REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) 2017/1106

tal-21 ta' Ġunju 2017

li jdaħħal isem fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti [Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (TSG)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 52(3)(b) tiegħu,

Billi:

(1) B'konformità mal-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-applikazzjoni tal-Bulgarija għar-reġistrazzjoni tal-isem "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) bħala Speċjalità Tradizzjonali Garantita (STG) ġiet ippubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ([2]). "Пастърма говежда" (Pastarma Govezhda) huwa prodott speċifiku tal-laħam nej imnixxef b'togħma u aroma ta' ċanga matura mingħajr ħwawar.

(2) Fil-5 ta' Ottubru 2015, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' oppożizzjoni mill-Kamra tal-Kummerċ ta' Kayseri (it-Turkija).

(3) Fl-24 u fit-30 ta' Novembru u fl-1 ta' Diċembru 2015, il-Kummissjoni rċeviet id-dokumenti li jiffurmaw id-dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni mill-Kamra tal-Kummerċ ta' Kayseri.

(4) Peress li din l-oppożizzjoni setgħet tintlaqa', bl-ittra tat-18 ta' Jannar 2016 il-Kummissjoni stiednet lill-partijiet interessati jidħlu f'konsultazzjonijiet xierqa għal perjodu ta' tliet xhur biex jilħqu qbil bejniethom, skont il-proċeduri interni tagħhom.

(5) B'talba tal-applikant, l-iskadenza għal dawn il-konsultazzjonijiet ġiet estiża bi tliet xhur oħra.

(6) Ma ntlaħaq l-ebda qbil fiż-żmien stipulat. L-informazzjoni dwar il-konsultazzjonijiet xierqa li seħħew bejn il-Bulgarija u l-Kamra tal-Kummerċ ta' Kayseri ngħatat kif xieraq lill-Kummissjoni. Għalhekk, il-Kummissjoni għandha tiddeċiedi dwar ir-reġistrazzjoni skont il-proċedura msemmija fl-Artikolu 52(3)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, filwaqt li jitqiesu r-riżultati ta' dawn il-konsultazzjonijiet.

(7) Id-dikjarazzjoni motivata mibgħuta mill-parti opponenti għandha titqies skont l-Artikolu 21(1)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 li jipprovdi li oppożizzjoni għar-reġistrazzjoni ta' STG hija ammissibbli jekk tkun "turi li l-użu tal-isem huwa legali, magħruf u ekonomikament sinifikattiv għal prodotti agrikoli jew oġġetti tal-ikel simili." Il-parti opponenti ssostni li r-reġistrazzjoni ta' "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) bħala STG toħloq kompetizzjoni inġusta billi tagħmel profitt mhux leġittimu mill-użu tal-isem "Kayseri Pastırması'", prodott tal-laħam nej imnixxef simili għal "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda), li huwa protett bħala Indikazzjoni Ġeografika fit-Turkija. Il-partijiet opponenti jallegaw li "Kayseri Pastırması'" kiseb reputazzjoni ċara u jiġi kkunsmat f'diversi pajjiżi tal-UE. Barra minn hekk, ix-xebh tal-kliem "pastirma — pastarma" joħloq konfużjoni f'għajnejn il-konsumatur. Dan ir-riskju ta' konfużjoni huwa saħansitra akbar għax il-kelma "Pastarma" għandha għeruq Torok.

(8) Il-Kummissjoni evalwat l-argumenti mogħtija f'dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni u fl-informazzjoni pprovduta lill-Kummissjoni rigward in-negozjati bejn il-partijiet ikkonċernati u kkonkludiet li l-isem "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) għandu jiġi rreġistrat bħala STG.

(9) "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) għandu l-karatteristiċi speċifiċi tiegħu u l-metodi ta' produzzjoni tiegħu. Huwa prodott ta' laħam nej imnixxef b'karatteristiċi organolettiċi, kimiċi u fiżiċi speċifiċi, b'togħma u aroma ta'

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) ĠU C 224, 9.7.2015, p. 13.

ċanga matura mingħajr ħwawar u togħmiet barranin. "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) huwa r-riżultat ta' metodu tradizzjonali użat fil-proċessi ta' produzzjoni ta' tmelliħ, maturazzjoni u tnixxif li matulhom iseħħu proċessi mikrobijoloġiċi, fiżikokimiċi u bijokimiċi kumplessi fl-ingredjenti tal-laħam. Waqt it-tnixxif, jinżammu ċerti parametri: it-temperatura tal-arja u l-umdità li joħolqu kundizzjonijiet favorevoli għall-iżvilupp tal-mikrokokki (*M. varians*) u tal-lattobaċilli (*L. plantarum, L. casei*) speċifiċi għall-pajjiż. Il-proċess kollu huwa deskritt fil-punt 4.3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

(10) "Kayseri Pastırması'" u prodotti oħra tal-laħam bl-isem "pastarma" jew "pastirma", jew ismijiet oħra simili, jiġu prodotti bl-użu ta' metodi tal-produzzjoni li huma differenti mill-metodu inkluż fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda). Għall-kuntrarju tal-prodott "Kayseri Pastırması'", li huwa indikazzjoni ġeografika Torka, "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) qed jiġi protett bħala Speċjalità Tradizzjonali Garantita. Il-karatteristiċi tiegħu ġejjin mill-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali.

(11) "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) u "Kayseri Pastırması'" huma ismijiet komposti li fihom terminu simili wieħed. Għalkemm parzjalment simili, l-ismijiet huma differenzjati biżżejjed u l-konsumaturi m'għandhomx ikollhom diffikultà li jiddistingwu bejn iż-żewġ prodotti. Barra minn hekk, "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) ilu li sab postu fis-suq Bulgaru bħala prodott tradizzjonali Bulgaru, mingħajr ma ssir ebda assoċjazzjoni ma' "Kayseri Pastırması'". Dan ilu jiġi prodott fil-Bulgarija mis-seklu 19; Il-kompożizzjoni u r-rekwiżiti ta' kwalità ġew standardizzati għall-ewwel darba fl-1955 fl-Istandards tal-Istat Bulgaru. Ir-registrazzjoni ta' "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) bħala STG tista' ma taffettwax l-użu tal-isem "Kayseri Pastırması'" fis-suq.

(12) Ir-raġunijiet għall-oppożizzjoni, indikati mill-Kamra tal-Kummerċ ta' Kayseri, huma marbuta prinċipalment mal-oriġini u l-użu tal-kelma "pastarma". Iżda ta' min jiċċara li Pastarma huwa terminu użat mal-peniżola Balkanika kollha għall-prodotti tal-laħam imnixxfa. Tabilħaqq, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott innifsu tistqarr li l-kelma "pastarma" fl-isem "Pastarma govezhda" hija ta' oriġini Torka u tirreferi għal "laħam imnixxef, ippressat u mmellaħ". Billi applikat għar-reġistrazzjoni tal-isem "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) bħala STG, il-Bulgarija ma kellhiex l-intenzjoni li tirriżerva l-użu tat-terminu "Пастърма (Pastarma)" *per se*. Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, il-protezzjoni għandha tkopri biss it-terminu "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) bħala tali. It-terminu "Pastarma" għandu jkompli jintuża, anki fit-traduzzjoni madwar l-Unjoni Ewropea kollha, sakemm il-prinċipji u r-regoli applikabbli skont l-ordni ġuridiku tal-Unjoni Ewropea jibqgħu mħarsa. Ir-reġistrazzjoni ta' "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) għaldaqstant la mhu se tostakola milli tissokta l-kummerċjalizzazzjoni ta' "Kayseri Pastırması'" fl-UE u lanqas ma tipprekludi r-reġistrazzjoni ta' ismijiet oħra inkluż it-terminu "Pastarma".

(13) Minkejja dan kollu, sabiex jiġi evitat kull riskju ta' konfużjoni għall-konsumaturi li jiġu biex jixtru prodotti komparabbli b'ismijiet simili, huwa xieraq li l-isem tal-STG "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) ikun akkumpanjat bid-dikjarazzjoni "magħmul skont it-tradizzjoni tal-Bulgarija" kif previst fl-Artikolu 18(3) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 għal dawn il-każijiet.

(14) Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, l-isem "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) għandu jiddaħħal fir-"reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti".

(15) Il-miżuri stipulati f'dan ir-Regolament huma konformi mal-opinjoni tal-Kumitat ta' Ġestjoni dwar il-Kwalità tal-Prodotti Agrikoli,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-isem "Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) (STG) huwa rreġistrat.

L-isem imsemmi fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu jidentifika prodott tal-Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.) stabbiliti fl-Anness XI tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 ([1]).

([1]) Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jistabbilixxi regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 179, 19.6.2014, p. 36).

Artikolu 2

L-isem imsemmi fl-Artikolu 1 għandu jkun akkumpanjat bid-dikajrazzjoni "magħmul skont it-tradizzjoni tal-Bulgarija". L-ispeċifikazzjoni kkonsolidata tal-prodott hija stipulata fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

L-isem imsemmi fl-Artikolu 1 huwa protett bħala tali. It-terminu "Pastarma" għandu jkompli jintuża, anki fit-traduzzjoni, madwar l-Unjoni Ewropea kollha, sakemm il-prinċipji u r-regoli applikabbli skont l-ordni ġuridiku tal-Unjoni Ewropea jibqgħu mħarsa.

Artikolu 4

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, il-21 ta' Ġunju 2017.

Għall-Kummissjoni

Il-President

Jean-Claude JUNCKER

ANNESS

SPEĊIFIKAZZJONI TA' PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА" (PASTARMA GOVEZHDA)

Nru KE: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Il-Bulgarija

1. **Ismijiet li se jiġu rreġistrati**

"Пастърма говежда" (Pastarma govezhda)

Mal-isem jiżdied il-kliem "magħmul skont it-tradizzjoni tal-Bulgarija".

2. **Tip ta' prodott**

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellħin, affumikati, eċċ.)

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Jekk il-prodott*

☒ jirriżultax minn metodu tal-produzzjoni, tal-ipproċessar jew tal-kompożizzjoni li jikkorrispondi mal-prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew dak l-oġġett tal-ikel

☐ hux magħmul minn materja prima jew ingredjenti li jintużaw tradizzjonalment.

"Pastarma govezhda" huwa r-riżultat ta' metodu tradizzjonali użat fil-proċessi ta' produzzjoni ta' tmelliħ, maturazzjoni u tnixxif li matulhom iseħħu proċessi mikrobijoloġiċi, fiżikokimiċi u bijokimiċi kumplessi fl-ingredjenti tal-laħam. Waqt it-tnixxif jinżammu ċerti parametri: it-temperatura tal-arja u l-umdità li joħolqu kundizzjonijiet favorevoli għall-iżvilupp tal-mikrokokki (*M. varians*) u tal-lattobaċilli (*L. plantarum, L. casei*) speċifiċi għall-pajjiż. Dawn il-proċessi jgħinu biex tinkiseb struttura tajba u aroma u togħma pjaċevoli fil-prodott finali.

3.2. *L-isem*

☒ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku

☐ jidentifika l-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott

L-isem "Pastarma govezhda" huwa speċifiku fih innifsu għax għandu storja twila ta' sekli sħaħ u huwa *magħruf* mal-pajjiż kollu. Minħabba l-popolarità tiegħu, l-isem daħal fl-użu komuni mingħajr mar-reġjun ġeografiku influwenza l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott.

Il-kelma "pastarma" fl-isem "Pastarma govezhda" għandha oriġini Torka u tfisser laħam ippressat imnixxef u mmellaħ (*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Dizzjunarju Enċiklopedija ta' Kliem Barrani fil-Bulgaru), MAG 77, Sofia, 1996). Dan il-metodu tal-ipproċessar u tal-ippreservar tal-laħam inġieb fit-territorju fejn illum tinsab il-Bulgarija fis-seklu 7 wara Kristu mill-Proto Bulgari li kienu jappartjenu għall-familja tal-lingwi Turko-Altajċi.

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

"Pastarma Govezhda" huwa prodott speċifiku ta' laħam nej imnixxef b'togħma u aroma ta' ċanga matura mingħajr ħwawar u togħmiet barranin.

Huwa prodott ta' laħam ippressat magħmul minn laħam frisk taċ-ċanga u ingredjenti awżiljarji mhux miṫunin, prodott li jsir permezz tat-tmelliħ, it-tnixxif u l-ippressar, u huwa tajjeb għall-konsum dirett.

Il-proprjetajiet fiżiċi — l-għamla u l-qisien

"Pastarma govezhda" jkun f'biċċiet ta' għamla tawwalija u ċatta, mingħajr dimensjonijiet speċifiċi.

Il-forma ċatta speċifika tal-prodott tinkiseb waqt it-tnixxif għax il-prodott jingħasar fi pressa bit-twavel tal-injam.

Il-proprjetajiet kimiċi

— il-kontenut tal-ilma ma jaqbiżx il-50 % tal-massa globali;

— melħ tat-tisjir: 3,5-4,5 % tal-piż totali;

— nitriti (ammont residwu fil-prodott finali): mhux iżjed minn 50 mg/kg;

— pH mhux inqas minn 5,4.

Il-proprjetajiet organolettiċi

Dehra esterna u kulur

— Il-wiċċ huwa lixx, b'tessut muskolari ppressat ta' lewn griż kannella, filwaqt li x-xaħam huwa lewn il-krema. Dan jista' jkollu kisja ħafifa ta' moffa bajda taz-zalzett.

Taqsima trażversali

— It-tessut muskolari huwa kannella skur għal kannella ħamrani, b'lewn aktar skur lejn it-truf, filwaqt li x-xaħam huwa lewn il-krema.

Konsistenza: densa u elastika.

"Pastarma govezhda" jista' jinbiegħ sħiħ jew imfettet, ippakkjat f'vakwu, fil-karta tas-selofejn jew f'imballaġġ b'atmosfera protettiva.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu tal-produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, li fejn rilevanti tinkludi n-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti li jintużaw, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jiṫejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-materja prima u l-ingredjenti awżiljarji li ġejjin jintużaw għall-produzzjoni tal-"Pastarma govezhda" bħala prodott lest:

Laħam

— 100 kg laħam, il-koxxa, l-ispalla jew l-flett taċ-ċanga friska b'pH ta' 5,6–6,2, iffurmati sew bil-kartilaġni mneħħija, f'biċċiet mingħajr qisien speċifiċi.

Melħ tat-tisjir: 3–6 kg

jew

Taħlita ta' melħ: 3-6 kg ta' melħ tat-tisjir, 40 g ta' antiossidanti, jiġifieri l-aċidu assorbiku (E300), 100 g ta' nitrat tal-potassju (E252) jew 85 g ta' nitrat tas-sodju (E251), 500 g ta' zokkor granulat raffinat.

Spag: permess għall-użu fl-ikel.

Metodu tal-produzzjoni

Il-laħam jiġi ddissussat, filwaqt li l-biċċiet tal-muskoli jiṫallew intatti. Il-laħam jitnaddaf mid-demm, mill-għeruq jew mill-*fasciae* u jitqiegħed f'biċċiet iċċattjati b'forma żengulija mingħajr qisien speċifiċi.

Il-biċċiet jitmellħu bis-salmura jew bil-melħ, skont il-formulazzjoni. Il-biċċiet immellħa jitqiegħdu ppressati fejn xulxin f'kontenituri nodfa adattati għall-maturazzjoni. Jitqiegħdu f'maħżen tal-friża b'temperatura tal-arja ta' bejn 0 °C u 4 °C. Wara 3 sa 4 ijiem, l-arranġament tal-biċċiet jinqaleb (il-biċċiet ta' fuq jitqiegħdu taħt, u viċiversa) u jitħallew għal perjodu ieħor ta' bejn 3 u 6 ijiem fl-istess kundizzjonijiet sakemm jitmellħu b'mod uniformi. Wara li jitmellaħ, il-pastarma jitgħaddas fl-ilma kiesaħ safi sakemm il-laħam jiżviluppa togħma mielħa pjaċevoli. Meta jitlesta l-proċess, kull biċċa tintrabat b'ingassa tal-ispag u l-biċċiet jiddendlu ma' oqfsa tal-injam u/jew tal-metall (vireg) li jitqiegħdu fuq xtellieri bir-roti. Il-biċċiet ma jitħallewx imissu ma' xulxin. Jitħallew fuq l-ixtelliera biex joqtru sa 24 siegħa f'temperatura tal-arja li ma taqbiżx it-12 °C. Meta jkunu qotru, jitqiegħdu fi kmamar tat-tnixxif b'mod naturali jew bl-arja kundizzjonata. It-tnixxif iseħħ f'temperatura tal-arja ta' bejn it-12 °C u s-17 °C u b'umdità relattiva ta' bejn 70 % u 85 %. Waqt it-tnixxif iseħħu proċessi fiżikokimiċi, bijokimiċi jew mikrobijoloġiċi kumplessi u l-laħam nej issir prodott lest biex jittiekel. Waqt it-tnixxif, il-pastarma jiġi ppressat bosta drabi biex jiżviluppa konsistenza aktar densa u wiċċ lixx. Qabel ma jiġu ppressati, il-biċċiet individwali jridu jintgħażlu skont il-ħxuna tagħhom. L-ippressar inizjali jseħħ meta l-biċċiet tal-pastarma jkunu nixfu xi ftit u tinħass qoxra ħafifa fil-wiċċ. Normalment, l-ippressar isir darbtejn jew 3 darbiet, l-ewwel waħda bejn 3 u 4 jiem wara li joqtru. L-ippressar idum bejn 12-il siegħa u 24 siegħa. Il-proċess shiħ tat-tnixxif idum bejn 25 u 30 jum — skont id-daqs tal-biċċiet tal-laħam — sakemm tinkiseb konsistenza densa u elastika.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Fl-1930, il-Prof. G. Dikov stqarr fil-ktieb tiegħu *Higiena na mesoto* (L-iġjene tal-laħam) li fil-Bulgarija l-laħam taċ-ċanga ilu jiġi pproċessat f'pastarma permezz tat-tmelliħ u t-tnixxif minn żmien żemżem. Matul l-istorja millenarja tal-Bulgarija, il-"Pastarma govezhda" ġabar l-għerf tal-Bulgari, li fl-ikel huma prattiċi daqskemm eżiġenti. Din hija r-raġuni għaliex dan il-prodott għandu togħma mielħa u l-kulur u r-riħa ġenwini tal-laħam; iżomm mingħajr problemi u fit-tul.

Fil-ktieb tiegħu *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Mill-passat ekonomiku ta' Gabrovo) (1929) Dr P. Tsonchev jelabora dwar l-użu teknoloġiku tal-karkassi tal-annimali bovini fir-reġjun, 150 sena ilu. "Minn barri ta' 250 kg jistgħu jiġu prodotti medja ta' 70 kg ta' pastarma…"

Il-produzzjoni artiġjanali tal-"Pastarma Govezhda" fis-seklu 19 u fil-bidu tas-seklu 20 kienet tipikament issir staġjonalment fi kmamar apposta tat-tnixxif naturali fir-reġjuni muntanjużi fejn il-kundizzjonijiet tat-temp kienu tajbin. Il-metodu tal-produzzjoni tradizzjonali użat waqt il-proċess tat-tnixxif hu dak li lill-prodott jagħmlu speċjalità Bulgara. Waqt it-tnixxif, jinżammu ċerti parametri: it-temperatura tal-arja u l-umdità, li joħolqu kundizzjonijiet favorevoli għall-iżvilupp tal-mikrokokki (*M. varians*) u tal-lattobaċilli *(L. plantarum, L. casei*), speċifiċi għall-pajjiż li jagħtu lil dan il-prodott it-togħma karatteristika tiegħu (Valkova, K. *Tehnologia na mesnite produkti* (Metodi tal-produzzjoni tal-prodotti tal-laħam), Plovdiv, 2005; Boshkova, K., *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata* (Il-mikrobijoloġija tal-laħam, tal-ħut u tal-bajd), Plovdiv, 1994). Minħabba l-popolarità tiegħu u l-introduzzjoni ta' kmamar tat-tnixxif bl-arja kundizzjonata li jżommu l-parametri naturali tal-ambjent tat-tnixxif, il-produzzjoni tal-"Pastarma govezhda" nfirxet lejn ir-reġjuni kollha tal-pajjiż u ġiet industrijalizzata, filwaqt li l-karatteristiċi tal-kwalità u r-riċetta tal-prodott għadhom kif dejjem kienu.

L-ewwel standards produttivi u kummerċjali għall-"Pastarma govezhda" ġew ippubblikati fl-1942 mill-Istitut Suprem tal-Iġjene Veterinarja u l-Kontroll tal-Prodotti tal-Annimali. Meta ddeskrivew il-proċess tal-produzzjoni, Dr M. Yordanov u T. Girginov interpretaw il-lingwaġġ speċjalizzat użat fil-passat: "it-tnixxif u l-ippressar jiġu ripetuti sakemm il-prodott ikun lest kollu — il-produtturi tradizzjonali kienu jużaw il-kelma 'jinħema'."

Il-kompożizzjoni u r-rekwiżiti tal-kwalità għall-"Pastarma govezhda" ġew standardizzati għall-ewwel darba fl-1955 fl-Istandard tal-Istat Bulgaru BDS 2014 55 (Pastarma taċ-ċanġa). Ġew stabbiliti r-regoli u l-istandards għall-proċess teknoloġiku li jiżguraw l-aqwa kwalità ta' dan il-prodott. Il-metodu tal-produzzjoni tal-"Pastarma govezhda" ġie deskritt f'*Sbornik tehnologicheski instruktsii po mesnata promishlenost* (Ġabra ta' artikli dwar l-istruzzjonijiet teknoloġiċi fl-industrija tal-laħam) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Il-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-prodotti tal-laħam) (1963) u *Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo na mesni proizvedenia* (Ġabra ta' artikli dwar l-istruzzjonijiet teknoloġiċi għall-produzzjoni tal-prodotti tal-laħam) (1980), li l-kompożizzjoni u l-metodu tal-produzzjoni nżammu intatti matul is-snin. Fis-sittinijiet, fir-rakkont awtobijografiku tiegħu, Dr Chilingirov, speċjalista għal bosta snin fil-fabbrika tal-laħam Rodopa f'Shumen, kiteb: "Il-metodu tal-produzzjoni tradizzjonali prinċipali ġie mħares minkejja t-tagħmir tekniku modern u l-kmamar bl-arja kundizzjonata."