

**Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2009/C 87/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo za spremembo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO  
UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006  
Vloga za spremembo v skladu s členom 9  
„BITTO“  
št. ES: IT-PDO-117-1502-02.08.2006  
ZGO ( ) ZOP ( X )

1. **Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalni pogoji
- Drugo (navedite)

2. **Vrsta spremembe**

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registrirane ZOP ali ZGO, za katero še nista bila objavljena enotni dokument ali povzetek
- Sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega dokumenta (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi uvedbe obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov s strani javnih organov (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

### 3. Sprememba (-E)

#### 3.1 Opis proizvoda

V členu 3 je treba opredeliti krmo govedu na pašniku in jo dopolniti z največ 3 kg suhe snovi na dan poleg soli in „pomožne“ krme na osnovi sena s stalnega pašnika. Takšna dopolnitev je potrebna zaradi izpolnjevanja zahtev proizvajalcev, ki so v težkem položaju zaradi spremenjenih pogojev na planinskih pašnikih in genetskih značilnosti živine, ki se pase na planini. Sam pašnik ne more vedno zagotavljati dobrega počutja živali. V tem členu je določeno, da se uporablja surovo mleko; pri tem gre izključno za spremembo oblike, ker sedanja specifikacija proizvoda ne predvideva nobene obdelave po molži, zato gre pri tem že za „surovo mleko“.

Razen tega je treba zvišati maksimalno višino sira z 10 na 12 cm. Takšno zvišanje je utemeljeno s proizvodnimi metodami, ki zaradi močne povezave s tradicionalnimi postopki ne omogočajo proizvodnje povsem enake oblike sira, temveč se ta v določeni meji spreminja. Razen tega je treba natančno opredeliti, da je določitev razlike v višini oboda hlebca sira „BITTO“ (8–12 cm) v skladu s podatki, ki so navedeni v zgodovinskih dokumentih, v katerih je navedena maksimalna višina ravno 12 cm.

#### 3.2 Geografsko območje

V zvezi s členom o območju izvora je določeno, da zahtevana sprememba vsebuje združitev proizvodnega območja mleka na treh planinskih pašnikih z imeni Varrone, Artino in Lareggio, ki ležijo v pokrajinah Bergamo in Lecco. Ti planinski pašniki so bili v prvotni sestavi pomotoma izpuščeni. Obseg teh proizvodnih površin je minimalen, ker znaša manj kot 1 % sedanje proizvodne površine, njihovo geografsko homogenost pa zagotavljajo značilnosti kamnin, nadmorska višina in izpostavljenost dodanih planinskih pašnikov, ki so enake kot značilnosti površin, ki so že vključene v proizvodno območje. Pašniška vegetacija je zato povsem enaka vegetaciji na prvotno navedenem proizvodnem območju.

#### 3.3 Način pridobivanja

Namen te spremembe je omogočiti uporabo avtohtonih startnih kultur; ta tehnološko inovativna praksa prispeva k izboljšanju postopka izdelave sira, zmanjšanju števila nepravilnosti, zagotavljanju zdravosti izdelka in hkrati ohranjanju značilnih lastnosti, ki so izraz povezanosti z območjem. Med dejavniki, ki vplivajo na postopek izdelave sira, so tudi mikrobiološki faktorji, ki imajo bistveno vlogo pri proizvodnji in zorenju sira. Uporaba surovega mleka za izdelavo sira je za sir Bitto in za značilne sire nasploh prednost, vendar lahko hkrati postane glavna pomanjkljivost, če je mikrobiološka kakovost mleka slabša zaradi pomanjkanja mlečnih bakterij ali zaradi prisotnosti škodljivih mikroorganizmov. Vzrok za šibko fermentiranje mleka je lahko temeljito čiščenje in higiena v različnih fazah proizvodnje (molža, prevoz mleka, posode in prostori za predelavo) ter v uporabi kovinskih ali plastičnih posod in orodij namesto lesenih. Ti postopki po eni strani rešujejo probleme higienske sanitarne narave, po drugi strani pa mleko zaradi manjšega števila mikroorganizmov vsebuje manj mlečnih bakterij. Vzrok za prisotnost v mleku mikrobne flore, ki preprečuje nastanek sira in jo včasih najdemo v alpskem mleku, je v slabih proizvodnih pogojih, predvsem v primeru zelo deževnih poletij. Pri sirih iz surovega mleka cepljenje prispeva k „obvladovanju“ fermentacijskih postopkov pri pridobivanju sira in tako zmanjšuje pojav nepravilnosti v siru. To zagotavlja pravilne pogoje kisanja in čiščenja sirotke (brez tega bi v siru ostalo preveč sirotke in bi se pozneje pojavila luknjičavost ter neprijeten, tj. nezaželen vonj), hkrati pa je s tem zagotovljen enakomeren razvoj različnih vrst mlečnih mikrobov, ki se nahajajo v surovini (ti so udeleženi v postopku zorenja in zagotavljajo značilnost izdelka). V primeru značilnih sirov je zelo pomembna uporaba kultur, ki se izolirajo in odberejo iz mikroflore, značilne za vsak posamezen sir. Na ta način je mogoče ohraniti tipične lastnosti, po katerih se ti proizvodi odlikujejo, izboljšati njihovo kakovost in preprečiti, da bi jih skrčili na standardizirane, vendar neizravnotežne izdelke povprečnega okusa in brez posebnih značilnosti. Consorzio di Tutela (Konzorcij za nadzor) je leta 1999 v sodelovanju s CNR – ISPA iz Milana začel izvajati raziskave, namenjene poglobljanju znanja o mikroflori, po kateri se sir Bitto odlikuje, ohranitvi biotske raznovrstnosti mikrobov in lastnosti, ki jih ta daje izdelku, in izboljšanju kakovosti. Z leti so izolirali in proučili seve mlečnih bakterij in enterokokov. Na delu tako določenih sevov so opravili dodatne analize, da bi ocenili njihove fiziološke,

biokemične in metabolične značilnosti ter sirarske sposobnosti. Z masovnim razmnoževanjem avtohtonih sevov bakterij so pridobili izbrana cepljenja, ki z vnašanjem v surovo mleko ne omejujejo naravne mikroflore v mleku, ampak ustvarjajo ugodnejše pogoje za njen razvoj in hkrati zagotavljajo ohranjanje senzoričnih lastnosti sira.

#### 3.4 Označevanje

Za to, da bi potrošnikom posredovali podrobnejše informacije in hkrati pospešili takojšnjo prepoznavnost proizvoda, je treba opisati identifikacijski znak zadevne ZOP, ki je bil v veljavni specifikaciji proizvoda samo priložen, in uvesti priložitev okrogle papirne etikete. Ta etiketa poleg napisa „Bitto“, ki se večkrat ponavlja na robu, vsebuje logotip Skupnosti in imena podjetij, posestev, kmetij, firm in zasebnih blagovnih znamk, ki ne smejo hvaliti proizvoda ter potrošnika ne smejo zavajati. Možnost navedbe imena planinskega pašnika, na katerem je bil sir proizveden, je bila uvedena zaradi povečanja vrednosti sira, ki ga pridobivajo proizvajalci, ki pod slabimi in težkimi delovnimi pogoji na planinskih pašnikih proizvodnega območja sira Bitto (dostopnost do pašnikov in stavb ni vedno lahka, skromne kmetijske stavbe, tradicionalna oprema, močan vpliv vremenskih pogojev na rejo in sirarstvo) pristočno uporabljajo način pridobivanja z velikim tveganjem in možnimi izgubami proizvoda. S povečanjem vrednosti proizvoda je mogoče kriti večja tveganja, ki jih prevzemajo proizvajalci.

#### ENOTNI DOKUMENT

#### UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

#### „BITTO“

#### Št. ES: IT-PDO-117-1502-02.08.2006

#### ZGO ZOP ( X )

1. **Ime:**

„Bitto“

2. **Država članica ali tretja država:**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 *Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II)*

Razred 1.3 – Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir iz polnomastnega surovega kravjega mleka tradicionalnih pasem območja, lahko z dodatkom surovega kozjega mleka v količini, ki ne presega 10 %, s srednje dolgim in dolгим zorenjem, v obliki pravičnega valja z ravno površino, konkavnim obodom hlebca z ostrimi robovi. Premer ploskev je od 30 do 50 cm, višina oboda hlebca je 8–12 cm, teža pa od 8 do 25 kg. Zunanost je svetlo rumene barve, ki z zorenjem postane intenzivnejša, debelina skorje je od 2 do 4 milimetre. Sredica ima kompaktno strukturo in redke luknjice velikosti očesa jerebice. Glede na trajanje zorenja je sredica spremenljive barve od bele do svetlo rumene, okus je sladek in prijeten ter z zorenjem postane bolj močan. Z dodatkom kozjega mleka postane značilna aroma še močnejša. Sir vsebuje najmanj 45 % suhe snovi, vlažnost 70 dni starega sira pa znaša 38 %. Sir se pridobiva na tradicionalen način, ki izhaja iz značilnosti okolja, in sicer v obdobju od 1. junija do 30. septembra.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Surovo kravje mleko, največ 10 % surovega kozjega mleka, telečje sirilo, sol, avtohtoni encimi.

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Krmo za krave sestavlja trava s planinskih pašnikov na območju, navedenem v točki 4. Zaradi ohranitve primerne ravni zdravja živali so za krave mlekarice dovoljeni dodatki k paši v maksimalni količini 3 kg suhe snovi na dan, in sicer v obliki naslednjih živil: koruza, ječmen, pšenica, soja, melasa v količini, ki ne presega 3 %. Dovoljena je uporaba soli za pašnike. Samo v nujnih primerih, to je ob izrednih vremenskih razmerah, ki ne omogočajo paše (npr. sneg, toča), je dovoljeno krmljenje samo s pomožno krmo iz sena s stalnega pašnika, katere količina ne sme presežati 5 % in je omejeno na čas do ponovne vzpostavitve normalnih pogojev.

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Postopki pridobivanja in obdelave mleka ter zorenja sira Bitto morajo potekati na območju proizvodnje sira, kot je določeno v točki 4.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Po najmanj enoletnemu zorenju se proizvod lahko uporablja kot ribani sir.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Sir „Bitto“ z zaščiteno označbo porekla je treba pred oddajo v prodajo in po končanem zorenju označiti z oznako, ki mora biti vžgana v obod. Oznaka je sestavljena iz napisa „Bitto“, pri čemer je črka „B“ delno čitljiva in je dopolnjena s sliko stiliziranega hlebca sira, ki mu manjka ena rezina. Manjkajoči del hlebca sestavlja začetnico „V“ za Valtellina. Hlebec sira ponazarja proizvod. Črka B je podoba sira, preostali napis ITTO pa je izpisan v formatu „times regular“, razširjen na 113,94 %.

Za zagotovitev istovetnosti proizvoda je dovoljeno na ploskve celih hlebcev nalepiti papirno okroglo nalepko, ki je primerna za živila.

Premer okrogle nalepke je približno 30 cm. Sestavljen je iz zunanje obrobe z rdečo podlago, napisa BITTO v rumeni barvi, ki se po obodu večkrat ponovi, in logotipa Skupnosti za zaščiteno označbo porekla primerne velikosti ter v izvirnih barvah in črkah.

Notranji krog v rumeni barvi zraven zunanje rdeče obrobe se lahko uporablja za navedbo elementov, ki jih predvideva veljavna zakonodaja, in navedbo imen podjetij, posestev, kmetij, firm in zasebnih blagovnih znamk, ki ne smejo hvaliti proizvoda ter potrošnika ne smejo zavajati.

Proizvajalci, ki v skladu s Specifikacijo proizvodnje krmijo krave mlekarice izključno s travo s planinskih pašnikov na območju, določenem v točki 4, brez dodajanja dodatkov razen soli za pašnike in pomožne krme iz sena s stalnega pašnika v količini pod 20 %, in ki začnejo s predelavo mleka v tridesetih minutah po koncu molže, smejo uporabljati žig, ki vsebuje ime planinskega pašnika, na katerem je bil sir pridobljen. Takšen žig, ki se plitvo vtisne na obod hlebca v fazi pridobivanja, vsebuje ime planinskega pašnika v širokem formatu „times“ in mora biti vtisnjen poleg zgoraj navedenih oznak.

#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Območje porekla mleka, namenjenega predelavi za proizvodnjo sira „Bitto“, zajema celotno ozemlje pokrajine Sondrio, in sicer planinske pašnike območij, ki mejijo na naslednje občine Alta Valle Brembana v pokrajini Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve in planinske pašnike, imenovane Varrone, Artino in Lareggio na območjih, ki mejijo na občini Introbio in Premana v pokrajini Lecco.

#### 5. Povezava z geografskim območjem:

##### 5.1 Posebnost geografskega območja

Območje proizvodnje sira Bitto je planinsko ozemlje (70 % površine se nahaja nad 1 500 metri nadmorske višine, manj kot 8 % pa se nahaja pod 500 metri; doline so srednje strme in pobočja so neenakomerna) med alpskim območjem Retiche in Orobic, ki se razteza v smeri od vzhoda proti zahodu. To je vplivalo na podnebje in floro ter na socialni, kulturni in gospodarski razvoj. Višinska razlika pašniške površine se giblje okoli srednje vrednosti približno 486 metrov, kar je dovolj visoko za smotno uporabo pašnika. Velika višinska razlika je pravzaprav nujen pogoj za izkoriščanje pašnika v primerni fazi zorenja. Zaradi pestrih oblik planinskih pašnikov na proizvodnem območju so ti primerni za sočasno pašo različnih kategorij živine (med drugim tudi za molzne krave in drobnico za pridelavo sira Bitto). Tudi izpostavljenost planšarij je zelo različna in skupaj z lego, višino in vetrovi sestavlja alpsko podnebje, za katerega so ne glede na spremenljivost značilne velike toplotne razlike, suh zrak, močna osončenost in obilje poletnih padavin. Skoraj za vse pašnike je značilna kislina prst, ki ni preveč globoka in se nahaja na silikatnem substratu (gneiss) ter mikatnem, talkastem in glinastem skrilačcu. Prevladujoče botanične vrste so večletnice ali trajnice, za katere je značilna hitra reprodukcija, intenziven razvoj, po rasti so pritlehne in gostorasle, z močno razvitimi koreninami in krošnjo, bogastvom vonjav in so močno odporne na teptanje in grizenje. Velika večina jih spada v družino graminaceae, sekundarno tudi v družino composite, leguminose, ombrellifere, chenopodiaceae, rosaceae itd. Kar zadeva pašo, je alpsko območje tradicionalno razdeljeno na več planšarskih postaj, ki se nahajajo na različnih višinah in legah.

##### 5.2 Posebnost proizvoda

Bitto je sir, ki se proizvaja izključno na alpskem območju iz surovega mleka ene same molže krav in včasih pašne drobnice. Je masten sir z mehko sredico srednje do večje dimenzije, z gladko površino in značilno konkavnim obodom z ostrimi robovi. Sredica ima kompaktno strukturo in redke luknjice velikosti očesa jerebice ter je svetle jantarno rumene barve (ta postane izrazitejša po daljšem zorenju). Trajanje zorenja mora biti najmanj sedemdeset dni, vendar se lahko podaljša tudi na več let, ne da bi se spremenile njegove organoleptične in strukturne značilnosti. Okus sira Bitto je v letu njegove proizvodnje sladek, sredica je mehka in topljiva. Okus postaja z zorenjem bolj izrazit, notranjost bolj suha in v sredici se pojavi rahla zrnatost. Posebne vonjave sira Bitto izvirajo iz različnih vrst trav na pašniku, kjer so se pasle živali, ki dajejo mleko. Z dodatkom kozjega mleka postane značilna aroma tega sira še močnejša.

##### 5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Med različnimi elementi ozemlja, ki imajo pomembno vlogo pri določanju značilnosti sira Bitto, je treba omeniti rastlinsko sestavo pašnika, ki je odvisna od naravnega okolja (prst, podnebje), in od upravljanja sirarne. Pašnik živalim ponuja zelo pestro vegetacijo. Številne tam prisotne rastline vsebujejo veliko število kemičnih substanc, ki imajo lahko v prebavnem in presnovnem procesu živalskega organizma pomembno vlogo, s tem pa tudi pri določanju kvalitativnih značilnosti proizvodov. Hlapljive snovi, ki jih krma vsebuje, se lahko z neposredno absorpcijo prenesejo na mlečno-sirne proizvode preko prebavnega trakta ali preko prebavnih plinov, torej v obtočni sistem, kar daje tem proizvodom značilen vonj in okus. Kaže, da je zlasti vsebnost nekaterih sestavin v mleku, na primer terpenov, tesno povezana s prehrano živali. Naravni planinski travniki, za katere je značilna velika raznolikost vrst in ki so sestavljeni predvsem iz dikotiledonov, imajo veliko število in vsebnost terpenov. Planinski siri so tudi bogatejši s terpeni v primerjavi s siri, pridelanimi v nižini. Poleg tega, ker se terpenska sestava spreminja glede na rastlinske vrste, ki se nahajajo v krmi, sta narava in količina terpenov v mleku (in torej siru) odvisni od rastlinske sestave trav, ki jih živali zaužijejo. Med mikrohranili, ki so najbolj razširjena med travami na pašnikih, so največjo pozornost raziskovalcev pritegnile maščobne kisline;

nenasičene maščobne kisline predstavljajo več kot sedemdeset odstotkov vseh maščobnih kislin, ki jih vsebuje trava. Od teh kislin se linolejska kislina pretvori iz nekaterih prebavnih bakterij v cis in trans izomere, del teh pa se nato prenese v mleko.

Sistem vzreje in tehnike predelave so dodatni elementi, ki povezujejo proizvod z ozemljem, na katerem je pridelan. Živali so v obdobju proizvodnje sira Bitto, od 1. junija do 30. septembra, na pašniku, na višjih legah, vedno na prostem (samo na nekaterih sirarnah obstajajo objekti, kamor se živali lahko zatečejo v primeru neugodnih vremenskih razmer). Na kakovost mleka, poleg značilnosti krme, vplivajo tudi pogoji vzreje živali in okolje v širšem smislu. Na vsebnost maščob na primer vplivajo predvsem znatna količina grobih vlaknin v travi, napredna faza laktacije živali in višina. To so dejavniki, ki, razen prvega, s svojim bogastvom tekočega dušika na pašniku prav tako vplivajo na povečano vsebnost dušika. Na rudninsko in vitaminsko vrednost pa poleg razpoložljivosti pabuluma vpliva tudi intenzivnost osončenja. Mleko gre v predelavo neposredno po molži na kraju samem, brez kakršne koli obdelave surovega mleka v skladu s tradicionalnim postopkom, ki se je prenašal iz roda v rod in se še danes uporablja. Neposredna predelava mleka v sir za dolgo hrambo na planinah je bila v preteklosti logična rešitev za „shranjevanje“ mleka in njegovih hranilnih vrednosti; po koncu poletne sezone pa so hlebce odpeljali v dolino. Večji del teh opravil (polnjenje, lomljenje, mešanje in jemanje sira iz posode) se še vedno izvaja ročno: bistvene so izkušnje in spretnost sirarja. Fermentacija, ki poteka na podlagi izvorne mikroflore, skupaj s tehniko proizvodnje omogoča pridelavo edinstvenega končnega proizvoda, ki ga ni mogoče posnemati. Okrogla oblika s konkavnim obodom izhaja iz tradicionalne posode, v katero so hlebec položili potem, ko so ga izvlekli iz posode. Zorenje se začne v alpskih sirarnah, to so običajno podkleteni objekti, ki zagotavljajo stalno temperaturo in primerno stopnjo vlage, in v njih sir zori v naravnih pogojih. Med celotnim trajanjem zorenja je sire treba občasno obračati, čistiti in drgniti.

#### Sklic na objavo specifikacije:

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek za vlogo za spremembo poimenovanja zaščitene porekla „Bitto“.

Konsolidirano besedilo proizvodne specifikacije je na voljo

— na spletni strani:

[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)

ali

— neposredno na spletni strani Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) s klikom na „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE510/2006)“.

---