

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2010/C 321/10)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9**

**»BRESAOLA DELLA VALTELLINA«**

**EF-Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**BGB ( X ) BOB ( )**

**1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:**

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i de nationale bestemmelser
- Andet (Råvarer)

**2. Type ændring(er):**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**3. Ændring(er):**

**3.1. Varebeskrivelse:**

Værdierne for de kemiske og de kemisk-fysisk parametre bør være forskellige for de forskellige typer af »Bresaola della Valtellina«.

Det foreslås, at de fastsatte værdier for vandindhold og proteinindhold skal ændres alt efter, hvilken udskæringsdel der er tale om, og pakningstypen. Følgende værdier for vandindhold er fastsat: for *Bresaola di punta d'anca* pakket i løs vægt højst 63 %, for *Bresaola di punta d'anca* vakuumpakket højst 62 %. For *Bresaola di magatello* vakuumpakket højst 60 %, for *Bresaola* udskåret og vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære højst 60 %. For alle de øvrige udskærings- og/eller pakningstyper højst 65 %.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Som følge af de ændrede grænseværdier for vandindholdet er det laveste proteinindhold 33 % for det udskårede produkt og 30 % for de øvrige pakningstyper.

Nedsættelsen af værdien for det højst tilladte vandindhold indebærer en generel forbedring af de produkt egenskaber, som er nævnt i punkt 3.2. i enhedsdokumentet, og af produktets holdbarhed. Gennemførte analyser af slutproduktet viser, at fastsættelsen af de specifikke værdier for vandindhold for *punta d'anca* og *magatello* forbedrer konsistensen af det færdige produkt, som bliver fastere og mere smidigt. »Bresaola della Valtellina«, som pakkes i net, tørrer naturligt og kan derfor have et højere vandindhold end det vakuumpakkede produkt, som beskyttes af emballagen. Formålet er at sikre, at produktet bevarer de egenskaber, der angives i punkt 3.2. i enhedsdokumentet. Ved udskåret Bresaola skal vandindholdet være lavere end for vakuumpakkede eller netpakkede produkter for at forhindre kondensation og dermed følgende ændringer af det færdige produkt. Gennem mindskelsen af vandindholdet øges proteinindholdet tilsvarende, uden at det færdige produkts organoleptiske egenskaber skades.

Det er nødvendigt at reducere den laveste vægt fra 2,5 til 2 kg, men kun for de dele af »Bresaola di Valtellina«, som fremstilles af *punta d'anca* og er bestemt til pakning i skiver enten vakuumpakket eller i beskyttende atmosfære. Denne ændring er nødvendig for at garantere optimal forpakning af udskivet kød, der forudsætter, at Bresaola-stykkerne er noget mindre, og at det enkelte stykke, rundt eller firkantet, er ensartet i formen.

### 3.2. Produktionsmetode:

Det er nødvendigt at udelukke laktose fra konserveringsmidlerne, eftersom det i EU-lovgivningen er klassificeret som et allergifremkaldende stof. Udelukkelsen medfører ingen ændringer af »Bresaola della Valtellinas« karakteristiske egenskaber.

Det bør specificeres, at »op til højst 195 ppm« for »natrium- og/eller kaliumnitrit« er »grænseværdien for den mængde, som indføres i eller under alle omstændigheder optages« af Bresaola gennem forarbejdningen, naturligvis med forbehold for restindholdet i det færdige produkt ifølge gældende lovgivning, for ikke at give det indtryk, at grænseværdien på 195 ppm gælder for den mængde, som findes i saltopløsningen.

Det er nødvendigt at angive et nyt interval for temperaturen i lagringsrummene. Der fastsættes en gennemsnitstemperatur på mellem 12 °C og 18 °C i stedet for de angivne 15 °C.

Ud fra et teknologisk synspunkt giver forhøjelsen af intervallet for lagringsrummenes temperatur større mulighed for at tilpasse de omgivende forhold til, hvordan produktet faktisk udvikler sig, så man kan sikre langsom og gradvis modning af produktet samtidig med, at det færdige produkts egenskaber forbliver uændrede.

Det er nødvendigt at forkorte minimumslagringsperioden til tre uger, men kun når produktet sælges i løsvægt og ikke er vakuumpakket. Eftersom »Bresaola della Valtellina« ikke har nogen naturlig beskyttelse i form af svær eller fedt, kan det blive for hårdt og dets karakteristiske farve ændres, hvis det opbevares i lagerrum, der ikke er de samme som dem, der anvendes til lagring. Det har vist sig, at når lagringsperioden forkortes til tre uger for Bresaola, som sælges i løs vægt (ikke vakuumpakket), mindskes problemet væsentligt.

### 3.3. Mærkning:

Det er nødvendigt at ændre mærkningen af produktet for at sikre overensstemmelse med gældende bestemmelser for mærkning af levnedsmidler.

### 3.4. Andet — råvarer:

Man har fundet det hensigtsmæssigt ændre slagtedyrenes alder til 18 måneder-4 år i stedet for 2-4 år. Nye forskningsundersøgelser har vist, at en sænkning af slagtealderen ikke ændrer egenskaberne ved de råvarer, som anvendes til fremstilling af »Bresaola della Valtellina«, eller de egenskaber ved det færdige produkt, som er angivet i punkt 3.2. og 5.2. i enhedsdokumentet.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»BRESAOLA DELLA VALTELLINA«

EF-Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse:**

»Bresaola della Valtellina«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.2 — Kødprodukter

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« fremstilles af saltet og naturligt modnet oksekød, som indtages rå. Produktet har formen af de muskler, som er anvendt. Af kommercielle hensyn afpudsnes produkterne, som derfor får en nærmest cylindrisk form. I visse tilfælde bliver udskæringerne presset og får en murstenslignende form. »Bresaola della Valtellina« BGB stoppes i naturtarme eller kunstarme og tørres og lagres under klimaforhold, hvor en langsom og gradvis reduktion af vandindholdet fører til udvikling af naturlig fermentation og enzymatiske processer med forandringer over en tidsperiode, som igen medfører ændringer, der giver produktet dets typiske organoleptiske egenskaber, som garanterer dets holdbarhed og sundhed under normale forhold ved rumtemperatur. Hvad angår produktets organoleptiske egenskaber, har det en fast og elastisk konsistens. Som udskåret er det kompakt og uden revnedannelser. Farven er ensartet rød med en mørk kant, der kun svagt anes på den magre del, fedtdelen er hvid. Duften er delikat og svagt aromatisk, smagen behagelig, moderat stærk og aldrig syrlig. Produktegenskaber: a) *Bresaola di fesa*: mindst 3,5 kg; b) *Bresaola di punta d'anca*: b-1) sælges hel eller i tykke udskæringer: mindst 2,5 kg; b-2) skiveskåret, færdigpakket som vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære: mindst 2 kg; c) *Bresaola di sottofesa*: mindst 1,8 kg; d) *Bresaola di magatello*: mindst 1 kg; e) *Bresaola di sottosso*: mindst 0,8 kg.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

»Bresaola della Valtellina« fremstilles af oksekød fra dyr på mellem 18 måneder og fire år, som udelukkende tages fra følgende muskelgrupper i låret: *fesa*: lårmellemstykket, der svarer til den bageste mellemste del af lårmuskulaturen og omfatter musculus gracilis, m. adductor og m. semimembranosus; *punta d'anca*, der svarer til lårmellemstykket uden m. adductor; *sottofesa*: inderlår, som svarer til den bageste udvendige del af lårmellemstykkets muskulatur, nærmere betegnet m. gluteobiceps; *magatello*, den del af lårmuskulaturen, der svarer til den bageste del af lårmusklen, m. rectus femoris; *sottosso*, klumpen, der svarer til den bageste del af låret og omfatter m. rectus anterior og muscoli vasti externus, internus og intermedius.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Følgende trin i fremstillingen af produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« skal finde sted inden for det traditionelle produktionsområde: afpudsning, torsaltning, stopning, tørring, lagring, skiveskæring, opskæring og pakning.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

»Bresaola della Valtellina« vakuumpakkes eller pakkes i beskyttet atmosfære hel, i større eller mindre stykker eller i skiver. Pakning, udskæring og opskæring skal finde sted inden for det område, der er

specificeret i punkt 4, for at undgå, at ændringer i temperatur og luftfugtighed under transport skader produktets integritet og dermed de endelige kvalitetsegenskaber.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Ved mærkningen af »Bresaola della Valtellina« skal etiketten indeholde følgende oplysninger: »Bresaola della Valtellina«, som ikke skal oversættes og som skal være påført etiketten med tydelige og uudslettelige bogstaver, som tydeligt adskiller sig fra andre oplysninger, umiddelbart efterfulgt af forkortelsen BGB skrevet med bogstaver i samme størrelse og det grafiske symbol for den beskyttede geografiske betegnelse, som skal være angivet på det sprog, som produktet markedsføres på, og i det format, som gælder i henhold til fællesskabslovgivningen.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Ifølge gamle håndværksmæssige traditioner er produktionsområdet for »Bresaola della Valtellina« begrænset til det område, der omfatter provinsen Sondrio. »Valtellina« er navnet på den største dal i provinsen.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for »Bresaola della Valtellina« BGB udgøres af en række alpedale, som strækker sig mellem de rætske Alper og de orobiske Foralper. Området er kendetegnet ved relativt lave temperaturer, selv i sommerperioden, lav luftfugtighed, lette vinde som følge af de temperaturforskelle, som forårsages af Como-søen, og tør luft. Kombinationen af de klimatiske forhold og det naturgivne miljø skaber de ideelle betingelser for en langsom og gradvis modning af produktet. Til de klimatiske faktorer skal føjes lokalbefolkningens færdigheder og tekniske kapacitet, som er blevet forbedret og videreført fra generation til generation med respekt for traditionerne og har været afgørende frembringelsen af »Bresaola della Valtellina« BGB.

### 5.2. Produktets egenart:

Når produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« bringes i handelen, har det følgende kemiske og kemisk-fysiske egenskaber: proteinindhold: mindst 33 % for Bresaola, der er udskåret og vakuumpakket eller pakket under beskyttende atmosfære, alle andre typer pakninger mindst 30 %. Vandindhold (i uforarbejdet stand): *Bresaola di punta d'anca* i løsvægt højst 63 %, *Bresaola di punta d'anca* vakuumpakket højst 62 %, *Bresaola di magatello* vakuumpakket højst 60 %, Bresaola udskåret og vakuumpakket eller pakket under beskyttende atmosfære højst 60 %, for alle andre udskæringer og/eller pakninger højst 65 %. Fedtindhold: højst 7 %. Aske: mindst 4 %. Natriumchlorid: højst 5 %.

### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

De egenskaber, som kræves for »Bresaola della Valtellina« BGB, kan henføres til det naturgivne miljø og naturlige og menneskelige faktorer. De særlige klimaforhold i Valtellina, som strækker sig i længderetningen mellem de rætske Alper og orobiske Foralper, har gjort det muligt ved hjælp af let saltning at frembringe et produkt fremstillet af lærstykker af kvæg med en udsøgt smag og en mørhed, som gør det særlig indbydende. »Bresaola della Valtellina« BGB har sit navn og sin anseelse fra det geografiske område, hvor det har sin oprindelse. I gamle dage var metoden med at konservere kød ved hjælp af saltning og tørring meget udbredt. Forbedret produktion af fødevarer, øget diversificering og anvendelse af forskellige konserveringsmetoder har fortrængt anvendelsen af tørret og saltet kød. Skriftlige kilder fra 1400-tallet indeholder vidnesbyrd om saltning og tørring af lærstykker i Valtellina. Navnet har efter alt at dømme sin oprindelse i udtrykket »salaa come brisa« på dialekten i Valtellina. Heraf er udledt navnet »brisaola«, som derefter er blevet til »Bresaola« på italiensk. Ordbogen over det italienske sprog (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974) giver som definition på »bresaola«: »tørret og saltet oksekød, typisk for Valtellina«. Lokalbefolkningens færdigheder og tekniske kapacitet, som er blevet forbedret og videreført fra generation til generation med respekt for traditioner, har været afgørende for frembringelsen af produktet, hvis særlige egenskaber den dag i dag kan henføres til det naturgivne miljø og menneskelige faktorer.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

De italienske myndigheder har indledt den nationale procedure for indsigelser mod ansøgningen om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina«.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses: på webstedet

[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)

eller

direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.

---