

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2010/C 321/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EY-N:o: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

SMM (X) SAN ()

1. **Eritelmän kohta (kohdat), jo(i)ta muutos koskee:**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muut tiedot (Raaka-aineet)

2. **Muutoksen (muutosten) tyyppi:**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos,
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu,
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta),
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta).

3. **Muutos (Muutokset):**

3.1 *Tuotteen kuvaus:*

Kemiallisten ja fysikaalis-kemiallisten parametrien arvot on eriytettävä Bresaola della Valtellina -tuotteen tyyppiin mukaan.

Tarkoituksena on muuttaa kosteutta ja proteiineja koskevia arvoja sekä käytetyn lihapalan että pakkaustavan mukaan. Kosteusprosenttien olisi oltava seuraavat: pakkaamaton Bresaola punta d'anca (sisäpaisti ilman lähentäjäliahasta) enintään 63 prosenttia; tyhjiöpakattu Bresaola punta d'anca enintään 62 prosenttia; tyhjiöpakattu Bresaola di magatello (takapaisti) enintään 60 prosenttia; tyhjiöpakattu tai suojakaasuun pakattu siivutettu Bresaola enintään 60 prosenttia; ja kaikki muut palat ja/tai pakkaukset enintään 65 prosenttia.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kosteusprosenttien muuttamisen seurauksena proteiinisältö on siivutetun tuotteen osalta vähintään 33 prosenttia ja muiden pakkaustapojen osalta 30 prosenttia.

Yleisesti ottaen enimmäiskosteuden rajoittaminen parantaa yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden ominaisuuksia ja säilyvyyttä. Lopputuotteilla tehdyt testit ovat osoittaneet, että kosteusprosentin määrittäminen punta d'anca- ja magatello-tuotteelle parantaa lopputuotteen koostumusta kiinteyden ja kimmoisuuden lisääntyessä. Verkkoon pakattuna Bresaola della Valtellina menettää kosteuttaan luonnollisesti ja siksi sen kosteuspitoisuus voi olla suurempi kuin tyhjiöpakatun tuotteen, jota pakkausmateriaali suojaa. Tarkoituksena on varmistaa, että yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa mainitut ominaisuudet säilyvät. Siivutetun tuotteen kosteusprosentin on oltava pienempi kuin tyhjiöpakatun tai verkkoon pakatun, jotta voidaan välttää kondensoitumisilmiöt, jotka muuttavat lopputuotetta. Kun kosteusprosentti pienenee, proteiinitaso vastaavasti nousee muuttamatta lopputuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia.

Siivutettaviksi ja tyhjiöön tai suojakaasun pakattaviksi tarkoitettujen Bresaola della Valtellina di punta d'anca -palojen vähimmäispaino on pienennettävä 2,5 kilogrammasta 2 kilogrammaan. Tämä on välttämätöntä, jotta siivut voidaan pakata optimaalisesti. Siivuina pakkaaminen edellyttää, että Bresaola-pala on melko pieni ja että lieriömäinen tai tiilimäinen pala on päästä päähän saman muotoinen.

3.2 Tuotantomenetelmä:

Laktoosi on poistettava säilöntäaineiden joukosta, sillä se on määritelty yhteisön lainsäädännössä allergisoivaksi aineeksi. Sen poistaminen ei muuta Bresaola della Valtellinan ominaisuuksia millään tavalla.

On täsmennettävä, että natriumnitriitin ja/tai kaliumnitraatin "enimmäisannos 195 ppm" on tulkittava enimmäismääräksi, joka Bresaola-tuotteeseen lisätään tai joka siihen imeytyy valmistuksen aikana, eikä tämä tietenkään vaikuta voimassa olevassa lainsäädännössä säädettyyn lopputuotteessa olevaan jäämään. Tarkoituksena on välttää se, että nykyinen teksti saisi epäilemään, että mainittu 195 ppm:n raja viittaisi suolaliuoksen säilöntäaineeseen.

Kypsytystilojen lämpötilan vaihteluväliä muutetaan niin, että keskilämpötila on 12–18 °C, kun se aikaisemmin oli 15 °C.

Teknisesti kypsytystilojen lämpötilan vaihteluvälin laajentaminen antaa paremmat mahdollisuudet muokata ympäristöolosuhteita sen mukaan, miten tuote kehittyy. Tuotteen voidaan antaa kypsä hitaasti ja vähitellen niin, että lopputuotteen ominaisuudet säilyvät muuttumattomina.

Vähimmäiskypsytyisaika lyhennetään kolmeen viikkoon niiden tuotteiden osalta, joita ei myydä tyhjiöpakattuina vaan pakkaamattomana, koska Bresaola della Valtellinalla ei ole kamaran tai rasvan kaltaista luonnollista suojaa. Tuotteen varastoiminen muualla kuin kypsytyshuoneissa voi kovettaa tuotetta liikaa ja muuttaa sen ominaisväriä. On havaittu, että pakkaamattomana (ei tyhjiöpakattuna) myytävän Bresaolan kypsytyssajan lyhentäminen kolmeen viikkoon vähentää ongelmaa huomattavasti.

3.3 Merkinnät:

Tuotteen merkintöjä on muutettava, jotta voidaan varmistaa, että ne ovat tällä hetkellä voimassa olevien, elintarvikkeiden merkintöjä koskevien säännösten mukaisia.

3.4 Muut tiedot – Raaka-aineet:

Teuraseläinten vähimmäisikä on muutettava niin, että eläinten ikähaarukka ei ole enää 2–4 vuotta vaan 1,5–4 vuotta. Viimeaikainen tieteellinen tutkimus on osoittanut, että Bresaola della Valtellinan valmistukseen tarkoitettujen raaka-aineiden ominaisuudet säilyvät muuttumattomina, vaikka teurastusikää alennettaisiin. Lisäksi on osoitettu, että teurastusiän muuttaminen ei muuta yhtenäisen asiakirjan 3.2 ja 5.2 kohdassa tarkoitettujen lopputuotteen ominaisuuksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA
NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006
”BRESAOLA DELLA VALTELLINA”
EY-N:o: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009
SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Bresaola della Valtellina”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Suojattu maantieteellinen merkintä Bresaola della Valtellina on suolattu ja luonnollisella tavalla kypsennetty naudanlihatuote, joka nautitaan raakana. Sen muoto riippuu sen valmistamiseen käytetyn lihaksen muodosta. Kaupallisten vaatimusten vuoksi palat on muokattu lieriön muotoisiksi. Erityisvaatimusten vuoksi ne voidaan myös puristaa tiilimäisiksi. Bresaola della Valtellina SMM täytetään luonnonsuoleen tai tekosuoleen, kuivataan ja kypsennetään olosuhteissa, joissa kosteustaso alennetaan hitaasti ja asteittain ja jotka edistävät luonnollisen entsyymitoiminnan ja käymisen syntymistä. Tämä saa aikaan muutoksia, jotka antavat tuotteelle sille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet ja jotka takaavat tuotteen säilymisen ja terveellisyysnormaalissa huonelämpötilassa. Tuotteen aistinvaraisista ominaisuuksista voidaan todeta, että sen koostumus on kiinteä ja kimmoisa; leikkauspinta on kiinteä eikä siinä ole halkeamia; vähärasvaisen osan väri on yhtenäinen punainen ja siinä on tuskin erottuva tumma reuna, rasvaisen osan väri on valkoinen; tuoksu on mieto ja kevyesti aromaattinen; maku on miellyttävä, kohtalaisen voimakas muttei hapan. Kaupalliset ominaisuudet: a) Bresaola di fesa (sisäpaisti): vähintään 3,500 kg; b) bresaola di punta d'anca (sisäpaisti ilman lähentäjälihasta): b-1) kokonaisena tai viipaleina myytävä: vähintään 2,500 kg; b-2) siivutettuna tyhjiöön tai suojakaasun pakattuna: vähintään 2,00 kg; c) bresaola di sottofesa (ulkopaisti): vähintään 1,800 kg; d) bresaola di magatello (takapaisti): vähintään 1,000 kg; e) bresaola di sottosso (kulmapaisti): vähintään 0,900 kg.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

Bresaola della Valtellina valmistetaan iältään 1,5–4-vuotiaan naudan lihasta. Siihen käytetään yksinomaan seuraavia potkan ja paistin lihaksia: Fesa (sisäpaisti): reisilihaksiston taka-sisäpuolinen osa, johon kuuluu sisempi suora lihas, lähentäjälihakas sekä puolikalvoinen lihas; Punta d'anca: sisäpaisti ilman lähentäjälihasta; Sottofesa (ulkopaisti): reisilihaksiston taka-sivunpuoleinen osa eli kaksipäinen reisilihas; Magatello (takapaisti): reisilihaksiston taka-sivunpuoleinen osa eli puolijänteinen lihas; Sottosso (kulmapaisti): reiden etu-sivunpuoleinen osa, johon kuuluu suora sisempi lihas sekä ulompi, sisempi ja keskimäinen iso lihas.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

SMM-tuotteen Bresaola della Valtellina tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava tyypillisellä tuotantoalueella, ovat seuraavat: pinnan siistiminen, kuivasuolaus, puristaminen päällykseen, kuivaus, kypsytytys, viipalointi, annostelu ja pakkaaminen.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

Bresaola della Valtellinaa voidaan myydä tyhjiöpakattuna tai suojakaasuun pakattuna, kokonaisena, paloina, viipaleina tai siivuinä. Pakkaaminen, viipalointi ja annostelu on suoritettava 4 kohdassa

määritellyllä tuotantoalueella, jotta ilman lämpötilan ja kosteuden vaihtelut eivät kuljetusvaiheiden aikana vaikuta tuotteen eheyteen ja sitä kautta lopullisiin laatuominaisuuksiin.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Bresaola della Valtellinan etiketissä on oltava seuraavat merkinnät: teksti "Bresaola della Valtellina", jota ei saa kääntää ja joka on merkittävä etikettiin selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista, ja välittömästi nimityksen jäljessä on oltava samankokoisin paino-kirjaimin lyhenne SMM ja suojatun maantieteellisen merkinnän symboli EY:n hyväksymässä muodossa, kielellä, jolla tuotetta markkinoidaan.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Bresaola della Valtellina valmistetaan vanhojen perinteiden mukaan Sondrion maakunnan alueella. Valtellina on maakunnan suurin laakso.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

SMM-tuotteen Bresaola della Valtellina tuotantoalueeseen kuuluvat Reetian Alppien ja Orobian esialppien väliset alppilaaksot, joissa lämpötila on melko alhainen myös kesällä, kosteuspitoisuus on alhainen, ilmasto on Comojärven aiheuttamien lämpötilanvaihtelujen vuoksi tuulinen ja ilma on kuiva. Näiden ilmasto- ja ympäristötekijöiden erikoinen yhdistelmä luo optimaaliset olosuhteet tuotteen hitaalle, vähittäiselle kypsymiselle. SMM-tuotteen Bresaola della Valtellina valmistuksen keskeisenä osatekijänä on ilmaston erikoisuuden lisäksi mainittava paikallisen väestön ahkeruus ja yhä pidemmälle viety tekninen osaaminen, jota välitetään sukupolvelta toiselle.

5.2 Tuotteen erityisyys:

SMM-tuote Bresaola della Valtellinalla on kulutukseen saatettaessa tietyt kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: Proteiinisältö: tyhjiöpakattu tai suojakaasuun pakattu siivutettu Bresaola vähintään 33 prosenttia; muulla tavoin pakattu tuote vähintään 30 prosenttia; Kosteusprosentti (luonnostaan): pakkaamaton Bresaola punta d'anca enintään 63 prosenttia; tyhjiöpakattu Bresaola punta d'anca enintään 62 prosenttia; tyhjiöpakattu Bresaola di magatello enintään 60 prosenttia; tyhjiöpakattu tai suojakaasuun pakattu siivutettu Bresaola enintään 60 prosenttia; kaikki muut palat ja/tai pakkaukset enintään 65 prosenttia; Rasvapitoisuus: enintään 7 prosenttia; Tuhkaa: vähintään 4 prosenttia; Natriumkloridia: enintään 5 prosenttia.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

"Bresaola della Valtellina" -SMM-tuotteen ominaisuuksille asetetut vaatimukset edellyttävät tiettyjä ilmasto-olosuhteita sekä tiettyjä luonnollisia ja ihmisen toiminnasta aiheutuvia tekijöitä. Pituussuunnassa Reetian Alppien ja Orobian esialppien välissä sijaitsevan Valtellinan ilmasto-olosuhteet ovat tehneet mahdolliseksi valmistaa lievästi suolatusta naudan potkasta ja paistista tuotteen, jonka hieno maku ja mureus tekevät siitä erityisen maistuvan. Bresaola della Valtellina SMM on saanut nimensä ja maineensa maantieteelliseltä alueelta, jolta se on peräisin. Lihan säilöntä suolaamalla ja kuivaamalla oli aikaisemmin hyvin tavallinen menetelmä. Elintarviketuotannon monipuolistuminen ja uudet säilyttämismenetelmät syrjäyttivät kuivatun ja suolatun lihan käytön. Naudanpotkan ja -paistin suolaamisesta ja kuivaamisesta on Valtellinassa jo 1400-luvulta peräisin olevia kirjallisia todisteita. Nimi on luultavasti saanut alkunsa Valtellinan murteellisesta ilmaisusta "salaa come brisa", josta tuli "brisaola" ja lopulta "Bresaola". Italian kielen sanakirja (Nuovissimo Palazzi, vuoden 1974 painos) antaa Bresaolalle seuraavan määritelmän: "Valtellinasta peräisin oleva kuivattu ja suolattu naudanliha". Tuotteen valmistus perustuu sukupolvelta toiselle siirrettyyn ja pitkälle kehitettyyn taitoon, ja sen ominaisuuksiin vaikuttavat edelleen inhimillisten tekijöiden lisäksi myös ilmasto-olot.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn, joka koskee ehdotusta suojatun maantieteellisen merkinnän Bresaola della Valtellina hyväksymiseksi.

Eritelmän täydelliseen toisintoon voi tutustua joko seuraavan linkin kautta

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

tai

menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja klikkaamalla ensin "Prodotti di Qualità" (vasemmalla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".
