REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2017/1106 AL COMISIEI

din 21 iunie 2017

de înregistrare a unei denumiri în Registrul specialităților tradiționale garantate [Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (STG)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea Bulgariei de înregistrare a denumirii „Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) ca specialitate tradițională garantată (STG) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]). „Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) este un produs specific din carne crudă uscată, cu un gust și o aromă de carne de vită matură, fără condimente.

(2) La 5 octombrie 2015, Comisia a primit un act de opoziție din partea Camerei de Comerț din Kayseri (Turcia).

(3) La 24 și 30 noiembrie și la 1 decembrie 2015, Comisia a primit documentele care alcătuiesc declarația de opoziție motivată din partea Camerei de Comerț din Kayseri.

(4) Considerând această opoziție admisibilă, prin scrisoarea din 18 ianuarie 2016, Comisia a invitat părțile interesate să demareze consultările care se impun pentru o perioadă de trei luni, pentru a încerca să ajungă la un acord, în conformitate cu procedurile lor interne.

(5) La cererea solicitantului, termenul limită pentru aceste consultări a fost prelungit cu încă trei luni.

(6) Nu s-a ajuns la niciun acord în termenul prevăzut. Informațiile privind consultările corespunzătoare desfășurate între Bulgaria și Camera de Comerț din Kayseri au fost transmise Comisiei în mod adecvat. Prin urmare, Comisia ar trebui să decidă cu privire la înregistrare, în conformitate cu procedura menționată la articolul 52 alineatul (3) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, ținând seama de rezultatele acestor consultări.

(7) Declarația motivată transmisă de către oponent trebuie să se încadreze la articolul 21 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, care prevede că o opoziție la înregistrarea unei STG este admisibilă dacă „arată că utilizarea numelui este legală, renumită și semnificativă din punct de vedere economic pentru produse agricole sau alimentare similare". Oponentul susține că înregistrarea „Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) ca STG ar crea concurență neloială generând profit ilegal din utilizarea denumirii „Kayseri Pastırması", un produs din carne crudă uscată similar cu „Пастърма говежда" (Pastarma govezhda), care este protejat ca indicație geografică în Turcia. Oponenții pretind că „Kayseri Pastırması" a atins o reputație clară și că este un produs consumat în mai multe țări din UE. Mai mult, similitudinea termenilor „pastirma – pastarma" ar crea confuzie în percepția consumatorilor. Riscul de confuzie este cu atât mai mare cu cât cuvântul „Pastarma" are rădăcini turce.

(8) Comisia a analizat argumentele prezentate în declarația de opoziție motivată și în informațiile furnizate Comisiei cu privire la negocierile dintre părțile interesate și a concluzionat că denumirea „Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) ar trebui să fie înregistrată ca STG.

(9) „Пастърма говежда" (Pastarma govezhda) are caracteristici specifice și metode de producție proprii. Este un produs din carne crudă uscată cu proprietăți fizice, chimice și organoleptice specifice, cu gust și aromă de carne de vită

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

matură, fără condimente și fără arome străine. „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) rezultă în urma unei metode de producție tradiționale utilizate în procesele de producție care sunt sărarea, maturarea și uscarea, în timpul cărora carnea este supusă unor procese microbiologice, fizico-chimice și biochimice complexe. În timpul uscării, se mențin anumiți parametri: temperatura și umiditatea aerului creează condiții favorabile pentru dezvoltarea unor micrococi (*M. varians*) și a unor lactobacili (*L. plantarum, L. casei*) specifici țării. Întregul proces este descris la punctul 4.3 din caietul de sarcini al produsului.

(10) „Kayseri Pastırması” și alte produse din carne cu denumirea „pastarma” sau „pastirma” sau cu alte denumiri similare sunt produse utilizându-se metode de producție diferite de cea inclusă în caietul de sarcini al produsului „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda). Spre deosebire de „Kayseri Pastırması”, care este o indicație geografică turcă, „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) este protejată ca specialitate tradițională garantată. Caracteristicile sale se datorează metodei tradiționale de producție.

(11) „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) și „Kayseri Pastırması” sunt denumiri compuse care conțin un termen similar. Deși sunt parțial similare, denumirile sunt suficient de diferite, iar consumatorii ar trebui să fie în măsură să facă distincția între cele două produse. Mai mult, „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) și-a dovedit locul pe piața bulgară ca produs tradițional bulgăresc, fără vreo asociere cu „Kayseri Pastırması”. Acesta a fost produs în Bulgaria începând cu secolul 19; cerințele privind compoziția și calitatea au fost standardizate pentru prima dată în 1955 în standardele de stat bulgare. Înregistrarea denumirii „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) ca STG nu poate afecta utilizarea pe piață a denumirii „Kayseri Pastırması”.

(12) Motivele opoziției, astfel cum au fost indicate de către Camera de Comerț din Kayseri, sunt legate în principal de originea și de utilizarea cuvântului „pastarma”. Totuși, ar trebui să se clarifice faptul că Pastarma este un termen utilizat pe întregul teritoriu al peninsulei Balcanice pentru produse din carne uscată. Într-adevăr, chiar caietul de sarcini al produsului precizează că „cuvântul «pastarma» din denumirea «Pastarma govezhda» este de origine turcă și face referire la o «carne uscată sărată și presată»”. Solicitând înregistrarea denumirii „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) ca STG, Bulgaria nu a vizat rezervarea utilizării termenului „Пастърма (Pastarma)” *per se*. Având în vedere cele de mai sus, protecția ar trebui să acopere numai termenul „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) în ansamblul său. Termenul „Pastarma”, ca și traducerile sale, ar trebui să continue să fie utilizat pe teritoriul Uniunii Europene, sub rezerva respectării principiilor și a normelor aplicabile în ordinea juridică a Uniunii. În consecință, înregistrarea „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) nu va împiedica comercializarea în continuare a „Kayseri Pastırması” în UE și nici înregistrarea altor denumiri care conțin termenul „Pastarma”.

(13) Cu toate acestea, pentru a se evita orice posibil risc de confuzie pentru consumatori în fața unor produse comparabile cu denumiri asemănătoare, este adecvat ca denumirea STG „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) să fie însoțită de mențiunea „fabricată potrivit tradiției din Bulgaria”, astfel cum se prevede pentru astfel de cazuri la articolul 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(14) Având în vedere considerentele de mai sus, denumirea „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) ar trebui să fie înregistrată în „Registrul specialităților tradiționale garantate”.

(15) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului pentru politica în domeniul calității produselor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) (STG).

Denumirea de la primul paragraf identifică un produs din clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.) din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ([1]).

([1]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

Articolul 2

Denumirea menționată la articolul 1 este însoțită de mențiunea „fabricată potrivit tradiției din Bulgaria”. Anexa la prezentul regulament cuprinde caietul de sarcini consolidat al produsului.

Articolul 3

Denumirea menționată la articolul 1 este protejată în ansamblul său. Termenul „Pastarma”, ca și traducerile sale, poate continua să fie utilizat pe teritoriul Uniunii Europene, cu condiția ca principiile și normele aplicabile în cadrul ordinii juridice a Uniunii Europene să fie respectate.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 21 iunie 2017.

Pentru Comisie

Președintele

Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEZHDA)

Nr. CE: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgaria

1. **Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare**

„Пастърма говежда” (Pastarma govezhda)

Denumirea este însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradiției din Bulgaria”.

2. **Tipul de produs**

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3. **Motivele înregistrării**

3.1. *Dacă produsul*

☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv

☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Pastarma govezhda” rezultă în urma unei metode de producție tradiționale utilizate în procesele de producție care sunt sărarea, maturarea și uscarea, în timpul cărora carnea este supusă unor procese microbiologice, fizico-chimice și biochimice complexe. În timpul uscării, se mențin anumiți parametri: temperatura și umiditatea aerului creează condiții favorabile pentru dezvoltarea unor micrococi (*M. varians*) și a unor lactobacili (*L. plantarum*, *L. casei*) specifici țării. Aceste procese contribuie la obținerea unei structuri bune și a unei arome și a unui gust plăcute ale produsului finit.

3.2. *Denumirea*

☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific

☐ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului

Denumirea „Pastarma govezhda” este specifică în sine pentru că are o istorie centenară și este cunoscută în întreaga țară. Datorită popularității sale, denumirea a intrat în uzul comun fără ca regiunea geografică să influențeze calitatea sau caracteristicile produsului.

Cuvântul „pastarma” din denumirea „Pastarma govezhda” este de origine turcă și înseamnă carne uscată sărată și presată [*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Dicționarul enciclopedic al cuvintelor de origine străină din limba bulgară), MAG 77, Sofia, 1996]. Această metodă de prelucrare și de conservare a cărnii a fost introdusă pe teritoriul Bulgariei actuale în secolul al VII-lea d.Ch. de către protobulgari, care aparțineau familiei lingvistice turco-altaice.

4. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Pastarma govezhda” este un produs specific din carne crudă uscată, cu un gust și o aromă de carne de vită matură, fără condimente și fără arome străine.

Este un produs din carne presată, obținut din carne proaspătă de vită, netocată, și din ingrediente auxiliare produse prin sărare, uscare și presare și este adecvată pentru consumul direct.

Proprietăți fizice – formă și dimensiuni

„Pastarma govezhda" este prezentată sub formă de bucăți de formă ovală, aplatizată, fără dimensiuni specifice.

Forma aplatizată specifică produsului se obține prin mai multe presări într-o presă alcătuită din panouri de lemn, în timpul uscării.

Proprietăți chimice

— conținutul de apă nu depășește 50 % din masa totală;

— sare de bucătărie: 3,5-4,5 % din greutatea totală;

— nitriți (cantități reziduale în produsul finit): maximum 50 mg/kg;

— pH: minimum 5,4.

Proprietăți organoleptice

Aspect exterior și culoare

— Suprafața externă este netedă, țesutul muscular presat are o culoare gri-maronie, iar grăsimea este de culoare crem. Se acceptă un strat subțire de mucegai alb pentru cârnați.

În secțiune

— Culoarea țesutului muscular variază de la maroniu închis la maro-roșcat, cu o nuanță mai închisă pe margine, iar grăsimea este de culoare crem.

Consistență: densă și elastică.

„Pastarma govezhda" poate fi comercializată întreagă sau feliată, ambalată sub vid, în celofan sau în atmosferă modificată.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Pentru obținerea produsului finit „Pastarma govezhda" se utilizează următoarele materii prime și ingrediente auxiliare:

Carne

— 100 kg de pulpă, umăr sau filet de vită, proaspete, cu pH-ul de 5,6-6,2, bine formate, fără cartilaje, în bucăți fără dimensiuni specifice.

Sare de bucătărie: 3-6 kg

sau

Amestec pentru sărare: 3-6 kg de sare de bucătărie, 40 g de antioxidant, și anume acid ascorbic (E300), 100 g de nitrat de potasiu (E252) sau 85 g de nitrat de sodiu (E251), 500 g de zahăr tos rafinat.

Sfoară: autorizată în scopuri alimentare.

Metoda de producție:

Carnea este dezosată, lăsându-se intact fiecare grup de mușchi. Carnea este curățată de sânge, tendoane sau aponevroze și tăiată în bucăți de formă ovală, aplatizată, fără dimensiuni specifice.

Bucățile astfel formate se sărează cu sare sau cu amestec pentru sărare, conform rețetei. Bucățile sărate sunt aranjate în recipiente curate, adecvate pentru maturare. Se pun apoi într-o încăpere rece, cu temperatura aerului între 0 °C și 4 °C. După 3-4 zile, aranjamentul bucăților se inversează (bucățile de deasupra se pun dedesubt și invers) și se lasă încă 3-6 zile în aceleași condiții, până se sărează uniform. După sărare, pastrama se introduce în apă rece, până ce carnea dobândește un gust sărat plăcut. După încheierea acestui proces, fiecare bucată este legată cu sfoară și se agață de cadre (bare) de lemn și/sau de metal, aranjate pe suporturi pentru cârnați, pe roți. Bucățile nu au voie să se atingă. Se lasă atârnate pe suport pentru a se scurge timp de 24 de ore, la o temperatură a aerului de maximum 12°C. După scurgere, se așază în camere de uscare naturală sau cu aer condiționat. Uscarea se petrece la o temperatură ambientală de 12-17 °C și în condiții de umiditate relativă de 70-85 %. În timpul uscării, au loc procese fizico-chimice, biochimice sau microbiologice complexe, iar carnea crudă devine un produs care poate fi consumat. În timpul uscării, pastrama este presată de mai multe ori, pentru a dobândi o consistență mai densă și o suprafață netedă. Înainte de presare, bucățile trebuie sortate în funcție de grosime. Presarea inițială are loc după ce bucățile de pastramă s-au uscat puțin și pe suprafața lor se poate simți o crustă subțire. De obicei au loc 2-3 presări, prima fiind realizată la 3-4 zile după scurgere. Presarea durează între 12 și 24 de ore. Întregul proces de uscare durează 25-30 de zile – în funcție de dimensiunea bucăților de carne – până la obținerea unei consistențe elastice și dense.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

În 1930, prof. G. Dikov afirma în manualul *Higiena na mesoto* („Igiena cărnii") că în Bulgaria carnea de vită a fost transformată în pastramă prin sărare și uscare din vremuri imemoriale. În istoria milenară a Bulgariei, „Pastarma govezhda" întruchipează înțelepciunea bulgarilor, oameni practici în general, dar pretențioși când vine vorba despre mâncare. De aceea, produsul are un gust sărat și culoarea și mirosul autentice ale cărnii; poate fi păstrat cu ușurință vreme îndelungată.

În cartea sa *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* („Din trecutul economic al regiunii Gabrovo") (1929), Dr. P. Tsonchev descrie în detaliu utilizarea tehnologică a carcaselor de bovine în regiune cu 150 de ani în urmă. „În medie, dintr-un bou de 250 kg se pot produce 70 kg de pastramă…"

Producția artizanală de „Pastarma govezhda" în secolul al XIX-lea și la începutul secolului al XX-lea se desfășura în mod tipic, în funcție de anotimpuri, în camere de uscare naturale, în regiunile montane, unde condițiile meteorologice erau adecvate. Metoda tradițională de producție, caracterizată de procesul de uscare, este cea care face ca produsul să fie o specialitate bulgară. În timpul uscării, se mențin anumiți parametri: temperatura aerului și umiditatea, care creează condiții favorabile pentru dezvoltarea micrococilor (*M. varians*) și lactobacililor (*L. plantarum*, *L. casei*) specifici țării, care îi conferă produsului gustul caracteristic [Valkova, K. *Tehnologia na mesnite produkti* (Metode de obținere a produselor din carne), Plovdiv, 2005; Boshkova, K., *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata* (Microbiologia cărnii, a peștelui și a ouălor), Plovdiv, 1994]. Datorită popularității sale și apariției camerelor de uscare cu aer condiționat, care mențin parametrii de uscare din mediul natural, producția de „Pastarma govezhda" s-a răspândit în toate regiunile țării, devenind un produs industrial, în timp ce caracteristicile de calitate și rețeta produsului au fost păstrate intacte până astăzi.

Primele standarde de producție și de comercializare a produsului „Pastarma govezhda" au fost publicate în 1942 de Institutul Suprem de Igienă Veterinară și Control al Produselor de Origine Animală. Descriind procesul de producție, Dr. M. Yordanov și T. Girginov au interpretat jargonul utilizat în trecut: „uscarea și presarea se repetă până când produsul este complet pregătit – producătorii tradiționali utilizau cuvântul «copt»."

Cerințele privind compoziția și calitatea pentru „Pastarma govezhda" au fost standardizate pentru prima dată în 1955 în standardul de stat bulgar BDS 2014 55 (Pastrama din carne de vită și de bivol). Au fost stabilite norme și standarde privind procesul tehnologic prin care se obține acest produs de înaltă calitate. Metoda de producție a „Pastarma govezhda" a fost descrisă în *Sbornik tehnologicheski instruktsii po mesnata promishlenost* (Colecție de articole privind instrucțiunile tehnologice în industria cărnii) (1958), în *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Producția și comercializarea produselor din carne) (1963) și în *Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo na mesni proizvedenia* (Colecție de articole privind instrucțiunile tehnologice pentru producția de produse din carne) (1980), compoziția și metoda de preparare fiind păstrate neschimbate de-a lungul anilor. În memoriile sale, Dr. Chilingirov, un experimentat specialist de la fabrica de carne Rodopa din Șumen în anii '60, afirma: „Principala metodă tradițională de producție a fost păstrată în întregime, în pofida echipamentelor tehnice moderne și a camerelor cu aer condiționat".