C/2026/5543

27.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5543)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Bresaola della Valtellina“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1525-AM01 – 30. července 2026

1. **Název produktu**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHZO „Bresaola della Valtellina“ nejsou změnami na úrovni Unie, neboť nesplňují kritéria stanovená v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143, tj:

— nezahrnují změnu názvu nebo používání názvu nebo

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu a

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 4 Nahrazení výrazu „chlorid sodný“ výrazem „jedlá sůl“

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se pojem „chlorid sodný“ nahrazuje pojmem „jedlá sůl“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, protože v potravinářském průmyslu se chlorid sodný uvádí na trh jako jedlá sůl, která musí splňovat požadavky podle ministerské vyhlášky č. 106 ze dne 31. ledna 1997 o „předpisech pro výrobu a uvádění jedlé soli na trh“, zveřejněnou v Úředním věstníku Italské republiky, všeobecná řada č. 94 ze dne 23. dubna 1997.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 Využití mikrobiálních spouštěcích kultur

Popis

Změna č. 2

Změna se týká čl. 4 odst. 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí možnost použití vybraných mikrobiálních startovacích kultur – patřících do rodu *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* a *Debaryomyces* –, které se přidávají do konzervační směsi (*concia*) tradičně nanášené na vnější povrch masa (svalové hmoty) používaného k výrobě produktu „Bresaola della Valtellina“.

Odůvodnění: cílem případného použití mikrobiálních kultur je zlepšit řízení fermentace a mikrobiologickou bezpečnost snížením hodnoty pH, čímž se vytvoří prostředí nepříznivé pro množení patogenů. S ohledem na úlohu mikrobiálních kultur je možné snížit množství soli při výrobě produktu „Bresaola della Valtellina“, a to v souladu s výživovými doporučeními, která ohledně obsahu sodíku ve stravě a používání potravinářských přídatných látek navrhuje také Světová zdravotnická organizace. Mikrobiální startovací kultury označují mikrobiální startovací kultury patřící do rodů *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* a *Debaryomyces*, používané k přípravě masných uzenin, jejichž výrobní technologie nezahrnuje tepelné zpracování, ve smyslu vyhlášky Ministerstva zdravotnictví ze dne 28. prosince 1994 o povolení používání startovacích kultur – „mikrobiálních startovacích kultur“ – při přípravě masných uzenin, jejichž výrobní technologie nezahrnuje tepelné zpracování, zveřejněné v Úředním věstníku Italské republiky, obecná řada č. 89, ze dne 15. dubna 1995.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 Minimální doba solení a tumblování ve vakuu

Popis

Změna č. 3

Změna se týká čl. 4 odst. 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí možnost zkrátit minimální dobu suchého solení z 10 na 7 dní v případě použití mikrobiálních kultur uvedených v čl. 4 odst. 2 a v případě použití tumblování ve vakuu.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, protože použití mikrobiálních startovacích kultur urychluje pokles hodnoty pH a stabilizaci mikroflóry, čímž přispívá k dosažení podmínek nezbytných pro konzervaci výrobku v kratším časovém úseku. Důvodem pro zkrácení minimální doby solení při tumblování ve vakuu je rychlejší a rovnoměrnější pronikání soli a přísad z konzervační směsi do masa, k čemuž dochází díky mechanickému působení v prostředí bez kyslíku.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 4 Balení dvou samostatných kusů masa do jednoho střeva

Popis

Změna č. 4

Změna se týká čl. 4 odst. 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna zavádí možnost zabalit dva samostatné kusy masa do jednoho střeva a stanoví, že v takových případech je zakázáno použití transglutaminázy.

Odůvodnění: tato metoda umožňuje optimalizovat strojové krájení produktu „Bresaola della Valtellina“. Zákaz používání transglutaminázy zajišťuje, že se dva kusy masa připravené v souladu se specifikací produktu spojí výhradně působením mechanického tlaku a následným zráním, čímž se zabrání použití enzymů, které by mohly změnit bílkovinnou strukturu masa určeného k výrobě produktu „Bresaola della Valtellina“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 7 Ustanovení o kontrolách

Popis

Změna č. 5

Změna se týká článku 7 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna ruší ustanovení článku 7 týkající se kontrol.

Odůvodnění: toto vypuštění představuje nezbytnou aktualizaci, jejímž cílem je uvést specifikaci produktu do souladu s platnými právními předpisy EU, a to jak v oblasti kontrol dodržování specifikace produktu, tak v oblasti úředních hygienických kontrol.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Změna čísla článku 8

Popis

Změna č. 6

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se pouze mění číslo článku 8 na článek 7.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Zorné pole, v němž musí být uveden název

Popis

Změna č. 7

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna zavádí povinnost uvést název „Bresaola della Valtellina“ v hlavním zorném poli etikety.

Odůvodnění: cílem této změny je zvýšit viditelnost názvu tím, že bude umístěn na nejvýraznějším místě na etiketě, a zajistit jeho okamžitou identifikaci, aby spotřebitelé dostali jasné a správné informace.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Nahrazení výrazu „symbol“ výrazem „zkratka“

Popis

Změna č. 8

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna nahrazuje výraz „symbol“ chráněného zeměpisného označení výrazem „zkratka“.

Odůvodnění: zavedením této možnosti se terminologie specifikace produktu uvádí do souladu s čl. 37 odst. 6 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Specifikace týkající se symbolu CHZO Unie

Popis

Změna č. 9

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje, že symbol, který má být umístěn na etiketě, je „symbol EU pro chráněné zeměpisné označení“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro větší srozumitelnost ustanovení v souladu s platnými předpisy Evropské unie, stanovenými v čl. 37 odst. 2 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Nahrazení zkratky „ES“ zkratkou „EU“.

Popis

Změna č. 10

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna nahrazuje zkratku „ES“ zkratkou „EU“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k tomu, aby byl text specifikace produktu uveden do souladu se skutečností, že v roce 1992 se Evropská unie stala nástupcem Evropského společenství.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Specifikace způsobu uvádění produktu „porcovaného na kusy“ na trh

Popis

Změna č. 11

Změna se týká čl. 8 odst. 4 specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Popis: tato změna upřesňuje způsob uvádění produktu „porcovaného na kusy“ na trh a rozlišuje různé druhy nakrájených kusů na „kostky, plátky, tyčinky a proužky typu julienne“.

Odůvodnění: tato změna reaguje na potřebu různých způsobů krájení v souladu se současnými požadavky na konzumaci tohoto výrobku.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Specifikace ověření souladu se specifikací produktu

Popis

Změna č. 12

Změna se týká čl. 8 odst. 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna nahrazuje slova „pod dohledem kontrolního subjektu uvedeného v článku 7“ slovy „v souladu se specifikací produktu“.

Odůvodnění: odkaz na ověření souladu se specifikací produktu byl přeformulován tak, aby zohledňoval zrušení článku 7, přičemž se bere v úvahu, že balení, krájení a řezání musí probíhat v typické oblasti produkce, jak je stanoveno v platné specifikaci produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 Ustanovení o souvislosti s prostředím

Popis

Změna č. 13

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se do článku 8 vkládá konkrétní ustanovení věnované „souvislosti s prostředím“, jak je stanoveno v bodě 5 jednotného dokumentu zveřejněného v *Úředním věstníku Evropské unie*, řada C č. 321 ze dne 26. 11. 2010.

Odůvodnění: doplnění článku umožňuje dosažení souladu s platnými právními předpisy Evropské unie, konkrétně s ustanovením čl. 49 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 9 Ustanovení o důkazu původu

Popis

Změna č. 14

Změna se týká článku 9 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: Tato změna doplňuje do specifikace produktu článek 9 „Důkaz původu“, který upřesňuje nutnost sledovat a podřídit kontrole pověřeného subjektu všechny subjekty zapojené do výrobního řetězce CHZO.

Odůvodnění: doplnění tohoto článku je nezbytné pro zajištění souladu specifikace produktu s platnými právními předpisy Evropské unie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Bresaola della Valtellina“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1525-AM01 – 30. července 2026

1. **Název (názvy)**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0210 20 90 – vykostěné (*disossate*)

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ je produkt vyrobený z hovězího masa, solený a přirozeně sušený, který je určen ke spotřebě v syrovém stavu. K výrobě se používá svalovina. Z obchodních důvodů je svalovina upravena tak, že má tvar, který lze přirovnat k válci. Na základě zvláštních požadavků mohou být kusy masa lisovány tak, že získají tvar cihly. Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ se plní do přírodních nebo umělých střev, suší se a zraje za takových klimatických podmínek, které umožňují, aby se v průběhu pomalého a postupného snižování obsahu vody uplatnily takové přirozené fermentační a enzymatické postupy, jež umožňují, že dojde postupně ke změnám, které propůjčují produktu typické organoleptické vlastnosti a za běžných teplotních podmínek zaručují uchování produktu a jeho zdravotní nezávadnost. Co se týče organoleptických vlastností, je konzistence produktu pevná a pružná; vzhled na řezu je celistvý bez prasklin; barva je jednolitě červená se sotva znatelným tmavým okrajem v libové části a bílá v části tvořené tukem; vůně je jemná a lehce aromatická; chuť je lahodná, mírně pikantní, nikdy není kyselá. Obchodní údaje: a) produkt typu „bresaola“ z kýty: minimálně 3,5 kg; b) produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty: b-1) určený k prodeji vcelku nebo v kusech: minimálně 2,5 kg; b-2) určený k vakuovému balení nebo k balení v ochranné atmosféře krájený na plátky: minimálně 2,0 kg; c) produkt typu „bresaola“ z horní části kýty: minimálně 1,8 kg; d) produkt typu „bresaola“ ze zadní části kýty: minimálně 1,0 kg a e) produkt typu „bresaola“ z bůčku: nejméně 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina“ je produkt z hovězího masa ze zvířat ve věku 18 měsíců až čtyř let, který se získává výhradně z následující stehenní svalové hmoty: kýta: zadní střední část stehenní svalové hmoty zahrnující vnitřní přímý sval, přitahovač a poloblanitý sval; špička kýty: část stehenní svalové hmoty bez přitahovače; horní část kýty: zadní postranní část stehenní svalové hmoty, zejména dvouhlavý sval; zadní část kýty: zadní postranní část stehenní svalové hmoty, zejména pološlašitý sval; bůček: přední část stehenní svalové hmoty sestávající z předního přímého svalu a z vnější, vnitřní a střední části dvouhlavého svalu.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Jednotlivé etapy výroby produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“, které se musejí uskutečnit v oblasti produkce: úprava, nasolení nasucho, naplnění do střeva, sušení, zrání, krájení, porcování a balení.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Bresaola della Valtellina“ může být balen vakuově nebo v ochranné atmosféře, celý, porcovaný na kusy, porce nebo plátky. Balení, krájení a porcování se musí uskutečnit v oblasti produkce uvedené v bodě 5, aby nedocházelo k tomu, že změny vnější teploty a vlhkosti prostředí při přepravě ohrozí neporušenost produktu, a tím i konečné kvalitativní vlastnosti.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Bresaola della Valtellina“ musí mít na etiketě uvedeny následující údaje: název „Bresaola della Valtellina“, který se nepřekládá a musí být na etiketě vytištěn v hlavním zorném poli jasným a nesmazatelným písmem zřetelně odlišitelným ode všech ostatních nápisů, a za ním musí být písmem stejné velikosti vytištěno označení IGP (CHZO) a symbol chráněného zeměpisného označení Unie, které musí být uvedeny v jazyce, v němž je produkt uváděn na trh, a v podobě, kterou připouští EU.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast výroby produktu „Bresaola della Valtellina“ se podle staré tradice omezuje na vnitřní část území provincie Sondrio. Název „Valtellina“ je název největšího údolí v této provincii.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ pověsti,

☐ dané jakosti,

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast výroby produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ je tvořena soustavou alpských údolí sevřených mezi Rétskými Alpami a předhůřím Alp v oblasti Orobie, kde panují i v letním období poměrně nízké teploty, vlhkost je nízká, podnebí se vyznačuje značným prouděním vzduchu díky teplotním rozdílům způsobovaným blízkostí jezera Como a vzduch je suchý. Zvláštní kombinace těchto klimatických faktorů a faktorů prostředí určuje vznik optimálních podmínek pro pomalé a postupné zrání produktu. Ke specifickým vlastnostem klimatu se přidružuje i průmyslová vyspělost a technické dovednosti místních obyvatel, vytříbené a tradičně předávané mezi zpracovateli, jež jsou pro výrobu produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ zásadní.

Specifičnost produktu

Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ má v okamžiku uvádění ke spotřebě přesné chemické a fyzikálně chemické vlastnosti: Bílkoviny: produkt typu „bresaola“ krájený na plátky a balený vakuově nebo v ochranné atmosféře: alespoň 33 %; všechny ostatní druhy balení: alespoň 30 %. Obsah vody jako takový: produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty volně balený: nejvýše 63 %; produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty vakuově balený: nejvýše 62 %; produkt typu „bresaola“ ze zadní strany kýty vakuově balený: nejvýše 60 %; produkt typu „bresaola“ krájený na plátky a balený vakuově nebo v ochranné atmosféře: nejvýše 60 %; všechny ostatní druhy balení nebo jakkoli jinak nakrájený produkt: nejvýše 65 %. Tuk: nejvýše 7 %. Popeloviny: alespoň 4 %. Chlorid sodný: alespoň 5 %.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Požadavky uplatňované na produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ závisí na podmínkách panujících v daném prostředí a na přírodních a lidských faktorech. Zvláštní klimatické podmínky oblasti Valtellina, která se táhne podélně mezi Rétskými Alpami a předhůřím Alp v oblasti Orobie, umožnily získat po lehkém nasolení uzeninu vyrobenou z masa pocházejícího z hovězí kýty, s lahodnou chutí a tak jemnou, že je mimořádně lákavá. Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ vděčí za svůj název a za svou popularitu zeměpisné oblasti, kde se zrodil. V dávných dobách bylo velmi rozšířenou technikou konzervace veškerého masa solení a sušení. Rozšiřování potravinářské výroby, větší diverzifikace a používání různých metod konzervace vytlačily používání sušeného a soleného masa. Již spisy z patnáctého století dosvědčují používání metody solení a sušení hovězích kýt v oblasti Valtellina. Zdá se, že název má původ v nářečním termínu z oblasti Valtellina „salaa come brisa“. Odtud pochází název „brisaola“, který byl později poitalštěný na „bresaola“. Slovník italského jazyka (Nuovissimo Palazzi, vydání z roku 1974) uvádí pod heslem „bresaola“ toto: „sušené a solené hovězí maso typické pro oblast Valtellina“. Průmyslová vyspělost a technické dovednosti, vytříbené a tradičně předávané mezi zpracovateli, jsou zásadní pro získávání tohoto produktu, jehož osobité vlastnosti se i dnes spojují kromě lidského faktoru i s faktorem prostředí.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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