

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2017/1106 VAN DE COMMISSIE**van 21 juni 2017****tot inschrijving van een benaming in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten
(Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (GTS))**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, onder b),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Bulgarije tot registratie van de benaming „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) als gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾. „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) is een specifiek gedroogd, rauw vleesproduct met de smaak en het aroma van rijp rundvlees zonder kruiden.
- (2) Op 5 oktober 2015 ontving de Commissie een aankondiging van bezwaar van de Kamer van Koophandel van Kayseri (Turkije).
- (3) Op 24 en 30 november en 1 december 2015 ontving de Commissie de documenten van het met redenen omklede bezwaarschrift van de Kamer van Koophandel van Kayseri.
- (4) Aangezien de Commissie het bezwaar ontvankelijk achtte, heeft zij de betrokken partijen bij brief van 18 januari 2016 verzocht om overeenkomstig hun interne procedures gedurende een periode van drie maanden overleg te plegen om tot een akkoord te komen.
- (5) Op verzoek van de aanvrager werd de termijn voor dit overleg met drie maanden verlengd.
- (6) Er werd geen overeenstemming bereikt binnen de vastgestelde termijn. De informatie over het overleg tussen Bulgarije en de Kamer van Koophandel van Kayseri is aan de Commissie verstrekt. Daarom moet de Commissie een besluit over de registratie nemen in overeenstemming met de in artikel 52, lid 3, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde procedure en daarbij rekening houden met de resultaten van dat overleg.
- (7) Het met redenen omklede bezwaarschrift moet worden getoetst aan artikel 21, lid 1, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, waarin is bepaald dat een bezwaar tegen de inschrijving van een GTS ontvankelijk is indien het „aantoont dat de benaming op rechtmatige, erkende en economisch significante wijze wordt gebruikt voor soortgelijke landbouwproducten of levensmiddelen”. De indiener van het bezwaar stelt dat de registratie van „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) als een GTS tot oneerlijke concurrentie zou leiden doordat op onrechtmatige wijze wordt geprofiteerd van het gebruik van de benaming „Kayseri Pastirmasi”, een gedroogd, rauw vleesproduct dat lijkt op „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) en in Turkije als geografische aanduiding wordt beschermd. Aangevoerd wordt dat „Kayseri Pastirmasi” een duidelijke bekendheid heeft verworven en in diverse EU-landen wordt geconsumeerd. Bovendien zou de gelijkenis tussen de woorden „pastirma” en „pastarma” de consument in verwarring brengen, temeer omdat het woord „pastarma” uit het Turks komt.
- (8) De Commissie heeft de argumenten van het met redenen omklede bezwaarschrift en de informatie over het overleg tussen de betrokken partijen beoordeeld en is tot de conclusie gekomen dat de benaming „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) mag worden ingeschreven als GTS.
- (9) „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) heeft zijn eigen kenmerken en productiemethoden. Het gaat om een gedroogd rauw vleesproduct met specifieke fysieke, chemische en organoleptische eigenschappen, met de smaak

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.⁽²⁾ PB C 224 van 9.7.2015, blz. 13.

en het aroma van rijp rundvlees zonder kruiden en zonder ongewone smaken. „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) komt tot stand dankzij de traditionele methode die wordt gebruikt in het productieproces, bestaande uit het zouten, rijpen en drogen waarbij complexe microbiologische, fysisch-chemische en biochemische processen plaatsvinden in het vleesingrediënt. Tijdens het drogen worden bepaalde parameters aangehouden: de luchttemperatuur en -vochtigheid creëren een gunstige omgeving voor de ontwikkeling van de landspecifieke microkokken (*M. varians*) en melkzuurbacteriën (*L. plantarum*, *L. casei*). Het gehele proces wordt beschreven in punt 4.3 van het productdossier.

- (10) „Kayseri Pastirmasi” en andere vleesproducten die „pastarma” of „pastirma” heten of gelijkaardige namen hebben, worden geproduceerd op basis van productiemethoden die verschillen van de productiemethode die vermeld wordt in het productdossier van „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda). Anders dan „Kayseri Pastirmasi”, een Turkse geografische aanduiding, wordt „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) beschermd als gegarandeerde traditionele specialiteit. De kenmerken ervan hangen samen met de traditionele productiemethode.
- (11) „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) en „Kayseri Pastirmasi” zijn samengestelde benamingen waarbij één woord in de ene benaming lijkt op dat in de andere. Hoewel de benamingen gedeeltelijk gelijkis vertonen, wijken ze voldoende van elkaar af en moet de consument in staat zijn om de twee producten van elkaar te onderscheiden. Daarnaast heeft „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) een vaste plek verworven op de Bulgaarse markt zonder dat het op enigerlei wijze wordt geassocieerd met „Kayseri Pastirmasi”. Het wordt al sinds de 19e eeuw in Bulgarije geproduceerd en de samenstelling en de kwaliteitseisen werden voor het eerst gestandaardiseerd in 1955 in de Bulgaarse staatsnormen. De registratie van „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) als GTS kan dus niet van invloed zijn op het gebruik van de benaming „Kayseri Pastirmasi” op de markt.
- (12) De redenen van het bezwaar van de Kamer van Koophandel van Kayseri houden voornamelijk verband met de oorsprong en het gebruik van het woord „pastarma”. Pastarma is echter een term die op het gehele Balkanschiereiland wordt gebruikt voor gedroogde vleesproducten. Overigens vermeldt het productdossier zelf dat het woord „pastarma” in de benaming „Pastarma govezhda” van Turkse oorsprong is en gezouten en geperst gedroogd vlees betekent. Bulgarije wilde met zijn aanvraag tot registratie van de naam „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) als GTS geen aanspraak maken op het exclusief gebruik van de term „пастърма (pastarma)”. In het licht van het bovenstaande mag de bescherming enkel gelden voor de benaming „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) als geheel. Het gebruik van de benaming „pastarma” moet, ook in vertalingen, in de gehele Europese Unie toegestaan blijven, mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Europese Unie gelden, in acht worden genomen. Ondanks de registratie van „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) zal het dus mogelijk blijven om „Kayseri Pastirmasi” in de EU af te zetten en andere benamingen met het woord „pastarma” te registreren.
- (13) Om te voorkomen dat bij de consumenten mogelijk verwarring ontstaat met producten die vergelijkbaar zijn of een gelijkaardige naam hebben, dient de benaming van de GTS „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) niettemin vergezeld te gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”, zoals in artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 voor dergelijke gevallen is bepaald.
- (14) Gezien het bovenstaande moet de benaming „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) worden ingeschreven in het „register van gegarandeerde traditionele specialiteiten”.
- (15) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité kwaliteitsbeleid inzake landbouwproducten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De benaming „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) (GTS) wordt ingeschreven in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten.

Met de benaming in de eerste alinea wordt een product aangeduid van categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie (1).

(1) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PBL 179 van 19.6.2014, blz. 36).

Artikel 2

De in artikel 1 vermelde benaming gaat vergezeld van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”. Het geconsolideerde productdossier is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

De in artikel 1 vermelde benaming wordt als geheel beschermd. Het gebruik van de benaming „pastarma” blijft, ook in vertalingen, in de gehele Europese Unie mogelijk, mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Europese Unie gelden, in acht worden genomen.

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 21 juni 2017.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEZHDA)

EU-nr.: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgarije

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Пастърма говежда” (Pastarma govezhda)

De benaming gaat vergezeld van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Bulgarije”.

2. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is

 het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of levensmiddel; vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

„Pastarma govezhda” komt tot stand dankzij de traditionele methode die wordt gebruikt in het productieproces, bestaande uit het zouten, rijpen en drogen waarbij complexe microbiologische, fysisch-chemische en biochemische processen plaatsvinden in het vleesingrediënt. Tijdens het drogen worden bepaalde parameters onder controle gehouden: de luchttemperatuur en -vochtigheid creëren een gunstige omgeving voor de ontwikkeling van de landspecifieke microkokken (*M. varians*) en melkzuurbacteriën (*L. plantarum*, *L. casei*). Deze processen helpen om een goede structuur en een aangename geur en smaak tot stand te brengen in het afgewerkte product.

3.2. De naam

 wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden; is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam „Pastarma govezhda” is al specifiek op zich omdat hij een eeuwenlange geschiedenis heeft en bekend is in het hele land. Door zijn populariteit is de naam een begrip geworden zonder dat de geografische regio de kwaliteit of de kenmerken van het product beïnvloedt.

Het woord „pastarma” in de naam „Pastarma govezhda” is van Turkse afkomst en betekent gezouten en geperst gedroogd vlees (*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Encyclopedisch woordenboek van buitenlandse woorden in het Bulgaars), MAG 77, Sofia, 1996). Deze methode voor het verwerken en verduurzamen van vlees werd in de 7e eeuw n. Chr. in het gebied van het huidige Bulgarije geïntroduceerd door de proto-Bulgaren, die deel uitmaakten van de Turks-Altäische taalfamilie.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

„Pastarma govezhda” is een specifiek gedroogd, rauw vleesproduct met de smaak en het aroma van rijp rundvlees zonder enige kruiden en zonder ongewone smaken.

Het is een geperst vleesproduct op basis van niet-vermalen, vers rundvlees en aanvullende ingrediënten dat wordt geproduceerd door middel van zouten, drogen en persen en dat geschikt is voor onmiddellijke consumptie.

Fysieke kenmerken — vorm en afmetingen

„Pastarma govezhda” bestaat uit stukken met een afgeplatte, langwerpige vorm zonder specifieke afmetingen.

De afgeplatte vorm, die specifiek is voor het product, wordt verkregen door verschillende persingen met houten panelen tijdens het drogen.

Chemische kenmerken

- watergehalte niet hoger dan 50 % van de totale massa;
- keukenzout: 3,5-4,5 % van het totale gewicht;
- nitrieten (restnitrieten in het eindproduct): niet meer dan 50 mg/kg;
- pH niet lager dan 5,4.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk voorkomen en kleur

- De buitenkant bestaat uit zacht, geperst spierweefsel met een grijsbruine kleur, terwijl het vet crèmekleurig is. Een fijne laag witte worstschimmel is aanvaardbaar.

Doorsnede

- Het spierweefsel is donkerbruin tot bruinrood, met een donkere tint aan de randen, terwijl het vet crèmekleurig is.

Consistentie: stevig en soepel.

„Pastarma govezhda” wordt geheel of in stukken verkocht, in vacuümverpakking, cellofaanverpakking of gemodificeerde atmosfeerverpakking.

- 4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

De volgende grondstoffen en aanvullende ingrediënten worden gebruikt voor de productie van het afgewerkte product „Pastarma govezhda”:

Vlees

- 100 kg verse runderbout, -schouder of -filet met een pH van 5,6-6,2, goed gevormd met het kraakbeen verwijderd, in stukken zonder specifieke afmetingen.

Keukenzout: 3-6 kg

of

Zoutmengsel: 3-6 kg keukenzout, 40 g antioxidant, d.w.z. ascorbinezuur (E300), 100 g kaliumnitraat (E252) of 85 g natriumnitraat (E251), 500 g geraffineerde kristalsuiker.

Touw: goedgekeurd voor voedingsdoeleinden.

Productiemethode

Het vlees wordt uitgebeend, waarbij de afzonderlijke spiergroepen intact worden gehouden. Het vlees wordt ontdaan van bloed, pezen en uitwerpselen en het wordt tot langwerpige, afgeplatte stukken gevormd zonder specifieke afmetingen.

De gevormde stukken worden gezouten met zout of een zoutmengsel, zoals voorgeschreven in het recept. De gezouten stukken worden strak verpakt in schone recipiënten die geschikt zijn om het product te laten rijpen. Vervolgens worden ze in een koude opslagruimte geplaatst met een luchttemperatuur tussen 0 °C en 4 °C. Na drie tot vier dagen worden de stukken omgekeerd geschikt (de stukken bovenaan en onderaan worden omgewisseld). Men laat ze vervolgens nog eens drie tot zes dagen onder dezelfde omstandigheden rusten tot ze gelijkmatig gezouten zijn. Na het zouten wordt de pastarma ondergedompeld in gewoon koud water tot het vlees een aangename, zoute smaak heeft gekregen. Wanneer het proces is afgelopen, wordt een hangende lus, gemaakt van touw, aangebracht rond elk stuk en worden de stukken opgehangen aan houten en/of metalen frames (stangen) die aan worstrekken voorzien van wielen worden bevestigd. De stukken mogen niet met elkaar in contact komen. Zo blijven ze gedurende 24 uur aan het rek hangen om uit te lekken bij een luchttemperatuur van maximaal 12 °C. Wanneer ze zijn uitgelekt, worden ze in natuurlijke droogkamers geplaatst of in droogkamers met klimaatregeling. Het drogen gebeurt bij een luchttemperatuur van 12-17 °C en een relatieve vochtigheid van 70-85 %. Tijdens het drogen vinden complexe fysisch-chemische, biochemische of microbiologische processen plaats en wordt het rauwe vlees een product dat meteen kan worden gegeten. Tijdens het drogen wordt de pastarma meermaals geperst om een stevigere consistentie en een gladde buitenkant te verkrijgen. Voordat ze worden geperst, moeten de afzonderlijke stukken worden gesorteerd op dikte. Een eerste persing gebeurt wanneer de stukken pastarma lichtjes gedroogd zijn en er een lichte korst voelbaar is aan het oppervlak. Doorgaans vinden twee à drie persingen plaats, de eerste keer drie of vier dagen na het uitlekken. Het persen duurt tussen de 12 en 24 uur. Het hele droogproces duurt 25-30 dagen — afhankelijk van de omvang van de stukken vlees — tot een vaste, elastische consistentie wordt bereikt.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

In 1930 schrijft prof. G. Dikov in het tekstboek *Higiëna na mesoto* (Vleeshygiëne) dat rundvlees al sinds mensengeugenis in Bulgarije wordt verwerkt tot pastarma door het te zouten en te drogen. In de eeuwenlange Bulgaarse geschiedenis belichaamt „Pastarma govezhda” de wijsheid van de Bulgaren die een praktische, doch veeleisende houding hebben ten aanzien van voeding. Daarom heeft dit product een zoute smaak en de authentieke kleur en geur van vlees; het gaat lang mee en kan makkelijk worden bewaard.

In zijn boek *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Uit het economische verleden van Gabrovo) (1929) beschrijft dr. P. Tsonchev het technologische gebruik van karkassen van runderen in de regio 150 jaar geleden: „Van een os van 250 kg kan gemiddeld 70 kg pastarma worden gemaakt ...”

De handmatige productie van „Pastarma govezhda” in de 19e en het begin van de 20e eeuw werd vaak seizoensgebonden uitgevoerd in natuurlijke droogkamers in de bergregio's waar de weersomstandigheden geschikt waren. De traditionele productiemethode, die wordt gekenmerkt door het droogproces, is wat van dit product een Bulgaarse specialiteit heeft gemaakt. Tijdens het drogen worden bepaalde parameters aangehouden: zo creëren de luchttemperatuur en -vochtigheid gunstige voorwaarden voor de ontwikkeling van de landspecifieke microkokken (*M. varians*) en melkzuurbacteriën (*L. plantarum*, *L. casei*) die dit product zijn kenmerkende smaak geven (Valkova, K. *Tehnologia na mesnite producti* (Productiemethoden voor vleesproducten), Plovdiv, 2005; Boshkova, K., *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata* (Microbiologie van vlees, vis en eieren), Plovdiv, 1994). Dankzij de populariteit van het product en de komst van droogkamers met klimaatregeling waarmee de droogparameters van een natuurlijke omgeving behouden blijven, heeft de productie van „Pastarma govezhda” zich over het hele land verspreid en werd ze geïndustrialiseerd. De kwaliteitskenmerken en het recept van het product zijn echter tot op de dag van vandaag ongewijzigd gebleven.

De eerste productie- en handelsnormen voor „Pastarma govezhda” werden in 1942 gepubliceerd door het Hoge Instituut voor veterinaire hygiëne en de controle op dierlijke producten. In hun beschrijving van het productieproces interpreterden dr. M. Yordanov en T. Girginov het jargon dat in het verleden werd gebruikt: „Het drogen en persen wordt herhaald tot het product helemaal klaar is — de traditionele producenten gebruikten het woord „gebakken”.”

De samenstelling en de kwaliteitseisen voor „Pastarma govezhda” werden voor het eerst gestandaardiseerd in 1955 in de Bulgaarse staatsnorm BDS 2014 55 (Pastarma van rund- of buffelvlees). Er werden regels en normen vastgelegd voor het technologische proces zodat het product steeds van hoge kwaliteit is. De productiemethode van „Pastarma govezhda” werd beschreven in *Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost* (Verzamelde artikelen over de technologische voorschriften in de vleesindustrie) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni producti* (Producteren en in de handel brengen van vleesproducten) (1963) en *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvodzenia* (Verzamelde artikelen over de technologische voorschriften voor de productie van vleesproducten) (1980). De samenstelling en de bereidingswijze zijn in de loop der jaren ongewijzigd gebleven. In de jaren zestig schreef dr. Chilingirov, een deskundige met een lange staat van dienst aan de vleesfabriek van Rodopa in Sjoemen, in zijn memoires: „De belangrijkste traditionele productiemethode werd volledig behouden, ondanks de moderne technische middelen en droogkamers met klimaatregeling.”