

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2017/1106 НА КОМИСИЯТА**от 21 юни 2017 година****за вписване на наименование в Регистъра на храните с традиционно специфичен характер
[Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (ХТСХ)]**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 3, буква б) от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в *Официален вестник на Европейския съюз* ⁽²⁾ беше публикувано попаденото от България заявление за регистрация на наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) като храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ). „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) е сурово-сушен деликатес с вкус и мирис на зряло говеждо месо, без подправки.
- (2) На 5 октомври 2015 г. Комисията получи уведомление за възражение от Търговската палата на Кайсери (Турция).
- (3) На 24 и 30 ноември и 1 декември 2015 г. Комисията получи документите, които съставляват мотивираното възражение от Търговската палата на Кайсери.
- (4) Комисията определи посоченото възражение за допустимо, поради което с писмо от 18 януари 2016 г. тя прикани заинтересованите страни да проведат в срок от три месеца необходимите консултации, за да постигнат съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.
- (5) По искане на заявителя крайният срок за консултациите беше удължен с още три месеца.
- (6) В рамките на предвидения срок не беше постигнато съгласие. Информацията относно необходимите консултации, проведени между България и Търговската палата на Кайсери, беше надлежно представена на Комисията. Във връзка с това Комисията следва да вземе решение относно регистрацията в съответствие с процедурата, посочена в член 52, параграф 3, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, като отчете резултатите от тези консултации.
- (7) Попаденото мотивирано възражение се основава на член 21, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, където се посочва, че възражение срещу регистрация на ХТСХ е допустимо, ако „доказва, че използването на наименованието е законно, известно и икономически значимо за сходни селскостопански продукти или храни“. Възразяващата страна твърди, че регистрацията на „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) като ХТСХ би създавала нелоялна конкуренция чрез реализиране на неправомерна печалба от употребата на наименованието „Kayseri Pastirmasi“ — сурово-сушен деликатес, който е подобен на „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) и представлява защитено географско указание в Турция. Тя също така заявява, че „Kayseri Pastirmasi“ има утвърдена репутация и се консумира в няколко държави — членки на ЕС. Същевременно сходството между думите „pastirma“ и „пастърма“ би създавало объркване сред потребителите. Вероятността от объркване е още по-голяма и поради факта, че думата „пастърма“ е от турски произход.
- (8) Комисията извърши оценка на аргументите, изложени в мотивираното възражение и в предоставената ѝ информация относно преговорите между заинтересованите страни, и стигна до заключението, че наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) следва да бъде регистрирано като ХТСХ.
- (9) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) има своите специфични характеристики и собствени начини на производство. Тя представлява сурово-сушен деликатес със специфични физични, химични и органолептични

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.⁽²⁾ ОВ C 224, 9.7.2015 г., стр. 13.

свойства, с вкус и мирис на зряло говеждо месо, без подправки и без страничен привкус. „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) е резултат от традиционния начин на производство, изразен в процеса на осоляване, зреене и сушене, по време на който 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*). Целият процес е описан в точка 4.3 от спецификацията на продукта.

- (10) Начинът на производство, описан в спецификацията на продукта „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda), се различава от начините на производство на „Kayseri Pastirmasi“ и останалите месни продукти с наименование „пастърма“, „pastirma“ или подобни. За разлика от „Kayseri Pastirmasi“, която е турско географско указание, за „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) се предоставя защита като храна с традиционно специфичен характер. Нейните характеристики се дължат на традиционния начин на производство.
- (11) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) и „Kayseri Pastirmasi“ са съставни наименования, които съдържат сходно понятие. Въпреки частичното сходство помежду им те се различават в достатъчна степен едно от друго и потребителите би следвало да могат да различават двата продукта. Освен това „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) е утвърдила позицията си на традиционен продукт на българския пазар, без да се свързва по никакъв начин с „Kayseri Pastirmasi“. Тя се произвежда в България от XIX век, като изискванията към нейния състав и качество са стандартизирани през 1955 г. чрез български държавни стандарти (БДС). Регистрацията на „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) като ХТСХ не може да засегне употребата на наименованието „Kayseri Pastirmasi“ на пазара.
- (12) Причините за възражение, изтъкнати от Търговската палата на Кайсери, са свързани главно с произхода и употребата на думата „пастърма“. Следва да се уточни обаче, че „пастърма“ е понятие, което се употребява на целия Балкански полуостров при назоваването на сурово-сушени деликатеси. В спецификацията на продукта действително се посочва, че думата „пастърма“ в наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) е от турски произход и се отнася за „осолено и пресовано сушено месо“. При подаване на заявлението за регистрация на наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) като ХТСХ България не е имала за цел да запази употребата на самото понятие „пастърма“. С оглед на горепосоченото защитата следва да обхваща само наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) в неговата цялост. Понятието „пастърма“ следва да продължи да бъде използвано, също и в превод, в целия Европейски съюз, при условие че се спазват приложимите принципи и правила на правния ред на Съюза. Регистрацията на „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) съответно няма да се окаже пречка нито пред предлагането на „Kayseri Pastirmasi“ на пазара на ЕС, нито пред регистрацията на други наименования, включващи понятието „пастърма“.
- (13) Независимо от горепосоченото, за да се избегне евентуален риск от объркване сред потребителите при избора между съпоставими продукти със сходни наименования, е уместно наименованието на ХТСХ „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) да бъде придружено от обозначението „приготвена в съответствие с традициите на България“ съгласно предвиденото в член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 във връзка с подобни случаи.
- (14) С оглед на горепосоченото наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) следва да бъде вписано в Регистъра на храните с традиционно специфичен характер.
- (15) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета по качеството на селскостопанските продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) (ХТСХ).

Наименованието, посочено в първа алинея, се използва за определяне на продукт от клас 1.2. — „Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)“, от приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36).

Член 2

Наименованието, посочено в член 1, се придружава от обозначението „приготвена в съответствие с традициите на България“. Консолидираната продуктова спецификация се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Наименованието, посочено в член 1, е защитено в неговата цялост. Понятието „пастърма“ може да продължи да бъде използвано, също и в превод, в целия Европейски съюз, при условие че се спазват приложимите принципи и правила на правния ред на Съюза.

Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 21 юни 2017 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEZHDA)

ЕО №: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

България

1. Наименование/наименования за регистрация

„Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda)

Наименованието се придружава от обозначението „приготвена в съответствие с традициите на България“.

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 който 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.

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 в % от общата маса: не повече от 50;
- готварска сол в % 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 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 — с кремав цвят.

Консистенция: плътна, еластична.

„Пастърма говежда“ може да се предлага на пазара под формата на 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:

Меса

- 100 kg прясно 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 — 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 °C. 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 °C, 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 неколкосткратно 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 лесно съхраняващ се.

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...“

При занаятчийския начин на производство, практикуван през XIX и началото на XX век, типично за традиционната „Пастърма говежда“ е, че производството се е осъществявало 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“ са официално стандартизирани за първи път 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 съвременно техническо оборудване и климатични съоръжения“.