KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2017/1106

2017 m. birželio 21 d.

kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas [*Пастърма говежда (Pastarma govezhda)* (GTG)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

(1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies b punktą Bulgarijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) kaip garantuotą tradicinį gaminį (GTG) buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]); „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) yra specifinis vytintas žalios mėsos gaminys, kuriam būdingas subrandintos jautienos skonis ir kvapas be jokių prieskonių;

(2) 2015 m. spalio 5 d. Komisija gavo Kaiserio prekybos rūmų (Turkija) pranešimą apie prieštaravimą;

(3) 2015 m. lapkričio 24 d., 30 d. ir gruodžio 1 d. Komisija iš Kaiserio prekybos rūmų gavo dokumentus, sudarančius pagrįstą prieštaravimo pareiškimą;

(4) Komisija tą prieštaravimą pripažino priimtinu ir 2016 m. sausio 18 d. raštu paragino suinteresuotąsias šalis pradėti atitinkamas trijų mėnesių konsultacijas, kad, laikydamosi savo vidaus tvarkos, jos pasiektų susitarimą;

(5) pareiškėjo prašymu šių konsultacijų terminas buvo pratęstas dar trims mėnesiams;

(6) per nustatytą laikotarpį susitarimas nebuvo pasiektas; informacija, susijusi su atitinkamomis Bulgarijos ir Kaiserio prekybos rūmų konsultacijomis, Komisijai buvo suteikta tinkamai. Todėl Komisija, atsižvelgusi į šių konsultacijų rezultatus, turėtų priimti sprendimą dėl registracijos pagal procedūrą, nurodytą Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 52 straipsnio 3 dalies b punkte;

(7) pareiškėjo pateiktas pagrįstas prieštaravimo pareiškimas turi būti susietas su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnio 1 dalies b punktu, kuriame numatyta, kad prieštaravimas registruoti GTG yra priimtinas, jei jame „įrodoma, kad pavadinimas yra teisėtai naudojamas, gerai žinomas ir ekonomiškai reikšmingas panašiems žemės ūkio arba maisto produktams“. Prieštaravimo pareiškėjas teigia, kad GTG „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) įregistravimas sukurtų nesąžiningą konkurenciją, nes būtų neteisėtai pasinaudota į „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) panašaus vytinto žalios mėsos gaminio „Kayseri Pastırması“ (Turkijos saugoma geografinė nuoroda) pavadinimu. Prieštaravimo pareiškėjas teigia, kad „Kayseri Pastırması“ įgijo gerą vardą ir yra vartojamas keliose ES šalyse. Be to, žodžių „pastirma“ ir „pastarma“ panašumas vartotojams keltų painiavą. Tokios painiavos pavojus didesnis ir dėl to, kad žodis „Pastarma“ yra turkų kilmės;

(8) Komisija įvertino argumentus, pateiktus pagrįstame prieštaravimo pareiškime, ir jai pateiktą informaciją apie suinteresuotųjų šalių derybas ir padarė išvadą, kad „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) turėtų būti įregistruotas kaip GTG;

(9) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) turi savo ypatumų ir savo gamybos metodus. Tai yra vytintas žalias mėsos gaminys, kuriam būdingos specifinės fizinės, cheminės bei organoleptinės savybės ir subrandintos

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL C 224, 2015 7 9, p. 13.

jautienos skonis bei kvapas be jokių prieskonių ir pašalinių poskonių. „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) gaminamas tradiciniu metodu, naudojamu sūdyti, brandinti ir vytinti, kurį taikant mėsoje vyksta sudėtingi mikrobiologiniai, fiziniai, cheminiai ir biocheminiai procesai. Vytinant turi būti išlaikyti tam tikri kriterijai, t. y. oro temperatūra ir drėgnis, sukuriantys palankias sąlygas šaliai būdingiems mikrokokams (*M. varians*) ir laktobakterijoms (*L. plantarum*, *L. casei*) vystytis. Visas procesas aprašytas produkto specifikacijos 4.3 punkte;

(10) „Kayseri Pastırması“ ir kiti mėsos produktai, kurių pavadinime yra žodis „pastarma“ ar „pastirma“ arba produktai kitais panašiais pavadinimais gaminami naudojant gamybos metodus, kurie skiriasi nuo nurodytųjų „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) specifikacijoje; Priešingai nei Turkijos geografinė nuoroda „Kayseri Pastırması“, „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) saugomas kaip garantuotas tradicinis gaminys. Jo savybės atsiranda dėl tradicinio gamybos būdo;

(11) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) ir „Kayseri Pastırması“ yra sudėtiniai pavadinimai su vienu panašiu žodžiu. Nors pavadinimai panašūs, jie yra ir pakankamai skirtingi, taigi vartotojai šiuos du produktus turėtų atskirti. Be to, „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda), Bulgarijos rinkoje įsitvirtinęs kaip tradicinis šios šalies produktas, nėra siejamas su „Kayseri Pastırması“ ir yra gaminamas Bulgarijoje nuo XIX-ojo amžiaus. Šio gaminio sudėties ir kokybės reikalavimai pirmą kartą buvo standartizuoti 1955 m. Bulgarijos valstybės standartuose. GTG „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) įregistravimas negali daryti įtakos pavadinimo „Kayseri Pastırması“ naudojimui rinkoje;

(12) prieštaravimo priežastys, kurias nurodė Kaiserio prekybos rūmai, iš esmės yra susijusios su žodžio „pastarma“ kilme ir naudojimu. Tačiau reikėtų patikslinti, kad terminas „Pastarma“ vartojamas visame Balkanų pusiasalyje vytintos mėsos produktams apibūdinti. Iš tikrųjų pačioje produkto specifikacijoje nurodyta, kad „pavadinime „Pastarma Govezhda“ esantis žodis „pastarma“ yra turkų kilmės ir reiškia „sūdytą bei suslėgtą džiovintą mėsą“. Teikdama paraišką įregistruoti GTG „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda), Bulgarija nesiekė išimtinės teisės naudoti terminą „Пастърма (Pastarma)“. Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, apsauga turėtų būti taikoma tik visam pavadinimui „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda). Terminas „Pastarma“, įskaitant vertimą, turėtų būti toliau naudojamas Europos Sąjungoje laikantis Europos Sąjungos teisinės tvarkos principų ir taisyklių. Todėl įregistravus „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) nebus nei draudžiama toliau prekiauti „Kayseri Pastırması“ ES, nei užkirstas kelias įregistruoti kitus pavadinimus, kuriuose yra terminas „Pastarma“;

(13) nepaisant pirmiau minėtų faktų ir siekiant išvengti bet kokio galimo pavojaus suklaidinti vartotojus, besirenkančius panašius produktus su panašiais pavadinimais, tikslinga prie GTG pavadinimo „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) pateikti teiginį „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“, kaip tokiais atvejais numatyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalyje;

(14) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta, pavadinimą „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) reikėtų įtraukti į garantuotų tradicinių gaminių registrą;

(15) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Žemės ūkio produktų kokybės politikos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) (GTG).

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas – tai produkto, priklausančio Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ([1]) XI priede nurodytai 1.2 klasei „Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)“, pavadinimas.

([1]) 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

2 straipsnis

Prie 1 straipsnyje nurodyto pavadinimo pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“. Konsoliduota produkto specifikacija pateikiama šio reglamento priede.

3 straipsnis

Saugomas visas 1 straipsnyje nurodytas pavadinimas. Terminas „Pastarma“, įskaitant vertimą, gali būti toliau naudojamas Europos Sąjungoje laikantis Europos Sąjungos teisinės tvarkos principų ir taisyklių;

4 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. birželio 21 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEZHDA)

EB Nr.: BG-TSG-0007–01255–2014 8 25

Bulgarija

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda)

Prie pavadinimo pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Bulgarijos tradicijų“.

2. **Produkto rūšis**

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3. **Registravimo pagrindas**

3.1. *Produktas*

☒ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas,

☐ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Pastarma Govezhda“ gaminamas tradiciniu metodu, naudojamu sūdyti, brandinti ir vytinti, kurį taikant mėsoje vyksta sudėtingi mikrobiologiniai, fiziniai, cheminiai ir biocheminiai procesai. Vytinant turi būti išlaikyti tam tikri kriterijai, t. y. oro temperatūra ir drėgnis, sukuriantys palankias sąlygas šaliai būdingiems mikrokokams (*M. varians*) ir laktobakterijoms (*L. plantarum, L. casei*) vystytis. Dėl šių procesų galutinis produktas įgyja tinkamą struktūrą ir malonų kvapą bei skonį.

3.2. *Pavadinimas*

☒ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti,

☐ perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Pats pavadinimas „Pastarma Govezhda“ yra ypatingas, nes jis naudojamas jau šimtmečius ir yra žinomas visoje šalyje. Dėl savo populiarumo pavadinimas pradėtas vartoti bendrine prasme, o geografinis regionas nebeturi įtakos produkto kokybei ar savybėms.

Pavadinime „Pastarma Govezhda“ esantis žodis „pastarma“ yra tiurkų kilmės ir reiškia sūdytą bei suslėgtą džiovintą mėsą (*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Enciklopedinis bulgarų kalbos svetimvardžių žodynas), Sofija: MAG 77, 1996). Šį mėsos apdorojimo ir konservavimo metodą dabartinėje Bulgarijos teritorijoje VII a. išplatino tiurkų ir Altajaus kalbų šeimai priklausę protobulgarai.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar organoleptines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Pastarma Govezhda“ yra specifinis vytintas žalios mėsos gaminys, kuriam būdingas subrandintos jautienos skonis ir kvapas be jokių prieskonių ir pašalinių poskonių.

Tai suslėgtos mėsos gaminys iš nesmulkintos šviežios jautienos ir papildomų sudedamųjų dalių, pagamintas sūdant, vytinant ir slegiant. Gaminys tinkamas vartoti iškart.

Fizinės savybės. Forma ir matmenys

„Pastarma Govezhda“ yra plokščias pailgos formos gabalas be tikslių išmatavimų.

Tokia gaminiui būdinga plokščia forma gaunama vytinimo metu jį keletą kartų slegiant medinių plokščių presais.

Cheminės savybės

— Vandens kiekis neviršija 50 % visos gaminio masės;

— valgomoji druska: 3,5–4,5 % bendro svorio;

— nitritai (liekamasis kiekis gatavame produkte): ne daugiau kaip 50 mg/kg;

— pH ne mažesnis kaip 5,4.

Organoleptinės savybės

Išorinė išvaizda ir spalva

— Išorinis paviršius lygus, suslėgto raumenų audinio spalva – pilkai ruda, o riebalų – kreminė. Leistinas plonas balto dešros pelėsio sluoksnis.

Pjūvis

— Raumenų audinio spalva – nuo tamsiai rudos iki rudai raudonos su tamsesnėmis dėmėmis kraštuose, o riebalų – kreminė.

Gaminys yra tankios ir elastingos konsistencijos.

Gaminys „Pastarma Govezhda“ gali būti pardavinėjamas visas arba supjaustytas, supakuotas vakuuminėje, celofaninėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Gatavam „Pastarma Govezhda“ gaminiui pagaminti naudojamos toliau nurodytos žaliavos ir papildomos sudedamosios dalys.

Mėsa

— 100 kg šviežio jautienos kumpio, mentės arba filė, kurių pH yra 5,6–6,2. Mėsa turi būti gerai susiformavusi, kremzlės išimtos. Ji padalijama į gabalus be tikslių išmatavimų.

Valgomoji druska: 3–6 kg

arba

Sūdymo mišinys: 3–6 kg valgomosios druskos, 40 g antioksidanto (t. y. askorbo rūgšties (E300)), 100 g kalio nitrato (E252) arba 85 g natrio nitrato (E251), 500 g rafinuoto smulkiojo cukraus.

Virvelės: leidžiamos naudoti maisto produktams.

Gamybos būdas

Mėsa iškaulinėjama neatskiriant atskirų raumenų grupių. Iš mėsos pašalinamas kraujas, sausgyslės ar jungiamosios audinio plėvės ir suformuojami pailgi plokšti gabalai be tikslių išmatavimų.

Suformuoti gabalai sūdomi druska arba nurodytos sudėties sūdymo mišiniu. Pasūdyti gabalai glaudžiai sudedami į švarias mėsai brandinti tinkamas talpyklas. Talpyklos laikomos šaltai (oro temperatūra nuo 0 °C iki 4 °C). Po 3–4 dienų gabalai jose sukeičiami vietomis (viršuje laikyti gabalai padedami į apačią ir atvirkščiai) ir paliekami dar 3–6 dienoms tokiomis pačiomis sąlygomis, kol tolygiai pasisūdo. Pasūdytas gaminys įmerkiamas į gryną šaltą vandenį ir laikomas tol, kol mėsa įgauna malonų sūrų skonį. Pabaigus šį procesą kiekvienas gabalas įrišamas į iš virvelių suformuotą kilpą ir pakabinamas ant medinių ir (arba) metalinių rėmų (strypų), pritvirtintų prie dešrų kabyklų ant ratų. Gabalai neturi liestis vienas su kitu. Jie paliekami kabėti ant kabyklos, kol išdžius, ne ilgiau kaip 24 valandas ir ne didesnėje kaip 12 °C oro temperatūroje. Išdžiūvę mėsos gabalai perkeliami į paprastas arba kondicionuojamas vytinimo patalpas. Vytinimas vyksta esant 12–17 °C oro temperatūrai ir 70–85 % santykiniam drėgniui. Vytinimo metu vyksta sudėtingi fiziniai, cheminiai, biocheminiai bei mikrobiologiniai procesai, o žalia mėsa tampa vartoti paruoštu gaminiu. Vytinamas gaminys kelis kartus suslegiamas, kad įgautų tankesnę konsistenciją ir lygų paviršių. Prieš slegiant atskiri gabalai turi būti surūšiuoti pagal jų storį. Pirminis slėgimas vyksta, kai mėsos gabalai šiek tiek pradžiūva ir ant jų paviršiaus galima jausti ploną plutą. Dažniausiai reikia 2–3 slėgimų, kurių pirmasis vykdomas praėjus 3–4 dienoms po to, kai mėsa išimama iš sūrymo. Slėgimas tęsiasi 12–24 valandas. Visas vytinimo procesas trunka 25–30 dienų (priklausomai nuo mėsos gabalų dydžio), kol mėsos konsistencija tampa tanki ir elastinga.

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

1930 m. prof. G. Dikovas savo vadovėlyje *Higiena na mesoto* (Mėsos higiena) teigia, kad „pastarma“ Bulgarijoje nuo neatmenamų laikų gaminama sūdant ir vytinant jautieną. Per tūkstantmetę Bulgarijos istoriją „Pastarma Govezhda“ įkūnijo bulgarų, kurie yra praktiški, tačiau reiklūs maistui, išmintį. Todėl šiam gaminiui būdingas sūrus skonis, autentiška mėsos spalva ir kvapas, jis yra ilgalaikis ir lengvai laikomas.

Savo knygoje *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Iš Gabrovo ekonominės praeities) (1929 m.) dr. P. Tsonchevas smulkiau paaiškina technologinį galvijų skerdenų naudojimą regione prieš 150 metų: „Iš 250 kg sveriančio jaučio galima pagaminti vidutiniškai 70 kg „pastarmos“…“

XIX a. ir XX a. pradžioje „Pastarma Govezhda“ buvo sezoniškai gaminama rankomis paprastose vytinimo patalpose kalnuotuose regionuose, kuriuose buvo tam tinkamos oro sąlygos. Šis gaminys yra laikomas firminiu Bulgarijos produktu dėl tradicinio gamybos metodo, kuris išsiskiria vytinimo procesu. Vytinant turi būti išlaikyti tam tikri kriterijai, t. y. oro temperatūra ir drėgnis, sukuriantys palankias sąlygas šaliai būdingiems mikrokokams (*M. varians*) ir laktobakterijoms (*L. plantarum, L. casei*) vystytis bei suteikiantys gaminiui jam būdingą skonį (Valkova, K. *Tehnologia na mesnite produkti* (Mėsos produktų gamybos metodai), Plovdivas, 2005 m.; Boshkova, K., *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata* (Mėsos, žuvies ir kiaušinių mikrobiologija), Plovdivas, 1994 m.). Dėl savo populiarumo ir kondicionuojamų džiovinimo patalpų, atitinkančių natūralios aplinkos kriterijus, atsiradimo „Pastarma Govezhda“ gamyba paplito po visus šalies regionus ir buvo industrializuota, tačiau kokybę lemiančios savybės ir produkto receptas išliko nepakitę iki šių dienų.

Pirmus „Pastarma Govezhda“ gamybos ir prekybos standartus 1942 m. paskelbė Veterinarinės higienos ir gyvūninės kilmės produktų kontrolės aukščiausiasis institutas. Aprašydami gamybos procesą dr. M. Yordanovas ir T. Girginovas paaiškino praeityje vartotą žargoną: „Džiovinimas ir slėgimas kartojami, kol gaminys visiškai paruošiamas vartoti (tradiciniai gamintojai jam apibūdinti vartojo žodį „iškeptas“).“

„Pastarma Govezhda“ sudėties ir kokybės reikalavimai pirmą kartą buvo standartizuoti 1955 m. Bulgarijos valstybės standarte „BDS 2014–55 (Jautienos ir buivolo mėsos pastarma). Buvo nustatytos technologinio proceso taisyklės ir standartai, kuriais užtikrinama aukšta produkto kokybė. „Pastarma Govezhda“ gamybos metodas buvo aprašytas veikaluose *Sbornik tehnologicheski instruktsii po mesnata promishlenost* (Straipsnių apie technologines taisykles mėsos pramonėje rinkinys) (1958 m.), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Mėsos produktų gamyba ir prekyba) (1963 m.) ir *Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo na mesni proizvedenia* (Straipsnių apie technologines mėsos produktų gamybos taisykles rinkinys) (1980 m.), o sudėtis ir paruošimo metodas nekito metų metus. Savo prisiminimuose dr. R. Chilingirovas, ilgametis Šumeno mėsos gamyklos „Rodopa“ specialistas XX a. 7-ajame dešimtmetyje, teigė: „Nepaisant modernios techninės įrangos ir kondicionuojamų patalpų, pagrindinis tradicinis gamybos metodas yra visiškai išsaugotas.“