

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 321/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMEMENT A L'ARTICLE 9

«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

N° CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (Matières premières)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Description du produit:

La modification vise à différencier les valeurs des paramètres chimiques et physico-chimiques en fonction des différents types de «Bresaola della Valtellina».

Il est proposé de modifier les valeurs prévues en ce qui concerne l'humidité et les protéines en fonction de la spécificité de la découpe anatomique utilisée et du type de conditionnement. Les valeurs relatives à l'humidité sont fixées à un maximum de 63 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca* conditionnée en vrac; de 62 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca* conditionnée sous-vide; de 60 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *magatello* conditionnée sous-vide; de 60 % pour la Bresaola prétranchée et conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice; et de 65 % pour tous les autres types de découpe et/ou de conditionnement.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

En outre, suite à la modification des valeurs limites relatives à l'humidité, la teneur minimale en protéines est de 33 % pour le produit prétranché et de 30 % pour les autres types de conditionnement.

En général, la diminution du taux maximal d'humidité améliore les caractéristiques du produit visées au point 3.2 du document unique, ainsi que la durée de conservation de celui-ci. Sur la base des analyses menées sur le produit fini, il a été démontré que la définition de valeurs analytiques spécifiques concernant l'humidité pour la *punta d'anca* et le *magatello* permet d'améliorer la consistance du produit fini, laquelle est plus ferme et plus élastique. La «Bresaola della Valtellina» conditionné dans un filet tend à se déshydrater naturellement et c'est pourquoi son taux d'humidité peut être supérieur à celui du produit sous vide, qui est protégé par son conditionnement. Les caractéristiques du produit indiquées au point 3.2 du document unique peuvent ainsi être préservées. Le produit prétranché doit en revanche présenter un taux d'humidité plus bas que celui du produit sous vide et du produit conditionné dans un filet afin d'éviter les phénomènes de condensation qui pourraient altérer le produit fini. À la suite de la réduction du taux d'humidité, la teneur en protéines a été augmentée proportionnellement sans que cette modification compromette les caractéristiques organoleptiques du produit fini.

Il est demandé de réduire le poids minimal de 2,5 kg à 2 kg uniquement pour les pièces de «Bresaola della Valtellina» fabriquées à partir de la découpe *punta d'anca* et destinées à être préconditionnées en tranches sous vide ou sous atmosphère protectrice. Cette modification est nécessaire afin de garantir un préconditionnement optimal du produit découpé en tranches, car cette opération requiert des pièces ayant un calibre plutôt réduit et une forme, cylindrique ou carrée, qui soit uniforme tout du long pour chaque morceau.

3.2. Méthode d'obtention:

Il est demandé de supprimer le lactose de la liste des ingrédients du mélange, car celui-ci a été classé parmi les ingrédients allergènes par la réglementation communautaire. Cette suppression n'entraîne aucune modification des caractéristiques de la «Bresaola della Valtellina».

Il y a lieu de préciser que la mention «dans la limite maximale de 195 ppm» de «nitrite de sodium et/ou de potassium» doit être interprétée en tant que «limite de la quantité introduite dans le produit ou en tout état de cause absorbée» par le produit en fabrication sans préjudice bien évidemment du résidu dans le produit fini prévu par la réglementation en vigueur. Cette précision est nécessaire pour éviter que le texte actuel ne suscite la confusion et pousse certains à croire que ladite limite de 195 ppm fait référence au mélange préparé pour la saumure.

Il est demandé d'introduire une nouvelle fourchette de températures des locaux de maturation, en prévoyant une température moyenne comprise entre 12 et 18 °C, au lieu des 15 °C indiqués.

Du point de vue technologique, l'augmentation de la fourchette de températures des locaux de maturation permet de mieux adapter les conditions ambiantes à l'évolution véritable du produit afin de garantir son affinage lent et progressif et de préserver les caractéristiques du produit fini.

Il est demandé de réduire la période minimale de maturation à trois semaines seulement pour le produit commercialisé en vrac, qui n'est pas sous vide, car la «Bresaola della Valtellina» est dépourvue de protections naturelles telles que la couenne ou le gras; son entreposage dans des lieux autres que les locaux de maturation peut donc entraîner un durcissement excessif du produit et une modification de sa couleur caractéristique. Il a été constaté que la réduction de la période de maturation à trois semaines pour la Bresaola commercialisée en vrac (qui n'est pas sous vide) permettait de limiter significativement ces altérations.

3.3. Étiquetage:

Il est demandé de modifier les modalités d'étiquetage du produit afin de garantir le respect des dispositions en vigueur en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.

3.4. Autres — Matières premières:

Il y a lieu de modifier l'âge minimal d'abattage de l'animal: la période d'abattage qui était comprise entre 2 et 4 ans sera comprise entre 18 mois et 4 ans. De récentes études scientifiques ont montré que l'abaissement de l'âge d'abattage n'altère nullement les caractéristiques de la matière première destinée à la production de la «Bresaola della Valtellina»; de plus, il a également été prouvé que la modification de l'âge d'abattage ne modifie pas les caractéristiques du produit final décrites aux points 3.2 et 5.2 du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

N° CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Bresaola della Valtellina»

2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. *Type de produit:*

Classe 1.2 — Produit à base de viande

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

L'indication géographique protégée «Bresaola della Valtellina» est un produit à base de viande bovine, salé et soumis à une maturation naturelle, qui se consomme cru. Sa forme est celle des muscles utilisés. Pour des raisons commerciales, le produit peut être affiné et prendre ainsi une forme cylindrique. Pour des raisons spécifiques, les morceaux peuvent être pressés pour leur donner la forme d'une brique. L'IGP «Bresaola della Valtellina» doit être embossée dans des boyaux naturels ou artificiels, séchée et mûrie dans des conditions climatiques susceptibles de déclencher, au cours d'une lente et progressive réduction de l'humidité, l'apparition de phénomènes fermentaires et enzymatiques naturels, permettant d'entraîner au fil du temps des modifications qui conféreront au produit ses caractéristiques organoleptiques typiques et de garantir la conservation et la salubrité du produit dans des conditions normales de température ambiante. Pour ce qui est des caractéristiques organoleptiques, la consistance est ferme et élastique; l'aspect à la découpe est compact et dépourvu de fissures; la couleur est rouge uniforme pour la partie maigre, avec un bord sombre à peine visible, et blanche pour la partie grasse; le parfum est délicat et légèrement aromatique; le goût est agréable, modérément relevé, jamais acide. Caractéristiques commerciales: a) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *fesa*: non inférieure à 3,5 kg; b) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca*: b-1) destinée à la commercialisation entière ou en morceaux: non inférieure à 2,5 kg; b-2) destinée au préconditionnement en tranches sous vide ou sous atmosphère protectrice: non inférieure à 2 kg; c) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *sottofesa*: non inférieure à 1,8 kg; d) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *magatello*: non inférieure à 1 kg; e) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *sottosso*: non inférieure à 0,8 kg.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

La «Bresaola della Valtellina» est un produit fabriqué à base de viande de bovins âgés de 18 mois au minimum et de 4 ans au maximum, obtenu exclusivement à partir des masses musculaires de la cuisse énumérées ci-après. *Fesa* (tranche): partie postéromédiale des muscles de la cuisse qui comprend le muscle droit interne, le muscle adducteur et le muscle semi-membraneux; *Punta d'anca*: partie de la tranche dépourvue du muscle adducteur; *Sottofesa* (gîte de noix): partie postérolatérale des muscles de la cuisse, plus précisément le muscle long vaste; *Magatello* (rond de gîte noix): partie postérolatérale des muscles de la cuisse, plus précisément le muscle semi-tendineux; *Sottosso* (tranche grasse): face avant de la cuisse, composée du muscle droit antérieur et du muscle vaste externe, interne et intermédiaire.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les étapes de la production de l'IGP «Bresaola della Valtellina» qui doivent avoir lieu dans l'aire typique de production sont les suivantes: parage, salage à sec, embossage, séchage, maturation, découpe en tranches et en portions, et conditionnement.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

La «Bresaola della Valtellina» peut être conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice, entière, en morceaux, en portions ou en tranches. Les opérations de conditionnement, de découpe en tranches

et en portions doivent avoir lieu dans l'aire de production définie au point 4 afin d'éviter que des changements de température ou d'humidité extérieure ne puissent compromettre durant le transport l'intégrité du produit et ses caractéristiques qualitatives finales.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

La «Bresaola della Valtellina» doit être revêtue des mentions suivantes: la mention «Bresaola della Valtellina» qui ne peut être traduite et qui doit être apposée sur l'étiquette en caractères lisibles, indélébiles, nettement différenciés de toute autre mention écrite et être immédiatement suivie, en caractères d'imprimerie de même dimension, du sigle IGP et du symbole de l'indication géographique protégée, lesquels doivent être indiqués dans la langue du pays où le produit est commercialisé et sous la forme autorisée par la CE.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire de production de la «Bresaola della Valtellina», définie par des traditions anciennes, est limitée au territoire de la province de Sondrio. Le nom «Valtellina» est tiré du nom de la principale vallée de la province.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production de l'IGP «Bresaola della Valtellina» est composée d'un ensemble de vallées alpines, comprises entre les Alpes rhétiques et les Préalpes Orobie, où la température est relativement basse, y compris en été, le taux d'humidité, faible, le climat, aéré par l'amplitude thermique due à la proximité du lac de Côme et l'air, sec. La combinaison particulière de ces facteurs climatiques et environnementaux crée des conditions propices à une maturation lente et progressive du produit. À la spécificité du climat viennent s'ajouter l'ingéniosité et les capacités techniques de la population locale, perfectionnées et transmises dans le respect de la tradition de générations en générations, qui sont tout à fait indispensables aux fins de la production de l'IGP «Bresaola della Valtellina».

5.2. Spécificité du produit:

L'IGP «Bresaola della Valtellina» présente, au moment de sa mise à la consommation, des caractéristiques chimiques et physicochimiques précises: protéines: minimum 33 % pour la Bresaola prétranchée et conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice, minimum 30 % pour tous les autres types de conditionnement; humidité en l'état: maximum 63 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca* et conditionnée en vrac, maximum 62 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca* et conditionnée sous vide, maximum 60 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *magatello* et conditionnée sous vide, maximum 60% pour la Bresaola prétranchée et conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice, maximum 65 % pour tous les autres types de découpe et/ou de conditionnement; matières grasses: maximum 7 %; cendres: minimum 4 %; chlorure de sodium: maximum 5 %.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Les qualités requises pour l'IGP «Bresaola della Valtellina» dépendent des conditions liées au milieu et de facteurs naturels et humains. Les conditions climatiques propres à la Valtellina, qui s'étend dans le sens longitudinal entre les Alpes rhétiques et les Préalpes Orobie, ont permis, à l'aide de salages légers, d'obtenir un produit à base de viande de cuisse de bœuf, au goût délicat et avec un niveau de douceur le rendant particulièrement savoureux. L'IGP «Bresaola della Valtellina» doit son nom et sa renommée à l'aire géographique où elle est née. Autrefois, la technique de conservation des viandes par salage et séchage était extrêmement courante. L'amélioration des productions alimentaires, la diversification croissante et le recours à d'autres méthodes de conservation ont supplanté l'utilisation de viande séchée et salée. Dès 1400, des écrits attestent l'utilisation dans la Valtellina du salage et du séchage de cuisses de bovins. Le nom du produit semble tirer son origine d'une expression dialectale de la Valtellina: «salaa come brisa». De là découlerait le nom «brisaola», par la suite italianisé pour devenir «bresaola». Le dictionnaire de la langue italienne (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974) donne comme définition de Bresaola: «viande de bœuf séchée et salée, typique de la Valtellina». L'ingéniosité et les capacités techniques de la population locale, perfectionnées et transmises dans le respect de la tradition de générations en générations, sont tout à fait indispensables aux fins de la production de ce produit, dont les caractéristiques particulières sont encore aujourd'hui liées aux facteurs du milieu ambiant, ainsi qu'aux facteurs humains.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

L'administration a entamé la procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Bresaola della Valtellina».

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur internet: à l'adresse suivante:

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

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (<http://www.politicheagricole.it>) en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran), puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
