

(Pastarma govezhda) è il risultato del metodo tradizionale seguito nei processi di produzione (salatura, stagionatura ed essiccazione) durante i quali nella carne avvengono processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici complessi. Durante la stagionatura sono rispettati alcuni parametri: la temperatura dell'aria e l'umidità che creano le condizioni favorevoli allo sviluppo dei micrococchi (*M. varians*) e dei lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*) tipici della zona. L'intero processo è descritto al punto 4.3 del disciplinare.

- (10) La «Kayseri Pastirması» e altri prodotti a base di carne denominati «pastarma» o «pasturma», o con altri nomi analoghi, sono ottenuti con metodi produttivi diversi da quello incluso del disciplinare della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda). A differenza della «Kayseri Pastirması», che costituisce un'indicazione geografica turca, la «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) è protetta in quanto specialità tradizionale garantita. Le sue caratteristiche sono dovute al metodo di produzione tradizionale.
- (11) «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) e «Kayseri pastirması» sono nomi composti che contengono un termine simile. Anche se parzialmente simili, i nomi sono sufficientemente differenziati e i consumatori dovrebbero essere in grado di effettuare la distinzione fra i due prodotti. La «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) ha peraltro conquistato il suo spazio sul mercato bulgaro in quanto prodotto tradizionale bulgaro, senza alcun'associazione con la «Kayseri pastirması». È prodotta in Bulgaria dal XIX secolo; la composizione e i requisiti di qualità sono stati uniformati per la prima volta nel 1955 nelle norme statali nazionali. La registrazione della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) come STG non inciderà sull'uso del nome «Kayseri pastirması» sul mercato.
- (12) I motivi alla base dell'opposizione, espressi dalla Camera di commercio di Kayseri, sono connessi essenzialmente all'origine e all'uso del termine «pastarma». È tuttavia opportuno chiarire che il termine «pastarma» è usato in tutta la penisola balcanica per indicare prodotti a base di carne stagionata. In effetti, il disciplinare stesso indica che «il termine «pastarma», contenuto nel nome «Pastarma govezhda», è di origine turca e si riferisce a carne essiccata, salata e pressata». Presentando domanda di registrazione del nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) come STG, la Bulgaria non mirava a riservare l'uso del termine «Пастърма (Pastarma)» in sé. Alla luce di quanto esposto in precedenza, la protezione dovrebbe tutelare solo l'espressione «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) nel suo insieme. Il termine «pastarma» dovrebbe continuare a essere usato, anche in traduzione, in tutta l'Unione europea, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nell'ordinamento giuridico dell'Unione europea. La registrazione della «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) non impedirà quindi alla «Kayseri Pastirması» di continuare a essere commercializzata nell'UE né precluderà la registrazione di altri nomi contenenti il termine «pastarma».
- (13) Senza pregiudizio per quanto suesposto, al fine di evitare ogni rischio di confusione per i consumatori nel momento in cui si trovano di fronte a prodotti simili aventi un nome analogo, è opportuno che il nome della STG «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) sia abbinato all'affermazione «fatto secondo la tradizione della Bulgaria», conformemente a quanto disposto all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 per tali casi.
- (14) Alla luce di quanto esposto, il nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) dovrebbe quindi essere iscritto nel «registro delle specialità tradizionali garantite».
- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

Il nome «Пастърма говежда» (Pastarma govezhda) (STG) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.) di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

