

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1106**z dne 21. junija 2017****o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (ZTP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ ter zlasti člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Bolgarije za registracijo imena „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kot zaščitene tradicionalne posebnosti (ZTP) objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽²⁾. Proizvod „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) je specialiteta iz surovega posušenega mesa z okusom in vonjem zorenega govejega mesa brez začimb.
- (2) Komisija je 5. oktobra 2015 prejela ugovor gospodarske zbornice iz mesta Kayseri (Turčija).
- (3) Komisija je 24. in 30. novembra ter 1. decembra 2015 prejela dokumente, ki so vsebovali utemeljen ugovor gospodarske zbornice iz mesta Kayseri.
- (4) Ker je Komisija ugovor smatrala za utemeljen, je z dopisom z dne 18. januarja 2016 zainteresirani strani pozvala, naj začneta ustrezna trimesečna posvetovanja, da bi v skladu s svojimi notranjimi postopki dosegli medsebojni dogovor.
- (5) Na zahtevo vlagatelja je bil rok za posvetovanja podaljšan za tri mesece.
- (6) Dogovor v določenem roku ni bil sklenjen. Informacije o ustreznih posvetovanjih med Bolgarijo in gospodarsko zbornico iz mesta Kayseri so bile ustrezno posredovane Komisiji. Komisija bi morala o registraciji torej odločiti v skladu s postopkom iz člena 52(3)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ob upoštevanju rezultatov teh posvetovanj.
- (7) Utemeljitev, ki jo je poslal vlagatelj ugovora, sodi v člen 21(1)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012, ki določa, da je ugovor registraciji ZTP utemeljen, če „dokazuje, da je raba imena za podobne kmetijske proizvode ali živila zakonita, splošno znana in gospodarsko pomembna“. Vlagatelj ugovora trdi, da bi registracija imena „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kot ZTP ustvarila nepošteno konkurenco, saj bi ustvarila nezakonit dobiček iz uporabe imena „Kayseri Pastirmasi“, ki je v Turčiji zaščiten proizvod iz surovega posušenega mesa z geografsko označbo, podoben proizvodu „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda). Vlagatelj ugovora navaja, da ima proizvod „Kayseri Pastirmasi“ jasen sloves in ga uživajo v več državah Unije. Poleg tega bi podobnost izrazov „pastirma“ in „pastarma“ povzročila zmedo pri potrošnikih. Tveganje za zmedo je še toliko večje, ker ima beseda „pastarma“ turške korenine.
- (8) Komisija je obravnavala trditve iz utemeljenega ugovora in informacij, poslanih Komisiji v zvezi s pogajanjem med zainteresiranima stranema, ter je sklenila, da bi bilo treba ime „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) registrirati kot ZTP.
- (9) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) ima posebne značilnosti in svojevrstne proizvodne metode. Je proizvod iz surovega posušenega mesa s posebnimi fizikalnimi, kemijskimi in organoleptičnimi lastnostmi z okusom in

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.⁽²⁾ UL C 224, 9.7.2015, str. 13.

vonjem zorenega govejega mesa brez začimb in tujih priokusov. Proizvod „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) je rezultat tradicionalnega načina proizvodnje, za katerega je značilen postopek soljenja, zorenja in sušenja, v katerem potekajo zapleteni mikrobiološki, fizikalno-kemijski in biokemijski procesi v mesu, uporabljenem kot surovini. Med sušenjem se ohranijo opredeljeni parametri temperature in vlažnosti zraka, kar ustvarja ugodne pogoje za razvoj mikrokokov (*M. varians*) in laktobacilov (*L. plantarum*, *L. casei*), specifičnih za državo. Celoten postopek je opisan v točki 4.3 specifikacije proizvoda.

- (10) „Kayseri Pastirmasi“ in drugi mesni proizvodi z imenom „pastarma“ ali „pastirma“ ali drugim podobnim imenom so proizvedeni s proizvodnimi metodami, ki se razlikujejo od metode, vključene v specifikacijo proizvoda za ime „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda). V nasprotju s „Kayseri Pastirmasi“, ki je zaščiten s turško geografsko označbo, je ime „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) zaščiten kot zajamčena tradicionalna posebnost. Njegove značilnosti izhajajo iz tradicionalne proizvodne metode.
- (11) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) in „Kayseri Pastirmasi“ sta sestavljeni imeni, ki vsebujeta podoben izraz. Čeprav sta si imeni delno podobni, se med seboj v zadosti meri razlikujeta, da bi morali biti potrošniki sposobni razlikovati med proizvodoma. Poleg tega ima „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) mesto na bolgarskem trgu kot tradicionalen bolgarski proizvod, ne da bi bil kakor koli povezan s proizvodom „Kayseri Pastirmasi“. „Pastarma govezhda“ se v Bolgariji proizvaja od 19. stoletja dalje, sestava proizvoda in zahteve glede kakovosti pa so bile prvič oblikovane v standard leta 1955 z bolgarskimi državnimi standardi. Registracija imena „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kot ZTP ne sme vplivati na uporabo imena „Kayseri Pastirmasi“ na trgu.
- (12) Razlogi za ugovor gospodarske zbornice iz mesta Kayseri so v glavnem vezani na izvor uporabe izraza „pastarma“. Vendar je treba pojasniti, da je „pastarma“ izraz, ki se na celotnem balkanskem polotoku uporablja za posušene mesne proizvode. Tudi v specifikaciji proizvoda je navedeno, da je beseda „pastarma“ v imenu „Pastarma govezhda“ turškega porekla in pomeni „posušeno nasoljeno in prešano meso“. Bolgarija z zahtevkom za registracijo imena „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kot ZTP ni nameravala pridržati uporabe izraza „Пастърма“ (pastarma) kot takega. Glede na navedeno bi morala zaščita veljati le za ime „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kot celoto. Izraz „pastarma“ se lahko, tudi kot prevod, v Evropski uniji še naprej uporablja, če se upoštevajo načela in pravila pravnega reda Evropske unije. Tako registracija imena „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) ne bo preprečevala niti nadaljnega trženja proizvoda „Kayseri Pastirmasi“ v Uniji niti registracije drugih imen, ki vsebujejo izraz „pastarma“.
- (13) Ne glede na navedeno je v izogib kakršnemu koli morebitnemu tveganju za zmedo pri potrošnikih zaradi primerljivih proizvodov s podobnima imenoma primerno imenu ZTP „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) dodati navedbo „izdelano po tradiciji Bolgarije“, kot je za takšne primere določeno v členu 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (14) Glede na navedeno bi bilo treba ime „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) vpisati v „register zajamčenih tradicionalnih posebnosti“.
- (15) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) (ZTP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod iz skupine 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.) iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

Člen 2

Ime iz člena 1 spremlja trditev „izdelano po tradiciji Bolgarije“. Prečiščena različica specifikacije proizvoda je v Prilogi k tej uredbi.

Člen 3

Ime iz člena 1 je zaščiteno kot celota. Izraz „pastarma“ se lahko, tudi kot prevod, v Evropski uniji še naprej uporablja, če se upoštevajo načela in pravila pravnega reda Evropske unije.

Člen 4

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 21. junija 2017

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEZHDA)

Št. ES: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

Bolgarija

1. Ime za registracijo

„Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda)

Ime spremlja trditev „izdelano po tradiciji Bolgarije“.

2. Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. Razlogi za registracijo

3.1 Gre za proizvod

 katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo, ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Proizvod „Pastarma govezhda“ je rezultat tradicionalnega načina proizvodnje, za katerega je značilen postopek soljenja, zorenja in sušenja, v katerem potekajo zapleteni mikrobiološki, fizikalno-kemijski in biokemijski procesi v mesu, uporabljenem kot surovini. Med sušenjem se ohranijo opredeljeni parametri temperature in vlažnosti zraka, kar ustvarja ugodne pogoje za razvoj mikrokokov (*M. varians*) in laktobacilov (*L. plantarum*, *L. casei*), specifičnih za državo. Ti postopki povzročijo nastanek dobre strukture, prijetne arome in okusa končnega izdelka.

3.2 Gre za ime

 ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda, ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime „Pastarma govezhda“ je specifično samo po sebi, saj ima zelo dolgo tradicijo in je znano na vsem ozemlju Bolgarije. Zaradi svoje priljubljenosti je pastarma pridobila določeno prepoznavnost, ne da bi geografsko območje vplivalo na njeno kakovost ali značilnosti.

Beseda „pastarma“ v imenu „Pastarma govezhda“ je turškega porekla in pomeni „posušeno nasoljeno in prešano meso“ [Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik (Enciklopedijski slovar tujk v bolgarščini), MAG 77, Sofija, 1996]. Ta način priprave in ohranjanja mesa so na zadevno ozemlje Bolgarije v 7. stoletju prinesli Protobolgari, ki so spadali v turško-altajsko etnolingvistično skupino.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Proizvod „Pastarma govezhda“ je specialiteta iz surovega posušenega mesa z okusom in vonjem zorjenega govejega mesa, brez začimb in tujih priokusov.

Je mesni proizvod, pripravljen iz svežega nemletega govejega mesa in dodatkov s soljenjem, sušenjem ali prešanjem, primeren za neposredno porabo.

Fizikalne značilnosti – oblika in velikost

„Pastarma govezhda“ je predstavljena v kosih podolgovate in ploščate oblike, velikost pa ni predhodno opredeljena.

Ploščata oblika proizvoda nastane z večkratnim prešanjem med sušenjem s prešami, opremljenimi z lesenimi deskami.

Kemijske značilnosti

- Vsebnost vode v odstotkih celotne mase: največ 50 %,
- odstotek kuhinjske soli v odstotkih celotne mase: med 3,5 in 4,5 %,
- nitriti (preostala količina v končnem proizvodu): ne več kot 50 mg/kg,
- pH najmanj 5,4.

Organoleptične značilnosti

Zunanji videz in barva

- Zunanja površina je stisnjeno gladko mišično tkivo sivo-rjave barve, medtem ko je maščoba smetanaste barve. Dovoljena je prekritost s tanko plastjo bele plemenite plesni.

Površina prereza

- Mišično tkivo je temno rjave do rdečkastorjave barve s temnejšim odtenkom po obodu, medtem ko je maščoba smetanaste barve.

Konsistenca: čvrsta in elastična.

Proizvod „Pastarma govezhda“ je na voljo za prodajo kot cel ali razrezan, vakuumsko zapakiran v celofan ali v embalažo z zaščitno atmosfero.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Za proizvodnjo končnega proizvoda „Pastarma govezhda“ se uporabljajo naslednje surovine in dodatki:

Meso

- 100 kg govejega mesa – stegno, pleče in file – pH-vrednost med 5,6 in 6,2, dobrega ustroja in razrezano na kose velikosti, ki ni predhodno opredeljena.

Kuhinjska sol: od 3 do 6 kg

ali

mešanica za soljenje: kuhinjska sol – od 3 do 6 kg, antioksidant: askorbinska kislina /E300/– 40 g, kalijev nitrat /E252/ – 100 g ali natrijev nitrat /E251 – 85 g, rafinirani kristalni sladkor – 500 g.

Vrvica: dovoljena za uporabo pri živilih.

Način proizvodnje

Pri izkoščenju mesa se mora ohraniti neokrnjenost različnih mišičnih skupin. Vsaka mišična skupina se očisti krvavih delov, kit in mišičnih ovojnic ter je sestavljena iz ploščatih podolgovatih kosov velikosti, ki ni predhodno opredeljena.

Tako sestavljeni kosi mesa se nato solijo s soljo ali mešanico za soljenje po receptu. Soljeni kosi se skrbno naložijo v čiste posode, ki so ustrezne za zorenje. Posode se postavijo v hladilno komoro s temperaturo med 0 in 4 °C. Po treh do štirih dneh se naložijo na obraten način (zgornji kosi se naložijo spodaj in obratno), da bi bilo soljenje enotno, in se hranijo še tri do šest dni pod enakimi pogoji. Po soljenju se pastarma namaka v čisti hladni vodi, da pridobi prijetno slan okus. Ob koncu tega postopka se vsak kos pastarme opremi z vrstico in obesi na ogrodja ali nosilce, ki so leseni in/ali kovinski ter nameščeni v vozičke za klobase iz nerjavnega jekla. Zagotoviti je treba, da se kosi ne dotikajo. Kosi, obešeni v vozičkih, se odcejajo pri temperaturi okolice, ki ne presega 12 °C, in sicer za največ 24 ur, potem so nameščeni v sušilnice (klimatizirano ali naravno sušenje). Sušenje poteka pri temperaturi okolice od 12 °C do 17 °C z relativno vlažnostjo od 70 do 85 %. Med sušenjem potekajo zapleteni fizikalno-kemijski, biokemijski in mikrobiološki procesi, surovo meso pa se predela v proizvod, ki je pripravljen za uživanje. Pastarma se med sušenjem večkrat preša z namenom, da bi dosegla trdnejšo konsistenco in gladko površino. Pred prešanjem morajo biti različni deli razvrščeni glede na debelino. Prvo prešanje se izvede, ko so kosi rahlo suhi in se na površini otipa nežna skorja. Na splošno se kosi prešajo od dvakrat do trikrat, prvo prešanje se izvede po treh do štirih dneh odcejanja. Prešanje traja od 12 do 24 ur. Sušenje traja od 25 do 30 dni, odvisno od velikosti kosov, dokler proizvod ne doseže čvrste in elastične konsistence.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Predelava govejega mesa v pastarmo s soljenjem in sušenjem poteka v Bolgariji že od pradavnine, zatrjuje profesor Gr. Dikov v svojem priročniku *Higiena na mesoto* (Higiena mesa) iz leta 1930. V tisočletni zgodovini Bolgarije uteleša „Pastarma govezhda“ bolgarsko modrost, ki je praktična, obenem pa zahtevna v zvezi s hrano. Proizvod ima slan okus, avtentično barvo in naravni vonj mesa, je trpežen in se zlahka ohranja.

V svoji knjigi *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Iz gospodarske preteklosti Gabrovega) (1929) doktor P. Tsonchev pojasnjuje tehnike, uporabljene na mesu trupov goveda v regiji pred 150 leti. „Iz govejega mesa s povprečno težo 250 kg, dobimo: 70 kg pastarme ...“.

V zvezi z obrtno proizvodnjo, izvajano v 19. in v začetku 20. stoletja, je bila za tradicionalni proizvod „Pastarma govezhda“ značilna sezonska proizvodnja v balkanskih regijah zaradi ugodnih podnebnih razmer v naravnih sušilnicah. Tradicionalni način proizvodnje, značilen za postopek sušenja, je povzročil, da je ta vrsta izdelka bolgarska specialiteta. Med sušenjem se ohranijo opredeljeni parametri temperature in vlažnosti zraka, kar ustvarja ugodne pogoje za razvoj mikrokokov (*M. varians*) in laktobacilov (*L. plantarum*, *L. casei*), specifičnih za državo, ki prispevajo k značilnemu okusu tega izdelka (dr. K. Valkova, *Tehnologiya na mesnite produkti*) (Tehnologija mesnih proizvodov), Plovdiv, 2005; dr. K. Boshkova, *Microbiologiya na mesoto, ribata i yaytsata* (Mikrobiologija mesa, rib in jajc), Plovdiv, 1994]. Zaradi priljubljenosti proizvoda in pojava klimatiziranih sušilnic, v katerih se ohranjajo parametri sušenja naravnega okolja, se je proizvodnja proizvoda „Pastarma govezhda“ obsežno razširila po vseh regijah države in se začela industrializirati ob upoštevanju kakovostnih značilnosti izdelka in njegovega recepta, ki so ostajali nespremenjeni do današnjega dne.

Prvi nacionalni standardi kakovosti za proizvodnjo in trgovino s proizvodom „Pastarma govezhda“ so bili objavljeni na Visoki šoli za veterinarsko higieno in nadzor živalskih proizvodov leta 1942. V svojem opisu proizvodnega postopka pastarme dr. M. Yordanov in dr. T. Girginov razlagata žargon tiste dobe: „sušenje in prešanje se ponavljata, dokler proizvod ni čisto pripravljen – ‚pečen‘ (izpechen), pravijo obrtniki.“

Sestava proizvoda „Pastarma govezhda“ in zahteve glede kakovosti, ki se nanj nanašajo, so bili prvič oblikovani v standard leta 1955 z bolgarskim državnim standardom „БДС 2014-55 Pastarma govezhda i bivolska“ (БДС 2014-55 Goveja in bivolja pastarma). V njem so navedeni glavna pravila in standardi, ki se uporabljajo za tehnični postopek, ki zagotavlja doseganje visoko kakovostnega izdelka. Tehnike proizvodnje proizvoda „Pastarma govezhda“ so opredeljene v delih *Sbornik tehnologicheski instruktсии po mesnata promishlenost* (Zbornik tehničnih navodil za mesno industrijo) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Proizvodnja in trženje mesnih proizvodov) (1963) in *Sbornik tehnologichni instruktсии za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Priročnik tehničnih navodil za proizvodnjo mesnih proizvodov) (1980), v katerih se ugotavlja, da sestava in način proizvodnje ostajata nespremenjena skozi čas. Navedimo še spomine dr. R. Chilingirova, izkušenega strokovnjaka mesne tovarne „Rodopa“ v Shumenu v 60. letih prejšnjega stoletja: „Glavni tradicionalni način proizvodnje je popolnoma upoštevan ob uporabi moderne tehnične opreme in klimatskih prezračevalnih naprav.“