

**Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 321/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EK-sz.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

OFJ ( X ) OEM ( )

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcímei:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (Nyersanyagok)

2. A módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1. A termék leírása:

A Bresaola della Valtellina különböző típusai szerint a kémiai és a fizikai-kémiai tulajdonságok paramétereinél különböző értékeket kell bevezetni.

Javasolt a nedvesség- és fehérjetartalom paramétereire előírt értékek módosítása az alkalmazott anatómiai vágás, illetőleg a csomagolás típusának függvényében. A nedvességtartalomra vonatkozó érték az egészben csomagolt *punta d'anca* bresaola esetében maximum 63 %, a vákuumcsomagolt *punta d'anca* bresaola esetében maximum 62 %, a fehérpecsenyéből készített bresaola esetében maximum 60 %, a szeletelt és vákuumcsomagolt vagy védőcsomagolásban forgalomba hozott bresaola esetében maximum 60 %, és az összes többi anatómiai vágás- és/vagy csomagolástípus esetében maximum 65 %.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Ezenkívül a nedvességtartalom határértékeinek megváltoztatása miatt a szeletelt termék minimális fehérjetartalma 33 %, míg a többi csomagolástípusnál ez az érték 30 %-os.

A maximális nedvességtartalom csökkentése következtében általában javulnak mind a terméknek az Egységes dokumentum 3.2 pontjában ismertetett tulajdonságai, mind pedig az eltarthatósága. A késztermék vizsgálata során kimutatták, hogy a *punta d'anca* változatra és a fehérpecsenyére vonatkozó analitikus nedvességtartalom-értékek specifikus meghatározása következtében javul a késztermék állaga – keményebb, ugyanakkor rugalmasabb lesz. A hálóba kötözött „Bresaola della Valtellina” hajlamos a természetes kiszáradásra, ennél fogva nedvességtartalma lehet magasabb, mint a vákuumcsomagolt terméké, amelyet a kötözöttel ellentétben a csomagolás megóv a kiszáradástól. A fentiekre azért van szükség, hogy biztosítható legyen az Egységes dokumentum 3.2. pontjában ismertetett tulajdonságok megtartása. A szeletelt termék nedvességtartalmának a vákuumcsomagolt és a hálóba kötözött termékéhez képest alacsonyabbnak kell lennie, hogy elkerülhető legyen a kondenzvíz kicsapódása, aminek következtében elváltozások lépnek fel a készterméken. A nedvességtartalom csökkentéséből következően a fehérjetartalom a csökkenéssel arányosan nőtt, ám ez nem okozott változást a termék érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságaiban.

Kizárólag a szeletelt, vákuum- vagy védőcsomagolásban forgalomba hozott, *punta d'anca* Bresaola della Valtellina-darabok esetében szükséges a minimális tömeg 2,5 kg-ról 2 kg-ra történő csökkentése. Erre azért van szükség, hogy a többnyire kisebb méretű, henger vagy szögletes alakú, mindkét végén egyforma darabok optimális előrecsomagolása biztosítható legyen.

### 3.2. Az előállítás módja:

A páclé összetevői közül törölni kell a laktózt, mivel azt a közösségi szabályozás az allergén összetevők közé sorolja. Ezen módosítás következtében nem lép fel semmiféle változás a Bresaola della Valtellina tulajdonságaiban.

Pontosítani szükséges, hogy a nátrium- és/vagy kálium-nitrit 195 p.p.m. maximális értékét helyesen az előállítás során a bresaola termékhez „hozzáadott vagy általa felvett mennyiség határértékeként” kell értelmezni, fenntartva, hogy a termékben visszamaradó mennyiségnek meg kell felelnie a hatályos szabályokban előírtaknak. Erre azért van szükség, hogy a jelenlegi szöveg értelmezése során ne merüljön fel az a kétség, hogy a 195 p.p.m. a páclére vonatkozik.

Az érlelésre használt helyiségekhez előírt hőmérséklet-tartományt átlagosan 12 °C és 18 °C közöttire kell módosítani, szemben a jelenlegi 15 °C értékkel.

Az érlelőcellák hőmérséklet-tartományának növelése technológiai szempontból több lehetőséget ad a környezeti feltételeknek a termék tényleges változásához történő igazítására, és ily módon biztosítható a termék lassú, fokozatos érése, a késztermék tulajdonságainak megváltozása nélkül.

Csak az egészben (nem vákuumcsomagolásban) forgalomba kerülő termék esetében van szükség a minimális érlelési idő 3 hétre való csökkentésére, tekintve, hogy a Bresaola della Valtellina nem rendelkezik olyan természetes védőréteggel, mint a bőrke vagy a zsírréteg; következésképp, ha nem érlelőcellákban tárolják, előfordulhat, hogy túlzott mértékben megkeményedik és elveszíti jellegzetes színét. Az egészben (nem vákuumcsomagolásban) forgalomba kerülő bresaola érlelési idejének 3 hétre történő csökkentésével a probléma nagymértékben csökken.

### 3.3. Címkézés:

A termék címkézését módosítani szükséges annak érdekében, hogy megfeleljen az élelmiszerek címkézéséről szóló hatályos rendelkezések előírásainak.

### 3.4. Egyéb – Nyersanyagok:

A korábbi 2–4 évről 18 hónap–4 évre kell változtatni a levágásra kerülő állatok minimális életkorát. A legújabb tudományos kutatások során bizonyítást nyert, hogy a levágott állat életkorának csökkentésével a Bresaola della Valtellina előállítására szánt nyersanyag tulajdonságai nem változnak meg, továbbá változatlanok maradnak a készterméknek az Egységes dokumentum 3.2. és 5.2. pontjaiban ismertetett jellemzői is.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EK-sz.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.2 osztály – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Bresaola della Valtellina” OFJ marhahúsból készülő, sózott és természetes módon érlelt, nyersen fogyasztandó termék. Formája megegyezik az előállításához használt húséval. Bizonyos kereskedelmi szükségletek miatt ezeket a formákat enyhén átalakítják, aminek következtében hengersizűvé válnak. Egyes esetekben előfordul, hogy a darabokat téglalakúra préselik. A „Bresaola della Valtellina” OFJ terméket természetes vagy műbélbe kell tölteni, majd olyan klimatikus körülmények között szárítani és érlelni, amelyek között a termék lassan és fokozatosan veszít nedvességtartalmából, továbbá természetes erjedési és enzimikus folyamatok során olyan változásokon megy keresztül, amelyek nyomán kialakulnak jellegzetes érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságai, és szobahőmérsékleten eltarthatóvá válik. Érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságait tekintve a termék állaga szilárd és rugalmas; szeleteléskor tömör, nem mutat felületi repedéseket; színe egységes sötétvörös, széle a sovány részeken alig észrevehetően sötétebb, a zsíros részeken fehér; illata finom, enyhén fűszeres; íze kellemes, gyengén fűszeres, soha nem savanyú. Áruismereti tulajdonságok: a) hosszú felsálból készült bresaola: legalább 3,5 kg; b) *punta d'anca* bresaola: b-1) egészben vagy darabokban forgalomba kerülő változat: legalább 2,5 kg; b-2) szeletelt, vákuum- vagy védőcsomagolásban forgalomba kerülő változat: legalább 2,0 kg; c) hosszúfartóból készült bresaola: legalább 1,8 kg; d) fehérpecsenyéből készült bresaola: legalább 1,0 kg; e) gömbölyű felsálból készült bresaola: legalább 0,8 kg.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

A „Bresaola della Valtellina” 18 hónapostól 4 évesig terjedő életkorú marhák húsából előállított termék, amely kizárólag a marhacomb alább felsorolt részeiből készül: hosszúfelsál: a combizomzat hátsó-középső részének megfelelő rész, amely magában foglalja a belső egyenes-, a közelítő- és a félighártyás izmot; *punta d'anca*: a hosszúfelsál a közelítőizom nélkül; hosszúfartó: a combizom hátsó-oldalsó részének, egész pontosan a kétfejű combizomnak felel meg; fehérpecsenye: a combizom hátsó-oldalsó részének, egész pontosan a félig inas izomnak felel meg; gömbölyű felsál: a comb elülső részének felel meg, az elülső egyenes-, a külső, belső és középső vaskosizomnak.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A „Bresaola della Valtellina” OFJ előállításának azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani, a következők: körülvágás, sózás szárazon, töltés, szárítás, érlelés, szeletelés, porciózás és csomagolás.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Bresaola della Valtellina” forgalomba hozható vákuumos vagy módosított légterű csomagolásban, egészben, darabokban vagy szeletelve. A csomagolás, szeletelés és darabolás műveleteit a 4. pontban

meghatározott előállítási területen kell végrehajtani, így elkerülhető, hogy a szállítás során a hőmérséklet és a páratartalom változásai kockára tegyék a termék épségét, következésképp megváltozzanak annak minőségi jellemzői.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Bresaola della Valtellina” címkéjén az alábbiakat kell feltüntetni: „Bresaola della Valtellina” (e kifejezést nem szabad lefordítani), ezt jól olvashatóan, letörölhetetlen betűkkel, a címkén megjelenő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni, közvetlenül utána ugyanakkora betűmérettel az OFJ rövidítésnek és az oldal alatt álló földrajzi jelölés ikonjának kell szerepelnie – ezeket a forgalmazó ország nyelvén kell feltüntetni az EK által engedélyezett formában.

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A régi hagyományok szerint készülő Bresaola della Valtellina előállítási területe Sondrio megye területére korlátozódik. A „Valtellina” elnevezés a tartomány legjelentősebb völgyének nevét takarja.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Bresaola della Valtellina OFJ előállítási területét a raietiai Alpok és az Előalpok által határolt számos alpesi völgy alkotja, ahol a hőmérséklet nyáron is viszonylag alacsony, kicsi a páratartalom, a Comói-tó közelsége miatti hőmérséklet-ingadozás következtében a klíma szeles, a levegő száraz. Az említett éghajlati és környezeti tényezők sajátos kombinációja nyomán jönnek létre a termék lassú és fokozatos éréséhez szükséges optimális körülmények. Az éghajlati sajátosságok, a helyi lakosok leleményessége és technikai felkészültsége, melyet az előállításban dolgozók tökéletesítettek, és az idők során továbbadtak egymásnak, alapvető elemei a Bresaola della Valtellina OFJ előállításának.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A Bresaola della Valtellina OFJ forgalomba kerülésekor meghatározott kémiai és fizikai-kémiai tulajdonságokkal jellemezhető: fehérjetartalom: előreszeletelt, vákuum- vagy védőcsomagolásban forgalomba hozott bresaola esetében minimum 33 %; az összes többi csomagolástípus esetében minimum 30 %; teljes tömegre vetített nedvességtartalom: egész *punta d'anca* bresaola: max. 63 %, vákuumcsomagolt *punta d'anca* bresaola: max. 62 %; vákuumcsomagolt bresaola fehérpeccsenyéből: max. 60 %; bresaola vákuum- vagy módosított légterű csomagolásban max. 60 %; és az összes többi anatómiai vágás- és/vagy csomagolástípus esetében max. 65%; zsírtartalom: max. 7 %; hamu: min. 4 %; nátrium-klorid: max. 5 %.

#### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Bresaola della Valtellina” OFJ tulajdonságai a környezeti feltételektől, továbbá természeti és emberi tényezőktől függenek. A raietiai Alpok és az Előalpok között hosszanti irányban elterülő Valtellina különleges éghajlati adottságai teszik lehetővé ennek a marhacombból enyhe sózással előállított, finom, étvágygerjesztően lágy terméknek az előállítását. A Bresaola della Valtellina OFJ nevét és hírét annak a földrajzi területnek köszönheti, ahonnan származik. A régmúltban igen elterjedt volt a húсок sózás és szárítás útján történő tartósítása. Az élelmiszergyártás fejlődésével, a nagyobb diverzifikáltsággal és a többféle tartósítási módszer megjelenésével háttérbe szorult a húsfélék szárítással és sózással történő tartósítása. Már az 1440-es évekből ránk maradt írások is említést tesznek arról, hogy Valtellina területén sózás és szárítás útján tartósították a marhacombot. A termék neve valószínűleg egy valtellini tájjellegű kifejezésből származik („salaa come brisa”). Innen ered a „brisaola” elnevezés, amit a későbbiekben bresaolára olaszosítottak. Az olasz értelmező szótárban (Nuovissimo Palazzi, 1974-es kiadás) a bresaola címszó alatt az alábbiakat találjuk: „valtellini specialitás, szárított és sózott marhahús”. A helyi lakosok leleményessége és technikai felkészültsége – melyet az előállításban dolgozók tökéletesítettek és az idők során továbbadtak egymásnak – alapvető elemei a Bresaola della Valtellina OFJ előállításának, amelynek sajátos tulajdonságai mind a mai napig egyaránt kötődnek a környezeti és az emberi tényezőkhöz.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Ez a közigazgatási szerv megindította a „Bresaola della Valtellina” védett eredetmegjelölésének elismerési kérelmére vonatkozó nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

[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)

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), ezután (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

---