

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 321/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

**«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»**

**Nº CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

**3. Modificación (modificaciones):**

**3.1. Descripción:**

Se solicita diferenciar los valores de los parámetros químicos y químico-físicos en función de los diversos tipos de Bresaola della Valtellina.

Se propone la modificación de los valores previstos en relación a la humedad y las proteínas en función del carácter específico tanto del corte anatómico utilizado como del tipo de envasado. Los valores relativos a la humedad, para la bresaola de punta de cadera envasada al por mayor, son de un máximo del 63 %; para la bresaola de punta de cadera envasada al vacío, un máximo del 62 %; para la bresaola de morcillo envasada al vacío, un máximo del 60 %; para la bresaola en lonchas envasada al vacío o en atmósfera protegida, un máximo del 60 %; y para todos los demás tipos de corte y/o preparación, un máximo del 65 %.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Además, por efecto de los cambios de los límites de humedad, el contenido mínimo de proteínas, en el caso del producto en lonchas, equivale a un 33 % mientras que, para los otros tipos de preparación, es del 30 %.

En general, la limitación del índice máximo de humedad mejora las características del producto que se indican en el punto 3.2 del documento único, así como la conservación del producto. Según los análisis realizados al producto acabado, se ha demostrado que la determinación de valores analíticos concretos de humedad para la punta de cadera y el morcillo mejora la consistencia del producto acabado, que resulta más firme y elástica. La Bresaola della Valtellina envasada en una malla tiende a deshidratarse de manera natural y, por lo tanto, puede tener un grado de humedad superior respecto al producto al vacío que, por el contrario, está protegido por el material de envasado, y ello al objeto de garantizar el mantenimiento de las características indicadas en el punto 3.2 del documento único. El producto en lonchas debe tener un grado de humedad menor respecto al del producto al vacío y envasado en una malla, para evitar fenómenos de condensación con la consiguiente alteración del producto terminado. Tras la reducción del grado de humedad, el contenido de proteínas aumenta proporcionalmente sin perjuicio de las características organolépticas del producto acabado.

Se solicita la reducción del peso mínimo de 2,5 a 2 kg. exclusivamente para las piezas de Bresaola della Valtellina de punta de cadera destinadas a su preenvasado para su corte en lonchas al vacío o en atmósfera protegida, a fin de garantizar un mejor preenvasado del producto en lonchas que exige productos de calibre más bien pequeño y que tengan una forma cilíndrica o cuadrada uniforme desde el principio hasta el final de cada pieza.

### 3.2. Método de obtención:

Se solicita la no inclusión de la lactosa entre los ingredientes del adobo, ya que en la normativa comunitaria se encuentra entre los ingredientes alergénicos. Esta exclusión no conlleva ninguna modificación de las características de la Bresaola della Valtellina.

Es necesario precisar que el límite «en la dosis máxima de 195 p.p.m.» de «nitrito de sodio y/o de potasio» ha de interpretarse correctamente como «límite de la cantidad introducida o absorbida de alguna manera» por el producto durante su elaboración, obviamente sin variar el residuo previsto por la normativa vigente en el producto acabado, para así evitar que el texto actual pueda crear la duda de que el citado límite de 195 p.p.m. se refiera al adobo preparado para la salmuera.

Se solicita la introducción de una nueva gama de temperaturas en los lugares donde se realiza el curado, previéndose una temperatura media de entre 12 y 18 °C, en vez de los 15 °C indicados.

Desde el punto de vista tecnológico, la ampliación de la gama de temperaturas de las cámaras de curado permite disponer de un mayor margen de posibilidad de adaptar las condiciones ambientales a la efectiva evolución del producto para asegurar su lenta y gradual maduración, manteniendo inalteradas las características del producto final.

Se solicita la reducción de los tiempos mínimos de curado a solo 3 semanas para el producto comercializado a granel, no al vacío, ya que la Bresaola della Valtellina no goza de protecciones naturales, como piel del tocino o grasa; así se evita que, al permanecer en lugares de almacenamiento distintos de las cámaras de curación, se produzca un endurecimiento excesivo del producto y una alteración de su color característico. Reduciendo a 3 semanas el período de curado del producto comercializado a granel, no al vacío, se ha comprobado que el problema se reduce drásticamente.

### 3.3. Etiquetado:

Se solicita la modificación del modo de etiquetado del producto, con el fin de garantizar la observancia de las disposiciones actualmente vigentes en cuanto al etiquetado de los productos alimenticios.

### 3.4. Otros (materias primas):

Se solicita la modificación de la edad del animal sacrificado, pasando de una edad comprendida entre los 2 y los 4 años a una comprendida entre los 18 meses y los 4 años. Recientes estudios científicos han demostrado que, incluso bajando la edad de sacrificio, la materia prima destinada a la producción de la Bresaola della Valtellina mantiene inalteradas sus características; se ha demostrado asimismo que la modificación de la edad de sacrificio no cambia las características del producto final, indicadas en los puntos 3.2. y 5.2 del documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

## «BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

Nº CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Denominación:

«Bresaola della Valtellina»

## 2. Estado miembro o tercer país:

Italia

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

## 3.1. Tipo de producto:

Clase 1.2 — Productos a base de carne

## 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La indicación geográfica protegida «Bresaola della Valtellina» es un producto a base de carne de vacuno, salado y curado de forma natural, que ha de consumirse crudo. La forma es la de los músculos utilizados. Por exigencias comerciales, estos se afinan y toman así formas similares a las de un cilindro. Por exigencias concretas, las piezas pueden ser prensadas en forma de ladrillo. La Bresaola della Valtellina IGP debe ser embutida en tripa natural o artificial, secada y curada en condiciones climáticas susceptibles de determinar, en el curso de una lenta y gradual reducción de humedad, la aparición de fenómenos de fermentación y enzimáticos naturales, que conlleven con el tiempo modificaciones que confieran al producto características organolépticas típicas y garanticen la conservación y la salubridad en condiciones normales de temperatura ambiente. Por lo que respecta a las características organolépticas, la consistencia es firme y elástica; el aspecto del corte es compacto y sin fisuras; el color es rojo uniforme con un borde oscuro apenas señalado en la parte magra, color blanco en la parte grasa; el olor es delicado y ligeramente aromático; el gusto es agradable, moderadamente salado, no ácido. Características comerciales: a) bresaola de nalga: no inferior a 3,5 kg.; b) bresaola de punta de cadera: b-1) destinada a la comercialización entera o en trozos: no inferior a 2,5 kg.; b-2) destinada al preenvasado en lonchas al vacío o en atmósfera protegida: no inferior a 2 kg.; c) bresaola de bajo nalga: no inferior a 1,8 kg.; d) bresaola de morcillo: no inferior a 1 kg.; e) bresaola de bajo hueso: no inferior a 0,8 kg.

## 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

La Bresaola della Valtellina es un producto a base de carne de vacuno de edad comprendida entre los 18 meses y los 4 años, que se obtiene exclusivamente de las siguientes masas musculares del muslo: nalga: correspondiente a la parte posteromedial de la musculatura del muslo y que comprende el músculo recto interno, el músculo abductor y el músculo semimembranoso; punta de cadera: correspondiente a la parte de la nalga que no tiene músculo abductor; bajo nalga: correspondiente a la porción posterolateral de la musculatura del muslo y concretamente al músculo vasto largo; morcillo: correspondiente a la porción posterolateral de la musculatura del muslo y concretamente al músculo semitendinoso; bajo hueso: correspondiente a la parte anterior del muslo y compuesta por el músculo recto anterior y el músculo vasto externo, interno e intermedio.

## 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

## 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Las fases de la producción de la Bresaola della Valtellina IGP que deben tener lugar en la zona típica de producción son las siguientes: recorte, salazón en seco, embutido, secado, curado, corte en lonchas, en porciones y envasado.

## 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

La Bresaola della Valtellina se puede envasar al vacío o en atmósfera protegida, entera, en trozos, en rodajas o en lonchas. Las operaciones de envasado, corte en lonchas y en porciones se deben realizar en la zona de producción definida en el punto 4, para evitar que posibles alteraciones de la

temperatura y la humedad externas puedan perjudicar la integridad del producto durante las fases de transporte y con ello las características cualitativas finales.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

La Bresaola della Valtellina deberá llevar en la etiqueta la siguiente indicación: «Bresaola della Valtellina», que es intraducible y debe figurar en la etiqueta en caracteres claros, indelebles, netamente distinguibles de cualquier otra mención e ir seguida en letra de imprenta de la misma medida que las siglas IPG y del símbolo de la indicación geográfica protegida, que han de estar en la lengua en que se comercializa el producto y en la forma admitida por la CE.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de la Bresaola della Valtellina, está de antiguo y tradicionalmente limitada dentro del territorio de la provincia de Sondrio. El nombre «Valtellina» es el del principal valle de la provincia.

## 5. Vínculo con la zona geográfica:

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción de la Bresaola della Valtellina IGP está formada por un conjunto de valles comprendidos entre los Alpes Réticos y los Prealpes Orobios, donde la temperatura es relativamente baja incluso en verano, el grado de humedad es bajo, el clima es ventilado por la variación térmica causada por la presencia del Lago de Como, y el aire es seco. La especial combinación de estos factores climáticos y ambientales hace que se den las condiciones óptimas para el lento y gradual curado del producto. Al carácter específico del clima se añaden la ingeniosidad y la capacidad técnica de la población local, perfeccionadas y transmitidas tradicionalmente, que constituyen el elemento fundamental para la obtención de la Bresaola della Valtellina IGP.

### 5.2. Carácter específico del producto:

La Bresaola della Valtellina IGP presenta, en el momento de su llegada al consumidor, características químicas y químico-físicas precisas: proteínas, bresaola cortada en lonchas y envasada al vacío o en atmósfera protegida, un mínimo del 33 %; en el caso de los demás tipos de envasado, un mínimo del 30 %; humedad: bresaola de punta de cadera envasada a granel, un máximo del 63 %; bresaola de punta de cadera envasada al vacío, un máximo del 62 %; bresaola de morcillo envasada al vacío, un máximo del 60 %; bresaola cortada en lonchas y envasada al vacío o en atmósfera protegida, un máximo del 60 %; en el caso de todos los demás tipos de corte y/o envasado, un máximo del 65 %; grasa: un máximo del 7 %; cenizas: un mínimo del 4 %; cloruro de sodio: un máximo del 5 %.

### 5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):

Los requisitos de la Bresaola della Valtellina IGP dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos. Las condiciones climáticas concretas del valle Valtellina, que se extiende en sentido longitudinal entre los Alpes Réticos y los Prealpes Orobios, han permitido, con leves salazones, la obtención de un embutido, sacado de la carne de muslo de vacuno, de delicado sabor y con un grado de suavidad que lo hace especialmente apetecible. La Bresaola della Valtellina IGP debe su nombre a su notoriedad en la zona geográfica en la que ha nacido. En tiempos remotos estaba muy extendida la técnica de conservar todas las carnes mediante curado y secado. El enriquecimiento de las producciones alimenticias, la mayor diversificación y la utilización de diferentes métodos de conservación han sustituido el uso de carne seca y salada. Ya en escritos del siglo XV se da testimonio del uso en Valtellina del curado y secado de muslos de vacuno. Parece que el origen del nombre procede de un término dialectal valtelinense «salaa come brisa». De ahí el nombre de «brisaola» que después se italianizó en Bresaola. El diccionario de la lengua italiana (Nuovissimo Palazzi, edición 1974) define la voz bresaola como: «carne de buey seca y salada típica de Valtellina». La ingeniosidad y la capacidad técnica de la población local, perfeccionadas y transmitidas tradicionalmente, constituyen el elemento fundamental para la obtención de este producto cuyas peculiares características están ligadas aún hoy tanto al factor ambiental como al humano.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Esta Administración ha iniciado el procedimiento nacional de oposición para la solicitud de reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Bresaola della Valtellina».

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción se puede consultar en: el siguiente enlace

[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)

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y después pinchando en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y finalmente en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---