

**Pubblicazione di una domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2010/C 321/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

**«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»**

**N. CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (Materie Prime)

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifica (modifiche):**

**3.1. Descrizione del prodotto:**

Si richiede di differenziare i valori dei parametri chimici e chimico-fisici in funzione delle diverse tipologie di Bresaola della Valtellina.

Si propone di modificare i valori previsti relativamente all'umidità e alle proteine in funzione della specificità sia del taglio anatomico utilizzato che della tipologia di confezionamento. I valori relativi all'umidità risultano, per la bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso, massimo il 63 %; per la bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto, massimo il 62 %; per la bresaola di magatello confezionata sottovuoto, massimo il 60 %; per la bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, massimo il 60 %; e per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento, massimo il 65 %.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Inoltre, per effetto dei cambiamenti sui limiti di umidità, il tenore minimo di proteine, per il prodotto preaffettato, è pari al 33 % mentre, per le altre tipologie di confezionamento è del 30 %.

In generale il restringimento del tasso massimo di umidità migliora le caratteristiche del prodotto di cui al punto 3.2 del Documento unico nonché la conservabilità dello stesso. Sulla base delle analisi condotte sul prodotto finito è stato dimostrato che l'individuazione di valori analitici specifici di umidità per la punta d'anca e il magatello migliora la consistenza del prodotto finito che risulta più soda ed elastica. La Bresaola della Valtellina in rete tende a disidratarsi naturalmente, e, pertanto, può avere un tenore di umidità superiore, rispetto al prodotto sottovuoto, che al contrario, è protetto dal materiale di confezionamento. Ciò al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche indicate al punto 3.2 del Documento unico. Il prodotto preaffettato deve avere contenuto di umidità ridotto rispetto a quello sottovuoto e a quello in rete per evitare fenomeni di condensa con conseguente alterazione del prodotto finito. Conseguentemente alla riduzione del tenore di umidità, l'andamento delle proteine è proporzionalmente aumentato senza pregiudizio delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

Si richiede la riduzione del peso minimo da 2,5 a 2 kg esclusivamente per le pezzature di Bresaola della Valtellina di punta d'anca destinate al preconfezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva. Ciò si rende necessario per garantire l'ottimale preconfezionamento dell'affettato che richiede bresaole di calibro piuttosto piccolo e che abbiano una forma, cilindrica o quadrata, uniforme dall'inizio alla fine di ciascun pezzo.

### 3.2. Metodo di ottenimento:

Si chiede di escludere il lattosio tra gli ingredienti della concia, in quanto esso è individuato dalla normativa comunitaria tra gli ingredienti allergenici. Tale esclusione non comporta alcuna modifica delle caratteristiche della Bresaola della Valtellina.

Si ritiene di precisare che il limite «nella dose max di 195 p.p.m.» di «nitrito di sodio e/o di potassio» vada correttamente interpretato come «limite della quantità introdotta o comunque assorbita» dal prodotto bresaola in lavorazione, ovviamente fermo restando il residuo nel prodotto finito previsto dalla normativa vigente. Ciò per evitare che l'attuale testo possa generare il dubbio che il citato limite di 195 p.p.m. vada riferito alla concia preparata per la salamoia.

Si richiede di introdurre un nuovo «range» di temperatura dei locali di stagionatura, prevedendo una temperatura media tra i 12 °C ed i 18 °C, in luogo dei 15 °C indicati.

Dal punto di vista tecnologico, l'allargamento del range di temperatura delle celle di stagionatura consente di disporre di un margine maggiore di possibilità di adattare le condizioni ambientali all'effettiva evoluzione del prodotto per assicurarne una lenta e graduale maturazione, mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto finito.

Si richiede la riduzione dei tempi minimi di stagionatura a 3 settimane soltanto per il prodotto commercializzato allo stato sfuso, non sottovuoto, in quanto la Bresaola della Valtellina non beneficia di protezioni naturali, tipo cotenna o grasso; ne consegue che rimanere in luoghi di stoccaggio diversi dalle celle di stagionatura può causare indurimento eccessivo del prodotto ed una alterazione del colore caratteristico. Riducendo il periodo di stagionatura a 3 settimane della bresaola commercializzata allo stato sfuso (non sottovuoto), si è riscontrato che il problema viene drasticamente ridotto.

### 3.3. Etichettatura:

Si richiede la modifica delle modalità di etichettatura del prodotto, finalizzata a garantire il rispetto delle disposizioni attualmente vigenti in tema di etichettatura dei prodotti alimentari.

### 3.4. Altro — Materie Prime:

Si ritiene di modificare la soglia minima dell'età dell'animale macellato, passando da un'età compresa tra i 2 e i 4 anni a una compresa fra i 18 mesi e i 4 anni. Recenti studi scientifici hanno dimostrato che, pur abbassando l'età di macellazione, la materia prima destinata alla produzione della Bresaola della Valtellina, mantiene inalterate le sue caratteristiche; è stato dimostrato, inoltre, che la modifica dell'età di macellazione, non cambia le caratteristiche del prodotto finale, indicate nei punti 3.2. e 5.2 del Documento Unico.

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

## «BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

N. CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominazione:**

«Bresaola della Valtellina».

2. **Stato membro o Paese terzo:**

Italia.

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):*

La Indicazione Geografica Protetta «Bresaola della Valtellina» è un prodotto di carne bovina, salato e naturalmente stagionato, da consumarsi crudo. La forma è quella dei muscoli utilizzati. Per esigenze commerciali gli stessi vengono affinati ed assumono quindi forme assimilabili al cilindro. Per esigenze specifiche i tagli possono essere pressati ed assumere forma di mattonella. La Bresaola della Valtellina IGP deve essere insaccata in budello naturale o artificiale, asciugata e stagionata in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, tali da comportare nel tempo modificazioni che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, la consistenza è soda ed elastica; l'aspetto al taglio è compatto e assente da fenditure; il colore è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa; il profumo è delicato e leggermente aromatico; il gusto è gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Caratteristiche Merceologiche: a) bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500; b) bresaola di punta d'anca: b-1) destinata alla commercializzazione intera o in tranci: non inferiore a kg 2,500; b-2) destinata al preconfezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva: non inferiore a kg 2,00; c) bresaola di sottofesa: non inferiore a kg 1,800; d) bresaola di magatello: non inferiore a kg 1,000; e) bresaola di sottosso: non inferiore a kg 0,800.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

La Bresaola della Valtellina è un prodotto di carne di bovino dell'età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni, che si ricava esclusivamente dalle seguenti masse muscolari della coscia: fesa: corrispondente alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprendente il muscolo retto interno, il muscolo adduttore e il muscolo semimembranoso; punta d'anca: corrispondente alla parte della fesa privata del muscolo adduttore; sottofesa: corrispondente alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungovasto; magatello: corrispondente alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo semitendinoso; sottosso: corrispondente alla fascia anteriore della coscia e composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Le fasi della produzione della Bresaola della Valtellina IGP che devono avvenire nella zona tipica di produzione sono le seguenti: rifilatura, salagione a secco, insaccamento, asciugamento, stagionatura, affettamento, porzionamento e confezionamento.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

La Bresaola della Valtellina può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, a pezzi, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono

avvenire nella zona di produzione definita al punto 4, per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare durante le fasi di trasporto l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche qualitative finali.

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

La Bresaola della Valtellina dovrà riportare in etichetta le seguenti indicazioni: «Bresaola della Valtellina», che è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dalla sigla IGP e dal simbolo della Indicazione Geografica Protetta, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE.

### 4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della Bresaola della Valtellina, da antiche tradizioni è limitata all'interno del territorio della provincia di Sondrio. Il nome «Valtellina» è quello della principale valle della provincia.

### 5. Legame con la zona geografica:

#### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione della Bresaola della Valtellina IGP è costituita da un insieme di valli alpine comprese tra Alpi Retiche e Prealpi Orobie, dove la temperatura è relativamente bassa anche nella stagione estiva, il tenore dell'umidità è basso, il clima è ventilato per l'escursione termica causata dalla presenza del Lago di Como, e l'aria è asciutta. La combinazione peculiare di questi fattori climatici e ambientali determina l'instaurarsi delle condizioni ottimali per una lenta e graduale stagionatura del prodotto. Alla specificità del clima si aggiungono l'industriosità e le capacità tecniche delle popolazioni locali, affinate e tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori, che costituiscono l'elemento essenziale per l'ottenimento della Bresaola della Valtellina IGP.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La Bresaola della Valtellina IGP presenta, al momento dell'immissione al consumo, precise caratteristiche chimico e chimico-fisiche: proteine: bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva min 33 %; per tutte le altre tipologie di confezionamento min 30 %; umidità tal quale: bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso max 63 %; bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto max 62 %; bresaola di magatello confezionata sottovuoto max 60 %; bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva max 60 %; per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento max 65 %; grasso: max 7 %; ceneri: min 4 %; cloruro di sodio: max 5 %.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

I requisiti della Bresaola della Valtellina IGP dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali ed umani. Le condizioni climatiche particolari della Valtellina che si estende in senso longitudinale fra le Alpi Retiche e le Prealpi Orobie hanno permesso, con salature lievi, l'ottenimento di un salume, ricavato dalla carne di coscia bovina, di sapore delicato e con un grado di morbidezza tale da renderlo particolarmente appetibile. La Bresaola della Valtellina IGP deve il suo nome e la sua notorietà alla zona geografica in cui è nata. In tempi remoti, molto diffusa era la tecnica di conservare tutte le carni mediante salagione ed essiccamento. L'arricchimento delle produzioni alimentari, l'aumentata diversificazione e l'utilizzo di diversi metodi di conservazione hanno soppiantato l'uso di carne secca e salata. Già scritti del 1400 testimoniano l'uso in Valtellina della salagione e dell'essiccamento di cosce di bovino. L'origine del nome pare risalga ad un termine dialettale valtellino «salaa come brisa». Da qui il nome di «brisaola» che poi è stato italianizzato in Bresaola. Il dizionario della lingua italiana (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974), alla voce bresaola, porta: «carne di manzo secca e salata tipica della Valtellina». L'industriosità e le capacità tecniche, affinate e tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori, costituiscono infine un elemento essenziale per l'ottenimento di tale prodotto le cui peculiari caratteristiche sono legate ancora oggi al fattore ambientale oltre che umano.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina».

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile: sul seguente link:

[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)

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---