

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 321/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

č. ES: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (suroviny)

2. Druh změny (změn):

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

3.1 Popis produktu:

Požaduje se odlišení hodnot chemických a fyzikálně-chemických parametrů v závislosti na různých typech produktu „Bresaola della Valtellina“.

Navrhuje se změnit hodnoty týkající se obsahu vody a bílkovin v závislosti na konkrétní použité anatomické části a na typu balení. Hodnoty obsahu vody jsou u produktu typu „bresaola“ ze špičky kýty volně baleného nejvýše 63 %, u produktu typu „bresaola“ ze špičky kýty vakuově baleného nejvýše 62 %, u produktu typu „bresaola“ ze zadní části kýty vakuově baleného nejvýše 60 %, u produktu typu „bresaola“ krájeného na plátky a baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře nejvýše 60 % a u produktů ze všech ostatních částí nebo u produktů jinak balených nejvýše 65 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kromě toho v důsledku změny mezních hodnot obsahu vody je nejnižší obsah bílkovin u krájeného produktu 33 %, zatímco u jiných druhů balení je to 30 %.

Omezení nejvyššího obsahu vody obecně zlepšuje vlastnosti produktu uvedené v bodě 3.2 jednotného dokumentu i skladovatelnost produktu. Na základě analýz prováděných u hotového produktu bylo prokázáno, že stanovení specifických analytických hodnot obsahu vody pro špičku kýty a zadní část kýty zlepšuje konzistenci hotového produktu, který je tak pevnější a pružnější. Produkt „Bresaola della Valtellina“ v síťce má tendenci přirozeně vysychat, proto může mít obsah vody vyšší než produkt vakuově balený, který je naopak chráněn obalovým materiálem. To proto, aby bylo zajištěno zachování vlastností uvedených v bodě 3.2 jednotného dokumentu. Produkt krájený na plátky musí mít nižší obsah vody než vakuově balený produkt a produkt v síťce, aby nedocházelo ke kondenzaci a následným změnám hotového produktu. V důsledku snížení obsahu vody se úměrně zvyšuje obsah bílkovin, aniž jsou ovlivněny organoleptické vlastnosti hotového produktu.

Výhradně u kusového produktu „Bresaola della Valtellina“ ze špičky kýty, který je určený k vakuovému balení nebo k balení v ochranné atmosféře krájený na plátky, se požaduje snížení minimální hmotnosti ze 2,5 kg na 2 kg. Je to nezbytné, aby bylo zaručeno optimální balení produktu krájeného na plátky, jež vyžaduje spíše menší kusy produktu typu „bresaola“ válcovitého nebo hranatého tvaru, přičemž každý kus musí mít pravidelný rovnoměrný tvar.

3.2 Metoda produkce:

Požaduje se vyloučit z konzervačních přísad laktózu, neboť právní předpis Společenství ji řadí mezi alergenní přísady. Toto vyloučení nepředstavuje žádnou změnu vlastností produktu „Bresaola della Valtellina“.

Je třeba upřesnit, že hranici „nejvyšší dávka 195 p.p.m. dusitanu sodného a/nebo draselného“ je třeba vykládat správně jako „limitní množství přidané nebo vstřebené“ do produktu typu „bresaola“ při zpracování, přičemž beze změny samozřejmě zůstává zbytkové množství v hotovém produktu, které stanoví platný právní předpis. To proto, aby nynější znění nemohlo vyvolat pochybnosti, zda se uvedená hranice 195 p.p.m. týká konzervační přísady určené do solného roztoku.

Požaduje se zavedení nového rozpětí teploty v prostorách, kde produkt zraje, takže místo určených 15 °C se stanoví průměrná teplota mezi 12 °C a 18 °C.

Z technologického hlediska umožňuje rozšíření rozpětí teploty v prostorách, kde produkt zraje, použití větší škálu možností, jak přizpůsobit podmínky prostředí skutečnému vývoji stavu produktu, umožnit tak pomalé a postupné zrání a zachovat vlastnosti hotového produktu beze změny.

Pouze u produktu, který se prodává volně balený, nikoli vakuově balený, se požaduje zkrátit minimální dobu sušení na 3 týdny, neboť produkt „Bresaola della Valtellina“ nemá přirozenou ochranu ve formě kůže nebo tuku. Z toho vyplývá, že uchovávání produktu v jiných skladovacích prostorách, než je prostor určený k sušení, může způsobit přílišné ztvrdnutí produktu a změnu charakteristické barvy. Bylo vyzkoušeno, že zkrácením doby sušení produktu typu „bresaola“, který se prodává volně balený (nikoli vakuově balený), na 3 týdny se tento problém výrazně omezí.

3.3 Označování:

Požaduje se úprava způsobu označování produktu, jejímž cílem je zaručit dodržování platných předpisů v oblasti označování potravinářských výrobků.

3.4 Jiná – suroviny:

Je třeba změnit minimální věkovou hranici zvířete určeného k porážce z rozpětí od 2 do 4 let včetně na rozpětí od 18 měsíců do 4 let včetně. Nejnovější odborné studie prokázaly, že i při snížení věku vhodného k porážce si surovina určená k výrobě produktu „Bresaola della Valtellina“ zachovává své charakteristické vlastnosti beze změny. Navíc bylo prokázáno, že změna věku vhodného k porážce nemění charakteristické vlastnosti konečného produktu uvedené v bodech 3.2 a 5.2 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

č. ES: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.2 – Masné výrobky

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ je produkt vyrobený z hovězího masa, solený a přirozeně sušený, který je určen ke spotřebě v syrovém stavu. K výrobě se používá svalovina. Z obchodních důvodů je svalovina upravena tak, že má tvar, který lze přirovnat k válci. Na základě zvláštních požadavků mohou být kusy masa lisovány tak, že získají tvar cihly. Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ se plní do přírodních nebo umělých střev, suší se a zraje za takových klimatických podmínek, které umožňují, aby se v průběhu pomalého a postupného snižování obsahu vody uplatnily takové přirozené fermentační a enzymatické postupy, jež umožňují, že dojde postupně ke změnám, které propůjčují produktu typické organoleptické vlastnosti a za běžných teplotních podmínek zaručují uchování produktu a jeho zdravotní nezávadnost. Co se týče organoleptických vlastností, je konzistence produktu pevná a pružná, vzhled na řezu je celistvý bez prasklin, barva je jednotně červená se sotva znatelným tmavým okrajem v libové části a bílá v části tvořené tukem, vůně je jemná a lehce aromatická, chuť je lahodná, mírně pikantní, nikdy není kyselá. Obchodní znaky: a) produkt typu „bresaola“ z kýty: nejméně 3,5 kg; b) produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty: b-1) určený k prodeji vcelku nebo v kusech: nejméně 2,5 kg; b-2) určený k vakuovému balení nebo k balení v ochranné atmosféře krájený na plátky: nejméně 2,0 kg; c) produkt z horní části kýty: nejméně 1,8 kg; d) produkt typu „bresaola“ ze zadní části kýty: nejméně 1,0 kg a e) produkt typu „bresaola“ z bůčku: nejméně 0,8 kg.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

„Bresaola della Valtellina“ je produkt z hovězího masa ze zvířat ve věku 18 měsíců až 4 let včetně, který se získává výhradně z následující stehenní svalové hmoty: kýta: zadní střední část stehenní svalové hmoty zahrnující vnitřní přímý sval, přitahovač a poloblantý sval; špička kýty: část stehenní svalové hmoty bez přitahovače; horní část kýty: zadní postranní část stehenní svalové hmoty, zejména dvouhlavý sval; zadní část kýty: zadní postranní část stehenní svalové hmoty, zejména pološlašitý sval; bůček: přední část stehenní svalové hmoty sestávající z předního přímého svalu a z vnější, vnitřní a střední části dvouhlavého svalu.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Jednotlivé etapy výroby produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“, které se musejí uskutečnit v oblasti produkce: úprava, nasolení nasucho, naplnění do střeva, sušení, zrání, krájení, porcování a balení.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:*

Produkt „Bresaola della Valtellina“ může být balen vakuově nebo v ochranné atmosféře, celý, porcovaný na kusy, porce nebo plátky. Balení, krájení a porcování se musí uskutečnit v oblasti produkce uvedené

v bodě 4, aby nedocházelo k tomu, že změny vnější teploty a vlhkosti prostředí by při přepravě ohrozily neporušenost produktu, a tím i konečné kvalitativní vlastnosti.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Produkt „Bresaola della Valtellina“ musí mít na etiketě uvedeny následující údaje: údaj „Bresaola della Valtellina“, který se nepřekládá a musí být na etiketě vytištěn jasným a nesmazatelným písmem zřetelně odlišitelným ode všech ostatních nápisů, a bezprostředně za ním musí být písmem stejné velikosti vytištěno označení IGP (CHZO) a symbol chráněného zeměpisného označení, které musí být uvedeny v jazyce, pod kterým je produkt obchodován, a v podobě, kterou připouští ES.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast výroby produktu „Bresaola della Valtellina“ se podle staré tradice omezuje na vnitřní část území provincie Sondrio. Název „Valtellina“ je název největšího údolí v této provincii.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast výroby produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ je tvořena soustavou alpských údolí sevřených mezi Rétskými Alpami a předhůřím Alp v oblasti Orobie, kde panují i v letním období poměrně nízké teploty, vlhkost je nízká, podnebí se vyznačuje značným prouděním vzduchu díky teplotním rozdílům způsobovaným blízkostí jezera Como a vzduch je suchý. Zvláštní kombinace těchto klimatických faktorů a faktorů prostředí určuje vznik optimálních podmínek pro pomalé a postupné zrání produktu. Ke specifickým vlastnostem klimatu se přidružuje i průmyslová vyspělost a technické dovednosti místních obyvatel, vytiřbené a tradičně předávané mezi zpracovateli, jež jsou pro výrobu produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ zásadní.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ má v okamžiku uvádění ke spotřebě přesné chemické a fyzikálně chemické vlastnosti: bílkoviny: produkt typu „bresaola“ krájený na plátky a balený vakuově nebo v ochranné atmosféře nejméně 33 %; všechny ostatní druhy balení nejméně 30 %; obsah vody jako takový: produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty volně balený nejvýše 63 %, produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty vakuově balený nejvýše 62 %; produkt typu „bresaola“ ze zadní strany kýty vakuově balený nejvýše 60 %; produkt typu „bresaola“ krájený na plátky a balený vakuově nebo v ochranné atmosféře nejvýše 60 %; všechny ostatní druhy balení nebo jakkoli jinak nakrájený produkt nejvýše 65 %; tuk: nejvýše 7 %; popeloviny: nejméně 4 %, chlorid sodný: nejvýše 5 %.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Požadavky uplatňované na produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ závisí na podmínkách panujících v daném prostředí a na přírodním a lidském faktoru. Zvláštní klimatické podmínky oblasti Valtellina, která se táhne podélně mezi Rétskými Alpami a předhůřím Alp v oblasti Orobie, umožnily získat po lehkém nasolení uzeninu vyrobenou z masa pocházejícího z hovězí kýty, s lahodnou chutí a tak jemnou, že je mimořádně lákavá. Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ vděčí za svůj název a za svou popularitu zeměpisné oblasti, kde se zrodil. V dávných dobách bylo velmi rozšířenou technikou konzervace veškerého masa solení a sušení. Rozšiřování potravinářské výroby, větší diverzifikace a používání různých metod konzervace vytlačily používání sušeného a soleného masa. Již spisy z patnáctého století dosvědčují používání metody solení a sušení hovězích kýt v oblasti Valtellina. Zdá se, že název má původ v nářečním termínu z oblasti Valtellina „salaa come brisa“. Odtud pochází název „brisaola“, který byl později poitalštěn na „bresaola“. Slovník italského jazyka (Nuovissimo Palazzi, vydání z roku 1974) uvádí pod heslem „bresaola“ toto: „sušené a solené vepřové maso typické pro oblast Valtellina“. Průmyslová vyspělost a technické dovednosti, vytiřbené a tradičně předávané mezi zpracovateli, jsou zásadní pro získávání tohoto produktu, jehož osobité vlastnosti se i dnes spojují kromě lidského faktoru i s faktorem prostředí.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce k žádosti o uznání chráněného zeměpisného označení „Bresaola della Valtellina“.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici: na této internetové stránce

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

nebo

lze navštívit přímo domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).
