REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2017/1106 DA COMISSÃO

de 21 de junho de 2017

relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (ETG)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([2]) o pedido de registo da denominação «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como Especialidade Tradicional Garantida (ETG), apresentado pela Bulgária. «Пастърма говежда» («Pastarma govezhda») designa uma especialidade de carne crua seca com sabor e cheiro a carne de bovino curada, sem especiarias.

(2) Em 5 de outubro de 2015, a Comissão recebeu um ato de oposição da Câmara de Comércio de Kayseri (Turquia).

(3) Em 24 e 30 de novembro e 1 de dezembro de 2015, a Comissão recebeu os documentos que constituem a declaração de oposição fundamentada da Câmara de Comércio de Kayseri.

(4) Considerando essa oposição admissível, por ofício de 18 de janeiro de 2016, a Comissão convidou as partes interessadas a procederem às consultas adequadas durante um período de três meses, de modo a alcançarem um acordo em conformidade com os respetivos procedimentos internos.

(5) A pedido do requerente, o prazo para essas consultas foi prorrogado por mais três meses.

(6) Não foi alcançado qualquer acordo no prazo previsto. A Comissão foi devidamente informada das consultas adequadas entre a Bulgária e a Câmara de Comércio de Kayseri. Por conseguinte, a Comissão deve decidir sobre o registo em conformidade com o procedimento a que se refere o artigo 52.º, n.º 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, tendo em conta os resultados dessas consultas.

(7) A declaração fundamentada submetida pelo opositor deve cumprir o disposto no artigo 21.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, de acordo com o qual a oposição ao registo de uma ETG apenas é admissível se demonstrar «que a denominação é legal, notória e economicamente significativa para produtos agrícolas ou géneros alimentícios similares». O opositor argumenta que o registo de «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) enquanto ETG criaria uma concorrência desleal por lucrar com a utilização ilegal da denominação «Kayseri Pastırması», produto à base de carne seca semelhante à «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda), que está protegido como indicação geográfica na Turquia. Os opositores alegam que o «Kayseri Pastırması» grangeou uma evidente reputação e que é consumido em vários países da UE. Além disso, a semelhança entre os termos «pastirma» e «pastarma» criaria confusão para os consumidores. O risco de confusão é ainda maior se se considerar que o termo «Pastarma» tem raízes turcas.

(8) A Comissão avaliou os argumentos apresentados na declaração de oposição fundamentada e nas informações que lhe foram transmitidas sobre as negociações entre as partes interessadas e concluiu que a denominação «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) deve ser registada como ETG.

(9) O «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) tem as suas características específicas e os seus próprios métodos de produção. Trata-se de um produto à base de carne crua seca com características físicas, químicas e organolépticas

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

específicas, com o sabor e aroma de carne de vaca curada, sem especiarias e sem sabor residual estranho. O «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) resulta do método tradicional utilizado nos processos de produção pela salga, cura e secagem, durante os quais o ingrediente carne passa por processos microbiológicos, físico-químicos e bioquímicos complexos. Durante a secagem, são observados certos parâmetros: a temperatura e a humidade ambiente criam condições propícias ao desenvolvimento de micrococos (*M. varians*) e de lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*) específicos ao território. O processo é descrito, na sua totalidade, no ponto 4.3 do caderno de especificações.

(10) «Kayseri Pastırması» e outros produtos à base de carne designados «pastarma» ou «pastirma», ou que tenham denominações similares, são produzidos utilizando métodos de produção diferentes do que consta do caderno de especificações do «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda). Ao invés do que acontece no caso do «Kayseri Pastırması», que é uma indicação geográfica turca, o «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) está a ser protegido enquanto Especialidade Tradicional Garantida. As suas características devem-se ao método tradicional de produção utilizado.

(11) «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) e «Kayseri Pastırması» são nomes compostos que contêm um termo semelhante. Muito embora sejam, em parte, semelhantes, os nomes são suficientemente diferentes para que os consumidores possam distinguir os dois produtos. Além disso, o «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) provou o seu lugar no mercado búlgaro como sendo um produto tradicional búlgaro, sem qualquer tipo de associação com o «Kayseri Pastırması». O «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) é produzido na Bulgária desde o século XIX; a composição e os requisitos de qualidade foram normalizados pela primeira vez em 1955 nas normas oficiais búlgaras de controlo da qualidade. O registo do «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como ETG não pode afetar a utilização do nome «Kayseri Pastırması» no mercado.

(12) Os motivos para a oposição, indicados pela Câmara de Comércio de Kayseri, estão principalmente relacionados com a origem e a utilização do termo «pastarma». Todavia, é conveniente esclarecer que Pastarma é um termo utilizado em toda a Península dos Balcãs para produtos de carne seca. Com efeito, o próprio caderno de especificações indica que o termo «pastarma» na designação «Pastarma govezhda» é de origem turca e remete para um produto «à base de carne seca, salgada e prensada». Ao requerer o registo do nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como ETG, a Bulgária não pretendia reservar a utilização do termo «Пастърма (Pastarma)» *per se*. À luz do que precede, a proteção deve abranger apenas o termo «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) como um todo. O termo «Pastarma» deve continuar a ser utilizado, também em traduções, em toda a UE, desde que os princípios e as regras aplicáveis na ordem jurídica da União Europeia sejam respeitados. O registo de «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) não irá, por conseguinte, impedir o «Kayseri Pastırması» de continuar a ser comercializado na UE nem se opõe ao registo de outras denominações, incluindo o termo «Pastarma».

(13) Não obstante o que precede e a fim de evitar qualquer risco de confusão por parte dos consumidores perante produtos comparáveis com denominações similares, é conveniente que a denominação do ETG «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) seja acompanhada da menção «produzido segundo a tradição da Bulgária», conforme previsto no artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 aplicável a este tipo de casos.

(14) Tendo em conta o que precede, a denominação «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) deve ser inscrita no «registo das especialidades tradicionais garantidas».

(15) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (ETG).

A denominação referida no primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.), conforme estabelecido no anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ([1]).

([1]) Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece as regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

Artigo 2.º

A denominação referida no artigo 1.º deve ser acompanhada da menção «produzido segundo a tradição da Bulgária». O caderno de especificações consolidado do produto consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

A denominação indicada no artigo 1.º é protegida como um todo. O termo «Pastarma» pode continuar a ser utilizado, também em traduções, em toda a União Europeia, desde que sejam respeitados os princípios e as regras aplicáveis na ordem jurídica da União Europeia.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 21 de junho de 2017.

Pela Comissão

O Presidente

Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES — ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА» (PASTARMA GOVEZHDA)

N.º CE: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgária

1. **Nome a registar**

«Пастърма говежда» (*Pastarma govezhda*)

O nome deve ser acompanhado da menção «produzido segundo a tradição da Bulgária».

2. **Tipo de produto**

Classe 1.2. Produtos à base de carne (cozidos, salgados, fumados, etc.)

3. **Justificação do registo**

3.1. *Indicar se o produto*

☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponda a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A «Pastarma govezhda» resulta do método tradicional utilizado nos processos de produção pela salga, cura e secagem, durante os quais o ingrediente carne passa por processos microbiológicos, físico-químicos e bioquímicos complexos. Durante a secagem, são mantidos certos parâmetros como a temperatura e humidade ambiente, criando assim condições propícias ao desenvolvimento de micrococos (*M. varians*) e de lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*) específicos do território. Estes processos contribuem para a boa estrutura e para o aroma e sabor agradáveis do produto acabado.

3.2. *Indicar se o nome*

☒ é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico

☐ identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto

O nome «Pastarma govezhda» é específico por si mesmo, pois tem uma história longa de vários séculos e é conhecido em todo o país. Devido à sua popularidade, o nome «Pastarma govezhda» entrou no uso comum sem que a área geográfica tenha influenciado a qualidade ou as características do produto.

O termo «pastarma», que faz parte do nome «Pastarma govezhda», é de origem turca e significa «carne seca, salgada e prensada» [*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Dicionário enciclopédico das palavras estrangeiras na língua búlgara), MAG 77, Sofia, 1996]. Este método de transformação e conservação da carne foi introduzido no território correspondente à Bulgária atual durante o século VII, pelos protobúlgaros, pertencentes ao grupo etnolinguístico turco-altaico.

4. **Descrição**

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

A «Pastarma govezhda» é uma especialidade à base de carne crua seca, com sabor e cheiro a carne de vaca curada, sem especiarias e sem sabor residual estranho.

É um produto à base de carne prensada, preparado com carne de vaca fresca não picada e ingredientes auxiliares, por meio de salga, secagem e prensagem, adequado para o consumo direto.

Características físicas — forma e dimensões

A «Pastarma govezhda» apresenta-se sob a forma de peças de carne com forma alongada e achatada, sem dimensões específicas.

A forma achatada própria do produto obtém-se por prensagem, por diversas vezes durante a secagem, em prensas de madeira.

Propriedades químicas

— teor de água em percentagem da massa total: máx. 50,0 %;

— sal de cozinha: 3,5-4,5 % do peso total;

— nitritos (quantidade residual no produto acabado): igual ou inferior a 50 mg/kg;

— pH: 5,4, no mínimo.

Propriedades organoléticas

Aspeto exterior e cor

— A superfície exterior é constituída por tecido muscular liso, prensado, cinzento-acastanhado, com gordura de cor creme. Admite-se um revestimento fino de bolores nobres de cor branca.

Corte transversal

— O tecido muscular oscila entre o castanho-escuro e o castanho-avermelhado, com um tom mais escuro nas extremidades, e a gordura é de cor creme.

Consistência: densa e elástica.

A «Pastarma govezhda» pode ser comercializada inteira ou fatiada, embalada em vácuo, em folha de celofane ou em atmosfera protetora.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

As matérias-primas e ingredientes auxiliares usados para obtenção do produto acabado «Pastarma govezhda» são os seguintes:

Carne

— 100 kg de carne de vaca fresca da perna, pá ou lombo, com pH compreendido entre 5,6 e 6,2, de boa conformação e sem cartilagem, em peças sem dimensões específicas.

Sal de cozinha: 3-6 kg,

ou

Mistura da salga: 3-6 kg de sal de cozinha, 40 g de antioxidante, ou seja, de ácido ascórbico (E300), 100 g de nitrato de potássio (E252) ou 85 g de nitrato de sódio (E251) e 500 g de açúcar cristalizado refinado.

Fio: do tipo autorizado para fins alimentares.

Método de produção

A carne é desossada preservando a integridade dos diferentes grupos musculares. É limpa das partes ensanguentadas, tendões e nervos e cortada em peças alongadas e achatadas sem dimensões específicas.

As peças são temperadas com sal ou com uma mistura de salga, conforme a receita. As peças salgadas são devidamente acondicionadas em recipientes limpos adequados para a cura. São colocadas num entreposto frigorífico com uma temperatura ambiente compreendida entre 0 °C e 4 °C. Decorridos 3 a 4 dias, inverte-se a posição das peças no recipiente (trocando a ordem das peças, passando as do fundo para cima e vice-versa) para que a salga seja homogénea, conservando-as assim por mais 3 a 6 dias, nas mesmas condições. Após a salga, a «Pastarma govezhda» é mergulhada em água limpa fria até a carne desenvolver um sabor salgado agradável. Concluído o processo, prendem-se as peças com um fio e suspendem-se em perfis ou varas de madeira e/ou metal, que se colocam em carrinhos para enchidos, em aço inoxidável. As peças não devem estar em contacto umas com as outras. As peças suspensas nos carrinhos são deixadas a escorrer a temperatura ambiente não superior a 12 °C durante 24 horas, no máximo, sendo seguidamente colocadas em câmaras de secagem (secagem climatizada ou natural). A secagem ocorre a uma temperatura ambiente entre 12 °C e 17 °C, com uma humidade relativa de 70 a 85 %. Durante a secagem, processos físico-químicos, bioquímicos e microbiológicos complexos transformam a carne crua num produto pronto para consumo. A «Pastarma govezhda» é prensada várias vezes durante a secagem, de modo a adquirir uma consistência mais firme e a apresentar uma superfície lisa. Antes da prensagem, é necessário triar as diferentes peças, de acordo com a espessura. A primeira prensagem ocorre assim que as peças estão ligeiramente secas e se formou uma ligeira crosta à superfície. Em geral, as peças são prensadas duas a três vezes, ocorrendo a primeira após terem permanecido três ou quatro dias a escorrer. A prensagem dura entre 12 e 24 horas. O processo completo de secagem dura 25 a 30 dias, em função do tamanho das peças de carne, até obtenção de uma consistência firme e elástica.

4.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

A transformação da carne de vaca em «pastarma» pela salga e secagem pratica-se na Bulgária desde tempos imemoriais, afirma Gr. Dikov no seu manual *Higiena na mesoto* (Higiene da carne), de 1930. Ao longo da história milenar da Bulgária, a «Pastarma govezhda» encarnou a sabedoria dos búlgaros, que possuem espírito prático mas exigente em matéria de alimentação. É por esta razão que o produto apresenta sabor salgado, cor autêntica e cheiro natural a carne. Tem uma validade longa e conserva-se facilmente.

No seu livro *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Passado económico de Gabrovo) (1929), P. Tsonchev explica a técnica aplicada às carcaças de bovinos na região, 150 anos antes. «A partir de um bovino de 250 kg, é possível produzir, em média, 70 kg de "pastarma"…».

A produção artesanal da «Pastarma govezhda» durante o século XIX e início do século XX era tradicionalmente levada a cabo de forma sazonal nas regiões de montanha onde as condições climáticas eram favoráveis, em câmaras de secagem natural. Foi o método de produção tradicional, caracterizado pelo processo de secagem, que tornou este tipo de produto uma especialidade da Bulgária. Durante a secagem, são mantidos certos parâmetros de temperatura e humidade ambiente, criando assim condições propícias ao desenvolvimento de micrococos (*M. varians*) e de lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*) específicos do território, que contribuem para o sabor característico do produto [K. Valkova, *Tehnologiya na mesnite produkti* (Métodos de obtenção de produtos à base de carne), Plovdiv, 2005 e K. Boshkova, *Microbiologiya na mesoto, ribata i yaytsata* (Microbiologia da carne, do peixe e dos ovos), Plovdiv, 1994]. Dada a popularidade do produto e o aparecimento das câmaras de secagem climatizadas, em que se mantêm os parâmetros de secagem do meio natural, a produção de «Pastarma govezhda» alastrou a todas as regiões do país e industrializou-se, no respeito das características qualitativas e da receita do produto, que se mantiveram inalteradas até aos dias de hoje.

As primeiras normas de produção e comercialização da «Pastarma govezhda» foram publicadas pelo Instituto Superior de Higiene Veterinária e de Controlo dos Produtos Animais, em 1942. Na descrição do processo de produção, M. Yordanov e T. Girginov interpretam a linguagem da época: «A secagem e prensagem repetem-se até o produto estar pronto — os produtores tradicionais usavam o termo "cozido".»

A composição da «Pastarma govezhda» e as exigências de qualidade que lhe estão associadas foram normalizadas pela primeira vez em 1955, através da norma do Estado búlgaro BDS 2014-55 («Pastarma» de vaca e de búfalo), conduzindo ao estabelecimento das regras e normas aplicáveis ao processo técnico que permite obter este produto de alta qualidade. O método de produção da «Pastarma govezhda» consta de diversas publicações [*Sbornik tehnologicheski instruktsii po mesnata promishlenost* (Recolha de artigos sobre instruções técnicas no setor da indústria de carnes) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Produção e comercialização de produtos cárneos) (1963) e *Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Recolha de artigos sobre instruções técnicas para fabrico de produtos à base de carne) (1980)], tendo-se a composição e o método de preparação mantido inalterados ao longo dos anos. Nas suas memórias, R. Chilingirov, especialista que trabalhou longos anos na fábrica de carnes Rodopa, em Shumen, nos anos 60 do século passado, declara: «O principal método de produção tradicional foi perfeitamente respeitado apesar dos equipamentos técnicos modernos e das câmaras de ar condicionado.».