

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2010/C 321/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**CERERE DE MODIFICARE ÎN CONFORMITATE CU ARTICOLUL 9**

**„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”**

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

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metodă de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (materii prime)

**2. Tip de modificare:**

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

**3. Modificare (modificări):**

**3.1. Descrierea produsului:**

Se solicită diferențierea valorilor parametrilor chimici și chimico-fizici în funcție de diferitele tipuri de „Bresaola della Valtellina”.

Se propune modificarea valorilor prevăzute referitoare la umiditate și la proteine, în funcție de specificitatea bucăților de carne utilizate și de tipul de ambalare. Valorile referitoare la umiditate sunt următoarele: maximum 63 % în cazul produsului neambalat obținut din bucata de carne numită *punta d'anca* (din partea superioară a pulpei, fără mușchiul aductor), maximum 62 % în cazul produsului obținut din *punta d'anca* comercializat în ambalaj vidat, maximum 60 % în cazul produsului obținut din bucata de carne numită *magatello* (din partea posterioară a pulpei) comercializat în ambalaj vidat, maximum 60 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare și maximum 65 % în cazul tuturor celorlalte bucăți de carne și/sau tipuri de ambalare utilizate.

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

De asemenea, având în vedere schimbarea valorilor-limită de umiditate, conținutul minim de proteine este de 33 % în cazul produsului prefeliat și de 30 % în cazul celorlalte tipuri de ambalare.

În general, reducerea procentajului maxim de umiditate îmbunătățește caracteristicile produsului menționate la punctul 3.2 al documentului unic și crește durata de conservare a produsului. Pe baza analizelor efectuate asupra produsului finit, s-a demonstrat că identificarea unor valori analitice specifice de umiditate în cazul produselor obținute din *punta d'anca* și *magatello* îmbunătățește consistența produsului finit, care devine mai fermă și elastică. „Bresaola della Valtellina” ambalată în plasă tinde să se deshidrateze natural și, prin urmare, poate avea un conținut de umiditate superior în comparație cu produsul în ambalaj vidat, deoarece acesta este protejat de ambalaj. Toate acestea au scopul de a garanta păstrarea caracteristicilor indicate la punctul 3.2 din documentul unic. Pentru a se evita fenomenele de condens, care ar duce la alterarea produsului finit, produsul prefeliat trebuie să aibă un conținut de umiditate mai redus decât cel al produsului ambalat sub vid și decât cel al produsului ambalat în plasă. În urma reducerii conținutului de umiditate, a crescut proporțional conținutul de proteine, fără ca acest lucru să afecteze caracteristicile organoleptice ale produsului finit.

Se solicită reducerea greutateii minime de la 2,5 la 2 kg, exclusiv în cazul produselor „Bresaola della Valtellina” obținute din *punta d'anca* destinate preambalării pentru felierea sub vid sau în condiții de atmosferă protectoare. Acest lucru este necesar pentru a garanta preambalarea optimă a feliilor, pentru care este nevoie de bucăți de *bresaola* de dimensiuni întrucâtva mai reduse și cu o formă cilindrică sau pătrată, uniformă în cazul fiecărei bucăți, de la un capăt la altul.

### 3.2. Metodă de obținere:

Se solicită excluderea lactozei dintre ingredientele utilizate pentru condimentare, deoarece figurează în legislația comunitară printre ingredientele alergice. Această excludere nu implică nicio modificare a caracteristicilor produsului „Bresaola della Valtellina”.

Se consideră necesar să se precizeze că limita „dozei maxime de 195 p.p.m.” de „nitrit de sodiu și/sau de potasiu” trebuie interpretată corect ca fiind „cantitatea-limită introdusă sau, în orice caz, absorbită” de produs pe parcursul prelucrării, fără a aduce atingere, evident, rezidului din produsul finit prevăzut de legislația în vigoare. Această modificare este necesară pentru a evita ca textul actual să dea de înțeles, în mod eronat, că limita de 195 p.p.m. menționată s-ar referi la amestecul preparat pentru saramură.

Se solicită introducerea unui nou interval de temperatură pentru spațiile în care are loc maturarea, prevăzându-se o temperatură medie de 12-18 °C, în locul celor 15 °C indicate în textul actual.

Din punct de vedere tehnologic, extinderea intervalului de temperatură din spațiile în care are loc maturarea oferă posibilitatea unei marje mai ample de adaptare a condițiilor de mediu la evoluția efectivă a produsului, pentru a garanta maturarea lentă și treptată a acestuia, fără alterarea caracteristicilor produsului finit.

Se solicită reducerea perioadei minime de maturare la 3 săptămâni, numai în cazul produsului comercializat neambalat și nevidat, deoarece „Bresaola della Valtellina” nu beneficiază de protecții naturale, de genul șoricilor sau grăsimii, ceea ce înseamnă că păstrarea în spații de depozitare diferite de cele prevăzute anume pentru maturare poate duce la întărirea excesivă a produsului și la alterarea culorii caracteristice. S-a dovedit că reducerea perioadei de maturare la 3 săptămâni în cazul produsului comercializat neambalat (nevidat) rezolvă, în cea mai mare parte, această problemă.

### 3.3. Etichetare:

Se solicită modificarea modalităților de etichetare a produsului, cu scopul de a se garanta respectarea dispozițiilor în vigoare în ceea ce privește etichetarea produselor alimentare.

### 3.4. Altele – materii prime:

Se consideră necesară modificarea vârstei minime a animalelor sacrificate, prin trecerea de la o vârstă de 2-4 ani la o vârstă de 18 luni-4 ani. Studii științifice recente au demonstrat că materia primă destinată producției de „Bresaola della Valtellina” își păstrează caracteristicile chiar și în cazul reducerii vârstei de sacrificare. În plus, s-a demonstrat că modificarea vârstei de sacrificare nu determină schimbarea caracteristicilor produsului final indicate la punctele 3.2 și 5.2 din documentul unic.

## DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

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

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denumire:**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.2 – Produse din carne

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:*

„Bresaola della Valtellina” cu indicație geografică protejată este un produs din carne de vită, sărat și maturat în mod natural, care se consumă crud. Produsul are forma mușchilor utilizați. Din motive comerciale, materia primă este finisată și ia o formă aproximativ cilindrică. Din motive specifice, bucățile de carne pot fi presate pentru a lua o formă rectangulară. Carnea pentru „Bresaola della Valtellina” IGP trebuie să fie introdusă în membrană naturală sau artificială, uscată și maturată în condiții climatice care să determine, de-a lungul unui proces lent și treptat de reducere a umidității, desfășurarea unor fenomene naturale de fermentare și enzimatică care să modifice, în timp, produsul în așa fel încât să-i confere caracteristici organoleptice tipice și să garanteze conservarea și salubritatea produsului în condiții normale de temperatură ambientală. În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, consistența este fermă și elastică; aspectul la tăiere este compact și fără fisuri; culoarea este roșie, uniformă, cu margine de culoare mai închisă abia perceptibilă în partea slabă și albă în partea grasă; parfumul este delicat și ușor aromat; gustul este plăcut, nu foarte pronunțat, niciodată acid. Caracteristici merceologice: (a) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *fesa*: minimum 3,5 kg; (b) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *punta d'anca*: (b)1 destinată comercializării întregă sau bucăți: minimum 2,5 kg; (b)2 destinată preambalării în vederea felierii sub vid sau în atmosferă protectoare: minimum 2 kg; (c) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *sottofesa*: minimum 1,8 kg; (d) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *magatello*: minimum 1 kg; (e) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *sottosso*: minimum 0,8 kg.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

„Bresaola della Valtellina” este un produs din carne de vită provenind de la animale cu vârste de 18 luni-4 ani, obținută exclusiv din următoarele mase musculare ale pulpei: *fesa*: corespunde porțiunii posteromediene a musculaturii pulpei și cuprinde mușchiul drept intern, mușchiul aductor și mușchiul semimembranos; *punta d'anca*: corespunde părții de *fesa* lipsită de mușchiul aductor; *sottofesa*: corespunde porțiunii posterolaterale a musculaturii pulpei, adică mușchiului biceps femural; *magatello*: corespunde porțiunii posterolaterale a musculaturii pulpei, adică mușchiului semitendinos; *sottosso*: corespunde părții anterioare a pulpei, fiind formată din mușchii: dreptul femural, vastul lateral, vastul medial și vastul intermediar.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Etapele obținerii produsului „Bresaola della Valtellina” IGP care trebuie să se desfășoare în aria de producție tipică sunt următoarele: finisarea, sărarea uscată, introducerea în membrană, uscarea, maturarea, felierea, porționarea și ambalarea.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Produsul „Bresaola della Valtellina” poate fi ambalat în întregime, în bucăți mari, în bucăți mici sau feliat, sub vid sau în atmosferă modificată. Operațiunile de ambalare, feliere și porționare trebuie să se

desfășoare în aria de producție delimitată la punctul 4, pentru ca integritatea produsului și, prin urmare, caracteristicile calitative finale ale acestuia să nu fie afectate, în timpul transportului, de modificări ale temperaturii și umidității externe.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Eticheta produsului „Bresaola della Valtellina” trebuie să cuprindă următoarele mențiuni: „Bresaola della Valtellina”, care nu se traduce și trebuie să apară pe etichetă cu caractere clare, indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de restul informațiilor, urmată imediat de acronimul IGP și de simbolul indicației geografice protejate, inscripționate cu caractere de tipar de aceleași dimensiuni, în limba țării în care este comercializat produsul și în forma admisă de CE.

### 4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria de producție a preparatului „Bresaola della Valtellina” este limitată, prin tradiții străvechi, la teritoriul provinciei Sondrio. Denumirea „Valtellina” este numele văii principale a provinciei.

### 5. Legătura cu aria geografică:

#### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție a preparatului „Bresaola della Valtellina” IGP este formată dintr-o serie de văi alpine cuprinse între Alpii Retici și Prealpii Orobic, unde temperatura este relativ scăzută chiar și în timpul verii, umiditatea este redusă, cu brize generate de diferențele de temperatură datorate apropierii de lacul Como, iar aerul este uscat. Combinația deosebită a acestor factori climatici și de mediu determină apariția unor condiții optime pentru maturarea lentă și treptată a produsului. Specificitatea climei este completată de hărnicia și abilitățile tehnice ale localnicilor, perfecționate și transmise prin tradiție de la un lucrător la altul, toate acestea constituind elementul esențial pentru obținerea produsului „Bresaola della Valtellina” IGP.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

La momentul comercializării, „Bresaola della Valtellina” IGP prezintă caracteristici chimice și chimico-fizice precise: proteine: minimum 33 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare; 30 % în cazul tuturor celorlalte tipuri de ambalare; umiditate: maximum 63 % în cazul produsului neambalat obținut din *punta d'anca*; maximum 62 % în cazul produsului obținut din *punta d'anca* și ambalat sub vid; maximum 60 % în cazul produsului obținut din *magatello* și ambalat sub vid; maximum 60 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare; maximum 65 % în cazul tuturor celorlalte bucăți de carne și/sau tipuri de ambalare utilizate; grăsime: maximum 7 %; cenuși: minimum 4 %; clorură de sodiu: maximum 5 %.

#### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Condițiile de mediu, precum și factorul uman și cel natural contribuie în egală măsură la îndeplinirea cerințelor pentru „Bresaola della Valtellina” IGP. Condițiile climatice deosebite din zona Valtellina, situată longitudinal între Alpii Retici și Prealpii Orobic au permis, prin ușoara sărare a unor bucăți de pulpă de vită, producerea unui mezel cu gust delicat și atât de moale încât este deosebit de savuros. Numele și notorietatea produsului „Bresaola della Valtellina” IGP se datorează zonei geografice în care este obținut. În vremuri străvechi, era foarte răspândită tehnica sărării și uscării tuturor tipurilor de carne în vederea conservării acestora. Înmulțirea și ampla diversificare a preparatelor culinare, precum și utilizarea unor metode diferite de conservare au pus capăt utilizării cărnii uscate și sărate. Documente din 1400 demonstrează utilizarea sărării și uscării pulpelor de vită în zona Valtellina. S-ar părea că la originea denumirii se află un termen dialectal din zona Valtellina: „salaa come brisa”. De aici numele *brisaola*, italianizat apoi în *bresaola*. Dicționarul limbii italiene (*Il dizionario della lingua italiana* – Nuovissimo Palazzi, ediția 1974) definește *bresaola* astfel: „carne de vită uscată și sărată tipică zonei Valtellina”. Hărnicia și abilitățile tehnice, perfecționate și transmise prin tradiție de la un lucrător la altul, constituie un element esențial pentru obținerea acestui produs ale cărui caracteristici deosebite sunt legate și în prezent nu doar de factorul de mediu, ci și de cel uman.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție la cererea de recunoaștere a indicației geografice protejate „Bresaola della Valtellina”.

Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat la următoarea adresă web:

[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)

sau:

accesând direct pagina principală de internet a ministerului (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (Produce de calitate) (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” [Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei UE – Regulamentul (CE) nr. 510/2006].

---