

T.C.
DIŞİŞLERİ BAKANLIĞI
Avrupa Birliği Katılım Süreci Genel Müdür Yardımcılığı

Sayı : B.06.0.AVG.0.03.00.00-450.00/367-2012/8012917
Konu : Bulgaristan'ın Kayseri pastırmasını
tescil ettirme girişimi

27.11.2012

EKONOMİ BAKANLIĞINA
(Avrupa Birliği Genel Müdürlüğü)

1) Sofya Büyükelçiliğimizden alınan bir yazıda, Bulgaristan'ın Kayseri pastırmasını Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Tescil Siciline geleneksel Bulgar markası olarak kaydedilme girişiminde bulunduğu bildirilmektedir.

2) Anılan Büyükelçiliğimizin konu hakkında derlediği bilgiler aşağıda maruzdur:

-Bulgaristan Tarım ve Gıda Bakanı Miroslav Naydenov, 11 Temmuz 2012 tarihli emri ile, Kayseri pastırması dahil, birkaç et ürününün geleneksel Bulgar markası olarak kaydedilmesi için Avrupa Konseyi'ne başvurunun hazırlanmasını talep etmiştir.

-Sözkonusu başvurunun "*Council Regulation (EC) No 509/2006 of 20 March 2006 on agricultural products and foodstuffs as traditional specialities guaranteed*" isimli yönetmelik uyarınca yapıldığı anlaşılmaktadır. Yönetmeliğe aşağıda sunulan adresten ulaşılabilmektedir:
http://www.mzh.government.bg/MZH/Libraries/Protected_Denominations/Reglament_509_2006.sflb.ashx

-İncelenmesinden görüleceği üzere yönetmelikte, üçüncü ülkelerin alınan kararlara itiraz edebileceği kaydedilmektedir.

-Bulgaristan Gıda Bakanlığı'nın başvuru metninde, pastırmanın Bulgaristan coğrafyasında uzun yıllara dayanan bir tarihi olduğu, Türki kökenli olan pastırma kelimesinin tuzlanmış ve bastırılmış et anlamına geldiği, Ön-Bulgarların (Proto-Bulgarians) Türk-Alтай dil grubuna ait oldukları ve pastırmanın bu hazırlanış biçiminin Ön-Bulgarların bu topraklara VII. yüzyılda gelmesiyle yaygınlaştığı, "kayser" pastırmasının "kayserleme" teknolojik işleminin adını taşıdığı (pastırma yüzeyinin kırmızı çeşitli baharatlardan oluşan bir macunla kaplanması) ifade edilmektedir.

-Bulgaristan Gıda ve Tarım Bakanlığı'nın internet sayfasında yer alan başvuru metnine ulaşılabilecek adres aşağıda, bahsekonu başvuru metninin Sofya Büyükelçiliğimizce yapılan özet tercümesi ekte sunulmaktadır.

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Pastarma.aspx>

-Sofya Büyükelçiliğimiz Ticaret Müşavirliği'nin temas ettiği Bulgaristan Gıda Bakanlığı yetkililerinden şifahi alınan bilgilere göre, başvurunun ulusal düzeydeki işlemlerinin tamamlanmış ve başvuru Avrupa Komisyonu'na iletilmiş olup, halen iki kurum arasında karşılıklı yazışmalar sürdürülmektedir. Bu sürecin sonunda komisyon oluşturma, yerinde inceleme, araştırma gibi başka işlemlerin olacağı, nihayetinde Avrupa Komisyonu'na gönderilen ilk başvurunun ciddi değişikliğe uğrayabileceği, üçüncü ülkelerin de bu nihai metin üzerinden itirazda bulunabilecekleri, tüm işlemlerin 509/2006 sayılı yönetmelik

Adres: T.C. Dışişleri Bakanlığı, Doktor Sadık Ahmet Cad. No:8
Balgat 06100 Ankara/Türkiye Web: www.mfa.gov.tr
Telefon: (312) 292 17 33 Faks: (312) 296 61 31



28.11.2012*110416

2012/8012917

çerçevesinde yapıldığı, AB nezdinde tüm sürecin tamamlanmasının genellikle birkaç yılı bulabileceği anlaşılmaktadır.

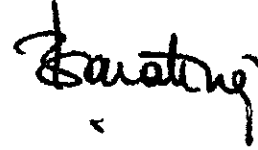
3) AB Konseyi'nin 20 Mart 2006 tarihli ve 509/2006 sayılı Direktifi'nin 9. maddesinde, AB üyesi ülkelerin ya da üçüncü ülkelerin, ürüne ilişkin başvurunun AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanmasından itibaren altı ay içinde başvuruya itiraz edebilecekleri, öte yandan konuya ilişkin meşru çıkarları bulunan gerçek veya tüzel kişilerin de başvuruya itiraz etmelerinin mümkün olduğu belirtilmektedir.

Direktifin 9. maddesinin 5. fıkrasında, Komisyon'un itirazları kabul edilebilir bulması halinde, ilgili tarafları konu hakkında istişarelere davet edeceği, istişareler sonucunda başvuruda hiçbir değişiklik yapılmaması ya da küçük değişiklikler yapılması yönünde karar verilirse sözkonusu ürünün üzerinde uzlaşma sağlanmış şekliyle tescil edileceği, başvuruda önemli değişiklikler yapılması kararlaştırılırsa, tescil sürecinin yeniden başlatılacağı, tarafların uzlaşmaya varamaması halinde ise, Komisyon'un anılan Direktifin 18/2. Maddesi çerçevesinde bir karar vereceği kaydedilmektedir.

Keyfiyeti bilgilerine, konuya ilişkin görüşlerinin Bakanlığımıza iletilmesini izinlerine saygılarımla arz ederim.

Ek:

Bakan a.



Başak TÜRKÖĞLU

Bilgi
Avrupa Birliği Katılım Süreci
Genel Müdür Yardımcısı

Dağıtım:

- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı-Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü
- Ekonomi Bakanlığı - Avrupa Birliği Genel Müdürlüğü
- Avrupa Birliği Bakanlığı - Tarım ve Balıkçılık Başkanlığı
- Türk Patent Enstitüsü Başkanlığı
- Türk Standartları Enstitüsü
- Kayseri Ticaret Odası

BULGARİSTAN CUMHURİYETİ
TARIM VE GIDA BAKANİ

KARAR

No. RD 09-1012

SOFYA, 11.07.2012

14.09.2007 tarihli ve 16. No'lu Korunmuş Coğrafi Belirtiler ve Geleneksel Spesifik Özeiliğe Sahip Tarım Ürünleri ve Gıdalar Yönetmeliğinin 24g maddesi, Coğrafi Belirtilerin Korunmasına Yönelik Daimi Kurumlar Arası İstişare Komisyonunun 04.07.2012 tarihli Kararı ve Tarım ve Gıda Bakan Yardımcısının 93-7113/11.07.12 sayılı Raporu göz önüne alınarak aşağıdaki hususlar hakkında karar alınmıştır:

1. Dana pastırması ve sade manda pastırması / dana pastırması ve kayser manda pastırmalarının Avrupa Komisyonu tarafından tescil edilip Avrupa Geleneksel Spesifik Gıdalar Siciline kayıt olunmaları için dilekçe sunulması onaylanmaktadır.
2. Dilekçe onay kararı 10 gün içerisinde talep edene ve ilgili kurumlara gönderilmelidir.
3. Onay kararı 10 gün içerisinde Tarım ve Gıdalar Bakanlığının web sayfasında yayınlanmalıdır.
4. Onaylanmış dilekçe Avrupa Komisyonuna ilgili gıdaların Avrupa Geleneksel Spesifik Gıdalar Siciline kayıt olunmaları için gönderilmelidir.

Bakan:

Dr. Miroslav Naydenov

BULGARİSTAN CUMHURİYETİ
TARIM VE GIDA BAKANİ

KARAR

No. RD 09-1013

SOFYA, 11.07.2012

Avrupa Birliği Tarım Ürünleri Pazarlarına Yönelik Genel Teşkilatların Uygulanması Kanunu 21. Maddesi 3. Fıkrası 2. Bendi, Korunmuş Coğrafi Belirtiler ile Geleneksel Spesifik Özelliğe Sahip Tarım Ürünleri ve Gıdalarla İlgili Taleplerin Hazırlanması ve Avrupa Komisyonuna İbraz Edilmesine Yönelik 14.09.2007 tarihli ve 16. No'lu Yönetmeliğin 33. Maddesi 1. Fıkrası, Coğrafi Belirtilerin Korunmasına Yönelik Daimi Kurumlar Arası İstişare Komisyonunun 04.07.2012 tarihli Kararı ve Tarım ve Gıda Bakan Yardımcısının 93-7113/11.07.12 sayılı Raporu göz önüne alınarak aşağıdaki hususlar hakkında karar alınmıştır:

1. Geleneksel spesifik özelliğe sahip dana pastırması ve sade manda pastırması / dana pastırması ve kayser manda pastırmalarının denetlenmesi için Q Certificacioni Limited Şirketine gerekli işlemleri yapması için izin verilmektedir.
2. Dilekçe onay kararı 3 gün içerisinde talep edene ve tüm ilgili kişilere gönderilmelidir.
3. Onay kararı 3 gün içerisinde Tarım ve Gıdalar Bakanlığının web sayfasında yayınlanmalıdır.
4. İşbu karar Resmi Gazetede yayınlanmalıdır ve uygulanması için yetkili kişilerin dikkatine getirilmelidir.

Bakan:

Dr. Miroslav Naydenov

BULGARİSTAN CUMHURİYETİ
TARIM VE GIDA BAKANLIĞI

Kayserovan vrat "Trakiya", Role "Trapezitza", File "Elena", Pastırma govejda i bivolska obiknovena ve Pastırma govejda i bivolska kayser" adlı ürünlerin Avrupa Komisyonu tarafından tescil edilip Avrupa Geleneksel Spesifik Gıdalar Siciline kayıt olunmaları için ibraz edilen dilekçeyle ilgili hususlar hakkında bilgi notu.

Korunmuş Coğrafi Belirtiler ile Geleneksel Spesifik Özelliğe Sahip Tarım Ürünleri ve Gıdalarla İlgili Taleplerin Hazırlanmasına ve Avrupa Komisyonuna İbraz Edilmesine Yönelik 14.09.2007 tarihli ve 16. No'lu Yönetmeliğin 24a. Maddesi 1. Fıkrası doğrultusunda geleneksel Bulgar markası olarak kaydedilmek istenilen ürünlerin isimleri ve üretici firmalar hakkında bilgiler aşağıda iletilmektedir:

Üretici şirket grubu ismi:

"Traditzionni surovo-suşeni mesni produkti" Birliği

Üretici şirket grubu yönetim adresi:

Sofya, Şipçenski prohod Caddesi, 240. Apartman, A giriş, kat 3, daire No. 6

Ürün isimleri:

Kayserovan vrat "Trakiya"

Role "Trapezitza"

File "Elena"

Pastırma govejda i bivolska obiknovena

Pastırma govejda i bivolska kayser

Ürün isimlerinin Türkçe açıklamaları:

Kayserovan vrat "Trakiya" – Trakya adlı kayser pastırma macunu ile işlenmiş ense eti

Role "Trapezitza" – Trapezitsa adlı rulo şeklindeki et ürünü

File "Elena" – Elena adlı pastırma tarzı et filesi

Pastırma govejda i bivolska obiknovena – Dana pastırması ve sade manda pastırması

Pastırma govejda i bivolska kasser – dana pastırması ve kayser manda pastırması

GELENEKSEL SPESİFİK ÖZELLİĞE SAHİP GIDALARIN TESCİL EDİLMESİNE YÖNELİK DİLEKÇE

20 Mart 2006 tarihinde Avrupa Konseyi tarafından kabul edilen 509/2006 No.lu Geleneksel Spesifik Özellığe Sahip Tarım Ürünleri ve Gıdaların Tescil Edilmesine Yönelik Karara istinaden:

Pastırma /Pastırma/

Pastırma govejda i bivolska obiknovena /Govezhda i bivolska obiknovena/

Pastırma govejda i bivolska kayser /Govezhda i bivolska kayser/

1. Üretici şirket grubu ismi:

“Traditzionni surovo-suşeni mesni produkti” Birliği

Üretici şirket grubu yönetim adresi:

Sofya, Şipçenski prohod Caddesi, 240. Apartman, A giriş, kat 3, daire No. 6

2. Üye ülke:

Bulgaristan

3. Ürün özellikleri

3.1.1. Pastırma govejda i bivolska obiknovena /Govezhda i bivolska obiknovena/

3.1.2. Pastırma govejda i bivolska kayser /Govezhda i bivolska kayser/

Ürün pazara sürüldüğü zaman üzerindeki etikette aşağıdaki bilgiler yer alabilir: “Eski Bulgar geleneği ile üretilen pastırma” ve ya “Eski Bulgar geleneği ile üretilen kayser pastırma”. İşbu bilgiler diğer resmi dillere de tercüme edilmelidir.

3.2. İsim

İsim kendine has olup tarım ya da gıda ürününün spesifik özelliğini ortaya koymaktadır.

Pastırmanın Bulgaristan coğrafyasında uzun yıllar süren bir tarihi vardır. Bulgaristan'da tanınan ve Bulgaristan'a ait olan et ürünüdür. Pastırma kelimesinin Türki kökeni vardır ve tuzlanmış ve bastırılmış et anlamına gelmektedir. Ön-Bulgarların (Proto - Bulgarians) Türk - Altay dil grubuna ait olduklarından dolayı pastırmanın hazırlanış biçiminin Ön - Bulgarların bu topraklara VII. yüzyılda gelmesiyle yaygınlaşmıştır. Kayser pastırması kayserleme teknolojik işleminin adını taşımaktadır – pastırma yüzeyi kırmızı biber, çemen, sarımsak ve beyaz şaraptan oluşan macunla sıvazlanmaktadır (işlenmektedir).

İçerik

Et:

İyi şekillendirilmiş, kaslardan arındırılmış but ve kürek kemiği kısımlarından elde edilmiş has fileto eti

Kayser macunu (100 kg et için):

-Kırmızı biber – 4,0 kg

-Çemen-3,0 kg

-Kuru sarımsak-2,0 kg

SA
.2012

-Beyaz şarap-12,0 litre
Tuzlayıcı alaşım (100 kg et için):

Tempo TV cd ücreti	-Sofra tuzu-4,5 kg	50,00 TL
Posta	-Askorbik asit E300-40 gr	43,15 TL
	-Potasyum nitrat E252-100 gr	
	-Sodyum nitrat E251-85 gr	
	-Rafine sofralık toz şeker-500 gr	

Hazırlanış şekli:

Şekillendirilmiş et parçaları tuzlayıcı alaşım ile tuzlanmaktadır. Tuzlayıcı alaşım elle ya da makine sayesinde ete ovulmaktadır. Tuzlanmış et parçaları hava sıcaklığının 0-4 °C derece olduğu buzdolaplarına konulmaktadır. 3-4 günden sonra ters tarafları çevrilerek 3-6 gün daha bekletilmektedir. Tuzlama işlemi bittikten sonra her bir et parçası kurutulmak için paslanmayan demirden yapılmış kurutma raflarına kaldırılmaktadır. Et parçaları birbirine değmemelidir. Raflardaki et parçalarının süzülme işlemi 24 saat hava sıcaklığının 12°C derecenin altında olan odalarda yapılmaktadır. Kurutma işlemi hava sıcaklığının 12-17°C derece ve hava nem oranının %70-85 olan kurutma odalarında yapılmaktadır. Kurutma ve olgunlaşma esnasında et parçaları defalarca bastırılmaktadır (preslenmektedir).

Dana pastırmasının ve kayser manda pastırmasının kayserleştirilmesi işlemi:
Son bastırılma işleminden sonra preslenmiş et parçaları kırmızıbiber – 4,0 kg, çemen-

3,0 kg, kuru sarımsak-2,0 kg ve beyaz şarap-12,0 litre alaşımındaki Kayser macunuyla sıvazlanmaktadır (100 kg et için). Et yüzeyleri kayser macunuyla iyice ovulup 2-3 milimetrelik kaplama oluşturulmaktadır. Macunla işlenmiş et parçaları kurumak için uygun yerlere asılmaktadır. Kuruma işlemi macun kuruyana ve kap tutana kadar devam etmektedir.

200,00	
100,00	
100,00	
40,00	
10,00	
0,00	
450,00	
4,65	
454,65	

Ürün özelliklerini tasdik edecek organ:

Şirket adı: Q Certificazioni S.r.l.

Adres: İtalya, Villa Parigi

Bulgaristan Ofisi: Filibe, Leonardo da Vinci Sokak No. 42