

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2017/1106****z dnia 21 czerwca 2017 r.****rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [Пастърма говежда  
(Pastarma govezhda) (GTS)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek o rejestrację nazwy „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności (GTS), złożony przez Bułgarię, został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* <sup>(2)</sup>. „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jest specjalnością z suszonego surowego mięsa, o smaku i zapachu dojrzałej wołowiny, bez przypraw.
- (2) W dniu 5 października 2015 r. Komisja otrzymała powiadomienie o sprzeciwie od Izby Handlowej w Kayseri (Turcja).
- (3) W dniach 24 i 30 listopada oraz 1 grudnia 2015 r. Komisja otrzymała dokumenty stanowiące uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie od Izby Handlowej w Kayseri.
- (4) Uznając ten sprzeciw za dopuszczalny pismem z dnia 18 stycznia 2016 r., Komisja wezwała więc zainteresowane strony do przeprowadzenia w okresie trzech miesięcy odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia, zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (5) Na prośbę wnioskodawcy termin konsultacji przedłużono o dodatkowe trzy miesiące.
- (6) Nie osiągnięto porozumienia w wyznaczonym terminie. Komisja została odpowiednio poinformowana o odpowiednich konsultacjach przeprowadzonych między Bułgarią a Izbą Handlową w Kayseri. W związku z tym Komisja powinna podjąć decyzję dotyczącą rejestracji zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 52 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uwzględniając wyniki tych konsultacji.
- (7) Uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie przedstawione przez stronę wnoszącą sprzeciw należy rozpatrzyć w świetle art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w którym przewidziano, że uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie w odniesieniu do rejestracji GTS jest dopuszczalne, jeśli „wykazuje ono, że stosowanie nazwy jest zgodne z prawem, szeroko znane i jest gospodarczo znaczące w przypadku podobnych produktów rolnych lub środków spożywczych”. Strona wnosząca sprzeciw twierdzi, że rejestracja nazwy „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jako GTS przyczyniłaby się do powstania nieuczciwej konkurencji poprzez czerpanie bezprawnego zysku w wyniku stosowania nazwy „Kayseri Pastirmasi”, produktu z suszonego surowego mięsa podobnego do „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda), który jest chronionym oznaczeniem geograficznym w Turcji. Strona wnosząca sprzeciw twierdzi, że „Kayseri Pastirmasi” cieszy się uznaniem i jest konsumowana w kilku państwach UE. Ponadto podobieństwo słów „pastirma” – „pastarma” mogłoby wprowadzać konsumentów w błąd. Ryzyko pomyłki jest tym większe, że słowo „pastarma” ma tureckie korzenie.
- (8) Komisja oceniła argumenty przedstawione w uzasadnionym oświadczeniu i w informacjach przekazanych Komisji w odniesieniu do negocjacji między zainteresowanymi stronami i stwierdziła, że należy zarejestrować nazwę „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jako GTS.
- (9) „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) ma specyficzne właściwości i szczególną metodę produkcji. Jest specjalnością z suszonego surowego mięsa o szczególnych właściwościach fizycznych, chemicznych i organoleptycznych,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. C 224 z 9.7.2015, s. 13.

o smaku i zapachu dojrzałej wołowiny bez przypraw i bez obcego posmaku. Produkt „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) otrzymuje się w wyniku tradycyjnej metody produkcji, charakteryzującej się procesem peklowania, dojrzewania i suszenia, podczas którego w surowcu mięsny zachodzą złożone procesy mikrobiologiczne, fizyko-chemiczne i biochemiczne. Podczas suszenia zachowuje się określone parametry temperatury i wilgotności powietrza, co stwarza korzystne warunki do rozwoju specyficznych dla danego kraju mikrokoków (*M. varians*) oraz bakterii mlekowych (*L. plantarum*, *L. casei*). Cały proces opisano w pkt 4.3 specyfikacji produktu.

- (10) „Kayseri Pastirmasi” i inne produkty wytworzone na bazie mięsa o nazwie „pastarma” lub „pastirma”, lub o innych podobnych nazwach, są produkowane z wykorzystaniem metod, które różnią się od metody opisanej w specyfikacji produktu „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda). W odróżnieniu od „Kayseri Pastirmasi”, który jest chronionym oznaczeniem geograficznym w Turcji, produkt „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jest chroniony jako gwarantowana tradycyjna specjalność. Jego właściwości są wynikiem tradycyjnej metody produkcji.
- (11) „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) i „Kayseri Pastirmasi” są złożonymi nazwami zawierającymi jeden podobny termin. Pomimo podobieństwa, nazwy te są wystarczająco zróżnicowane, aby konsumenci mogli od siebie odróżnić obydwa produkty. Ponadto produkt „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) zdobył swoją pozycję na bułgarskim rynku jako tradycyjny bułgarski produkt, bez jakiegokolwiek związku z „Kayseri Pastirmasi”. Jest on produkowany w Bułgarii od XIX w. Jego skład i związane z nim wymogi dotyczące jakości zostały po raz pierwszy znormalizowane w 1955 r. w ramach bułgarskim norm państwowych. Zarejestrowanie „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności nie wpłynie na stosowanie nazwy „Kayseri Pastirmasi” na rynku.
- (12) Powody sprzeciwu wskazane przez Izbę Handlową w Kayseri wiążą się głównie z pochodzeniem i użyciem słowa „pastarma”. Należy jednak wyjaśnić, że „Pastarma” to termin stosowany na całym obszarze Półwyspu Bałkańskiego dla produktów z suszonego mięsa. W rzeczy samej, w specyfikacji produktu stwierdzono, że słowo „pastarma” pojawiające się w nazwie produktu „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jest pochodzenia tureckiego i oznacza „solone i sprasowane suszone mięso”. Składając wniosek o rejestrację nazwy „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jako GTS, Bułgaria nie miała na celu ograniczania użycia terminu „Пастърма (Pastarma)” jako takiego. W świetle powyższego ochroną należy objąć jedynie wyrażenie „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) jako całość. Termin „Pastarma” powinien nadal być stosowany – również w tłumaczeniach – na obszarze Unii Europejskiej z uwzględnieniem zasad obowiązujących w unijnym porządku prawnym. Zatem rejestracja nazwy „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) nie przeszkodzi dalszemu wprowadzaniu do obrotu w UE produktu o nazwie „Kayseri Pastirmasi” ani też nie wykluczy rejestracji innych nazw, w których pojawia się termin „Pastarma”.
- (13) Niezależnie od powyższego, zgodnie z przepisami art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 przewidzianymi dla takich przypadków, aby uniknąć wszelkiego ryzyka wprowadzenia konsumentów w błąd w obliczu porównywalnych produktów, które mają podobne nazwy, nazwie GTS „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) powinno towarzyszyć oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”.
- (14) W świetle powyższego nazwę „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) należy wpisać do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności.
- (15) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Rejestruje się nazwę „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) (GTS).

Nazwa podana w akapicie pierwszym określa produkt należący do klasy 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.), zgodnie z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

*Artykuł 2*

Nazwie, o której mowa w art. 1, towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”. Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*

Nazwa, o której mowa w art. 1, jest objęta ochroną jako całość. Termin „Pastarma” powinien nadal być stosowany – również w tłumaczeniach – na obszarze Unii Europejskiej z uwzględnieniem zasad obowiązujących w unijnym porządku prawnym.

*Artykuł 4*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji  
Jean-Claude JUNCKER  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEZHDA)

Nr UE: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

Bułgaria

## 1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Пастърма говежда” (Pastarma govezhda)

Nazwie towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Bułgarii”.

## 2. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

## 3. Podstawy do rejestracji

## 3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt „Pastarma govezhda” otrzymuje się w wyniku tradycyjnej metody produkcji, charakteryzującej się procesem peklowania, dojrzewania i suszenia, podczas którego w surowcu mięsny zachodzą złożone procesy mikrobiologiczne, fizyko-chemiczne i biochemiczne. Podczas suszenia zachowuje się określone parametry temperatury i wilgotności powietrza, co stwarza korzystne warunki do rozwoju specyficznych dla danego kraju mikrokoków (*M. varians*) oraz bakterii mlekowych (*L. plantarum*, *L. casei*). Proces ten umożliwia powstanie prawidłowej struktury, przyjemnego aromatu i smaku produktu końcowego.

## 3.2. Czy nazwa

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Pastarma govezhda” sama w sobie jest specyficzna, ponieważ ma długą tradycję i jest znana na całym terytorium Bułgarii. Z uwagi na jej popularność produkt pastarma zdobył pewną widoczność, mimo że region geograficzny nie ma wpływu na jego jakość lub na jego cechy charakterystyczne.

Słowo „pastarma” w nazwie „Pastarma govezhda” jest pochodzenia tureckiego i oznacza „solone mięso suszone” [*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Encyklopedyczny słownik wyrazów obcych w języku bułgarskim), MAG 77, Sofia, 1996]. Ten sposób przygotowania i konserwowania mięsa został sprowadzony na terytorium odpowiadające dzisiejszej Bułgarii w VII w. n.e. przez Protobułgarów, którzy należeli do turecko-alkajskiej grupy etnolingwistycznej.

## 4. Opis

## 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Pastarma govezhda” jest specjalnością z suszonego surowego mięsa, o smaku i zapachu dojrzałej wołowiny, bez przypraw i obcego posmaku.

Jest to produkt mięsny przygotowany ze świeżej niezmielonej wołowiny oraz substancji pomocniczych – przez solenie, suszenie i prasowanie – nadający się do bezpośredniego spożycia.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

„Pastarma govezhda” ma kształt podłużnych i spłaszczonych kawałków o dowolnych wymiarach.

Właściwy dla produktu spłaszczony kształt otrzymuje się przez kilkakrotne prasowanie w czasie suszenia, przy pomocy pras wyposażonych w drewniane panele.

Właściwości chemiczne

- zawartość wody nie przekracza 50 % masy całkowitej,
- zawartość soli kuchennej w masie całkowitej: 3,5–4,5 %,
- azotyny (ilość pozostałości w produkcie końcowym): nie więcej niż 50 mg/kg,
- pH nie mniejsze niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i barwa

- Powierzchnia zewnętrzna to gładka tkanka mięśniowa, sprasowana, o szarobrazowej barwie, tłuszcz zaś ma barwę kremową. Dopuszcza się cienką warstwę szlachetnej pleśni białego koloru.

Przekrój

- Tkanka mięśniowa ma barwę ciemnobrazową do brązowoczerwonej, z ciemnym odcieniem na brzegach, tłuszcz zaś ma barwę kremową.

Konsystencja: zwarta i elastyczna.

Produkt „Pastarma govezhda” może być oferowany do sprzedaży w postaci całych kawałków lub w plasterkach, pakowany próżniowo, w folii celofanowej lub zapakowany w atmosferze ochronnej.

4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Do otrzymania produktu końcowego „Pastarma govezhda” wykorzystuje się następujące surowce i substancje pomocnicze:

Mięso

- 100 kg świeżej wołowiny – udziec, łopatka lub polędwica – o pH 5,6–6,2, dobrze uformowanej i pokrojonej na kawałki o dowolnych wymiarach.

Sól kuchenna: 3–6 kg

lub

Mieszanka peklująca: 3–6 kg soli kuchennej; 40 g kwasu askorbinowego (E300) jako substancji przeciwutleniającej; 100 g azotanu potasu (E252) lub 85 g azotanu sodu (E251); 500 g rafinowanego cukru kryształu.

Sznurek: dozwolony do celów spożywczych

Metoda produkcji

Mięso jest ostrożnie odkostniane bez naruszania poszczególnych grup mięśni. Mięso oczyszcza się z krwi, ze ścięgien i z powięzi oraz formuje w podłużne, płaskie kawałki o dowolnych wymiarach.

W ten sposób utworzone kawałki mięsa są następnie solone solą lub mieszanką peklującą zgodnie z recepturą. Posolone kawałki układa się delikatnie w czystych naczyniach odpowiednich do dojrzewania. Są one umieszczane w chłodni w temperaturze 0–4 °C. Po 3–4 dniach kawałki są układane w odwrotny sposób (te z góry są układane na dole i odwrotnie) i są przechowywane podczas kolejnych 3–6 dni w tych samych warunkach aż do równego nasolenia. Po peklowaniu produkt pastarma moczony jest w czystej zimnej wodzie do czasu uzyskania przyjemnego słonego smaku. Po zakończeniu tego procesu każdy kawałek pastarma zostaje zaopatrzony w sznurek i podwieszony na elementach profilowanych lub drewnianych bądź metalowych belkach umieszczonych na wózkach do kielbas. Kawałki nie mogą się ze sobą stykać. Wiszą na wózkach w celu odsączenia do 24 godzin w temperaturze powietrza nieprzekraczającej 12 °C, a następnie umieszcza się je w suszarniach (suszenie automatyczne lub suszenie naturalne). Podczas suszenia utrzymuje się temperaturę 12–17 °C i wilgotność względną w przedziale 70–85 %. Podczas suszenia zachodzą złożone procesy fizyko-chemiczne, biochemiczne i mikrobiologiczne, a surowe mięso zmienia się w gotowy do spożycia produkt. Podczas suszenia pastarma zostaje kilkakrotnie sprasowana w celu nadania jej bardziej zwartej konsystencji i wygładzenia powierzchni. Przed sprasowaniem poszczególne kawałki należy przesortować pod względem ich grubości. Pierwsze prasowanie odbywa się, gdy kawałki są lekko suche i gdy na powierzchni wyczuwalna jest cienka skórka. Na ogół kawałki prasuje się 2–3 razy, przy czym pierwsze prasowanie ma miejsce po 3–4 dniach po odsączeniu. Prasowanie trwa 12–24 godzin. Cały proces suszenia trwa 25–30 dni, w zależności od wielkości kawałków, do otrzymania jędrnej i elastycznej konsystencji.

#### 4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Przetwarzanie wołowiny w pastarmę w wyniku solenia i suszenia praktykowane jest w Bułgarii od niepamiętnych czasów, co potwierdza prof. G. Dikov w podręczniku *Higiena na mesoto* (Higiena mięsa) z 1930 r. W tysiącletniej historii Bułgarii „Pastarma govezhda” była odzwierciedleniem mądrości Bułgarów, którzy mają zmysł praktyczny, a jednocześnie są wymagający w kwestii żywności. Dlatego też produkt ma słony smak, autentyczną barwę i naturalny zapach mięsa, jest wytrzymały i łatwo się go przechowuje.

W książce pt. *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Z przeszłości gospodarczej Gabrovo) (1929 r.) prof. P. Tsonchev wyjaśnia technikę stosowaną w odniesieniu do tusz wołowych w regionie 150 lat temu: „Z jednej sztuki bydła o średniej masie 250 kg otrzymuje się 70 kg pastarma...”.

Rzemieślniczy sposób produkcji, praktykowany w XIX w. i na początku XX w., polegał na sezonowej produkcji „Pastarma govezhda” w naturalnych suszarniach regionów bałkańskich w sprzyjających warunkach klimatycznych. Tradycyjna metoda produkcji, charakteryzująca się procesem suszenia, spowodowała, że ten rodzaj produktu stał się bułgarską specjalnością. Podczas suszenia zachowuje się określone parametry temperatury i wilgotności powietrza, co stwarza korzystne warunki do rozwoju specyficznych dla kraju mikrokoków (*M. varians*) oraz bakterii mlekowych (*L. plantarum*, *L. casei*), które przyczyniają się do charakterystycznego smaku tego produktu [dr K. Valkova, *Tehnologiya na mesnite produkti* (Technologia produktów mięsnych), Płowdiw, 2005; dr K. Boshkova, *Microbiologiya na mesoto, ribata i yaytsata* (Mikrobiologia mięsa, ryb i jaj), Płowdiw, 1994]. Dzięki popularności produktu oraz pojawieniu się klimatyzowanych suszarni, w których utrzymywane są parametry suszenia środowiska naturalnego, produkcja „Pastarma govezhda” rozpowszechniła się we wszystkich regionach kraju i została uprzemysłowiona, z poszanowaniem jakościowych cech charakterystycznych i receptury produktu, które do chwili obecnej pozostały niezmienione.

Pierwsze krajowe normy jakości dotyczące produkcji „Pastarma govezhda” i obrotu tym produktem zostały opublikowane przez Wyższy Instytut Higieny Weterynaryjnej i Kontroli Produktów Pochodzenia Zwierzęcego w 1942 r. Opisując proces produkcji pastarma, dr M. Yordanov i dr T. Girginov dokonują interpretacji żargonu z tamtych czasów: „suszenie i prasowanie powtarzają się aż do otrzymania całkowicie gotowego – »ugotowanego«, jak mówili tradycyjni producenci, produktu”.

Skład „Pastarma govezhda” oraz związane z nim wymogi dotyczące jakości zostały po raz pierwszy znormalizowane w 1955 r. w ramach normy bułgarskiej BDS 2014-55 „Pastarma z wołowiny i mięsa bawolego”. Ustanowiono w niej główne zasady i normy mające zastosowanie do procesu technologicznego, dzięki któremu otrzymuje się ten wysokiej jakości produkt. Metodę produkcji „Pastarma govezhda” opisano w *Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost* (Zbiór artykułów dotyczących instrukcji technicznych w przemyśle mięsny) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Produkcja produktów mięsnych i obrót nimi) (1963) oraz *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Zbiór artykułów dotyczących instrukcji technicznych do celów wyrobu produktów mięsnych) (1980); w wyżej wymienionych pozycjach stwierdza się, że skład i sposób produkcji nie zmieniły się z biegiem czasu. W swoich wspomnieniach dr R. Chilingirov, doświadczony specjalista z fabryki mięsa „Rodopa” w Shumen w latach 60. ubiegłego wieku, oświadczył: „Podstawowa tradycyjna metoda (sposób) produkcji została doskonale zachowana mimo nowoczesnego wyposażenia technicznego i klimatyzowanych chłodni”.