, līdz produkts iegūst patīkami sāļu garšu. Pabeidzot šo procesu, katru *pastarma* gabalu pārsien ar auklu un piekar pie profilētiem metāla velmējumiem un/vai koka sijām, kas ir ievietotas ratos, kurus lieto desu gatavošanā. Raugās, lai gabali nesaskartos cits ar citu. Ratos gabalus 24 stundas atstāj nosusināšanai gaisa temperatūrā, kas nepārsniedz 12 °C; tad tos ievieto žāvēšanas kamerā dabīgai vai kondicionētai žāvēšanai. Žāvēšana noris tādas vides apstākļos, kurā gaisa temperatūra ir 12–17 °C, bet relatīvais mitrums – 70–85 %. Žāvēšanas laikā noris sarežģīti fizikāli ķīmiskie, bioķīmiskie un mikrobioloģiskie procesi, un no jēlas gaļas tiek iegūts patērēšanai gatavs produkts. Žāvēšanas laikā *pastarma* tiek vairākas reizes presēta, lai iegūtu blīvāku konsistenci un gludu virsmu. Gabali pirms presēšanas tiek sakārtoti pēc biežuma. Pirmo presēšanu veic, kad gabali jau ir nedaudz apžuvuši un aptaustot jūtama smalka virsma garoziņa. Parasti presē 2–3 reizes, turklāt pirmo presēšanu veic, kad pagājušas 3–4 dienas pēc nosusināšanas. Presēšana ilgst 12–24 stundas. Kopumā žāvēšanas procesa ilgums ir atkarīgs no gabalu lieluma – vajadzīgas 25–30 dienas, līdz produkts iegūst blīvi elastīgu konsistenci.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Liellopu gaļas pārstrāde produktā *pastarma* ar sāļšanu un žāvēšanu Bulgārijā tiek veikta kopš neatminamiem laikiem, kā to savā 1930. g. izdotajā mācību grāmatā “Gaļas higiēna” apgalvo profesors Dr. G. Dikovs (Гр. Диков). Bulgārijas tūkstoš gadu ilgās vēstures laikā *Пастърма говежда* liecināja par bulgāru gudrību, kuri vienlaikus ir gan praktiski, gan arī prasīgi pret pārtiku. Tāpēc šim produktam ir sāļa garša, dabiska krāsa un īstas gaļas smarža; tas ir izturīgs un viegli uzglabājams.

Grāmatas “No Gabrovas tautsaimnieciskās pagātnes” (Из стопанското минало на Габрово; 1929) autors Dr. P. Cončevs (П. Цончев) apraksta liellopu liemeņu apstrādei izmantoto tehnoloģisko paņēmieni, ko reģionā pazina jau pirms 150 gadiem. “No vidēji 250 kg smaga vērsa ieguva 70 kg *pastarma* (..)”

Mājamatnieciskās ražošanas apstākļos XIX gadsimtā un XX gadsimta sākumā tradicionālajam produktam *Пастърма говежда* tipiska iezīme bija tā gatavošanas sezonālais raksturs Balkānu reģionos, kur valdīja tā dabiskajai žāvēšanai piemēroti klimatiskie apstākļi. Tradicionālā ražošanas metode, ko lietoja žāvēšanas procesā, ir darījusi šāda veida produktu Bulgārijai unikālu. Žāvēšanas laikā tiek uzturēta noteikta temperatūra un gaisa mitrums; tas rada labvēlīgus nosacījumus šai zemei specifisku mikrokokku (*M. varians*) un *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju (*L. plantarum* un *L. casei*) attīstībai, kas veicina šim produktam raksturīgās garšas veidošanos (Dr. K. Valkova (К. Вълкова), “Gaļas produktu tehnoloģija” (Технология на месните продукти), Plovdiva, 2005; Dr. K. Boškova (К. Бошкова), “Gaļas, zivju un olu mikrobioloģija” (Микробиология на месото, рибата и яйцата), Plovdiva, 1994). Sakarā ar produkta popularitāti un to, ka parādījās žāvēšanas kameras ar kondicionētu gaisu, kuras uztur dabiskās žāvēšanas vides parametrus, *Пастърма говежда* ražošana plaši izplatījās visos valsts reģionos, un to sāka īstenot rūpnieciski, ievērojot produkta kvalitātes īpašības un recepti, kas saglabājušās nemainīgas līdz pat šodienai.

Pirmos valsts rūpniecības un tirdzniecības kvalitātes standartus *Пастърма говежда* ražošanai Augstākais dzīvnieku produktu veterinārās higiēnas un kontroles institūts ir publicējis 1942. gadā. Aprakstot *pastarma* ražošanas procesu, Dr. M. Jordanovs (М. Йорданов) un Dr. T. Girginovs (Т. Гиргинов) skaidro tālaika žargonu: “(..) žāvēšanu un presēšanu atkārti, kamēr produkts kļūst pilnīgi gatavs –” izcepts“, kā saka amatnieki.”

Пастърма говежда sastāvu un ar šo produktu saistītās kvalitātes prasības pirmo reizi oficiāli standartizēja 1955. gadā ar Bulgārijas valsts standartu БДС 2014-55 *Пастърма говежда и биволска* (“BDS 2014-55 Liellopu un bifeļu gaļas *pastarma*”). Tajā ir ierakstīti tehnoloģiskā procesa galvenie noteikumi un normas, kas nodrošina augstas kvalitātes produkta iegūšanu. *Пастърма говежда* ražošanas tehnoloģija ir aprakstīta “Gaļas produktu ražošanas tehnoloģisko instrukciju krājumā” (1958), darbā “Gaļas produktu ražošana un noiets” (1963) un “Tehnoloģisko norādījumu krājumā gaļas produktu ražošanai” (1980), kuros konstatēts, ka izstrādājumu sastāvs un sagatavošanas paņēmieni laika gaitā nav mainījušies. Ievēribas cienīgi ir arī darbi, ko sarakstījis Dr. R. Čilingirovs (Р. Чилингиров), pieredzējis Šumenas (Шумен) gaļaskombināta *Rodopa* speciālists pagājušā gadsimta 60. gados, atminoties, ka: “Izmantojot mūsdienīgu tehnisko aprīkojumu un kondicionēta gaisa kameras, galvenā tradicionālā ražošanas metode tiek pilnībā saglabāta.”