

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/1106

z 21. júna 2017,

ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Пастърма говежда (Pastarma govežda) (ZTŠ)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. b),

Keďže:

- (1) Žiadosť Bulharska o zápis názvu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) do registra ako zaručenej tradičnej špeciality (ZTŠ) bola v súlade s článkom 50 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* ⁽²⁾. „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) je špecialita zo surového sušeného mäsa, ktorá sa vyznačuje chuťou a arómou vyzretého hovädzieho mäsa bez akýchkoľvek korenín.
- (2) Obchodná komora v Kayseri (Turecko) doručila Komisii 5. októbra 2015 oznámenie o námietke.
- (3) Obchodná komora v Kayseri doručila Komisii 24. a 30. novembra a 1. decembra 2015 podklady k odôvodnenej námietke.
- (4) Keďže Komisia považovala námietku za prípustnú, listom z 18. januára 2016 vyzvala zainteresované strany, aby počas obdobia troch mesiacov uskutočnili príslušné konzultácie v snahe dosiahnuť vzájomnú dohodu podľa svojich vnútroštátnych postupov.
- (5) Na požiadanie žiadateľa bolo obdobie na tieto konzultácie predĺžené o ďalšie tri mesiace.
- (6) V rámci určeného obdobia sa nedospelo k dohode. Komisii boli riadne poskytnuté informácie týkajúce sa príslušných konzultácií medzi Bulharskom a Obchodnou komorou Kayseri. Komisia by preto mala s prihliadnutím na výsledky týchto konzultácií rozhodnúť o zápise v súlade s postupom uvedeným v článku 52 ods. 3 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (7) Odôvodnená námietka, ktorú zaslal namietateľ, má byť v súlade s článkom 21 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, podľa ktorého je námietka proti zápisu ZTŠ do registra prípustná len vtedy, ak „dokazuje, že používanie názvu je v súlade s právnymi predpismi, je známe a hospodársky významné pre podobné poľnohospodárske výrobky alebo potraviny“. Namietateľ tvrdí, že zápis „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) do registra ako ZTŠ by viedol k nekalej súťaži, pretože by sa vytváral nezákonný zisk z dôvodu používania názvu „Kayseri Pastirmasi“, čo je výrobok zo surového sušeného mäsa podobný výrobku „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda), ktorý je v Turecku chránený ako zemepisné označenie. Namietatelia tvrdia, že výrobok „Kayseri Pastirmasi“ už získal jednoznačné dobré meno a konzumuje sa vo viacerých krajinách EÚ. Okrem toho by podobnosť slov „pastirma – pastarma“ by mohla miasť spotrebiteľov. Riziko zámeny je o to väčšie, že slovo „Pastarma“ má turecké korene.
- (8) Komisia posúdila tvrdenia v odôvodnenej námietke a informáciách týkajúcich sa rokovaní medzi zainteresovanými stranami, ktoré jej boli poskytnuté, a dospela k záveru, že názov „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) by sa mal zapísať do registra ako ZTŠ.
- (9) „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) má špecifické vlastnosti a vlastné metódy výroby. Ide o výrobok zo surového sušeného mäsa so špecifickými fyzikálnymi, chemickými a organoleptickými vlastnosťami, ktorý sa

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 224, 9.7.2015, s. 13.

vyznačuje chuťou a arómou vyzretého hovädzieho mäsa bez akýchkoľvek korenín či cudzích príchuťí. „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) sa vyrába tradičnými metódami, medzi ktoré patrí solenie, dozrievanie a sušenie, počas ktorých v mäsovej časti surovín prebiehajú komplexné mikrobiologické, fyzikálno-chemické a biochemické procesy. Pri sušení je dôležité udržiavať určité konštantné parametre: teplotu a vlhkosť vzduchu, ktoré vytvárajú priaznivé podmienky pre tvorbu mikrokokov (*M. varians*) a laktobacilov (*L. plantarum*, *L. casei*) typických pre danú oblasť. Celý postup je opísaný v bode 4.3. špecifikácie výrobku.

- (10) „Kayseri Pastirmasi“ a ostatné mäsové výrobky s názvom „Pastarma“ alebo „Pastirma“, alebo výrobky s podobným názvom sa vyrábajú metódami, ktoré sa líšia od metódy uvedenej v špecifikácii výrobku „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda). Na rozdiel od výrobku „Kayseri Pastirmasi“, ktoré je v Turecku chránené ako zemeispisné označenie, je výrobok „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) chránený ako zaručená tradičná špecialita. Jeho vlastnosti vyplývajú z tradičnej metódy výroby.
- (11) „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) a „Kayseri Pastirmasi“ sú zložené názvy obsahujúce jeden podobný výraz. Do určitej miery sú síce podobné, ale názvy sú dostatočne odlišné a spotrebiteľia by mali byť schopní tieto dva výrobky od seba rozlíšiť. Výrobok „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) sa okrem toho na bulharskom trhu osvedčil ako tradičný bulharský výrobok bez toho, aby vzbudzoval akúkoľvek asociáciu s výrobkom „Kayseri Pastirmasi“. V Bulharsku sa vyrába od 19. storočia; zloženie a požiadavky na kvalitu sa normalizovali prvýkrát v roku 1955 v bulharských štátnych normách. Zápis „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) do registra ako ZTŠ nebude mať vplyv na používanie názvu „Kayseri Pastirmasi“ na trhu.
- (12) Dôvody pre námietku, ktorú vzniesla Obchodná komora Kayseri, sa týkajú najmä pôvodu a používania výrazu „pastarma“. Malo by sa však spresniť, že Pastarma je výraz, ktorý sa na celom Balkánskom polostrove používa pre výrobky zo sušeného mäsa. V samotnej špecifikácii výrobku uvádza, že slovo „pastarma“ v názve „Pastarma govežda“ je tureckého pôvodu a znamená „solené a lisované sušené mäso“. Bulharsko pri podaní žiadosti o zápis názvu „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) do registra ako ZTŠ nemalo v úmysle vyhradiť si používanie samotného výrazu „Пастърма“ (Pastarma). Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa ochrana mala vzťahovať len na celý výraz „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda). Výraz „Pastarma“ by sa mal vrátane prekladov naďalej používať na celom území Európskej únie za predpokladu, že sa dodržiavajú zásady a pravidlá právneho systému Európskej únie. Zápis „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) do registra teda nebráni tomu, aby sa výrobok „Kayseri Pastirmasi“ v EÚ naďalej uvádzal na trh, ani nevylučuje zápis iných názvov obsahujúcich výraz „Pastarma“.
- (13) Aby spotrebiteľia neboli uvádzaní do omylu z dôvodu možnej zámény porovnateľných výrobkov s podobnými názvami, k názvu ZTŠ „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) by sa mala bez ohľadu na uvedené skutočnosti pripojiť informácia „vyrobené podľa bulharskej tradície“, ako je pre takéto prípady stanovené v článku 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (14) Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa mal názov „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) zapísať do Registra zaručených tradičných špecialít.
- (15) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov „Пастърма говежда“ (Pastarma govežda) (ZTŠ) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.) uvedenej v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

Článok 2

K názvu uvedenému v článku 1 sa pripojí informácia „vyrobené podľa bulharskej tradície“. Konsolidovaná špecifikácia výrobku sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Výrobok uvedený v článku 1 je chránený ako celok. Výraz „Pastarma“ sa vrátane prekladov môže naďalej používať na celom území Európskej únie za predpokladu, že sa dodržiavajú zásady a pravidlá právneho systému Európskej únie.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 21. júna 2017

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEŽDA)

ES č.: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

Bulharsko

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„Пастърма говежда“ (Pastarma govežda)

K názvu sa pripojí informácia „vyrobené podľa bulharskej tradície“.

2. **Druh výrobku**

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené).

3. **Dôvody zápisu do registra**3.1. *Ide o výrobok, ktorý* je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu; sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

„Pastarma govežda“ sa vyrába tradičnými metódami, medzi ktoré patrí solenie, dozrievanie a sušenie, počas ktorých v mäsovej časti surovín prebiehajú komplexné mikrobiologické, fyzikálno-chemické a biochemické procesy. Pri sušení je dôležité udržiavať určité konštantné parametre: teplotu a vlhkosť vzduchu, ktoré vytvárajú priaznivé podmienky pre tvorbu mikrokokov (*M. varians*) a laktobacilov (*L. plantarum*, *L. casei*) typických pre danú oblasť. Vďaka týmto procesom dochádza k vytvoreniu dobrej textúry, lahodnej arómy a chuti hotového výrobku.

3.2. *Ide o názov, ktorý* sa tradične používa na označenie špecifického výrobku vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Osobitný je už samotný názov „Pastarma govežda“, pretože má stáročnú tradíciu a je známy v celej krajine. Vďaka svojej popularite sa názov začal bežne používať, pričom zemepisná oblasť nemá vplyv na kvalitu ani vlastnosti výrobku.

Slovo „pastarma“ v názve „Pastarma govežda“ je turkického pôvodu a znamená solené a lisované sušené mäso (*Enciklopedičen rečnik na čuždite dumi v balgarskia ezik – Encyklopedický slovník cudzích slov v bulharčine*, MAG 77, Sofia, 1996). Predmetnú metódu spracovania a konzervovania mäsa na územie dnešného Bulharska priniesli v 7. storočí p. n. l. Protobulhari, ktorí patrili do turko-altajskej jazykovej rodiny.

4. **Opis**4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

„Pastarma govežda“ je špecialita zo surového sušeného mäsa, ktorá sa vyznačuje arómou a chuťou vyzretého hovädzieho mäsa bez akýchkoľvek korenín či cudzích príchutí.

Ide o lisovaný mäsový výrobok z nemletej surovej hovädziny a pomocných prísad, ktorý sa vyrába solením, sušením a lisovaním a je vhodný na priamu spotrebu.

Fyzikálne vlastnosti – tvar a rozmery

„Pastarma govežda“ má podlhovastý a plochý tvar, pričom nemusí vykazovať žiadne konkrétne rozmery.

Plochý tvar typický pre výrobok sa dosahuje opakovaným lisovaním počas sušenia pomocou lisu s drevenými panelmi.

Chemické vlastnosti

- obsah vody v celkovej mase je maximálne 50 %,
- kuchynská soľ: 3,5 – 4,5 % v celkovej hmotnosti,
- nitridy (zvyškové množstvo v konečnom výrobku): maximálne 50 mg/kg,
- pH minimálne 5,4.

Organoleptické vlastnosti

Vonkajší vzhľad a farba

- Povrch je hladký, lisované svalové tkanivo má sivohnedú farbu, tuk má krémovú farbu. Jemný povlak bielej ušľachtilej plesne je prípustný.

Prierez

- Svalové tkanivo je tmavohnedé až hnedočervené, na okrajoch vykazuje tmavšie tóny; tuk má krémovú farbu.

Konzistencia: hustá a pružná.

Výrobok „Pastarma govežda“ možno uvádzať na trh v kuse alebo nakrájaný na plátky, vákuovo balený, v celofánovom obale alebo v balení s modifikovanou atmosférou.

- 4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Na výrobu hotového výrobku „Pastarma govežda“ sa používajú tieto suroviny a pomocné prísady:

Mäso

- 100 kg čerstvého dobre tvarovaného hovädzieho mäsa (stehno, pliecko alebo filety) s pH 5,6 – 6,2, bez chrupiek, v kusoch, ktoré nemusia vykazovať žiadne určené rozmery.

Kuchynská soľ: 3 – 6 kg

alebo

zmes na solenie: 3 – 6 kg kuchynskej soli, 40 g antioxidantu [napr. kyselina askorbová (E300)], 100 g dusičnanu draselného (E252) alebo 85 g dusičnanu sodného (E251), 500 g rafinovaného granulovaného cukru.

Motúz: povolený na potravinárske účely.

Výrobná metóda

Mäso sa vykostí, pričom sa jednotlivé skupiny svalov ponechávajú neporušené. Každá skupina svalov sa očistí od krvi, šliach alebo väzivového obalu a vytvaruje do podlhovastých plochých kusov, ktoré nemusia vykazovať žiadne konkrétne rozmery.

Vytvarované kusy sa nasolia alebo ochutia zmesou na solenie podľa receptu. Nasolené kusy sa na tesno naukladajú do čistých nádob vhodných na dozrievanie mäsa. Nádoby sa umiestnia do studenej miestnosti s teplotou vzduchu 0 °C až 4 °C. Po 3 až 4 dňoch sa kusy mäsa usporiadajú opačne (kusy z vrchu sa uložia na spodok a naopak) a ponechajú sa v nádobách ďalšie 3 až 6 dní za rovnakých podmienok, aby sa dosiahol rovnomerný stupeň nasolenia. Po ukončení procesu solenia sa pastarma ponorí do čistej studenej vody, aby sa mohla rozvinúť lahodná slaná chuť mäsa. Následne sa na každý kus mäsa pripevní motúz v tvare slučky, za ktorý sa výrobok zavesí na drevený alebo kovový rám (tyče), ktorý sa umiestni na kovové stojany s kolieskami. Jednotlivé kusy mäsa sa nesmú navzájom dotýkať. Zavesené sa nechajú odkvapkať maximálne 24 hodín pri teplote vzduchu, ktorá nesmie prekročiť 12 °C. Následne sa umiestnia do miestností na sušenie (klimatizované sušenie alebo prirodzené sušenie). Sušenie sa odohráva pri teplote 12 – 17 °C a relatívnej vlhkosti vzduchu 70 – 85 %. Počas sušenia prebiehajú komplexné fyzikálno-chemické, biochemické či mikrobiologické procesy, ktorých výsledkom je premena surového mäsa na výrobok na priamu spotrebu. V priebehu sušenia sa pastarma opakovanne lisuje, cieľom je dosiahnuť tuhšiu konzistenciu a hladký povrch. Pred lisovaním sa jednotlivé kusy musia roztriediť podľa hrúbky. Prvýkrát sa lisujú, keď už mierne vyschli a na ich povrchu možno nahmatať tenkú kôru. Výrobok sa spravidla lisuje 2 až 3-krát, pričom prvýkrát to je 3 až 4 dni po odkvapkaní. Proces lisovania trvá 12 až 24 hodín. Celý proces sušenia trvá 25 až 30 dní (v závislosti od veľkosti kusov mäsa), kým sa nedosiahne tuhá a pružná konzistencia výrobku.

4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Profesor G. Dikov vo svojej učebnici „*Higiiena na mesoto*“ (Hygiiena mäsa) z roku 1930 uvádza, že z hovädzieho mäsa sa v Bulharsku prostredníctvom solenia a sušenia vyrába výrobok pastarma už od nepamäti. V rámci tisícročných dejín Bulharska je „*Pastarma govežda*“ symbolickým príkladom myslenia Bulharov, ktorí uprednostňujú praktické, no pritom lahodné pokrmy. Preto má tento výrobok slaná chuť a nefalšovanú arómu a chuť mäsa, pričom sa dá dlho a jednoducho skladovať.

Dr. P. Cončev vo svojom diele „*Iz stopanskoto minalo na Gabrovo*“ (Z minulosti hospodárstva Gabrova) z roku 1929 podrobne vysvetľuje techniku spracovania jatočných tiel hovädzieho dobytku v regióne v období pred 150 rokmi. „Z kusa hovädzieho dobytku s hmotnosťou 250 kg možno získať v priemere 70 kg výrobku pastarma...“

Remeselná ručná výroba „*Pastarma govežda*“ v 19. storočí a na začiatku 20. storočia bola tradične sezónnou záležitosťou, pričom na prirodzené sušenie sa využívali priestory v hornatých regiónoch, kde sa vyskytovali priaznivé vhodné poveternostné podmienky. Typickým znakom tradičného výrobného postupu bol proces sušenia, vďaka ktorému sa z výrobku stala bulharská špecialita. Pri sušení je potrebné dodržiavať určité parametre: teplotu a vlhkosť vzduchu, vďaka ktorým dochádza k vytvoreniu priaznivých podmienok pre tvorbu mikrokokov (*M. varians*) a laktobacilov (*L. plantarum*, *L. casei*) typických pre danú oblasť, ktoré podmieňujú charakteristickú chuť výrobku (Valkova, K. „*Tehnologia na mesnite produkti*“ (Postupy výroby mäsových výrobkov), Plovdiv, 2005, Boškova, K., „*Mikrobiologia na mesoto, ribata i jajcata*“ (Mikrobiológia mäsa, rýb a vajec), Plovdiv, 1994). Vďaka veľkej obľúbenosti výrobku „*Pastarma govežda*“ i zavedeniu klimatizovaných miestností na sušenie, v ktorých sa udržiavajú parametre sušenia v prirodzenom prostredí, sa výroba rozšírila do všetkých regiónov krajiny, a to v priemyselnej podobe, pričom sa dodnes zachoval recept, ako i kvalitatívne vlastnosti výrobku.

Prvé výrobné a obchodné normy výrobku „*Pastarma govežda*“ roku 1942 vydal Najvyšší ústav veterinárnej hygieny a kontroly živočíšnych výrobkov. Dr. M. Jordanov a T. Girginov vo svojom opise výrobného procesu vysvetlili žargón používaný v minulosti: „sušenie a lisovanie sa opakuje, kým výrobok nie je úplne hotový – „upečený“, ako hovorili tradiční výrobcovia.“

Zloženie a požiadavky na kvalitu výrobku „*Pastarma govežda*“ sa normalizovali prvýkrát v roku 1955 v bulharskej štátnej norme „BDS 2014 55 *Pastarma govežda i bivolska*“. Stanovili sa pravidlá a normy technologického procesu v záujme zaručenia vysokej kvality výrobku. Opis spôsobu výroby „*Pastarma govežda*“ možno nájsť v dielach „*Sbornik tehnologičeski instrukcii po mesnata promiššenost*“ (Zborník článkov o technologických pokynoch v mäsovom priemysle) (1958), „*Proizvodstvo i plasment na mesni produkti*“ (Výroba mäsových výrobkoch a ich uvádzanie na trh) (1963) a „*Sbornik tehnologični instrukcii za proizvodstvo na mesni proizvedenia*“ (Zborník článkov o technologických pokynoch pri výrobe mäsových výrobkov) (1980), pričom zloženie a spôsob výroby sa postupom času nijako nezmenili. Dr. Čilingirov, dlhoročný odborník v mäsových závodoch Rodopa v meste Šumen v 60. rokoch 20. storočia, vo svojich pamätiach uviedol: „Hlavný tradičný spôsob výroby sa úplne zachoval, a to napriek moderným technickým zariadeniam a klimatizovaným miestnostiam na sušenie.“