

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 321/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”**

**NR WE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany(zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

**3.1. Opis produktu:**

Różne rodzaje „Bresaola della Valtellina” powinny różnić się pod względem właściwości chemicznych i fizyko-chemicznych.

Proponuje się zmianę wartości określonych dla wilgotności i zawartości białka zgodnie ze specyfiką użytego mięsa i rodzaju opakowania. Maksymalne wartości wilgotności powinny być następujące: 63 % dla nieopakowanej „Bresaola” produkowanej z kawałka *punta d'anca* (tj. zrazówka wołowa bez mięśnia przywodziciela); 62 % dla pakowanej próżniowo „Bresaola” z kawałka *punta d'anca*; 60 % dla pakowanej próżniowo „Bresaola” z *magatello* (mięsa zrazowego); 60 % dla „Bresaola” krojonej w plasterki, która jest pakowana w opakowania próżniowe lub w zmodyfikowanej atmosferze; i 65 % dla wszystkich innych części i opakowań.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Ponadto ze względu na zmiany limitów wilgotności minimalny poziom białka wynosi 33 % w przypadku produktu w plasterkach i 30 % w przypadku innych typów opakowania.

Ogólnie rzecz ujmując, zmniejszenie maksymalnego poziomu wilgotności poprawia zarówno charakterystykę produktu opisaną w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, jak i długość okresu jego przechowywania. Badania przeprowadzone na produkcie końcowym wykazały, że określenie konkretnych wartości analitycznych dla wilgotności porcji *punta d'anca* i *magatello* poprawia konsystencję produktu końcowego, który jest odpowiednio jędrniejszy i bardziej elastyczny. „Bresaola della Valtellina” w siateczkach ma tendencję do naturalnego odwadniania i dlatego może charakteryzować się wyższym poziomem wilgotności niż w przypadku produktów pakowanych próżniowo, które z kolei są chronione materiałem opakowaniowym. Celem jest zapewnienie utrzymania właściwości określonych w pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Produkty krojone w plasterki muszą mieć mniejszą zawartość wilgoci niż produkty pakowane próżniowo lub w siateczce, aby zapobiec skraplaniu i przez to pogorszeniu jakości produktu końcowego. W rezultacie zmniejszenia poziomu wilgotności poziom białka proporcjonalnie wzrasta bez niekorzystnego wpływu na organoleptyczne właściwości produktu końcowego.

Konieczne jest obniżenie minimalnej wagi z 2,5 kg do 2 kg, ale tylko w przypadku wędlin „Bresaola della Valtellina” produkowanych z porcji *punta d'anca* i przeznaczonych do paczkowania w plasterkach w opakowaniach próżniowych lub w zmodyfikowanej atmosferze. Jest to konieczne w celu zagwarantowania możliwie najlepszego paczkowania mięsa krojonego w plasterki, co wymaga nieco mniejszych kawałków „Bresaola” o jednolitym – cylindrycznym lub kwadratowym – kształcie na całej długości.

### 3.2. Metoda produkcji:

Niezbędne jest wykluczenie laktozy ze składników stosowanych w obróbce produktu, ponieważ zgodnie z prawem wspólnotowym jest ona klasyfikowana jako alergen. Wykluczenie jej w żaden sposób nie zmienia właściwości „Bresaola della Valtellina”.

Należy określić, że w czasie przetwarzania „graniczna ilość azotynu sodu lub potasu wprowadzana lub ewentualnie wchłaniana” do Bresaola wynosi „maksymalnie 195 ppm” – oczywiście nie naruszając obowiązujących przepisów prawnych w zakresie pozostałości w produkcie końcowym – tak aby nie stwarzać wrażenia, że wspomniany limit 195 ppm dotyczy ilości zawartych w roztworze używanym w czasie przetwarzania.

Temperaturę w pomieszczeniach do dojrzewania należy podać w formie przedziału, tj. średnio od 12 °C do 18 °C, zamiast 15 °C, jak podaje się obecnie.

Z technologicznego punktu widzenia zwiększenie zakresu temperatury w pomieszczeniach do dojrzewania stwarza większe możliwości dostosowania warunków otoczenia do faktycznego sposobu dojrzewania produktu, tak aby zapewnić powolne i stopniowe dojrzewanie przy jednoczesnym zachowaniu właściwości produktu końcowego.

Konieczne jest skrócenie minimalnego okresu dojrzewania do trzech tygodni, ale tylko w przypadku gdy produkt jest sprzedawany luzem, a nie pakowany próżniowo. Powodem jest fakt, że „Bresaola della Valtellina” nie posiada naturalnej ochrony, takiej jak skórka lub tłuszcz, i może nadmiernie twardnieć i zmieniać swój charakterystyczny kolor w przypadku przechowywania w innych miejscach niż pomieszczenia do dojrzewania. Ustalono, że skrócenie okresu dojrzewania do trzech tygodni w przypadku „Bresaola” sprzedawanej luzem (nie pakowanej próżniowo) w znacznym stopniu rozwiązuje ten problem.

### 3.3. Etykietowanie:

Należy zmienić zasady etykietowania produktu, tak aby zapewnić zgodność z obowiązującymi obecnie przepisami dotyczącymi etykietowania produktów spożywczych.

### 3.4. Inne – Surowce:

Wydaje się, że przedział wiekowy zwierząt podczas uboju powinien wynosić od 18 miesięcy do czterech lat, z nie jak teraz od dwóch do czterech lat. Najnowsze badania naukowe wykazały, że obniżenie wieku ubojowego nie powoduje zmiany właściwości surowca przeznaczonego do produkcji „Bresaola della Valtellina” ani właściwości produktu końcowego opisanych w pkt 3.2 i 5.2 jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

NR WE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa:

„Bresaola della Valtellina”

## 2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

## 3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2 – Produkty wytworzone na bazie mięsa

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Wędlina „Bresaola della Valtellina” objęta chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG), jest solonym i naturalnie dojrzewającym produktem z wołowiny, spożywanym na surowo. Ma kształt mięśni, z których jest wytwarzana. Do celów handlowych jest przycinana i przybiera kształt cylindryczny. W szczególnych przypadkach może być wytłaczana w kształcie prostokątnym. „Bresaola della Valtellina” ChOG musi być umieszczana w osłonkach naturalnych lub sztucznych, suszona i poddana procesowi dojrzewania w warunkach klimatycznych wywołujących, w trakcie powolnego i stopniowego redukcji wilgotności, naturalną fermentację i procesy enzymatyczne, które wraz z wpływem czasu prowadzą do zmian nadających produktowi charakterystyczne właściwości organoleptyczne i zapewniających utrzymanie jego dobrej jakości w normalnej temperaturze pokojowej. Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne produktu, ma on jędrną i elastyczną konsystencję; jego wygląd po przecięciu ma zwartą formę bez szczelin; część chuda ma jednolity czerwony kolor z ledwo widocznym ciemniejszym obramowaniem, natomiast część tłusta jest koloru białego; zapach jest delikatny i nieco aromatyczny; smak jest przyjemny, umiarkowanie intensywny i nigdy nie jest kwaśny. Cechy handlowe: a) „Bresaola” z mięsa *fesa*: co najmniej 3,5 kg; b) „Bresaola” z *punta d'anca*: b)1) do sprzedaży w całości lub grubych plasterkach: co najmniej 2,5 kg; b)2) do paczkowania w plasterkach w opakowaniu próżniowe lub do pakowania w zmodyfikowanej atmosferze: co najmniej 2,0 kg; c) „Bresaola” z *sottofesa*: co najmniej 1,8 kg; d) „Bresaola” z *magatello*: co najmniej 1,0 kg; i e) „Bresaola” z *sottosso*: co najmniej 0,8 kg.

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

„Bresaola della Valtellina” jest wytwarzana z mięsa wołowego zwierząt w wieku od 18 miesięcy do czterech lat, uzyskiwanego jedynie z następujących grup mięśni górnych części nóg tylnych: *Fesa* (zrazówka wołowa): odcinek tylny-przyśrodkowy, obejmujący mięsień wewnętrzny prosty, mięsień przywodziciel i mięsień półbłoniasty; *Punta d'anca*: część *fesa* bez mięśnia przywodziciela; *Sottofesa* (zrazówka dolna): odcinek tylny-boczny, tj. mięsień dwugłowy uda; *Magatello* (mięso zrazowe): tylny-boczna część mięśni udźca, tj. mięsień półścięgnisty; i *Sottosso* (baweta duża): przód nogi złożony z przedniego mięśnia prostego i mięśni obszernych bocznych, obszernych przyśrodkowych i obszernych pośrednich.

## 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

## 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Etapy produkcji „Bresaola della Valtellina” ChOG, które muszą odbywać się na typowym obszarze produkcji, obejmują: przycinanie, solenie na sucho, umieszczanie w osłonkach, suszenie, dojrzewanie, krojenie w plasterki, porcjowanie i pakowanie.

## 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

„Bresaola della Valtellina” może być pakowana w opakowania próżniowe lub w zmodyfikowanej atmosferze w całości, w porcjach, grubych plasterkach lub plasterkach. Pakowanie, krojenie w plastery

i porcjowanie musi być przeprowadzane na obszarze produkcji określonym w pkt 4, aby uniknąć zmian temperatury i wilgotności w czasie transportu, które mogą mieć szkodliwy wpływ na specyfikę produktu i tym samym na końcowe właściwości jakościowe.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykiety dotyczące „Bresaola della Valtellina” muszą zawierać następujące elementy: nazwę „Bresaola della Valtellina”, której się nie tłumaczy i która musi być napisana na etykiecie wyraźnymi i nieścieralnymi znakami, które łatwo odróżnić od innych napisów; bezpośrednio po nazwie występuje skrót IGP (ChOG) i symbol chronionego oznaczenia geograficznego zapisane drukowanymi znakami o tej samej wielkości co nazwa; zapis musi być podany w języku, w którym produkt jest wprowadzony do obrotu, i w formie dozwolonej przez WE.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Zgodnie z wieloletnią tradycją obszar produkcji „Bresaola della Valtellina” obejmuje całe terytorium prowincji Sondrio. „Valtellina” to nazwa głównej doliny w tej prowincji.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Bresaola della Valtellina” ChOG składa się z grupy alpejskich dolin zlokalizowanych między Alpami Retyckimi a Alpami Bergamskimi, gdzie temperatury są stosunkowo niskie nawet w lecie, wilgotność jest niska, wahania temperatury znad jeziora Como powodują powstawanie lekkich wiatrów, a powietrze jest suche. Wyjątkowe połączenie tych czynników klimatycznych i środowiskowych tworzy optymalne warunki dla powolnego i stopniowego dojrzewania omawianego produktu. Do szczególnych cech klimatu dochodzą pracowitość i umiejętności techniczne miejscowej ludności. Cechy te, doprowadzone do perfekcji i tradycyjnie przekazywane z pokolenia na pokolenie, mają zasadnicze znaczenie dla produkcji „Bresaola della Valtellina” ChOG.

#### 5.2. Specyfika produktu:

W momencie przekazania do konsumpcji „Bresaola della Valtellina” ChOG ma następujące dokładne właściwości chemiczne i fizyko-chemiczne: białko: „Bresaola” w plasterkach, w opakowaniach próżniowych lub pakowana w modyfikowanej atmosferze: minimum 33 %; pozostałe rodzaje opakowań: minimum 30 %. Wilgotność (w stanie naturalnym): niepakowana „Bresaola” produkowana z mięsa *punta d'anca*: maksymalnie 63 %; pakowana próżniowo „Bresaola” z *punta d'anca*: maksymalnie 62 %; pakowana próżniowo „Bresaola” z *magatello*: maksymalnie 60 %; „Bresaola” krojona w plasterki, która jest pakowana w opakowania próżniowe lub w zmodyfikowanej atmosferze: maksymalnie 60 %; pozostałe rodzaje mięsa i opakowań: maksymalnie 65 %. Tłuszcz: maksymalnie 7 %. Popiół: minimum 4 %. Chlorek sodu: maksymalnie 5 %.

#### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Właściwości jakościowe „Bresaola della Valtellina” ChOG są uzależnione od warunków środowiskowych oraz czynników przyrodniczych i ludzkich. Wyjątkowe warunki klimatyczne doliny Valtellina, która rozciąga się południkowo między Alpami Retyckimi a Alpami Bergamskimi, pozwoliły uzyskać, poprzez lekkie solenie, wędlinę z udźca wołowego, która ma delikatny smak i kruchość nadającą jej szczególnie apetyczne cechy. Nazwę i renomę zawdzięcza „Bresaola della Valtellina” ChOG obszarowi geograficznemu, w którym powstała ta wędlina. W dawnych czasach konserwowanie wszelkiego rodzaju mięsa poprzez solenie i suszenie było powszechną praktyką. Udoskonalone techniki produkcji żywności, większa dywersyfikacja oraz wykorzystywanie różnych metod konserwacji zastąpiły stosowanie suszonego i solonego mięsa. Pisma z XV wieku opisują proces solenia i suszenia udźców wołowych w dolinie Valtellina. Nazwa wywodzi się od wyrażenia w dialekcie Valtellina „salaa come brisa”. Z niego powstała „brisaola”, która następnie w języku włoskim uzyskała brzmienie „bresaola”. W słowniku Palazziego „Novissimo dizionario della lingua italiana” (edycja z 1974 r.) „bresaola” jest definiowana jako „suszona i solona wołowina charakterystyczna dla obszaru Valtellina”. Wreszcie pracowitość i umiejętności techniczne, dopracowane do perfekcji i tradycyjnie przekazywane sobie przez wytwórców, stanowią istotny czynnik w produkcji tego wyrobu, którego specyficzne właściwości są związane z czynnikami środowiskowymi i ludzkimi.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Rząd wszczął krajową procedurę składania zastrzeżeń dotyczących wniosku o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Bresaola della Valtellina”.

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu zakładki „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---