

**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2017/1106****av den 21 juni 2017****om införande av ett namn i registret över garanterade traditionella specialiteter (Пастърма говежда [Pastarma govezhda] [GTS])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 52.3 b, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 50.2 b i förordning (EU) nr 1151/2012 har Bulgariens ansökan om registrering av namnet "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* <sup>(2)</sup>. "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) är en specifik produkt av torkat rått kött med smak och doft av mörat nötkött utan kryddor.
- (2) Kommissionen mottog den 5 oktober 2015 ett meddelande om invändning från handelskammaren i Kayseri (Turkiet).
- (3) Kommissionen mottog den 24 och 30 november och den 1 december 2015 de handlingar som tillsammans utgjorde den motiverade invändningen från Kayseris handelskammare.
- (4) Kommissionen fann invändningen giltig och uppmanade, genom en skrivelse av den 18 januari 2016, de berörda parterna att inleda lämpliga samråd under tre månader för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.
- (5) På begäran av sökanden förlängdes samråden med ytterligare tre månader.
- (6) Ingen överenskommelse nåddes inom den utsatta tidsfristen. Informationen rörande samråden mellan Bulgarien och Kayseris handelskammare överlämnades i vederbörlig ordning till kommissionen. Kommissionen bör därför fatta beslut om registreringen i enlighet med det förfarande som avses i artikel 52.3 b i förordning (EU) nr 1151/2012, med beaktande av resultaten av samråden.
- (7) Den motiverade invändning som skickats in av klaganden kan tas upp till prövning med stöd av artikel 21.1 b i förordning (EU) nr 1151/2012 där det föreskrivs att en motiverad invändning mot registrering av en GTS anses giltig om den "visar att namnet används på ett lagligt, erkänt och ekonomiskt betydelsefullt sätt för liknande jordbruksprodukter eller livsmedel". Klaganden hävdar att registreringen av "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) som GTS skulle skapa illojal konkurrens som ger illegal vinst genom användningen av namnet "Kayseri Pastirmasi", som är en liknande produkt av torkat rått kött som "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda), och är en skyddad geografisk beteckning i Turkiet. Klaganden hävdar att "Kayseri Pastirmasi" redan har fått en klar ryktbarhet och konsumeras i flera EU-länder. Vidare skulle likheten mellan orden "pastirma" och "pastarma" kunna leda till sammanblandning från konsumenternas sida. Risken för sammanblandning blir ännu större med tanke på att ordet "Pastarma" har turkiska rötter.
- (8) Kommissionen har bedömt de argument som lämnas i den motiverade invändningen och i den information som lämnats till kommissionen rörande förhandlingarna mellan de berörda parterna och har kommit fram till att namnet "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) bör registreras som GTS.
- (9) "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) har sina specifika särdrag och egna produktionsmetoder. Det är en produkt av torkat rått kött med specifika fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper och med smak och doft

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

av mörat nötkött utan kryddor och utan främmande smaker. "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) framställs genom traditionella produktionsmetoder som saltning, mörning och torkning. Under dessa processer förekommer komplicerade mikrobiologiska, fysikalisk-kemiska och biokemiska processer i köttet. Under torkningen hålls vissa parametrar konstanta. Lufttemperaturen och fuktighetsgraden skapar gynnsamma förhållanden för att landspecifika mikroocker (*M. varians*) och lactobacillus-bakterier (*L. plantarum*, *L. casei*) ska utvecklas. Hela processen beskrivs närmare i punkt 4.3 i produktspecifikationen.

- (10) "Kayseri Pastirmasi" och andra köttprodukter som benämns "pastarma" eller "pastirma", eller har andra liknande namn, framställs med produktionsmetoder som skiljer sig från den som anges i produktspecifikationen för "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda). I motsats till "Kayseri Pastirmasi", som är en skyddad geografisk beteckning i Turkiet, skyddas "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) som en garanterad traditionell specialitet. Kännetecknande är det traditionella tillverknings sättet.
- (11) "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) och "Kayseri Pastirmasi" är sammansatta namn med en liknande beteckning. Även om namnen delvis är liknande är de tillräckligt differentierade och konsumenterna bör kunna skilja dessa två produkter åt. "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) har dessutom befäst sin ställning på den bulgariska marknaden som en traditionell bulgarisk produkt utan samband med "Kayseri Pastirmasi". Den har framställts i Bulgarien sedan 1800-talet, och sammansättningen och kvalitetskraven för "Pastarma Govezhda" standardiserades för första gången år 1955 i den bulgariska statliga standarden. Registreringen av "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) som GTS får inte påverka användningen av namnet "Kayseri Pastirmasi" på marknaden.
- (12) Skälen till invändningen som lagts fram av Kayseris handelskammare gäller främst ursprunget och användningen av ordet "pastarma". Det är dock skäl att påpeka att pastarma är den term som används i hela Balkan för produkter av torkat kött. I själva produktspecifikationen anges det att ordet "pastarma" i namnet "Pastarma govezhda" är av turkiskt ursprung och avser "saltat och pressat torkat kött". Bulgariens avsikt med sin ansökan om registrering av namnet "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) som GTS var inte heller att reservera användningen av termen "Пастърма" (Pastarma) som sådan. Mot bakgrund av detta bör skydd endast beviljas namnet "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) som en helhet. Namnet "pastarma" bör fortsätta att användas, även i översättning, i hela Europeiska unionen, förutsatt att de principer och regler som är tillämpliga i EU:s rättsordning iakttas. Registreringen av "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) kommer följaktligen varken att hindra fortsatt saluföring av "Kayseri Pastirmasi" i EU eller registrering av andra namn där namnet "pastarma" ingår.
- (13) Trots det ovan sagda och för att undvika all risk för sammanblandning för konsumenter som möter jämförbara produkter med liknande namn bör namnet på den garanterade traditionella specialiteten "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) åtföljas av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien" såsom anges i artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 för sådana fall.
- (14) Mot bakgrund av ovanstående bör namnet "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) föras in i registret över garanterade nationella specialiteter.
- (15) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för kvalitetspolitik för jordbruksprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Namnet "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) (GTS) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.) i bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

*Artikel 2*

Det namn som avses i artikel 1 ska åtföljas av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien". Den konsoliderade produktspecifikationen återfinns i bilagan till denna förordning.

*Artikel 3*

Det namn som avses i artikel 1 ska skyddas som en helhet. Namnet "pastarma" får fortsätta att användas, även i översättning, i hela Europeiska unionen, förutsatt att de principer och regler som är tillämpliga i EU:s rättsordning iakttas.

*Artikel 4*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 21 juni 2017.

*På kommissionens vägnar*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Ordförande*

---

## BILAGA

## PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

## "ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА" (PASTARMA GOVEZHDA)

EG-nr: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

## Bulgarien

## 1. Namn som ska registreras

"Пастърма говежда" (Pastarma Govezhda)

Namnet ska åtföljas av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Bulgarien".

## 2. Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

## 3. Skäl till registreringen

## 3.1 Det rör sig om en produkt som

är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

"Pastarma Govezhda" framställs genom traditionella produktionsmetoder som saltning, mörning och torkning. Under dessa processer förekommer komplicerade mikrobiologiska, fysikalisk-kemiska och biokemiska processer i köttet. Under torkningen hålls vissa parametrar konstanta. Lufttemperaturen och fuktighetsgraden skapar gynnsamma förhållanden för att landspecifika mikroocker (*M. varians*) och lactobacillus-bakterier (*L. plantarum*, *L. casei*) ska utvecklas. Dessa processer bidrar till att den bearbetade produkten får en bra struktur och en angenäm doft och smak.

## 3.2 Det rör sig om ett namn som

traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

Namnet "Pastarma Govezhda" är specifikt i sig, eftersom det har en flera hundra år lång historia och är välkänt i hela landet. På grund av namnets popularitet har det börjat användas i allmänt språkbruk utan att den geografiska regionen påverkar produktens kvalitet eller kännetecken.

Ordet "pastarma" i namnet "Pastarma Govezhda" är av turkiskt ursprung och avser saltat och pressat torkat kött, se den encyklopediska ordboken över främmande ord på bulgariska (Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik, MAG 77, Sofia, 1996). Denna metod för bearbetning och konservering av kött infördes av den bulgariska ursprungsbefolkningen som tillhörde den turkisk-altaiska språkfamiljen. Detta skedde under 600-talet i det område som numera är Bulgarien.

## 4. Beskrivning

## 4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

"Pastarma Govezhda" är en specifik produkt av torkat rått kött med smak och doft av mörat nötkött utan kryddor och utan främmande smaker.

Det är en pressad köttprodukt av ostyckat färskt nötkött och sekundära råvaror. Den tillverkas genom saltning, torkning och pressning.

Fysiska egenskaper – form och storlek

”Pastarma Govezhda” saluförs i bitar som är platta och avlånga och som inte har någon fastställd storlek.

Den platta formen är typisk för denna produkt och uppstår genom att produkten pressas flera gånger under torkningen i pressar tillverkade av träpaneler.

Kemiska egenskaper

- Vattenhalt mindre än 50 % av produktens sammanlagda massa.
- Den totala massans procentuella koksalthalt: 3,5–4,5 % av totalvikten.
- Nitriter (restmängd i den bearbetade produkten): Högst 50 mg/kg.
- pH: minst 5,4.

Organoleptiska egenskaper

Yttre utseende och färg:

- På utsidan är köttet jämnt och består av pressad muskelvävnad med gråbrun färg, medan fettet är gräddfärgat. En tunn vit mögelhinna är tillåten.

Snittyta

- Muskelvävnaden är mörkt brun till brunröd, med en mörkare nyans i kanterna, medan fettet är gräddfärgat.

Konsistens: fast och smidigt.

”Pastarma Govezhda” får saluföras i hela bitar eller i skivor i en vakuumpförpackning, en cellofanförpackning eller i en skyddsgasförpackning.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Följande råvaror och sekundära ingredienser används för att framställa den bearbetade produkten ”Pastarma Govezhda”:

Kött

- 100 kg färskt nötkött i form av lårstycke, bogparti eller filé med ett pH mellan 5,6 och 6,2. Köttet ska vara välformat och brosket ska ha avlägsnats. Köttet ska vara styckat, men storleken på bitarna har inte fastställts.

**Koksalt:** 3–6 kg

eller

**Saltblandning:** 3–6 kg koksalt, 40 g antioxidanter, t.ex. askorbinsyra (E300), 100 g kaliumnitrat (E252) eller 85 g natriumnitrat (E251), 500 g raffinerat strösocker.

**Snöre:** Ska vara godkänt för livsmedelsändamål.

Produktionsmetod

Köttet ska benas ur, samtidigt som de olika muskelgrupperna ska lämnas oskadade. Köttet putsas rent från blod, senor eller bindvävshinnor och formas till avlånga platta bitar utan fastställd storlek.

De formade bitarna läggs i salt eller saltblandning. De saltade bitarna placeras tätt intill varandra i rena behållare som lämpar sig för mognadslagring av köttet. Behållarna placeras i kallt förvar med en lufttemperatur mellan 0 och 4 °C. Efter tre till fyra dagar ska bitarna omplaceras (bitarna längst upp och längst ner byter plats) och sedan får de stå i ytterligare tre till sex dagar under samma förhållanden tills de är jämnt saltade. Efter saltningen blötläggs pastarman i vanligt kallt vatten tills köttet får en angenäm salt smak. Då processen är avslutad, fästs en upphängningsögla av snöre i varje köttbit och bitarna hängs upp på ramar (stänger) av trä och/eller metall. Dessa placerats i hjulförsedda häckar avsedda för hängning av korv. Köttbitarna får inte komma i kontakt med varandra. Bitarna får hänga kvar i häckarna för att rinna av i upp till 24 timmar med en lufttemperatur på högst 12 °C. När bitarna har fått rinna av, placeras de i naturliga eller luftkonditionerade torkrum. Torkningen äger rum vid en lufttemperatur mellan 12 och 17 °C och en relativ luftfuktighet på 70–85 %. Under torkningen genomgår köttet komplicerade fysikalisk-kemiska, biokemiska eller mikrobiologiska processer och det råa köttet förvandlas till en produkt som är klar att ätas. Under torkningen pressas pastarman flera gånger för att den ska bli fastare till sin konsistens och för att ytan ska bli jämn. Innan köttbitarna pressas ska de olika bitarna sorteras enligt tjocklek. Den första pressningen äger rum när bitarna av pastarna har torkat något och när det har bildats en tunn skorpa som känns då ytan vidrörs. Vanligtvis genomförs 2–3 pressningar och köttet pressas för första gången 3–4 dagar efter att det har fått rinna av. Pressningen tar mellan 12 och 24 timmar. Hela torkningsprocessen tar 25–30 dagar, beroende på hur stora köttbitarna är. Köttet har torkat klart då det har fått en fast och smidig konsistens.

#### 4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

I textboken om kötthygien (Higiiena na mesoto) anger professor G. Dikov år 1930 att nötkött har bearbetats till pastarna i Bulgarien genom saltning och torkning ända sedan urminnes tider. Genom Bulgariens tusenåriga historia har "Pastarma Govezhda" blivit ett uttryck för bulgarernas vishet. De är praktiskt lagda, men samtidigt krävande då det gäller mat. Därför har denna produkt en salt smak samtidigt som den äkta färgen och doften av kött bibehållits. Köttprodukten håller länge och är enkel att laga.

I boken om Gabrovos ekonomiska historia (Iz stopanskoto minalo na Gabrovo) från 1929 beskriver doktor P. Tsonchev i detalj hur slaktkropparna av nötkreatur användes tekniskt sett i denna region för 150 år sedan. "I genomsnitt 70 kg pastarna kan produceras av en ox som väger 250 kg."

Produktionen av "Pastarma Govezhda" var ett hantverk under 1800-talet och början av 1900-talet. Arbetet var vanligtvis säsongsbetonat och genomfördes i naturliga torkrum i bergsområden där väderförhållandena var lämpliga. Den traditionella produktionsmetoden som kännetecknas av torkningsprocessen är skälet till att produkten har blivit en bulgarisk specialitet. Under torkningen hålls vissa parametrar konstanta. Lufttemperaturen och fuktighetsgraden skapar gynnsamma förhållanden för att landspecifika mikrokokker (*M. varians*) och *Lactobacillus*-bakterier (*L. plantarum*, *L. casei*) ska utvecklas, vilket ger denna produkt dess typiska smak, se Valkova, K: Tehnologija na mesnite produkti (Framställningsmetoder för köttprodukter), Plovdiv, 2005, och Boshkova, K: Mikrobiologija na mesoto, ribata i yaytsata (Mikrobiologiska egenskaper för kött, fisk och ägg), Plovdiv, 1994. På grund av köttets popularitet och de luftkonditionerade torkrummen där parametrarna för naturlig torkning hålls konstanta, har produktionen av "Pastarma Govezhda" spritts till alla områden i landet och blivit industrialiserad, medan kvalitetskännetecknen och receptet för produkten har bevarats oförändrade ända fram tills i dag.

De första produktions- och handelsstandarderna för "Pastarma Govezhda" publicerades 1942 av tillsynsinstitutet för veterinärhygien och kontroll av djurprodukter. I sin beskrivning av produktionsprocessen gjorde doktor M. Yordanov och T. Girginov en tolkning av de begrepp som användes tidigare: "torkningen och pressningen upprepas tills produkten är helt klar – de traditionella producenterna använde ordet gräddad".

Sammansättningen och kvalitetskraven för "Pastarma Govezhda" standardiserades för första gången år 1955 i den bulgariska statliga standarden "BDS 2014 55 Pastarma govezhda i bivolska". Reglerna och standarden för den tekniska processen har fastställts i syfte att säkra denna högklassiga produkt. Produktionsmetoden för "Pastarma Govezhda" beskrevs i de samlade artiklarna med tekniska instruktioner för köttindustrin från 1958 (Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost), i publikationen från 1963 om produktion och marknadsföring av köttprodukter (Proizvodstvo i plasment na mesni produkti) och de samlade artiklarna med tekniska instruktioner för framställning av köttprodukter från 1980 (Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvodstva). Sammansättningen och bearbetningsmetoderna har förblivit oförändrade under årens lopp. Doktor Chilingirov, en specialist som under en lång tid arbetade vid köttfabriken Rodopa i Shumen på 1960-talet, konstaterade i sina memoarer: "Den viktigaste traditionella produktionsmetoden har inte ändrats över huvud taget trots den moderna tekniska utrustningen och de luftkonditionerade rummen".