

瓦特里纳风干牛肉火腿技术规范

一、地理标志名称

中文名称：瓦特里纳风干牛肉火腿

原文名称：Bresaola della Valtellina

二、产品类别

肉制品（烹制、腌制、熏制等）

三、申请人（参见欧盟2016年6月8日修正文件）

申请人名称：瓦特里纳风干牛肉火腿保护联盟

地址：Piazza Cavour 21, 23100 – SONDRIO, Italia

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年7月2日获得欧洲共同体注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

瓦特里纳风干牛肉火腿是一种经过腌制和自然风干的生吃牛肉制品。其外观保持了原材料瘦肉的形状。为了商业效益，外观经过改良成为圆柱筒状。

为了特别需求，还可以压缩成砖块造型。瓦特里纳风干牛肉火腿的制作精选以下牛腿瘦肉：

1. 股内肉：牛腿后中部瘦肉，包括内直肌、展肌和半膜肌；
2. 臀尖：牛腿前侧不带展肌部分；
3. 前腿肉：牛腿后外侧部分，即肌股二头肌；
4. 眼肉：牛后腿瘦肉，即半腱肌；

5. 牛臀肉：腿的前筋膜，由前直肌外侧、内侧和中间的上好瘦肉组成。

瓦特里纳风干牛肉火腿必须填塞于自然或人工肠衣中，并在合适的气候环境下风干，期间牛肉的水分会缓慢地逐步减少，同时形成天然的发酵和酶化现象，从而为这种火腿带来独特的变化，赋予其常见的外观特点，同时确保其能在正常室温下长期保存，不会变质。

风干牛肉火腿制作包括下列步骤：去膘、腌干、包装、风干并陈化。

六、地理区域的简要界定

意大利Sondrio镇。

七、与地理区域的联系

瓦特里纳风干牛肉火腿的名字和声誉皆归因于其最初的地理区域发源地。

自古以来，通过风干和盐腌保存各种肉类的方法早已为人们广泛使用。随着食物产量增加和日趋多样化，各种储存方法取代了风干盐腌肉的使用。

早在1400年文献就有关于瓦特里纳对牛腿肉进行盐腌和风干处理的记载。

名字源自瓦特里纳方言“salaa come brisa”，后来发展成为“brisaola”，再后来变成了意大利语中的“bresaola”。意大利语言词典（Nuovissimo Palazzi 1974年版）将单词“bresaola”定义为“一种来自瓦特里纳的风干和盐腌牛肉”。

勤劳和技能，几经完善，在制作者手中传承下来，这也成为这件产品不可或缺的要害，其独特风味如今仍与自然环境和制作者有着密不可分的关系。

瓦特里纳风干牛肉火腿的制作要求取决于环境条件以及自然环境和制作者的手艺。

瓦特里纳独特的气候条件，即纵向延伸至雷蒂亚阿尔卑斯山和奥洛比前阿尔卑斯山之间，使其在加工牛腿肉类产品时只需要一点点盐腌，即可使肉获得微妙细腻的口感，变得非常可口开胃。

八、标签的具体规则

瓦特里纳风干牛肉火腿的标签必须指明下列情况：

1. “Bresaola della Valtellina” 和 “Indicazione Geografica Protetta”（受保护的地理标志）或其缩写“IGP”（或“PGI”）；
2. 名称或商业名称或注册商标和生产者或销售者的注册办公室；
3. 生产厂址。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA质量认证中心。