

**Публикация на заявка за изменение съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2009/С 87/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(1)</sup> на Съвета. Възраженията трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ  
**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**  
Заявка за изменение в съответствие с член 9  
**„ВИТТО“**  
**ЕО № IT-PDO-117-1502-2.8.2006**  
ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

**1. Позиция в продуктовата спецификация, обект на изменението**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство на произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (посочва се)

**2. Вид на изменението/ята**

- Изменение в единния документ или резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единният документ, нито резюмето
- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията в резултат от налагането от страна на публичните органи на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

### 3. Изменение(я)

#### 3.1. Описание на продукта

В член 3 бе сметнато за уместно да се дадат подробности за храненето на говедата на пасбището, като то се допълва с не повече от 3 kg сухо вещество на ден, освен солта и „спомогателно“ хранене на базата на сено от постоянни пасища. Тази хранителна добавка се оказва необходима, за да се отговори на изискванията на производителите, които са в затруднено положение поради промените във високопланинските пасища и в генетичните характеристики на водените там на паша говеда. Всъщност пасищата невинаги са достатъчни, за да се гарантира хуманното отношение към животните. В същия член се уточнява, че използваното мляко е сурово мляко. Става въпрос за чисто формална промяна, доколкото настоящата спецификация не предвижда обработка на млякото след издояване и следователно още тук става въпрос за „сурово мляко“.

Освен това максималната височина на сиренето се променя от 10 на 12 cm. Това увеличение се обосновава с начините на производство, които, все още тясно свързани с традиционните методи, позволяват да се произведат пити сирене, които не са свършено еднородни, а варират в определени граници. Освен това трябва да се посочи, че определянето на интервала на височината на питата „BITTO“ (8—12 cm) е в съответствие с данните, съдържащи се в историческите документи, които предвиждат точно максимална височина до 12 cm.

#### 3.2. Географски район

По отношение на члена, отнасящ се до района на произход, трябва да се посочи, че заявеното изменение се състои във включването в областта на производство на трите високопланински пасища Vargone, Artino и Lareggio, намиращи се в провинциите Бергамо и Лекко. Тези високопланински пасища бяха погрешно изпуснати в първата версия. Разширяването на района на производство е минимално, доколкото то засяга по-малко от 1 % от настоящата област на производство, а еднородността от географска гледна точка е гарантирана поради това, че петрографските характеристики, както и надморската височина и изложението на добавените високопланински пасища са същите като на районите, включени досега в района на производство. Ето защо растителността на пасищата е абсолютно сходна с тази от първоначално определения район на производство.

#### 3.3. Метод на производство

Настоящото изменение има за цел да въведе възможността да се използват заготовки от местни плесенни култури; тази иновационна в технологично отношение практика позволява да се подобри процесът на подсирване, да се намалят видимите недостатъци, да се осигури здравната безопасност на продукта и същевременно да се гарантира запазването на типичните характеристики, които са израз на връзката с територията. Всъщност измежду факторите, участващи в процеса на подсирването, тези от микробиологично естество играят съществена роля в производството и зреенето на сирената. Използването на сурово мляко за подсирването е предимство за „Bitto“ и изобщо за типичните сирена, но то може също така да стане основна слабост, ако микробиологичното качество на млякото е лошо поради ниско съдържание на млечни бактерии или присъствието на патогенни микроорганизми. Ниското съдържание на млечни ферменти може да се обясни с подобрените условия на чистота и хигиена, поддържани при различните етапи на производство (доене, транспорт на млякото, съдове и помещения за преработка) и с използването на съдове и прибори от метал или пластмаса вместо дървени; в действителност ако тези практики решават, от една страна, санитарно-хигиенните проблеми, от друга страна, те намаляват съдържанието на микроорганизми и подсирващи бактерии в млякото. Присъствието на патогенна микробна флора, която понякога се получава в планинското мляко, се дължи на неблагоприятни условия на производство, особено в случаите на силно дъждовни лета. За сирената от сурово мляко използването на фермент позволява да се „направяват“ процесите на ферментация на подсирването, което води до намаляване на дефектите в сиренето. Така се осигуряват правилни условия на подкиселяване и отцеждане на коагулата (без които в сиренето би останала твърде много суроватка, което би довело до образуването на шупли и неприятни нежелани миризми), като същевременно се дава възможност за балансирано развитие на различните видове подсирващи микроби, представени в суровината (които участват в процеса на зреене и гарантират типичния характер на продукта). За типичните сирена използването на заготовки от плесенни култури, изолирани и селектирани от характерната за всяко сирене микрофлора, представлява много голям интерес. По този начин е възможно да се запазят типичните характеристики, които създават реңомето на тези продукти, и да се подобри тяхното качество,

без при това те да се превръщат в стандартни и анонимни продукти, лишени от подчертан вкус и характер. От 1999 г. „Consorzio di Tutela“ започна в сътрудничество със CNR-ISPA в Милано научни изследвания, имащи за цел да се задълбочат познанията за микрофлората, характеризираща сиренето „Bitto“, да се запази микробното биоразнообразие и характерните качества, които то придава на продукта, както и да се подобри качеството. В течение на годините бяха изолирани и проучени шамове на млечни бактерии и ентерококи. Част от така определените шамове бяха подложени на допълнителни анализи, за да се направи оценка на физиологичните, биохимичните и метаболитните характеристики, както и на качествата на сиренето. Масовото възпроизвеждане на местните шамове даде възможност да се получат селектирани ферменти, които, веднъж инокулирани в суровото мляко, не намаляват спонтанната млечна микрофлора, като създават дори по-благоприятни условия за нейното развитие и гарантират запазването на органолептичните характеристики на сиренето.

### 3.4. Етикетирание

За да бъде дадена по-точна информация на потребителя и същевременно да се улесни незабавната идентификация на продукта, бе сметено за уместно да се опише идентифициращата маркировка на въпросното ЗНП, която беше приложена само към настоящата спецификация, и да се прикачи хартиен диск. Освен означението „Bitto“, повторено многократно и разположено радиално, на този диск фигурират логото на Общността и позовавания на предприятията, обединенията от стопанства, стопанствата фирмите и частните марки при условие, че те нямат рекламен характер и не въвеждат потребителя в заблуждение. Добавена е възможността да се посочи наименованието на високопланинското пасище, където е било произведено сиренето, с цел да се изтъкне стойността на сиренето, произведено от тези производители, които в и без това неблагоприятните и тежки условия на високопланинските пасища в района на производство на „Bitto“ (невинаги добри вътрешни условия и достъп до паша, скромни провинциални помещения, традиционно оборудване, силно въздействие на атмосферните условия върху отглеждането на животните и процеса на подсирване) прилагат доброволно начин на производство, свързан с по-големи рискове, по-специално загуба на продукт. Изтъкването на този продукт може да компенсира големите рискове, поети от тези производители.

Единен документ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„БИТТО“

ЕО № IT-PDO-117-1502-2.8.2006

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

### 1. Наименование

„Bitto“

### 2. Държава-членка или трета страна

Италия

### 3. Описание на земеделския или хранителния продукт

#### 3.1. Вид продукт (приложение II)

Клас 1.3 — Сирена

#### 3.2. Описание на продукта, за който се прилага наименованието от точка 1

Сирене от сурово и пълномаслено краве мляко от традиционни за района породи, към което може да се добави сурово козе мляко в съотношения не по-високи от 10 %, средно или много узряло, с правилна цилиндрична форма и плоска повърхност, с вдлъбната долна част и остри ръбове. Диаметърът на питите е от 30 до 50 cm, височината на стената е от 8 до 12 cm, а теглото — от 8 до 25 kg. Кората е със сламеножълт цвят, с тенденция към потъмняване в процеса на зреене; дебелината на кората е от 2 до 4 mm. Консистенцията е плътна и има малко шупли, наречени „яребичи очи“. След срязване цветът варира от бял до сламеножълт в зависимост от степента на узряване. Вкусът е мек и деликатен, по-силен, когато сиренето е по-старо. Евентуалното добавяне на козе мляко прави характерния аромат на това сирене по-силен. Съдържанието на мазнина в сухото вещество е не по-малко от 45 %, а средната влажност на 70 дни е 38 %. Сиренето се произвежда по традиционните методи, свързани с особеностите на околната среда, през периода от 1 юни до 30 септември.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Краве мляко, сурово козе мляко в съотношения не по-високи от 10 %, сирище от теле, сол, местни ферменти.

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

Храненето на кравите се състои от трева, консумирана на високопланинските пасища, от определения в точка 4 район. За да се гарантира хуманното отношение към животните е разрешено храната от паша на млечните крави да бъде допълвана с не повече от 3 kg сухо вещество на ден със следните фуражи: царевича, ечемик, пшеница, соя, меласа в количества до 3 %. Разрешено е използването на блокове каменна сол за близане. Освен това при извънредни метеорологични явления, възпрепятстващи пашата (сняг, градушка и др.), се допуска спомагателно хранене на базата на сено от постоянни пасища в съотношения, не по-високи от 5 %, до възстановяването на нормалните условия.

3.5. Специфични етапи в производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Операциите за производство и преработка на млякото и за зреенето на сиренето „Bitto“ трябва да се извършват в района на производство, определен в точка 4.

3.6. Специфични правила, които са приложими към рязането, настъргването, опаковането и т.н.

След най-малко една година зреене продуктът може да се използва и в настърган вид.

3.7. Специфични правила, които са приложими към етикетирването

При пускането на пазара сиренето със запазено наименование за произход „Bitto“ от страни трябва да има обозначение с топъл печат в края на периода на зреене и преди пускането му в потребление. Обозначението се състои от думата „Bitto“; буквата „В“ е видима само отчасти, защото долната ѝ част приема стилизираната форма на начената пита сирене. Липсващата част от сиренето е във формата на „V“ от Valtellina, а формата на сиренето напомня за продукта. Буквата „В“ е изрисувана, а останалата част от думата, „ITTO“, е написана с шрифт „Times regular“, увеличен до 113,94 %.

С цел да се идентифицира продуктът, на целите пити върху всяка от повърхностите на сиренето може да се прикачи хартиен диск за употреба при хранене.

Този диск е с диаметър около 30 cm. Той се състои от външен пръстен в червено, като думата BITTO е повторена в жълт цвят многократно и е разположена радиално, а логото на Общността за запазено наименование за произход е с подходящи размери и с оригиналните цветове и букви.

Един вътрешен пръстен в жълт цвят, допиращ се непосредствено до червения пръстен може да се използва за обозначаване на елементите, предвидени от действащото законодателство, както и за споменаване на предприятия, обединения от стопанства, стопанства, фирми и частни марки при условие, че това не е с рекламна цел и не заблуждава потребителите.

За производителите, които в съответствие със спецификацията хранят млечните крави само с пасищна трева от високопланинските пасища в определения в точка 4 район без допълнителен фураж, с изключение на каменна сол за близане и на спомагателното хранене на базата на сено от постоянни пасища в съотношения, не по-високи от 20 %, които не използват ферменти в процеса на подсирването и които започват преработката на млякото до 30 минути след края на доенето, е подготвена и одобрена маркировка с означение на името на планинското пасище, където е било произведено сиренето. Върху тази маркировка, положена в долната част на питата по време на производството, е изписано изцяло името на планинското пасище с шрифт „Times“, което трябва да бъде последвано от описаните горе марки.

#### 4. Определяне на географския район

Районът на произход на млякото, предназначено за преработка и производство на сиренето „Bitto“, включва цялата територия на провинция Сондрио, високопланинските пасища от пограничните територии на следните общини на района Alta Valle Brembana в провинция Бергамо: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve и високопланинските пасища Varrone, Artino и Lareggio от прилежащите територии на общините Introbio и Premana в провинция Лекко.

#### 5. Връзка с географския район

##### 5.1. Специфика на географския район

Районът на производство на сиренето „Bitto“ представлява планинска територия (70 % от площта ѝ се намира на повече от 1 500 метра надморска височина, като по-малко от 8 % е под 500 метра, долините са средновисоки, склоновете имат неравен релеф), разположена между Ретийските и Бергамските Алпи и простира се от изток на запад. Тази особеност оказва влияние върху климата и флората и обуславя социалното, културното и икономическото развитие. Разликите в надморската височина на пасищата варират около средна стойност 486 m, която е достатъчно висока, за да гарантира рационално използване на пасищата. Всъщност значителната денивелация е задължително условие за използване на пасищата в най-доброто им състояние. Разнообразната конфигурация на високопланинските пасища в района на производство ги прави благоприятни за едновременно изкарване на паша на различни категории животни (по-специално на млечните крави и кози за производството на „Bitto“). В по-голямата си част изложението е също разнообразно и заедно с терена, надморската височина и ветровете то определя алпийския климат, който, въпреки променливия си характер, се характеризира със значителни температурни колебания, топъл въздух, силно слънцегреене и обилни валежи през лятото. Почти всички пасища са от киселинен тип, плитки и върху силикатни субстрати, състоящи се от гнайс и слюдени, талкови и глинени шисти. Преобладаващите растителни видове са многогодишни или трайни и се характеризират с бързината на размножителната си фаза, значителното си вегетативно развитие, своята ниска и компактна структура, подчертаното развитие на кореновите системи и листа, плътния си аромат и забележителната си устойчивост срещу стъпкване и изкореняване. Повечето от тези видове са главно от семейство житни, а второстепенните като важност — от семейства сложноцветни, бобови, сенниковцветни, лободови, розови и др. По отношение на провеждането на пашата територията на високопланинските пасища е по традиция разделена на различни сектори с нарастваща надморска височина и различно разположение.

##### 5.2. Специфика на продукта

Сиренето „Bitto“ се произвежда само на високопланинските пасища със сурово мляко от едно доене на крави и евентуално на кози, които пасат. Това е мазно твърдо сирене със средни до големи размери; има гладка повърхност и характерна вдлъбната стена с остри ръбове. Консистенцията му е компактна с известен брой шупли, наречени „яребици очи“, и цвят, променящ се в сламеножълт (по-тъмен, когато сиренето е по-старо). Минималният период на зреене на това сирене е седемдесет дни, но може да трае много години, без да настъпи промяна на органолептичните и структурните характеристики. Вкусът на „Bitto“ в годината на неговото производство е сладък, а консистенцията му е маслена и разтворима. Колкото по-узряло е сиренето, толкова вкусът става по-силен, консистенцията — по-суха и леко зърнеста. „Bitto“ притежава характерен аромат, който се дължи на тревите, които се пасат от животните, произвеждащи млякото. Евентуалното добавяне на козе мляко прави характерния аромат на това сирене по-силен.

##### 5.3. Причинна връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Сред различните елементи на територията, които играят важна роля за характерните качества на „Bitto“, трябва да се посочи растителният състав на пасищата, зависещ от околната среда (почва, климат) и управлението на високопланинските пасища. Пасищата предоставят на животните много разнообразна растителност. Наличните многобройни растения съдържат голям брой химически вещества, които играят важна роля във функционирането на храносмилателните и метаболитните процеси на животинския организъм и следователно при определяне на качествените характеристики на продуктите. Летливите съединения, съдържащи се във фуража, могат да се превърнат в млечни продукти посредством храносмилателния апарат чрез пряка абсорбция през храносмилателния тракт или посредством отделяните при преживянето газове, т.е. чрез кръвоносната система, като придават на този продукт характерните му аромат и вкус. По-специално концентрацията в млякото на някои съставки като терпените изглежда тясно свързана с хранителния режим на животните. По естествените планински пасища,

характеризиращи се с голямо разнообразие на видовете и съединенията, по-специално на двуседелни растения, има многобройни и в голямо изобилие терпени. Планинските сирена са съответно по-богати на терпени спрямо сирената от равнините. Освен това, тъй като съдържанието на терпени варира в зависимост от растителните видове, влизащи в състава на фуража, характерът и количеството на терпените в млякото (и в сиренето) зависят от растителния вид на тревите, консумирани от животните. Сред най-разпространените микросъставки в пасищните треви, мастните киселини са били предмет на особено внимание при научните изследвания. Ненаситените мастни киселини представляват повече от 70 % от мастните киселини, съдържащи се в тревата. Една от тях, линолеиновата киселина, се превръща от специалните стомашни бактерии в транс-изомери и цис-изомери, някои от които преминават след това в млякото.

Системата на отглеждане и техниките на преработване са другите елементи, които свързват продукта с територията. През периода на производството на „Bitto“ от 1 юни до 30 септември животните са на пасищата с голяма надморска височина, винаги на открито (само на някои високопланински пасища има постройки за защита на животните в случай на лоши атмосферни условия). Качеството на млякото се дължи не само на характеристиките на фуража, но и на условията на отглеждане на животните и на околната среда в широкия смисъл на думата. Така например концентрацията на мазнини се увеличава главно поради значителното съдържание на необработени растителни влакна в тревата, от по-дългия млекодаен период на животните и от надморската височина — фактори, които (с изключение на първия) също допринасят, наред с изобилието от разтворим азот в пасищата, за увеличаване на азотните вещества. От друга страна, като допълнение към качествата на пасищата, интензивното слънцегреене също влияе върху съдържанието на минерали и витамини. Преработването на млякото се извършва веднага след доенето, на място без никаква обработка на суровото мляко, по традиционни методи, предавани от поколение на поколение и запазили до наши дни занаятчийския си характер. Незабавното преработване на млякото в сирене с голяма дълготрайност е било навремето логично решение за „консервиране“ на млякото и хранителните му качества върху високопланинските пасища, като след това в края на летния сезон питите били пренасяни в долината. Повечето операции — като се почне от пълненето на сиренарската вана и се мине през пресичането, разбъркването и изваждането на коагулата — се извършват ръчно: опитът и сръчността на майстора-сиренар са от решаващо значение. Ферментацията, която се развива под въздействието на първоначално съдържащата се микрофлора, както и техниката на производство, позволява да се получи краен продукт, който е единствен по рода си и не подлежи на имитация. Кръглата форма с вертикална стена се дължи на традиционния калъп за сирене, в който коагулатът се поставя след изваждане. Зреенето започва в алпийските мандри — постройки, често заровени наполовина в земята, които позволяват да се получи по-постоянна температура и точно определена степен на влажност, където сиренето зрее при естествени условия. През целия етап на зреене сирената редовно се обръщат, почистват и остъргват.

#### **Позоваване към публикацията на спецификацията:**

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение на предложението за изменение на защитеното наименование за произход „Bitto“.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен

— на следния интернет адрес:

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

или

— като се отвори директно заглавната страница на Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и после върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE510/2006)“.