

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 321/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EG-nummer: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (Grondstoffen)

2. Aard van de wijziging:

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

3.1. Beschrijving van het product:

Er wordt verzocht de waarden van de chemische en fysisch-chemische parameters te differentiëren naargelang de verschillende soorten „Bresaola della Valtellina”.

Voorgesteld wordt de waarden van het vocht- en eiwitgehalte te wijzigen op basis van zowel het gebruikte deelstuk als de verpakkingswijze. Het vochtgehalte is maximaal 63 % voor los verkochte bresaola van de bovenbil zonder deksel, maximaal 62 % voor vacuümverpakte bresaola van de bovenbil zonder deksel, maximaal 60 % voor vacuümverpakte bresaola van de muis, maximaal 60 % voor vacuüm- of gasverpakte voorgesneden bresaola en maximaal 65 % voor alle overige soorten versnijdingen en/of verpakkingen.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Ten gevolge van de wijzigingen van het maximale vochtgehalte, wordt het minimale eiwitgehalte van het voorgesneden product 33 % en van de overige verpakkingswijzen 30 %.

In het algemeen leidt een verlaging van het maximale vochtgehalte tot een verbetering van zowel de in punt 3.2 van het enig document vermelde kenmerken als de houdbaarheid van het product. Aan de hand van analyses van het eindproduct is aangetoond dat de vaststelling van de specifieke analysewaarden voor het vochtgehalte van de bovenbil zonder deksel en de muis, de consistentie van het eindproduct verbetert in de zin dat het steviger en elastischer is. Opgebonden „Bresaola della Valtellina” droogt op natuurlijke wijze in en mag daarom een hoger vochtgehalte hebben dan het vacuümverpakte product, dat immers beschermd wordt door het verpakkingsmateriaal. Het voorgaande is bedoeld om het behoud van de kenmerken als vermeld in punt 3.2. van het enig document te waarborgen. Het vochtgehalte van het voorgesneden product moet lager zijn dan dat van het vacuümverpakte en het opgebonden product om condensvorming en de daaruit voortvloeiende gevolgen voor het eindproduct te voorkomen. Met de verlaging van het vochtgehalte wordt het eiwitverloop naar evenredigheid verhoogd, zonder dat dit nadelige gevolgen heeft voor de organoleptische kenmerken van het eindproduct.

Er wordt verzocht om verlaging van het minimumgewicht van 2,5 naar 2 kg voor stukken „Bresaola della Valtellina” van de bovenbil zonder deksel, die voorgesneden en vervolgens vacuüm- of gasverpakt worden. Deze wijziging is nodig met het oog op een optimale voorverpakking van het in plakken gesneden product, waarvoor vrij kleine stukken bresaola moeten worden gebruikt, met een cilindrische of carrévorm die over het hele stuk gelijkmatig is.

3.2. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

Er wordt verzocht lactose te schrappen als ingrediënt van de pekelvloeistof omdat deze stof door de Europese wetgeving als allergeen is aangemerkt. Deze maatregel heeft geen gevolgen voor de kenmerken van „Bresaola della Valtellina”.

Er wordt gewezen op het feit dat de grenswaarde voor „natrium- en/of kaliumnitriet” uitgedrukt als „een maximale hoeveelheid van 195 p.p.m.” moet worden geïnterpreteerd als de „maximaal toegevoegde of geabsorbeerde hoeveelheid” in het bewerkte product, en dat het bij de geldende wetgeving vastgestelde residu in het eindproduct dus onverlet blijft. Dit om te voorkomen dat de huidige tekst de twijfel wekt dat voormelde grenswaarde van 195 p.p.m. betrekking heeft op de vloeistof voor het pekelbad.

Tevens wordt verzocht om invoering van een nieuwe „range” voor de temperatuur in de rijplokalen, door in plaats van de vastgestelde 15 °C een gemiddelde temperatuur van 12 tot 18 °C voor te schrijven.

Uit technologisch oogpunt beschouwd, ontstaat door deze vergroting van het temperatuurbereik in de rijpruimten meer ruimte voor eventuele aanpassingen van de omgevingsomstandigheden aan de werkelijke voortgang van het productieproces, die bedoeld zijn om een langzame en geleidelijke rijping zonder aantasting van de kenmerken van het eindproduct te garanderen.

Voor het los verkochte product zonder vacuümverpakking moet de minimale rijpingstijd worden teruggebracht tot 3 weken. Vanwege het feit dat „Bresaola della Valtellina” niet op natuurlijke wijze wordt beschermd door, bijvoorbeeld, zwoerd of vet, kan het vlees tijdens de opslag in andere ruimten dan de rijplokalen overmatig uitdrogen en kan de karakteristieke kleur veranderen. Het is gebleken dat dit probleem drastisch afneemt wanneer de rijpingstijd van los verkochte (niet vacuümverpakte) bresaola wordt gereduceerd tot 3 weken.

3.3. *Etikettering:*

Er wordt verzocht om wijziging van de etikettering van het product met het oog op de naleving van de huidige voorschriften voor levensmiddelenetikettering.

3.4. *Overige — Grondstoffen:*

Het wordt nodig geacht de slachtleeftijd van de runderen te wijzigen van 2 tot 4 jaar in 18 maanden tot 4 jaar. Recente wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat ook wanneer de slachtleeftijd wordt verlaagd, de grondstof voor de productie van „Bresaola della Valtellina” haar kenmerken behoudt. Bovendien is aangetoond dat wijziging van de slachtleeftijd niet leidt tot veranderingen in de kenmerken van het eindproduct die in de punten 3.2 en 5.2 van het enig document zijn opgegeven.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EG-nummer: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGA (X) BOB ()

1. **Naam:**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Lidstaat of derde land:**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.2 — Vleesproducten

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

„Bresaola della Valtellina” BGA is een gezouten en natuurlijk gerijpt rundvleesproduct, dat rauw genuttigd wordt. Het heeft de vorm van het gebruikte spiervlees, dat om commerciële redenen wordt bijgekant tot een cilinderachtige vorm. Op basis van specifieke vereisten mogen de stukken vlees ook tot een carrévorm worden geperst. „Bresaola della Valtellina” BGA wordt gestopt in natuurlijke of kunst darm en vervolgens te drogen en te rijpen gelegd onder zodanige omgevingsomstandigheden dat tijdens de langzame en geleidelijke vermindering van de luchtvochtigheid natuurlijke enzymatische en gistingprocessen optreden. Deze leiden tot veranderingen die bepalend zijn voor de typische organoleptische kenmerken van het product en de bewaring en houdbaarheid bij normale omgevingstemperaturen waarborgen. Wat betreft de organoleptische kenmerken van het product: het vlees is vast en elastisch, het uiterlijk van de doorsnede is compact en zonder spleten, de kleur is gelijkmatig rood met een iets donkere rand om de magere delen en witte reepjes vet. De geur is verfijnd en enigszins aromatisch, en de smaak is aangenaam, licht pittig en nooit zuur. Handelskenmerken: a) bresaola van de bovenbil: minimaal 3,5 kg; b) bresaola van de bovenbil zonder deksel: b-1) voor de verkoop aan het stuk of in deelstukken: minimaal 2,5 kg; b-2) voor de verkoop als voorgesneden vacuüm- of gasverpakt product: minimaal 2,0 kg; c) bresaola van de lange bil minimaal 1,8 kg; d) bresaola van de muis: minimaal 1,0 kg; e) bresaola van het spierstuk: minimaal 0,8 kg.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

„Bresaola della Valtellina” is een vleesproduct van runderen van 18 maanden tot 4 jaar oud, dat uitsluitend met de volgende spiermassa's van de stomp wordt bereid: Bovenbil: het achter-mediale deel van de stompspieren, bestaande uit de binnenste rechte spier, de lange aanvoerder en de halfvlezige spier; Bovenbil zonder deksel: het deel van de bovenbil zonder de aanvoerder; Lange bil: het laterale achterste deel van de stompspieren ofwel de brede spier; Muis: het laterale achterste deel van de stompspieren ofwel de halfpezige spier; Spierstuk: de voorste reep van de stomp, bestaande uit de voorste rechte spier en de buitenste, binnenste en middelste brede spier.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De volgende productiefasen van „Bresaola della Valtellina” BGA moeten in het afgebakende productiegebied plaatsvinden: bijkanten, droog zouten, stoppen, drogen, rijpen, in plakken snijden, versnijden en verpakken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

„Bresaola della Valtellina” mag aan het stuk, in deelstukken, in delen of in plakken worden verpakt onder vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer. Het product moet in het in punt 4 omschreven productiegebied worden versneden, in plakken gesneden en verpakt om te voorkomen dat de

schommelingen in temperatuur en luchtvochtigheid tijdens het transport afbreuk doen aan het product en dientengevolge aan zijn uiteindelijke kwalitatieve kenmerken.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket van „Bresaola della Valtellina” moeten de volgende aanduidingen voorkomen: de onvertaalde naam „Bresaola della Valtellina” in duidelijke, onuitwisbare lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van de andere opschriften, direct gevolgd door de afkorting „IGP” in hoofdletters van dezelfde grootte en het symbool van de aanduiding beschermde geografische aanduiding in de taal van het land waarin het product wordt verhandeld en in de vorm die door de EU is toegestaan.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied van „Bresaola della Valtellina” is van oudsher een afgebakend gebied in de provincie Sondrio. „Valtellina” is de naam van grootste vallei van de provincie.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het productiegebied van „Bresaola della Valtellina” BGA wordt gevormd door de valleien tussen de Rätische Alpen en de Bergamasker Alpen. Deze streek wordt gekenmerkt door relatief lage temperaturen, ook in de zomer, een geringe luchtvochtigheid, vrij veel wind door de temperatuurschommelingen onder invloed van het Comomeer, en droge lucht. De bijzondere combinatie van deze omgevings- en weersomstandigheden vormen de ideale voorwaarden voor een langzame en geleidelijke rijping van het product. Niet alleen het bijzondere klimaat, maar ook de ijver en het vakmanschap van de lokale bevolking, dat steeds door de bereiders is doorgegeven en verbeterd, zijn essentiële elementen voor de bereiding van „Bresaola della Valtellina” BGA.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Wanneer „Bresaola della Valtellina” BGA in de handel wordt gebracht, heeft het product de volgende chemische en fysisch-chemische kenmerken: Eiwitgehalte: gesneden vacuüm- of gasverpakte bresaola min. 33 %, de overige verpakkingsoorten min. 30 %; Vochtgehalte in het analysemonster: los verkochte bresaola van de bovenbil zonder deksel max. 63%; vacuümverpakte bresaola van de bovenbil zonder deksel max. 62 %, vacuümverpakte bresaola van de muis max. 60 %, vacuüm- of gasverpakte voorgesneden bresaola max. 60 % en alle overige soorten versnijdingen en/of verpakkingen max. 65 %; Vetgehalte: max. 7 %; Asgehalte: min. 4 %; Natriumchloride: max. 5 %.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De eisen die aan „Bresaola della Valtellina” BGA worden gesteld, kunnen worden teruggevoerd op milieumomstandigheden en natuurlijke en menselijke factoren. Dankzij het bijzondere klimaat van de Valtellina, de vallei die zich in de lengte uitstrekt tussen de Rätische Alpen en de Bergamasker Alpen, was het mogelijk om met behulp van lichte zouting een heerlijk vleeswarenproduct van de runderstomp, met een verfijnde smaak en een aangename zachtheid te produceren. „Bresaola della Valtellina” BGA ontleent zijn naam en bekendheid aan het geografische gebied waar dit product is ontstaan. Lange tijd geleden werd de techniek om vlees door middel van zouting en droging te bewaren op grote schaal toegepast. De verrijking van de levensmiddelenproductie, de toegenomen diversificatie en de toepassing van andere bewaringsmethoden hebben het gebruik van droog en ingezouten vlees teruggedrongen. In geschriften uit de dertiende eeuw wordt al melding gemaakt van het inzouten en drogen van runderstompen in Valtellina. Het schijnt dat de naam afkomstig is van de uitdrukking „salaa come brisa” uit het dialect van Valtellina, die vervolgens „brisaola” is geworden en is „veritaliaanst” tot Bresaola. Het woordenboek van de Italiaanse taal (Nuovissimo Palazzi, uitgave 1974) beschrijft „bresaola” als: „typisch gedroogd en gezouten rundvlees uit Valtellina”. Ijver en vakmanschap dat steeds door de bereiders is doorgegeven en verbeterd, zijn essentiële elementen voor de bereiding van een product waarvan de bijzondere kenmerken vandaag de dag nog steeds nauw verbonden zijn met mens en omgeving.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften tegen de registratieaanvraag voor de beschermde geografische aanduiding „Bresaola della Valtellina” ingeleid.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd: via de volgende 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

of

door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie (<http://www.politicheagricole.it>) te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
