

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 224/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

SPECYFIKACJA GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEZHDA)

Nr UE: BG/TSG/0007/01255 – 25.8.2014

BUŁGARIA

1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji

„Пастърма говежда” (pastarma govezhda)

2. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3. Podstawy wprowadzenia rejestracji

3.1. Jest to produkt, który:

- otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;
- został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

Produkt „pastarma govezhda” otrzymuje się w wyniku tradycyjnej metody produkcji, charakteryzującej się procesem peklowania, dojrzewania i suszenia, podczas którego w surowcu mięsny zachodzą złożone procesy mikrobiologiczne, fizyko-chemiczne i biochemiczne. Podczas suszenia zachowuje się określone parametry temperatury i wilgotności powietrza, co stwarza korzystne warunki do rozwoju specyficznych dla kraju mikrokoków (*M. varians*) oraz bakterii mlekowych (*L. plantarum*, *L. casei*). Proces ten warunkuje powstanie prawidłowej struktury, przyjemnego aromatu i smaku produktu końcowego.

3.2. Jest to nazwa:

- tradycyjnie używana do oznaczenia określonego produktu;
- wskazująca na tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „pastarma govezhda” sama w sobie jest specyficzna, ponieważ ma długą tradycję i jest znana na całym terytorium Bułgarii. Z uwagi na jej popularność produkt pastarma zdobył pewną widoczność, mimo że region geograficzny nie ma wpływu na jego jakość lub na jego cechy charakterystyczne.

Słowo „pastarma” w nazwie „pastarma govezhda” jest pochodzenia tureckiego i oznacza „solone mięso suszone” [*Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik* (Encyklopedyczny słownik wyrazów obcych w języku bułgarskim, MAG 77, Sofia, 1996)]. Ten sposób przygotowania i konserwowania mięsa został sprowadzony na terytorium odpowiadające dzisiejszej Bułgarii w VII w. n.e. przez Protobułgarów, którzy należeli do turecko-ałtajskiej grupy etnolingwistycznej.

4. Opis

4.1. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1, w tym jego główne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne wskazujące na specyfikę produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Pastarma govezhda” jest specjalnością z suszonego surowego mięsa, o smaku i zapachu dojrzałej wołowiny, bez przypraw i obcego posmaku.

Jest to produkt mięsny przygotowany ze świeżej niezmielonej wołowiny oraz substancji pomocniczych – przez solenie, suszenie i prasowanie – nadający się do bezpośredniego spożycia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości fizyczne – kształt i wymiary

„Pastarma govezhda” ma kształt podłużnych i spłaszczonych kawałków o dowolnych wymiarach.

Właściwy dla produktu spłaszczony kształt otrzymuje się przez kilkakrotne prasowanie w czasie suszenia, przy pomocy pras wyposażonych w drewniane panele.

Właściwości chemiczne

- Zawartość wody jako odsetek masy całkowitej: maksymalnie 50,0 %,
- zawartość soli kuchennej w masie całkowitej: 3,5–4,5 %,
- azotyny (ilość pozostałości w produkcie końcowym): nie więcej niż 50 mg/kg,
- pH nie niższe niż 5,4.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny i barwa

- Powierzchnia zewnętrzna to gładka tkanka mięśniowa, sprasowana, o szarobrązowej barwie, tłuszcz zaś ma barwę kremową. Dopuszcza się cienką warstwę szlachetnej pleśni białego koloru.

Przekrój

- Tkanka mięśniowa ma barwę ciemnobrązową do brązowoczerwonej, z ciemnym odcieniem na brzegach, tłuszcz zaś ma barwę kremową.

Konsystencja – zwarta, elastyczna.

Produkt „pastarma govezhda” może być oferowany do sprzedaży w postaci całych kawałków lub w plasterkach, pakowany próżniowo, w folii celofanowej lub zapakowany w atmosferze ochronnej.

4.2. Opis metody produkcji produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1, którą producenci muszą stosować, w tym, w stosownych przypadkach, rodzaju i właściwości wykorzystywanych surowców lub składników, oraz metoda przygotowania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Do otrzymania produktu końcowego „pastarma govezhda” wykorzystuje się następujące surowce i substancje pomocnicze:

Mięso

- 100 kg wołowiny – udziec, łopatka i polędwica – o pH 5,6–6,2, dobrze uformowanej i pokrojonej na kawałki o dowolnych wymiarach.

Sól kuchenna: 3–6 kg

lub

Mieszanka peklująca: sól kuchenna – 3–6 kg, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy (E300) – 40 g, azotan potasu (E252) – 100 g lub azotan sodu (E251) – 85 g, rafinowany cukier kryształ – 500 g.

Sznurek: dozwolony do celów spożywczych.

Metoda produkcji

Podczas trybowania mięsa poszczególne grupy mięśni zachowuje się w stanie nienaruszonym. Mięso oczyszcza się z krwi, ze ścięgien i z powięzi oraz formuje w podłużne, płaskie kawałki o dowolnych wymiarach.

W ten sposób utworzone kawałki mięsa są następnie solone solą lub mieszanką peklującą zgodnie z recepturą. Posolone kawałki są delikatnie układane w czystych naczyniach odpowiednich do dojrzewania. Są one umieszczane w chłodni w temperaturze 0–4 °C. Po 3–4 dniach kawałki są układane w odwrotny sposób (te z góry są układane na dole i odwrotnie), aby peklowanie było jednolite, i są przechowywane podczas kolejnych 3–6 dni w tych samych warunkach. Po peklowaniu produkt pastarma moczony jest w czystej zimnej wodzie do czasu uzyskania przyjemnego słonego smaku. Po zakończeniu tego procesu każdy kawałek pastarma zostaje zaopatrzony w sznurek i podwieszony na elementach profilowanych lub drewnianych bądź metalowych belkach umieszczonych na wózkach do kielbas ze stali nierdzewnej. Należy dopilnować, aby poszczególne kawałki nie miały ze sobą kontaktu. Wiszą one na wózkach w celu odsączenia przez 24 godz. w temperaturze powietrza nieprzekraczającej 12 °C, a następnie umieszcza się je w suszarniach (suszenie automatyczne lub suszenie naturalne). Suszenie odbywa

się w temperaturze powietrza 12–17 °C przy względnej wilgotności powietrza 70–85 %. Podczas suszenia zachodzą złożone procesy fizyko-chemiczne, biochemiczne i mikrobiologiczne, a surowe mięso zmienia się w gotowy do spożycia produkt. Podczas suszenia pastarma zostaje kilkakrotnie sprasowana w celu nadania jej bardziej zwartej konsystencji i wygładzenia powierzchni. Przed sprasowaniem poszczególne kawałki należy przesortować pod względem ich grubości. Pierwsze prasowanie odbywa się, gdy kawałki są lekko suche i gdy na powierzchni wyczuwalna jest cienka skórka. Na ogół kawałki prasuje się 2–3 razy, przy czym pierwsze prasowanie ma miejsce po 3–5 dniach po odsączeniu. Prasowanie trwa 12–24 godzin. Cały proces suszenia trwa 25–30 dni, w zależności od wielkości kawałków, do otrzymania jędrnej i elastycznej konsystencji.

4.3. Opis najważniejszych elementów, które świadczą o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Przetwarzanie wołowiny w pastarmę w wyniku solenia i suszenia praktykowane jest w Bułgarii od niepamiętnych czasów, co potwierdza prof. G. Dikov w podręczniku *Higiena na mesoto* (Higiena mięsa) z 1930 r. W tysiącletniej historii Bułgarii „pastarma govezhda” była odzwierciedleniem mądrości Bułgarów, którzy mają zmysł praktyczny, a jednocześnie są wymagający w kwestii żywności. Dlatego też produkt ma słony smak, autentyczną barwę i naturalny zapach mięsa, jest wytrzymały i łatwo się go przechowuje.

W książce pt. *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Z przeszłości gospodarczej Gabrovo) (1929 r.) prof. P. Tsonchev wyjaśnia technikę stosowaną w odniesieniu do tuszy wołowych w regionie 150 lat temu: „Z jednej sztuki bydła o średniej masie 250 kg otrzymuje się 70 kg pastarma...”.

Rzemieślniczy sposób produkcji, praktykowany w XIX w. i na początku XX w., polegał na sezonowej produkcji „pastarma govezhda” w naturalnych suszarniach regionów bałkańskich w sprzyjających warunkach klimatycznych. Tradycyjna metoda produkcji, charakteryzująca się procesem suszenia, spowodowała, że ten rodzaj produktu stał się bułgarską specjalnością. Podczas suszenia zachowuje się określone parametry temperatury i wilgotności powietrza, co stwarza korzystne warunki do rozwoju specyficznych dla kraju mikrokoków (*M. varians*) oraz bakterii mlekowych (*L. plantarum*, *L. casei*), które przyczyniają się do charakterystycznego smaku tego produktu [dr K. Valkova, *Tehnologiya na mesnite produkti* (Technologia produktów mięsnych), Płowdiw, 2005; dr K. Boshkova, *Microbiologiya na mesoto, ribata i yaytsata* (Mikrobiologia mięsa, ryb i jaj), Płowdiw, 1994]. Dzięki popularności produktu oraz pojawieniu się klimatyzowanych suszarni, w których utrzymywane są parametry suszenia środowiska naturalnego, produkcja „pastarma govezhda” rozpowszechniła się we wszystkich regionach kraju i została uprzemysłowiona, z poszanowaniem jakościowych cech charakterystycznych i receptury produktu, które do chwili obecnej pozostały niezmiennione.

Pierwsze krajowe normy jakości dotyczące produkcji „pastarma govezhda” i obrotu tym produktem zostały opublikowane przez Wyższy Instytut Higieny Weterynaryjnej i Kontroli Produktów Pochodzenia Zwierzęcego w 1942 r. Opisując proces produkcji pastarma, dr M. Yordanov i dr T. Girginov dokonują interpretacji żargonu z tamtych czasów: „suszenie i prasowanie powtarzają się aż do otrzymania całkowicie gotowego – »ugotowanego«, jak mówili tradycyjni producenci, produktu”.

Skład „pastarma govezhda” oraz związane z nim wymogi dotyczące jakości zostały po raz pierwszy znormalizowane w 1955 r. w ramach normy bułgarskiej „БЛС 2014-55 Pastarma govezhda i bivolska”. Ustanowiono w niej główne zasady i normy mające zastosowanie do procesu technologicznego, dzięki któremu otrzymuje się ten wysokiej jakości produkt. Metodę produkcji „pastarma govezhda” opisano w *Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost* (Zbiór artykułów dotyczących instrukcji technicznych w przemyśle mięsnym) (1958), *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Produkcja produktów mięsnych i obrót nimi) (1963) oraz *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Zbiór artykułów dotyczących instrukcji technicznych do celów wyrobu produktów mięsnych) (1980); w wyżej wymienionych pozycjach stwierdza się, że skład i sposób produkcji nie zmieniły się z biegiem czasu. W swoich wspomnieniach dr R. Chilingirov, doświadczony specjalista z fabryki mięsa „Rodopa” w Shumen w latach 60. ubiegłego wieku, oświadczył: „Podstawowa tradycyjna metoda (sposób) produkcji została doskonale zachowana mimo nowoczesnego wyposażenia technicznego i klimatyzowanych chłodni”.