

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2010/C 321/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ**

**„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“**

**EB Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**SGN ( X ) SKVN ( )**

**1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (žaliavos)

**2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:**

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka nepaskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

**3. Pakeitimas (-ai):**

**3.1. Produkto aprašymas:**

Skirtingų rūšių „Bresaola della Valtellina“ gaminiui turėtų būti nustatytos skirtingos cheminių, taip pat cheminių ir fizinių parametrų vertės.

Siūloma pakeisti nustatytas drėgnio ir baltymų vertes, atsižvelgiant į pjūvio ir į pakavimo būdo ypatumus. Turėtų būti nustatytos tokios didžiausios drėgnio vertės: iš išorinio kumpio be pritaikymo raumens (it. *punta d'anca*) pagaminto ir nesupakuoto „Bresaola“ drėgnis – 63 %; iš *punta d'anca* pagaminto ir į vakuuminę pakuotę supakuoto „Bresaola“ drėgnis – 62 %; iš apvalainosios išorinio kumpio dalies („ritinėlį“, it. *magatello*) pagaminto ir į vakuuminę pakuotę supakuoto „Bresaola“ drėgnis – 60 %; griežinėliais supjaustyto ir į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes supakuoto „Bresaola“ drėgnis – 60 %; visais kitais būdais supjaustyto ir (arba) supakuoto gaminio drėgnis – 65 %.

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Be to, pakeitus drėgnio ribines vertes mažiausias griežinėliais supjaustyto supakuoto gaminio baltymų kiekis – 33 %, o kitais būdais supakuoto gaminio – 30 %.

Apskritai sumažinus didžiausią leidžiamą drėgnį pagerėja Bendrojo dokumento 3.2 punkte nurodyto gaminio savybės ir pailgėja jo laikymo laikas. Galutinio produkto tyrimai parodė, kad nustačius konkrečias *punta d'anca* ir *magatello* kumpio dalių analitines drėgnio vertes pagerinama galutinio produkto konsistencija – jis tampa tvirtesnis ir elastingesnis. Į tinklėlių supakuotas „Bresaola della Valtellina“ paprastai natūraliai šalina vandenį, todėl jo drėgnis, palyginti su į vakuuminę pakuotę supakuoto gaminio, kurį saugo pakavimo medžiaga, drėgniu atitinkamai gali būti didesnis. Taip siekiama užtikrinti, kad būtų išlaikytos Bendrojo dokumento 3.2 punkte nurodytos gaminio savybės. Griežinėliais supjaustyto gaminio drėgnis turi būti mažesnis, palyginti su į vakuuminę pakuotę ar į tinklėlių supakuoto gaminio drėgniu, kad būtų išvengta kondensacijos, dėl kurios gali pablogėti galutinio produkto būklė. Sumažinus gaminio drėgnį, proporcingai, tačiau nedarant poveikio juslinėms galutinio gaminio savybėms, padidinamas baltymų kiekis.

Reikia, kad iš *punta d'anca* pagaminto „Bresaola della Valtellina“ gaminio, kuris iš pradžių supakuojamas, o vėliau pjaustomas griežinėliais ir pakuojamas į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes, mažiausias nustatytas svoris būtų sumažintas nuo 2,5 iki 2 kg. Taip siekiama užtikrinti, kad pjaustyti griežinėliais skirtas gaminytis būtų kuo geriau supakuotas. Griežinėliais pjaustomi šiek tiek mažesnio dydžio ir tolygus cilindro arba kvadratinės formos „Bresaola“ gaminiai.

### 3.2. Gamybos būdas:

Kadangi Bendrijos teisės aktuose laktozė įtraukta į alergenų sąrašą, reikia, kad ši medžiaga būtų išbraukta iš gaminiui vytinti skirtų sudėtinųjų dalių sąrašo. Atsisakius naudoti šią medžiagą „Bresaola della Valtellina“ savybės nepakis.

Reikia patikslinti, kad natrio ir (arba) kalio nitritui taikoma didžiausia 195 ppm riba turi būti teisingai suprantama kaip gaminant „Bresaola“ į gaminį pridėto arba, bet kuriuo atveju, gaminio absorbuoto šių medžiagų kiekio ribinė vertė. Ši ribinė vertė, be abejonės, nustatoma atsižvelgiant į galiojančiuose teisės aktuose nustatytą galutiniame produkte esančioms liekanoms taikomą ribinę vertę. Taigi siekiama atkreipti dėmesį, kad pirmiau minėta 195 ppm ribinė vertė nėra taikoma natrio ir (arba) kalio nitrito kiekiui sūryme.

Reikia nustatyti brandinimo patalpų temperatūros ribas – vietoj šiuo metu nustatytos 15 °C temperatūros, numatyti vidutinę 12–18 °C temperatūrą.

Technologiniu atžvilgiu, praplėtus brandinimo patalpų temperatūros intervalo ribas, atsiranda daugiau galimybių aplinkos sąlygas pritaikyti prie konkrečių gaminio brandinimo etapų. Taip užtikrinant lėtą ir laipsnišką brendimą išsaugomos nepakitusios galutinio produkto savybės.

Kadangi „Bresaola della Valtellina“ natūraliai nesaugo oda ar riebalinis sluoksnis ir, šį gaminį laikant kitose nei brandinimui skirtose patalpose, jis gali per daug sukietėti ir pakeisti jam būdingą spalvą, reikia, kad būtų nustatytas mažiausias 3 savaičių trukmės brandinimo laikotarpis. Šis reikalavimas taikomas tik gaminiui, kuris parduodamas nesupakuotas į vakuuminę pakuotę. Nustatyta, kad parduodamo į vakuuminę pakuotę nesupakuoto „Bresaola“ brandinimo laiką sutrumpinus iki trijų savaičių problema pastebimai sumažėja.

### 3.3. Ženklinimas etiketėmis:

Siekiant užtikrinti atitiktį šiuo metu galiojančioms nuostatoms dėl maisto produktų ženklavimo etiketėmis, reikia pakeisti gaminio ženklavimo etiketėmis tvarką.

### 3.4. Kita (žaliavos):

Manoma, kad turi būti pakeista mažiausia skerdžiamiems gyvūnams nustatyta amžiaus riba: turėtų būti skerdžiami ne 2–4 metų, bet nuo 18 mėnesių iki 4 metų amžiaus gyvūnai. Naujaisi moksliniai tyrimai parodė, kad skerdžiant jaunesnius gyvūnus nei „Bresaola della Valtellina“ gaminti naudojamos žaliavos, nei galutinio produkto savybės, nurodytos Bendrojo dokumento 3.2 ir 5.2 punktuose, išlieka nepakitusios.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

EB Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

SGN ( X ) SKVN ( )

## 1. Pavadinimas:

„Bresaola della Valtellina“

## 2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Italija

## 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

## 3.1. Produkto rūšis:

1.2 klasė. Mėsos produktai

## 3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Saugoma geografinė nuoroda „Bresaola della Valtellina“ žymimas pasūdytas ir natūraliai subrandintas jautienos gaminytis, kuris vartotinas žalias. Gaminys išlaiko jam gaminti naudojamų raumenų formą. Prekybos tikslais raumenys apipjaustomi – jiems suteikiama cilindro forma. Konkrečiais atvejais jie gali būti spaudžiami, kad įgautų plytelės formą. „Bresaola della Valtellina“ SGN žymimas gaminytis turi būti velkamas natūraliu arba dirbtiniu apvalkalu ir džiovinamas bei brandinamas tokiomis aplinkos sąlygomis, kai lėtai ir laipsniškai mažėjant drėgniui vyksta natūralūs fermentacijos procesai, per kuriuos vykstant pokyčiams gaminytis ilgainiui įgyja jam būdingas juslines savybes. Šie procesai padeda užtikrinti gaminio laikymą ir jo naudingų savybių išsaugojimą natūraliomis patalpų temperatūros sąlygomis. Juslinės gaminio savybės: tvirtos ir elastingos konsistencijos, perpjautas gaminytis yra vientisos masės, be įtrūkimų, liesoji dalis vienodos raudonos spalvos su vos pastebimu tamsiu krašteliu, o riebioji dalis – baltos spalvos, gaminytis subtilaus ir švelniai aromatingo kvapo, malonaus, vidutiniškai stipraus skonio, niekada nebūna rūgštus. Prekinės savybės: a) iš išorinio kumpio (it. *fesa*) pagaminto „Bresaola“ svoris – ne mažiau kaip 3,5 kg; b) iš išorinio kumpio be pritraukiamojo raumens (it. *punta d'anca*) pagaminto „Bresaola“ svoris, kai jis: 1) parduodamas visas arba supjaustytas stambiais griežinėliais – ne mažiau kaip 2,5 kg, 2) iš pradžių supakuojamas, o vėliau pjaustomas griežinėliais ir pakuojamas į vakuuminės arba modifikuotos atmosferos pakuotes – ne mažiau kaip 2 kg; c) iš išorinio kumpio „sidabrinės“ dalies (it. *sottofesa*) pagaminto „Bresaola“ svoris – ne mažiau kaip 1,8 kg; d) iš apvalainosios išorinio kumpio dalies („riešutėlio“, it. *magatello*) pagaminto „Bresaola“ svoris – ne mažiau kaip 1 kg ir e) iš vidurinio kumpio (it. *sottosso*) pagaminto „Bresaola“ svoris – ne mažiau kaip 0,8 kg.

## 3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):

„Bresaola della Valtellina“ – tai gaminytis iš galvijų, kurių amžius nuo 18 mėnesių iki 4 metų, mėsos, gautos naudojant tik šias užpakalinių kojų kumpio raumenų grupes: *fesa* – tai posteromedialinė kumpio raumens dalis, kuri apima vidinį tiesųjį raumenį, pritraukiamąjį raumenį ir pusplėvinį raumenį; *punta d'anca* – tai išorinio kumpio (*fesa*) dalis be pritraukiamojo raumens; *sottofesa* – tai posteromedialinėje kumpio raumens dalyje esantis dvigalvis šlaunies raumuo; *magatello* – tai posteromedialinėje kumpio raumens dalyje esantis pusgyslinis raumuo, taip pat *sottosso* – tai priekinė kumpio raumens dalis, kurią sudaro priekinis tiesusis raumuo, šoninis platusis raumuo, vidinis platusis raumuo ir tarpinis platusis raumuo.

## 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

## 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Tipinėje gamybos vietovėje turi vykti šie „Bresaola della Valtellina“ SGN žymimo gaminio gamybos etapai: gaminio formos suteikimas, sūdyimas „sausuoju“ metodu, vilkimas apvalkalu, džiovinimas, brandinimas, pjaustymas griežinėliais ir porcijomis, ir pakavimas.

## 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir t. t. taisyklės:

„Bresaola della Valtellina“ gali būti pakuojamas vakuuminėse ar modifikuotos atmosferos pakuotėse nepjaustytas, supjaustytas porcijomis, stambiais arba plonais griežinėliais. Kad transportuojant kintanti

išorės temperatūra ir oro drėgnis neturėtų neigiamo poveikio gaminiui ir jo galutinėms kokybės savybėms, pakavimo, pjaustymo griežinėliais ir porcijomis veiksmai turi būti atliekami 4 punkte apibrėžtoje gamybos vietoje.

### 3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

„Bresaola della Valtellina“ gaminio etiketėje turi būti nurodytas gaminio pavadinimas „Bresaola della Valtellina“, kuris yra neverčiamas ir turi būti užrašytas aiškiai, neištrinamomis ir lengvai nuo bet kokio kito užrašo atskiriamomis raidėmis. Šalia jo spausdintinėmis to paties dydžio raidėmis turi būti pateikta santrumpa SGN ir saugomos geografinės nuorodos ženklas. Jie turi būti pateikti šalies, kurioje parduodamas gaminy, kalba ir EB reikalavimus atitinkančiu pavidalu.

### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Pagal ilgaamžes tradicijas „Bresaola della Valtellina“ gamybos vietovės ribos apima visą Sondrijaus provincijos teritoriją. Vietovardis „Valtellina“ – tai pagrindinio provincijos slėnio pavadinimas.

### 5. Ryšys su geografine vietoje:

#### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

„Bresaola della Valtellina“ SGN gamybos vietovė apima slėnius, besidriekiančius nuo Retijos Alpių iki Bregamo Alpių priekalnių, kuriems būdingos palyginti vėsios vasaros, mažas oro drėgnis, vėjuotas klimatas, kurių lemia dėl Komo ežero įtakos kintančios temperatūros, ir sausas oras. Ypatingas šių klimato ir aplinkos veiksnių derinys sudaro puikias sąlygas lėtam ir laipsniškam gaminio brendimui. Ypatingas klimato sąlygas papildo vietos gyventojų darbštumas ir išstobulinti bei meistrų tradiciškai iš kartos į kartą perduodami techniniai įgūdžiai, kurie yra svarbus „Bresaola della Valtellina“ SGN gamybos veiksnys.

#### 5.2. Produkto ypatumai:

Vartotojams tiekiamas „La Bresaola della Valtellina“ SGN žymimas gaminy pasišyri toliau nurodytomis tiksliais cheminėmis, taip pat cheminėmis ir fizinėmis savybėmis. Baltymai: griežinėliais supjaustyto ir į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes supakuoto „Bresaola“ baltymų kiekis – ne mažiau kaip 33 %; visais kitais būdais supakuoto gaminio baltymų kiekis – ne mažiau kaip 30 %. Drėgnis (natūraliomis sąlygomis): iš *punta d'anca* pagaminto ir nesupakuoto „Bresaola“ drėgnis – ne daugiau kaip 63 %; iš *punta d'anca* pagaminto ir į vakuumines pakuotes supakuoto „Bresaola“ drėgnis – ne daugiau kaip 62 %; iš *magatello* pagaminto ir į vakuumines pakuotes supakuoto „Bresaola“ drėgnis – ne daugiau kaip 60 %; griežinėliais supjaustyto ir į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes supakuoto „Bresaola“ drėgnis – ne daugiau kaip 60 %; visais kitais būdais supjaustyto ir (arba) supakuoto gaminio drėgnis – ne daugiau kaip 65 %. Riebumas – ne daugiau kaip 7 %. Pelenai – ne mažiau kaip 4 %. Natrio chloridas – ne daugiau kaip 5 %.

#### 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„Bresaola della Valtellina“ SGN žymimo gaminio savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtos bei žmoniškųjų veiksnių. Nuo Retijos Alpių iki Bergamo Alpių priekalnių išilgai besidriekiančiame Valtelinos slėnyje vyraujančios ypatingos klimato sąlygos buvo palankios lengvai pasūdyto, subtilaus skonio jautienos kumpio gaminio, kurio minkštumas žadina ypatingą apetitą, gamybai. „Bresaola della Valtellina“ SGN pavadinimas ir šio gaminio geras vardas susiję su jo kilmės geografine vietoje. Senovėje laikyti skirta mėsa paprastai būdavo sūdoma ir džiovinama. Tobulesni maisto gamybos būdai, didesnis gaminių asortimentas ir skirtingi konservavimo būdai pakeitė sūdytos ir džiovintos mėsos vartojimo įpročius. Dar XV a. rašytiniai šaltiniai liudija apie Valtelinoje sūdytus ir džiovintus jautienos kumpius. Manoma, kad gaminio pavadinimas kilęs iš Valtelinos tarmėje vartojamo „salaa come brisa“ termino. Iš čia likęs pavadinimas „Brisaola“, kuri vėliau pakeitė pavadinimas italų kalba „Bresaola“. Italų kalbos žodyne „Nuovissimo Palazzi“ (1974 m. leidimas) „Bresaola“ apibūdinama kaip „tipinė Valtelinos džiovinta ir sūdyta jautiena“. Galiausiai meistrų darbštumas ir išstobulinti, iš kartos į kartą tradiciškai perduodami techniniai įgūdžiai yra labai svarbus šio gaminio, kurio išskirtinės savybės iki šių dienų priklauso nuo žmogaus veiklos ir gamtos sąlygų, gamybos veiksnys.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų dėl siūlymo pripažinti „Bresaola della Valtellina“ saugomą geografinę nuorodą pateikimo procedūrą.

Visą gaminio specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

[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)

arba

pačioje ministerijos interneto svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>) spustelėjus „Prodotti di Qualità“ (Kokybiški produktai) kairėje ekrano pusėje ir „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikacijos, pateiktos ES svarstyti (Reglamentas (EB) Nr. 510/2006)).

---