

Публикация на заявка за 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

(2010/C 321/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

ЕО №: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна:

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

2. Вид на промяната/промените:

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията, като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна/промени:

3.1. Описание на продукта:

Стойностите на химичните и химико-физичните параметри трябва да се различават за различните видове „Bresaola della Valtellina“.

Предлага се да се променят стойностите, определени за съдържанието на влага и белтъчини в съответствие със специфичния характер както на използваното парче от месото, така и на типа опаковка. Максималните стойности на влагата трябва да бъдат както следва: 63 % за Bresaola в неразфасован вид, произведена от частта *punta d'anca* (например горната част на бута без аддукторния мускул); 62 % за *punta d'anca* Bresaola във вакуумна опаковка; 60 % за Bresaola *magatello* във вакуумна опаковка (най-крехкото месо от бута); 60 % за нарязана Bresaola, която е вакуумно пакетирана или в опаковка с модифицирана атмосфера; и 65 % за всички останали видове разфасовки и/или опаковки.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Освен това, благодарение на промените в крайните стойности за влагата, минималното ниво на белтъчини е 33 % за нарязания продукт и 30 % за другите видове опаковки.

Казано най-общо, намаляването на максималното ниво на влагата подобрява както характеристиките на продукта, посочен в точка 3.2 на Единния документ, така и неговия срок на годност. Проведените тестове на крайните продукти показват, че определянето на специфични аналитични стойности за влага за парчета от *punta d'anca* и *magatello* подобрява консистенцията на крайния продукт, който е съответно по-стегнат и по-еластичен. „Bresaola della Valtellina“ в мрежа е предразположена към естествено дехидратиране и съответно може да има по-високо ниво на влага, отколкото продуктите във вакуумирани опаковки, които за разлика от нея са защитени от опаковъчния материал. Целта е да се осигури запазването на характеристиките, посочени в точка 3.2 на Единния документ. Нарязаният продукт трябва да има по-ниско съдържание на влага от продуктите във вакуумна опаковка или в мрежа, за да не се допусне кондензация и произтичащото от нея влошаване на качеството на крайния продукт. В резултат на намаляването на нивото на влагата, нивото на белтъчини се увеличава пропорционално без да има неблагоприятни последици върху органолептичните характеристики на готовия продукт.

Необходимо е да се намали минималното тегло от 2,5 кг на 2 кг, но само за парчета „Bresaola della Valtellina“, произведени от парче *punta d'anca* и предназначени за предварително пакетиране във вакуумни опаковки при нарязване или опаковки с модифицирана атмосфера. Това е необходимо с оглед осигуряването на възможно най-доброто предварително пакетиране на нарязаното месо, което изисква донякъде по-малки парчета Bresaola с еднаква форма — цилиндрична или квадратна — открай докрай.

3.2. Метод на производство:

Необходимо е да се изключи лактозата от консервиращите съставки, тъй като в законодателството на Общността тя е класифицирана като алерген. Изключването ѝ по никакъв начин не променя характеристиките на „Bresaola della Valtellina“.

Трябва да бъде уточнено, че „ограничението за подаденото или, в някои случаи, абсорбираното количество“ от Bresaola по време на обработката е „до максимум 195 ppm“ за „натриев нитрит и/или калиев нитрит“ — очевидно без да се пренебрегват остатъците в готовия продукт, определени в действащото законодателство — така че да не се създава впечатлението, че гореспоменатото ограничение от 195 ppm се отнася до количеството в консервиращия разтвор.

Необходимо е да се посочи вътрешната температура на съоръженията, използвани за зреене, като диапазон, т.е. средна температура от 12 °C до 18 °C вместо понастоящем посочената 15 °C.

От технологична гледна точка, разширяването на температурния диапазон на складовете, използвани за зреене, дава по-голяма допустима граница за адаптиране на условията на околната среда към това как продуктът действително се развива, както и да осигури неговото бавно и постепенно зреене, докато оставя характеристиките на крайния продукт непроменени.

Необходимо е да се намали минималният период на зреене до три седмици, но само където продуктът се продава в неразфасован вид и не е във вакуумирана опаковка. Това е така, понеже „Bresaola della Valtellina“ не се ползва от естествени форми на защита, като кожа или мазнина, и може да се втвърди допълнително и да промени своя характерен цвят, ако престоява в места за складиране, различни от складовете, използвани за зреене. Открито е, че намаляването на периода за зреене на три седмици за „Bresaola“, продавана неразфасована (не във вакуумирана опаковка) значително ограничава проблема.

3.3. Етикетирание:

Необходимо е да се променят процедурите по етикетирание на продукта, така че да се осигури спазване на действащите в момента разпоредби във връзка с етиктирането на хранителни продукти.

3.4. Друго (Суровини):

Счита се, че възрастовият диапазон на животните при клане трябва да бъде от 18 месеца до четири години вместо от две до четири години. Последните научни изследвания показват, че намаляването на кланичната възраст не променя характеристиките на суровината, използвана за производство на „Bresaola della Valtellina“ или на готовите продукти, посочени в точки 3.2 и 5.2 на Единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

ЕО №: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.2 — Месни продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:*

Защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“ представлява осолен и естествено узрял продукт от говеждо, който се консумира без предварителна топлинна обработка. Формата му е според формата на мускулите, които са използвани за производството му. С търговска цел те се обрязват и придобиват цилиндрична форма. За специфични нужди могат да бъдат пресовани като блокове с правоъгълна форма. Защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“ се пакетира в естествени или изкуствени обвивки, и се суши и зрее в климатични условия, които могат да осигурят бавно и постепенно намаляване на влагата, естествена ферментация и ензиматични процеси, така че с времето да доведат до промени, които придават на продукта неговите типични органолептични характеристики и осигуряват неговото консервиране и качествено състояние при нормална стайна температура. По отношение на органолептичните характеристики на продукта, неговата консистенция е стегната и еластична; випът при нарязване е компактен и без разкъсвания; постното месо е с еднакъв червен цвят с едва забележим тъмен ръб по края, докато тлъстата част е бяла; миризмата му е деликатна с лек аромат; а вкусът му е приятен, умерено силен и никога не е кисел. Търговски характеристики: а) *fesa* Bresaola: най-малко 3,5 kg; б) *punta d'anca* Bresaola: б)1 за продажба на цели или едро нарязани парчета: най-малко 2,5 kg; б)2 предварително се пакетира за нарязване във вакуумни пликосе или пликосе с модифицирана атмосфера: най-малко 2,0 kg; в) *sottofesa* Bresaola: най-малко 1,8 kg; г) *magatello* Bresaola: най-малко 1,0 kg; и д) *sottosso* Bresaola: най-малко 0,8 kg.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти):*

„Bresaola della Valtellina“ се произвежда от месо от говеда за месо на възраст от 18 месеца до четири години, получено изключително от следните мускулни групи от горната част на задните джолани: *Fesa* (горната част): задно-страничната част, включително правия вътрешен мускул, аддукторния мускул и полуципестия мускул; *Punta d'anca*: частта от *fesa* без аддукторния мускул; *Sottofesa* (най-хубавата част от бута): задно-страничната част, т.е. двуглавият бедрен мускул; *Magatello* (най-крехкото месо от бута и седалището): задно-страничната част на мускула на бута, т.е. полусухожилния мускул; и *Sottosso* (джолан): предната част на бута, съставена от предния прав мускул и страничния бедрен мускул, широкия вътрешен бедрен мускул и междинния широк мускул.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход):*

—

3.5. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:*

Стъпките при производството на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ трябва да протичат в характерния район на производство и са както следва: изрязване, сухо осоляване, поставяне в обвивка, сушене, зреене, рязане, разфасоване и опаковане.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:*

„Bresaola della Valtellina“ може да се опакова във вакуумирани пликосе или пликосе с модифицирана атмосфера в цялостен вид, на парчета, на резени или нарязана. Опаковането, рязането и разфасоването

трябва да се извършват в района на производството, определен в точка 4, за да се избегне въздействието на промените в температурата и влажността при транспорта, които могат да повлияят неблагоприятно върху същността на продукта и по този начин върху неговите крайни качествени характеристики.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Етикетите за „Bresaola della Valtellina“ трябва да включват следното: наименованието „Bresaola della Valtellina“, което не се превежда, трябва да е изписано на етикета с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички други надписи, следвано непосредствено от изписаната с печатни букви със същия размер абrevиатура ЗГУ и символа на защитеното географско указание на езика, на който продуктът се предлага на пазара и във формата, разрешена от Европейската комисия.

4. Кратко определение на географския район:

Според дългогодишната традиция районът на производство на „Bresaola della Valtellina“ се ограничава до цялата територия на провинция Sondrio. „Valtellina“ е името на основната долина в провинцията.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ е съставен от група алпийски долини, разположени в Ретийските Алпи и Оробските Предалпи, където температурите са сравнително ниски дори и през лятото, влажността е ниска, в резултат на температурните колебания, причинени от езерото Комо се появяват леки ветрове и въздухът е сух. Характерната комбинация от тези фактори на климата и околната среда създава оптимални условия за бавно и постепенно зреене на продукта. Към специфичния характер на климата се добавя и трудолюбието и техническите умения на местното население. Усъвършенствани и по традиция предавани от работник на работник през поколенията, те са най-същественният фактор в производството на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

При пускане за консумация на пазара ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ има следните точни химични и химико-физични характеристики: белтъчини: в нарязана Bresaola, във вакуумирани пликосе или опаковка с модифицирана атмосфера: най-малко 33 %; всички останали видове опаковки: най-малко 30 %. Влага (естествено състояние): *punta d'anca* Bresaola в неразфасован вид: най-много 63 %; вакуумирана опаковка *punta d'anca* Bresaola: най-много 62 %; *magatello* Bresaola във вакуумирана опаковка: най-много 60 %; нарязана Bresaola във вакуумирани пликосе или опаковка с модифицирана атмосфера: най-много 60 %; всички останали видове разфасовки и/или опаковки: най-много 65 %. Мазнини: най-много 7 %. Пепел: най-малко 4 %. Натриев хлорид: най-много 5 %.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Качествата на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ зависят от условията на околната среда и природните и човешки фактори. Характерните климатични условия на Valtellina, която се простира по дължина между Ретийските Алпи и Оробските Предалпи, правят възможно чрез леко осоляване да се получи месен продукт от говежди бут с деликатен аромат и крехкост, която го прави изключително вкусно. ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ дължи своето име и репутация на географския район, където е създадена. В миналото консервирането на месото чрез осоляване и сушене е било разпространена практика. Подобряването на техниките за производство на храни повиши разнообразието и използването на различни методи за консервиране измести използването на изсушено осолено месо. Писмени документи още от началото на XV век свидетелстват за осоляване и сушене на говежди бутове във Valtellina. Произходът на името вероятно се свързва с термина „*salaà come brisa*“ на диалекта във Valtellina. Това е довело до „*brisaola*“, което впоследствие е предадено на италиански като „*bresaola*“. Речникът на Palazzi „*Novissimo dizionario della lingua italiana*“ (Най-нов речник на италианския език) (издание 1974 г.) определя *bresaola* като „сушено и осолено говеждо месо, характерно за Valtellina“. И накрая, трудолюбието и усъвършенстваните технически умения, традиционно предавани от работник на работник, са един съществен фактор в производството на този продукт, специфичните характеристики на който остават свързани с факторите околна среда и човешките фактори.

Препратка към публикуваната спецификация:

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета)

Правителството започна национална процедура за възражение на предложението за признаване на защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“.

Пълният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен на следната уебстраница:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

или:

като се посети директно заглавната страница на Министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се натисне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.
