

Публикация на заявка съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2015/C 224/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEZHDA)

ЕС №: BG/TSG/0007/01255 – 25.8.2014

БЪЛГАРИЯ

1. **Наименование/наименования за регистрация**

„Пастърма говежда“ (Pastarma Govezhda)

2. **Вид продукт**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът:*

- е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна
- е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

„Пастърма говежда“ е резултат от традиционния начин на производство, изразен в процеса на осоляване, зреене и сушене, по време на които протичат сложни микробиологични, физикохимични и биохимични процеси в месната суровина. По време на сушенето се поддържат определени параметри — температура и влажност на въздуха, които създават благоприятни условия за развитието на специфичните за страната микрококи (*M. varians*) и лактобацили (*L. plantarum*, *L. casei*). Тези процеси обуславят формирането на добра структура, приятен аромат и вкус на готовия продукт.

3.2. *Наименованието:*

- е било използвано традиционно за този специфичен продукт
- е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Наименованието „Пастърма говежда“ е специфично само по себе си, защото е с вековна история и е познато на територията на цяла България. Поради популярността си то придобива гражданственост, без географският регион да оказва влияние върху качеството и характеристиките на продукта.

Думата „пастърма“ в наименованието „Пастърма говежда“ има тюркски произход и означава осолено и пресовано сушено месо (Енциклопедичен речник на чуждите думи в българския език, МАГ – 77, София, 1996 г.). Този начин на обработка и консервиране на месото е пренесен на територията на днешна България през VII в. сл. Хр. от прабългарите, които принадлежат към тюркско-алтайската езиково-племенна общност.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

„Пастърма говежда“ е сурово-сушен деликатес с вкус и мирис на зряло говеждо месо, без подправки и без страничен привкус.

Тя е пресован месен продукт, приготвен от нераздробено прясно говеждо месо и спомагателни материали чрез осоляване, сушене, пресоване и е подходящ за директна консумация.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

### Физични свойства — форма и размери

„Пастърма говежда“ е на парчета с продълговата, сплесната форма с неопределени размери.

Присъщата за продукта сплесната форма се постига чрез няколкократно пресоване с преси с дървени плоскости по време на сушенето.

### Химични свойства

- Водно съдържание като процент от общата маса, не повече от 50.
- Готварска сол като процент от общата маса, от 3,5 до 4,5.
- Нитрити (остатъчно количество в готовия продукт), не повече от 50 mg/kg.
- рН не по-малко от 5,4.

### Органолептични свойства

#### Външен вид и цвят

- Външната повърхност е гладка, пресована, мускулната тъкан е със сивокафяв цвят, а тлъстината — с кремав цвят. Допуска се слабо обложение от бяла благородна плесен.

#### Разрезна повърхност

- Мускулната тъкан е с тъмнокафяв до кафявочервен цвят с тъмен оттенък в периферията, а тлъстината е с кремав цвят.

Консистенция — плътна, еластична.

„Пастърма говежда“ може да се предлага на пазара като цели парчета или нарязана, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

#### 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

За производството на готов продукт „Пастърма говежда“ се използват следните суровини и спомагателни материали:

#### Месо

- 100 kg пряно говеждо от бут, плешка и филе с рН 5,6 — 6,2; добре оформено и обезжилено на парчета с неопределени размери.

Готварска сол — от 3 до 6 kg

или

Осоляваща смес готварска сол — от 3 до 6 kg, антиоксидант: аскорбинова киселина (E300) — 40 g, калиев нитрат (E252) — 100 g или натриев нитрат (E251) — 85 g, рафинирана кристална захар — 500 g.

Канап, разрешен за хранителни цели.

#### Производствен метод

При обезкостяването на месото целостта на отделните мускулни групи се запазва. Те се почистват от кървави части, сухожилия и фасции и се оформят на продълговати плоски парчета с неопределени размери.

Оформените парчета месо се осоляват със сол или осоляваща смес съгласно рецептата. Осолените парчета се подреждат плътно в подходящи чисти съдове за зреене. Те се оставят в хладилно помещение с температура на въздуха от 0 до 4 °С. След 3 — 4 денонощия се пренареждат в обратен ред (сменят се местата на горните парчета с долните парчета месо), за да се осолят равномерно и престояват още 3 — 6 денонощия при същите условия. След осоляването пастърмата се потапя в чиста студена вода, докато добие приятно солен вкус. След приключване на този процес на всяко отделно парче от пастърмата се поставя окачка от канап и парчетата се нанизват на дървени и/или метални профили (бастуни), които се подреждат на колички за колбаси. Не се допуска парчетата да се допират едно до друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха не повече от 12 °С, след

което се поставят в естествени или климатични сушилни камери. Сушенето се провежда при температура на въздуха 12 — 17 °C и относителна влажност 70 — 85 %. По време на сушенето протичат сложни физико-химични, биохимични и микробиологични процеси и от суровото месо се получава готов за консумация продукт. По време на сушенето пастърмата се пресова неколккратно, с цел да добие по-плътна консистенция и гладка повърхност. Преди поставянето им на преса отделните парчета трябва да се сортират по дебелина. На първа преса пастърмата се поставя, когато парчетата са леко подсушени и при опипване по повърхността им се чувства леко изразена корица на подсъхване. Обикновено се извършват 2 — 3 пресования, като първото е след 3 — 4 дни от отцеждането. Продължителността на пресоването е 12 — 24 часа. Общо процесът на сушене продължава 25 — 30 денонощия в зависимост от големината на парчетата до достигане на плътно-еластична консистенция.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

В България от незапомнени времена се практикува преработването на говеждо месо на пастърма чрез осоляване и сушене, твърди проф. д-р Гр. Диков през 1930 г. в учебника „Хигиена на месото“. През хилядолетната българска история „Пастърма говежда“ олицетворява мъдростта на българина, който е едновременно практичен, но и възискателен към храната. Затова този продукт е със солен вкус, с автентичния цвят и мирис на истинското месо, траен и лесен за съхранение.

В книгата „Из стопанското минало на Габрово“ (1929 г.) д-р П. Цончев пояснява технологическата насоченост на месото от кланични трупове на едър рогат добитък в района преди 150 години. „От един вол, при средна тежест 250 кг. се получава 70 кг. пастърма...“

Занаятчийският начин на производство на „Пастърма говежда“, практикуван през XIX и началото на XX век, по традиция се е осъществявал сезонно в балканските региони при подходящи климатични условия в естествени сушилни. Традиционният начин на производство, изразен в процеса на сушене, е направил този вид продукт уникален за България. По време на сушенето се поддържат определени параметри — температура и влажност на въздуха, които създават благоприятни условия за развитието на специфичните за страната микрококи (*M. varians*) и лактобацили (*L. plantarum*, *L. casei*), които придават и характерния вкус на този продукт (доц. д-р К. Вълкова, „Технология на месните продукти“, Пловдив, 2005 г.; доц. д-р К. Бошкова, „Микробиология на месото, рибата и яйцата“, Пловдив, 1994 г.). Поради популярността си и с навлизането на климатичните сушилни, в които се поддържат параметрите на сушене на естествената среда, производството на „Пастърма говежда“ се разпространява масово във всички региони на страната и започва да се осъществява индустриално, като качествените характеристики и рецептата на продукта са запазени и непроменени и до днес.

Първите национални производствени и търговско-качествени норми за „Пастърма говежда“ са публикувани от Върховния ветеринарнохигиенен и контролен институт за животински продукти през 1942 г. При описанието на производствения процес на пастърмата д-р М. Йорданов и д-р Т. Гиргинов тълкуват използвания навремето жаргон: „сушенето и пресоването се повтарят, докато продуктът стане окончателно готов — занаятчиите употребяват израза „изпечен“.

Съставът и качествените изисквания на „Пастърма говежда“ за първи път официално са стандартизирани през 1955 г. в Български държавен стандарт „БДС 2014-55 Пастърма говежда и биволска“. Утвърдени са основните правила и норми за технологичния процес, осигуряващ този висококачествен продукт. Технологиите за производство на „Пастърма говежда“ са описани и в „Сборник технологически инструкции по месната промишленост“ (1958 г.), „Производство и пласмент на месни продукти“ (1963 г.) и „Сборник технологични инструкции за производство на месни произведения“ (1980 г.), където съставът и начинът на приготвяне остават непроменени с течение на времето. В спомените на д-р Р. Чилингиров, дългогодишен специалист в Месокомбинат „Родопа“, Шумен, през 60-те години на миналия век, също се посочва, че „Основният традиционен метод (начин) на производство е изцяло запазен при наличност на съвременен техническо оборудване и климатични съоръжения“.