

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 224/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА» (PASTARMA GOVEZHDA)

n. UE: BG/TSG/0007/01255 — 25.8.2014

«BULGARIA»

1. Nome (nomi) da registrare

«Пастърма говежда» (Pastarma govezhda)

2. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3. Motivi dell'obbligo di registrazione

3.1. Specificare se il prodotto:

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il prodotto «Pastarma govezhda» è ottenuto con un metodo di produzione tradizionale consistente in un procedimento di salatura, maturazione e stagionatura durante il quale nella carne, materia prima del prodotto, avvengono complessi processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici. I parametri rispettati durante la fase di stagionatura, che concernono la temperatura e l'umidità dell'aria e che creano condizioni propizie allo sviluppo di micrococchi (*M. varians*) e lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*), sono specifici del paese. Tali processi determinano la buona struttura, il gusto piacevole e il sapore del prodotto finito.

3.2. Nome:

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Caratteristica peculiare del nome «Pastarma govezhda» è la sua tradizione secolare e il fatto di essere conosciuto in tutto il paese. Grazie alla sua popolarità, il prodotto è reputato senza che la regione geografica in cui è fabbricato incida sulla sua qualità o le sue caratteristiche.

Il termine «pastarma», contenuto nel nome «Pastarma govezhda», è di origine turca e si riferisce a carne essiccata, salata e pressata (*Enciklopedičen rečnik na čuždite dumi v balgarskija ezik*, MAG 77, Sofia, 1996.). Tale metodo di lavorazione e conservazione della carne è stato introdotto nel territorio dell'attuale Bulgaria nel VII secolo dopo Cristo da protobulgari appartenenti alla comunità di lingua e di stirpe turco-altaica.

4. Descrizione

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

La «Pastarma govezhda» è una specialità a base di carne cruda e stagionata con il sapore e l'odore della carne bovina matura, senza spezie e senza retrogusto.

È un prodotto a base di carne, preparato con carne bovina fresca non sminuzzata e altri ingredienti, mediante salatura, stagionatura, pressatura e adatto al consumo diretto.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche fisiche — Forma e dimensioni

La «Pastarma govezhda» si presenta in pezzi di forma piatta e allungata, di dimensioni indefinite.

La forma allungata del prodotto si ottiene con una ripetuta pressatura effettuata durante la stagionatura in una pressa con pannelli in legno.

Caratteristiche chimiche:

- contenuto di acqua non superiore al 50 % della massa totale,
- contenuto di sale da cucina compreso tra il 3 % e il 4,5 % della massa totale,
- contenuto di nitriti (quantità residua nel prodotto finito): non superiore a 50 mg/kg,
- pH non inferiore a 5,4.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno e colore:

- la superficie esterna è costituita da un tessuto muscolare piatto, pressato, di colore grigio-marrone e il grasso è color crema. È ammesso un sottile strato di muffa bianca nobile.

Superficie di taglio:

- il tessuto muscolare ha un colore tra il marrone scuro e il rosso-marrone con una sfumatura scura sui bordi e il grasso è di color crema.

Consistenza: densa e elastica.

Il prodotto «Pastarma govezhda» può essere venduto intero o a pezzi, in confezioni sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionato in atmosfera protettiva.

- 4.2. *Descrizione del metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento).*

Per preparare la «Pastarma govezhda» si utilizzano i seguenti ingredienti:

carni

- 100 kg di carne bovina fresca proveniente da coscia, spalla o filetto, con pH compreso tra 5,6 e 6,2, messa in forma e privata dei tessuti connettivi, in pezzi di dimensioni indefinite;

sale da cucina: tra 3 e 6 kg;

oppure

miscuglio di salatura: sale da cucina: tra 3 e 6 kg; antiossidante: 40 gr. di acido ascorbico (E300); 100 gr. di nitrato di potassio (E252) o 85 gr. di nitrato di sodio (E251); 500 g. di zucchero cristallizzato raffinato.

Spago: autorizzato per gli alimenti.

Metodo di ottenimento:

la carne viene disossata facendo attenzione a non danneggiare l'integrità delle fasce muscolari, poi viene ripulita dalle parti sanguinolente, tendini o nervi e messa in forma in pezzi piatti e allungati di dimensioni indefinite.

Tali pezzi vengono salati con il sale o il miscuglio di salatura, secondo la ricetta. I pezzi salati vengono collocati l'uno accanto all'altro in appositi contenitori puliti per la maturazione e lasciati in un locale refrigerato ad una temperatura dell'aria compresa tra 0 e 4°C. Dopo 3-4 giorni vengono ricollocati in ordine inverso (i pezzi che si trovavano sopra sono messi sotto e viceversa) e sono lasciati per altri 3-6 giorni nelle stesse condizioni. Dopo la salatura, il prodotto viene immerso in acqua pulita fredda finché non acquisisce un piacevole gusto salato. Al termine di questo processo, si appone su ogni singolo pezzo un cappio fatto con lo spago che serve per appendere i pezzi a travi di legno o profilati di metallo collocati in carrelli per salumi. I singoli pezzi non possono entrare in contatto l'uno con l'altro. Dopo 24 ore trascorse nel carrello per l'essiccazione a una temperatura non superiore ai 12°C, i pezzi vengono posti a essiccare in condizioni naturali o con aria condizionata. La stagionatura avviene a una temperatura compresa tra i 12 e i 17°C con un'umidità relativa pari al 70-85%. Durante la stagionatura

avvengono complessi processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici che trasformano la carne, materia prima del prodotto, in un prodotto pronto per il consumo. Nel corso della stagionatura il prodotto viene pressato ripetutamente al fine di ottenere la consistenza densa e la superficie piatta che lo caratterizzano. Prima di sottoporli a pressatura, i pezzi sono suddivisi sulla base del loro spessore. La prima pressatura avviene quando i pezzi sono leggermente essiccati e al tatto si percepisce una crosta sottile in superficie. Di solito si effettuano 2-3 pressature; la prima avviene dopo 3-4 giorni di scolaratura. La pressatura dura tra 12 e 24 ore. In tutto, l'intero processo di stagionatura dura 25-30 giorni a seconda delle dimensioni dei pezzi finché il prodotto non raggiunge la consistenza densa ed elastica necessaria.

4.3. Descrizione dei principali elementi che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

In Bulgaria, sin dai tempi più remoti, si trasforma la carne bovina in *pastarma* mediante salatura e stagionatura, come attesta il prof. Gr. Dikov nel manuale «Higiena na mesnoto» (L'igiene della carne). La storia millenaria della «Pastarma govezhda» rispecchia la saggezza dei bulgari, dotati di spirito pratico, ma anche esigenti per quanto riguarda il cibo. Nasce così questo prodotto dal gusto salato, dal colore autentico e dal profumo naturale di carne, di lunga durata e facile da conservare.

Nel volume «Iz stopanskogo minalo na Gabrovo» (Dal passato contadino di Gabrovo, del 1929) il dr. P. Ponchev illustra le tecniche di lavorazione della carne da carcasse di carne bovina, ovina e caprina nel corso di circa 150 anni. «Da un capo bovino del peso medio di 250 kg. si ottengono 70 kg. di *pastarma*...».

Per quanto riguarda il metodo di produzione artigianale utilizzato nel XIX e all'inizio del XX secolo, una caratteristica tipica della «Pastarma govezhda» era la sua fabbricazione stagionale in presenza di condizioni climatiche favorevoli in camere di stagionatura naturali. Il metodo di produzione tradizionale mediante tale processo di stagionatura ha reso questo prodotto unico per la Bulgaria. Durante la stagionatura vengono rispettati determinati parametri: la temperatura e l'umidità dell'aria che creano condizioni propizie allo sviluppo di micrococchi (*M. varians*) e lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*), che sono specifici del paese e conferiscono al prodotto il suo sapore caratteristico (dr. prof. K. Valkova, «Tehnologiyata na mesnite produkti» (Tecnica di produzione dei prodotti a base di carne, Plovdiv, 2005); (dr. prof. K. Boshkova, «Mikrobiologiya na mesoto, ribata i jajtsata» (Microbiologia della carne, del pesce e delle uova, Plovdiv, 1994). Grazie alla sua popolarità e all'introduzione delle camere di stagionatura con aria condizionata in cui sono mantenuti i parametri di stagionatura dell'ambiente naturale, la produzione di «Pastarma govezhda» si è diffusa enormemente in tutte le regioni del paese e ha iniziato a industrializzarsi nel rispetto delle caratteristiche qualitative e della ricetta del prodotto, rimasti immutati fino ad oggi.

Le prime norme nazionali di qualità per la produzione e il commercio della «Pastarma govezhda» sono state pubblicate dall'Istituto superiore di igiene veterinaria e di controllo sui prodotti di origine animale nel 1942. Nel descrivere il processo di produzione della «Pastarma govezhda» il dr. M. Jordanov e il dr. T. Girginov illustrano l'uso del gergo dell'epoca: «la stagionatura e la pressatura vengono ripetute finché il prodotto non è definitivamente pronto, "cotto" secondo il termine utilizzato dagli artigiani».

La composizione e i requisiti di qualità della «Pastarma govezhda» sono stati regolamentati per la prima volta nel 1955 con la norma statale bulgara 2014-55 «Pastarma govezhda i bivolska» (Pastarma bovina e di bufalo), che stabilisce le regole principali e le norme applicabili al processo di produzione per ottenere un prodotto di alta qualità. La tecnica di produzione del prodotto è descritta nelle seguenti pubblicazioni: «Sbornik tekhnologicheski instruksii po mesnata promishlennost (Raccolta di istruzioni tecniche per la produzione destinate all'industria della carne, 1958), «Proizvodstvo i plasment na mesni produkty» (Produzione e smercio di prodotti della carne, 1963) e «Sbornik tekhnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya (Raccolta di istruzioni tecniche per la produzione di prodotti a base di carne, 1980). Da queste opere si evince che gli ingredienti e le tecniche di preparazione sono rimasti immutati nel tempo. Nelle sue memorie il dr. R. Chilingirov, esperto pluriennale presso la fabbrica di carne «Rodopa» a Shumen negli anni '60 del secolo scorso, così scrive: «Il principale metodo tradizionale di produzione è pienamente rispettato grazie ad attrezzature tecniche moderne e a impianti di aria condizionata».
