**ЗАЯВЛЕНИЕ**

**ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)**

***Регламент на Съвета (ЕО) № 509/2006 от 20 март 2006 г.***

***относно селскостопански и хранителни продукти***

***с традиционно специфичен характер***\*

**„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА”**

**(PASTARMA GOVEZHDa)**

\*Регламент 509/2006г. е отменен – считано от 4.1.2013г. е валиден Регламент 1151/2012г.

1. **Име и адрес на групата заявител**

Име на групата или организацията (ако е от значение): Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти” /СТССМП/

* Адрес: бул. „Шипченски проход”, бл. 240, вх. А, ап. 6, ет. 3, София 1111
* Телефон: +359 2 971 26 71
* Факс: +359 2 973 30 69
* Електронен адрес: [stp@amb-bg](mailto:stp@amb-bg).com;

1. **Държава-членка или трета държава**

България

1. **Продуктова спецификация**

**3.1. Наименование (я) за регистрация**  (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007):

**„Пастърма говежда“ („Pastarma Govezhda“)**

**3.2.** **Наименованието е:**

**Х**специфично само по себе си

 изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

**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 VІІ в. сл. Хр. от прабългарите, които принадлежат към тюркско-алтайската езиково-племенна общност.

**3.3. Дали се иска запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006**

X Регистрация със запазване на наименованието

 Регистрация без запазване на наименованието

**3.4.Тип на продукта**

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

**3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)**

„Пастърма говежда“ епресован сурово-сушен месен продукт, приготвен от нераздробено прясно говеждо месо, спомагателни материали, чрез осоляване, сушене, пресоване и e подходящ за директна консумация.

**Физични свойства – форма и размери**

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

**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 на тлъстината - с кремав цвят.

***Консистенция*** – Плътна, еластична.

***Вкус и мирис*** - Специфичен, приятен, солен, без страничен вкус.

„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.

**3.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007**

За производството на „Пастърма говежда“ са необходими следните суровини и спомагателни материали:

***Месо***

- 100 kg прясно говеждо от бут, плешка и филе, добре оформено и обезжилено на парчета с неопределени размери.

***Готварска сол*** за 100 kg месо за „Пастърма говежда“ – 6 kg

***или***

***Осоляваща смес*** за 100 kg месо за „Пастърма говежда“: готварска сол – 6 kg, антиоксидант: аскорбинова киселина /Е300/– 40 g, калиев нитрат /Е252/ – 100 g или

натриев нитрат /Е251/ - 85 g, рафинирана кристална захар - 500 g.

***Канап***, разрешен за хранителни цели.

**Производствен метод:**

За производство на „Пастърма говежда“ се използва прясно говеждо месо от бут, плешка и филе с рН 5.6-6.2. При обезкостяването целостта на отделните мускулни групи се запазват. 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°Си 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 неколкократно 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.

**3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)**

* **Специфична сплесната форма на парчетата**

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

* **Специфичен вкус и мирис**

Те се формират от протичането на сложни микробиологични, физикохимични и биохимични процеси в месната суровина по време на осоляване, зреене и сушене. Тези процеси обуславят формирането на добра структура, приятен аромат и вкус на готовия продукт. Развитието на микрофлората протича по естествен път. Видовият състав на микроорганизмите в пастърмата се представлява основно от микрококи (M. varians) и лактобацили (L. plantarum, L. casei), които са типични за България.

Характерните разлики от другите продукти в групата „Сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо” са естественият вкус и аромат на зряло говеждо месо, без подправки.

**3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО)№ 1216/2007)**

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 взискателен 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… От една крава, при средно тегло 160 кг, пастърма и суджук 50 - 55 кг…”

При занаятчийския начин на производство, практикуван през ХІХ и началото на ХХ век, типично за традиционната „Пастърма говежда“ е, че 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 специфичната за страната млечнокисела микрофлора, която придава и характерния вкус на този продукт. 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” (1963г.) 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“.

* 1. **Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) №1216/2007)**

**Проверките, които се извършват обхващат следното:**

Проверките по време и след приключване на технологичния процес включват:

* Съответствие на използваните месни суровини с изискванията, упоменати в т.3.6. от спецификацията;
* Спазване на посочените в състава пропорции на месната суровина и солта или осоляващата смес. Проверката се извършва по време на дозирането на солта или осоляващата смес за месната суровина;
* Контрол на температура и влажност по време на процеса на отцеждане и сушене на продукта и визуален контрол на продукта;
* Съответствие с изискваната разрезна повърхност, консистенция, аромат и вкус посредством сензорен анализ на готовия продукт;
* Съответствие с изискваните физикохимични параметри на готовия продукт съгласно т.3.5. от спецификацията посредством утвърдени лабораторни методи.

Горепосочените параметри трябва да бъдат проверявани 1 път годишно. При констатиране на нарушения на даден етап честотата се увеличава на всеки 6 месеца.

**4. Служби или органи, удостоверяващи съответствие с продуктовата спецификация**

4.1. Име и адрес:

Име: Q Certificazioni S.r.l.

Адрес: Italia, Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI);

България, гр. Пловдив 4000, ул. „Леонардо да Винчи” №42а

Телефон / факс: +359 32 64 92 28

Мобилен телефон: +359 897 901 680

Електронен адрес: office@qci.bg

□ Държавен  **X** Частен

4.2. Специфични задачи на службите или органите: Контролният орган по т.4.1. извършва проверки, свързани с удостоверяването на съответствие по всички критерии, определени в спецификацията.