C/2026/5543

27.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5543)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Bresaola della Valtellina“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, внесени в продуктовата спецификация на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“, не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на критериите, определени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно те:

— не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието;

— няма риск да обезсили връзката с географския район, посочен в единния документ; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на член 4 Замяна на „натриев хлорид“ с „готварска сол“

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Изменение № 1

Това изменение се отнася до член 4, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението терминът „натриев хлорид“ се заменя с термина „готварска сол“.

Основание: изменението е необходимо, тъй като в практиката на хранителната промишленост натриевият хлорид се предлага на пазара като готварска сол, чиито изисквания трябва да са в съответствие с Министерски указ № 106 от 31 януари 1997 г. „Наредба за производството и предлагането на пазара на готварска сол“, публикуван в Държавен вестник на Италианската република, Обща серия № 94 от 23.4.1997 г.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 Използване на стартерни микробни култури

Описание

Изменение № 2

Това изменение се отнася до член 4, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда възможността за използване на избрани стартерни микробни култури — принадлежащи към рода Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces — добавени заедно с традиционно пръсканата дъбилна течност по външната повърхност на мускулната маса, използвана за производството на „Bresaola della Valtellina“.

Основание: евентуалното използване на микробни култури има за цел да подобри контрола на ферментацията и микробиологичната безопасност чрез понижаване на pH, като по този начин околната среда става неблагоприятна за разпространението на патогени. С оглед на ролята на микробните култури е възможно да се намали използването на сол при приготвянето на „Bresaola della Valtellina“ в съответствие с хранителните препоръки, предложени и от Световната здравна организация относно съдържанието на натрий в хранителния режим, както и използването на добавки в храните. Микробните култури се отнасят до микробни стартерни култури, принадлежащи към рода Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces, използвани за приготвянето на колбаси, чиято производствена технология не включва топлинна обработка, по смисъла на Указ на Министерството на здравеопазването от 28 декември 1994 г. „Разрешение за използването на бактериални закваски „при приготвянето на месни колбаси, чиято производствена технология не включва топлинна обработка“, публикуван в Държавен вестник на Италианската република, Обща серия № 89, от 15.4.1995 г.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 Минимален период на вакуумно осоляване и зреене

Описание

Изменение № 3

Това изменение се отнася до член 4, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за намаляване на минималния период на сухо осоляване от 10 на 7 дни в случай на използване на стартерни микробни култури, посочени в член 4, параграф 2, и използване на пълнене под вакуум.

Основание: изменението е необходимо, тъй като използването на стартерни микробни култури ускорява понижаването на pH и стабилизирането на микрофлората, за да се получат необходимите условия за годност на продукта за намален период от време. Причината за намаляване на минималния период на осоляване при вакуумно зреене е по-бързото и по-равномерно проникване на сол и дъбилни вещества в мускулните маси в резултат на механично действие в среда без кислород.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 4 Колбас в една обвивка от две отделни парчета мускулна маса

Описание

Изменение № 4

Това изменение се отнася до член 4, параграф 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за пълнене на две отделни парчета мускулна маса в една обвивка, като се посочва, че в такива случаи е забранено използването на трансглутаминаза.

Основание: този метод позволява да се оптимизира механичното нарязване на „Bresaola della Valtellina“. Забраната на трансглутаминазата гарантира, че прилепването на двете парчета мускулна маса, приготвени в съответствие със спецификацията, се постига единствено чрез механично налягане и последващо зреене, като се избягва използването на ензими, които биха могли да променят протеиновата структура на мускулните маси, предназначени за производството на „Bresaola della Valtellina“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7 Разпоредби относно контролите

Описание

Изменение № 5

Това изменение се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата в член 7 относно контролите.

Основание: заличаването е необходима актуализация, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на ЕС както по отношение на проверките за съответствие с продуктовата спецификация, така и по отношение на официалните санитарни контроли.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Изменение на член 8

Описание

Изменение № 6

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението само се преномерира член 8 на член 7.

Основание: изменението е необходимо предвид новата структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Зрително поле на наименованието

Описание

Изменение № 7

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда задължение за поставяне на наименованието „Bresaola della Valtellina“ в основното зрително поле на етикета.

Основание: целта на това изменение е да се подобри профилът на наименованието, като то бъде поставено на най-видно място върху етикета, и то да бъде незабавно идентифицирано, за да се предостави на потребителите ясна и точна информация.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Замяна на „акроним“ със „съкращение“.

Описание

Изменение № 8

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: изменението заменя „акроним“ със „съкращение“ по отношение на защитеното географско указание.

Основание: изменението привежда терминологията на продуктовата спецификация в съответствие с член 37, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Спецификация на символа на Съюза за ЗГУ

Описание

Изменение № 9

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява, че символът, който трябва да се постави върху етикета, е „символ за ЗГУ на Съюза“.

Основание: това изменение е необходимо, за да се придаде по-голяма яснота в разпоредбата в съответствие с действащото законодателство на ЕС, както е предвидено в член 37, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Замяна на „ЕО“ с „ЕС“

Описание

Изменение № 10

Изменението се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: изменението подменя „ЕО“ с „ЕС“.

Основание: това изменение е необходимо, за да се приведе текстът на спецификацията в съответствие с приемствеността от 1992 г. между Европейската общност и Европейския съюз.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Уточняване на метода на предлагане на пазара „на парчета“

Описание

Изменение № 11

Изменението се отнася до член 8, параграф 4 от продуктовата спецификация и до точка 4.5 от единния документ.

Описание: с изменението методът на предлагане на пазара „на парчета“ се определя като видове с форма на „кубчета, тънки листчета, клечки и ленти жулиен“.

Основание: това изменение отговаря на необходимостта от разнообразяване на видовете разфасоване в съответствие със съвременните изисквания за потребление на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Спецификация след проверка на съответствието с продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 12

Това изменение се отнася до член 8, параграф 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението думите „под надзора на контролния орган, посочен в член 7“ се заменят с думите „в съответствие с продуктовата спецификация“.

Основание: препратката към проверката на съответствието със спецификацията е преформулирана, за да се вземе предвид заличаването на член 7, като се има предвид, че опаковането, нарязването и разфасоването трябва да се извършват в типичния район на производство, както е предвидено в настоящата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 Разпоредба относно връзката с околната среда

Описание

Изменение № 13

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в член 8 се въвежда специална разпоредба, посветена на „Връзката с околната среда“, както е предвидено в точка 5 от единния документ, публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз*, серия C № 321 от 26.11.2010 г.

Основание: това допълнение дава възможност за привеждане на текста в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство на ЕС в член 49, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 9 Разпоредба относно доказателството за произход

Описание

Изменение № 14

Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението в продуктовата спецификация се въвежда член 9 „Доказателство за произход“, в който се уточнява, че всички субекти в производствената верига на ЗНП трябва да подлежат на наблюдение и да бъдат поставени под контрола на контролния орган.

Основание: добавянето на този член е необходимо с цел привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащата нормативна уредба на Европейския съюз.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Bresaola della Valtellina“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0210 20 90 — обезкостени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“ представлява осолен и естествено узрял продукт от говеждо, който се консумира без предварителна топлинна обработка. Формата му е според формата на мускулите, които са използвани за производството му. С търговска цел те се обрязват и придобиват цилиндрична форма. За специфични нужди могат да бъдат пресовани като блокове с правоъгълна форма. Защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“ се пакетира в естествени или изкуствени обвивки, и се суши и зрее в климатични условия, които могат да осигурят бавно и постепенно намаляване на влагата, естествена ферментация и ензиматични процеси, така че с времето да доведат до промени, които придават на продукта неговите типични органолептични характеристики и осигуряват неговото консервиране и качествено състояние при нормална стайна температура. По отношение на органолептичните характеристики на продукта, неговата консистенция е стегната и еластична; видът при нарязване е компактен и без разкъсвания; постното месо е с еднакъв червен цвят с едва забележим тъмен ръб по края, докато тлъстата част е бяла; миризмата му е деликатна с лек аромат; вкусът му е приятен, умерено силен и никога не е кисел. Търговски характеристики: а) bresaola di fesa: най-малко 3,5 kg; б) bresaola di punta d'anca: — за продажба на цели или на едро нарязани парчета: най-малко 2,5 kg; — предварително се пакетира за нарязване във вакуумни пликове или пликове с модифицирана атмосфера: най-малко 2,0 kg; в) bresaola di sottofesa: най-малко 1,8 kg; г) bresaola di magatello: най-малко 1,0 kg; д) bresaola di sottosso: най-малко 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina“ се произвежда от месо от говеда за месо на възраст от 18 месеца до четири години, получено изключително от следните мускулни групи от бута: fesa съответства на задно-страничната част на бута, включително правия вътрешен мускул, аддукторния мускул и полуципестия мускул; punta d'anca съответства на частта от fesa без аддукторния мускул; sottofesa съответства на задно-страничната част, т.е. двуглавият бедрен мускул; magatello: съответства на задно-страничната част на мускула на бута, т.е. полусухожилния мускул; sottosso съответства на предната част на бута, съставена от предния прав мускул и страничния бедрен мускул, широкия вътрешен бедрен мускул и междинния широк мускул.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Стъпките при производството на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ трябва да протичат в характерния район на производство и са както следва: изрязване, сухо осоляване, поставяне в обвивка, сушене, зреене, рязане, разфасоване и опаковане.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Bresaola della Valtellina“ може да се опакова във вакуумирани пликове или пликове с модифицирана атмосфера в цялостен вид, на парчета с различен формат като кубчета, тънки листчета, клечки и ленти жулиен, на резени или нарязана. Опаковането, рязането и разфасоването трябва да се извършват в района на производството, определен в точка 5, за да се избегне въздействието на промените в температурата и влажността при транспорта, които могат да повлияят неблагоприятно върху същността на продукта и по този начина върху неговите крайни качествени характеристики.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетите за „Bresaola della Valtellina“ трябва да включват следното: наименованието „Bresaola della Valtellina“, което не се превежда и трябва да е изписано в основното зрително поле на етикета с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички други надписи, следвано от изписаната с печатни букви със същия размер като на абревиатурата ЗГУ и символа на Съюза за защитено географско указание на езика, на който продуктът се предлага на пазара и във формата, разрешена от Европейския съюз.

5. **Кратко определение на географския район**

Според дългогодишната традиция районът на производство на „Bresaola della Valtellina“ се ограничава до цялата територия на провинция Sondrio. „Valtellina“ е името на основната долина в провинцията.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ Репутация

☐ Определено качество

☐ Други характеристики

Обобщено описание на връзката

Специфични характеристики на географския район

Районът на производство на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ е съставен от група алпийски долини, разположени в Ретийските Алпи и Оробските Предалпи, където температурите са сравнително ниски дори и през лятото, влажността е ниска, в резултат на температурните колебания, причинени от езерото Комо се появяват леки ветрове и въздухът е сух. Характерната комбинация от тези фактори на климата и околната среда създава оптимални условия за бавно и постепенно зреене на продукта. Към специфичния характер на климата се добавя и трудолюбието и техническите умения на местното население. Усъвършенствани и по традиция предавани от работник на работник през поколенията, те са най-съществения фактор в производството на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“.

Специфични характеристики на продукта

При пускане за консумация на пазара ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ има следните точни химични и химико-физични характеристики: белтъчини: в нарязана bresaola, във вакуумирани пликове или опаковка с модифицирана атмосфера — най-малко 33 %; за всички останали видове опаковки — най-малко 30 %; влага (в естествено състояние): в bresaola di punta d'anca опакована в насипно състояние — най-много 63 %; в bresaola di punta d'anca опакована във вакуумирани пликове — най-много 62 %; в bresaola di magatello опакована във вакуумирани пликове — най-много 60 %; в нарязана bresaola, във вакуумирани пликове или опаковка с модифицирана атмосфера — най-много 60 %; за всички останали видове нарязване и/или опаковки — най-много 65 %. мазнини: най-много 7 %. пепел: най-малко 4 %. готварска сол: най-много 5 %.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Качествата на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ зависят от условията на околната среда и природните и човешки фактори. Характерните климатични условия на Valtellina, която се простира по дължина между Ретийските Алпи и Оробските Предалпи, правят възможно чрез леко осоляване да се получи месен продукт от говежди бут с деликатен аромат и крехкост, която го прави изключително вкусно. ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ дължи своето име и репутация на географския район, където е създадена. В миналото консервирането на месото чрез осоляване и сушене е било разпространена практика. Подобряването на техниките за производство на храни повиши разнообразието и използването на различни методи за консервиране измести използването на изсушено осолено месо. Писмени документи още от началото на XV век свидетелстват за осоляване и сушене на говежди бутове във Valtellina. Произходът на името вероятно се свързва с термина „salaa come brisa“ на диалекта във Valtellina. Това е довело до „brisaola“, което впоследствие е предадено на книжовен италиански като bresaola“. В речника на италианския език (Nuovissimo Palazzi, издание от 1974 г.) в статията за „bresaola“ е казано: „сушено осолено говеждо месо, типично за Valtellina“. И накрая, трудолюбието и усъвършенстваните технически умения, традиционно предавани от работник на работник, са един съществен фактор в производството на този продукт, специфичните характеристики на който остават свързани с факторите околна среда и човешките фактори.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339