C/2026/5543

27.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5543)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Bresaola della Valtellina«

EU-referencenummer: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Bresaola della Valtellina«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« er ikke EU-ændringer, fordi de ikke opfylder kravene i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143. Det gælder rent faktisk, at de:

— ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen

— ikke indebærer en risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, ikke kommer i betragtning, eller

— fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Ændring af artikel 4. Erstatning af »natriumchlorid« med »spisesalt«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændring nr. 1

Ændringen vedrører artikel 4, andet afsnit, i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes udtrykket »natriumchlorid« med udtrykket »spisesalt«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi natriumchlorid i praksis i fødevareindustrien markedsføres som spisesalt, som skal opfylde kravene i ministerielt dekret nr. 106 af 31. januar 1997 »Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare«, offentliggjort i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, almindelig serie nr. 94, af 23.4.1997.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 4. Anvendelse af mikrobielle starterkulturer.

Beskrivelse

Ændring nr. 2

Ændringen vedrører artikel 4, andet afsnit, i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres muligheden for at tilsætte udvalgte mikrobielle starterkulturer – tilhørende arterne *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* og *Debaryomyces* – til den blanding, der traditionelt fordeles på ydersiden af det muskelstykke, der anvendes til fremstilling af »Bresaola della Valtellina«.

Begrundelse: Bakteriekulturer kan anvendes til at forbedre kontrollen med gæringsprocessen og den mikrobiologiske sikkerhed ved at sænke pH-værdien og dermed gøre miljøet ugunstigt for spredning af patogener. I betragtning af den rolle, som bakteriekulturer spiller, er det muligt at reducere anvendelsen af salt i tilberedningen af »Bresaola della Valtellina«, navnlig i overensstemmelse med Verdenssundhedsorganisationens ernæringsmæssige anbefalinger vedrørende natriumindtag, og anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer. »Mikrobielle starterkulturer«: mikrobielle startere af arterne *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* og *Debaryomyces*, der anvendes til fremstilling af kødpålæg, hvis produktionsteknologi ikke indebærer varmebehandling, jf. sundhedsministeriets dekret af 28. december 1994 »Autorizzazione all'impiego di colture di avviamento« starters microbici »nella preparazione degli Insaccati carnei la cui tecnologia produttiva non behai trattamenti con il calore«, offentliggjort i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, almindelig serie nr. 89, af 15.4.1995.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 4. Minimumsvarighed af saltning og vakuumforarbejdning.

Beskrivelse

Ændring nr. 3

Ændringen vedrører artikel 4, tredje afsnit, i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres muligheden for at reducere minimumsvarigheden af tørsaltning fra 10 til 7 dage, hvis der anvendes mikrobielle starterkulturer som omhandlet i artikel 4, andet afsnit, og der anvendes vakuumforarbejdning.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi anvendelsen af mikrobielle starterkulturer fremskynder sænkningen af pH-værdien og stabiliseringen af mikrofloraen, så de nødvendige betingelser for produktets holdbarhed opnås på kortere tid. Reduktionen af den minimale saltningstid i tilfælde af vakuumforarbejdning skyldes, at saltet og de øvrige stoffer i blandingen trænger hurtigere og mere ensartet ind i muskelmassen som følge af en mekanisk påvirkning i et iltfrit miljø.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 4. Samling af to separate muskelstykker i en enkelt tarm.

Beskrivelse

Ændring nr. 4

Ændringen vedrører artikel 4, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen giver mulighed for at fylde to individuelle muskelstykker i en enkelt tarm, idet det præciseres, at anvendelse af transglutaminase er forbudt i sådanne tilfælde.

Begrundelse: Denne metode gør det muligt at optimere den mekaniske udskæring af »Bresaola della Valtellina« i skiver. Forbuddet mod transglutaminase sikrer, at samlingen af de to muskelstykker, der er fremstillet i overensstemmelse med produktspecifikationen, kun opnås ved mekanisk tryk og efterfølgende modning, hvorved det undgås at anvende enzymer, der kan ændre proteinstrukturen i de muskelstykker, som er bestemt til fremstilling af »Bresaola della Valtellina«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 7. Bestemmelse om kontroller

Beskrivelse

Ændring nr. 5

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringsforslaget udgår bestemmelsen om kontrol i artikel 7.

Begrundelse: Denne sletning er en nødvendig ajourføring for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, både med hensyn til kontrol af overholdelsen af produktspecifikationen og med hensyn til offentlig sundhedskontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 8. Omnummerering af artikel 8:

Beskrivelse

Ændring nr. 6

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 8 bliver til artikel 7.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig i lyset af den nye artikelstruktur i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 8. Visuelt felt for betegnelsen.

Beskrivelse

Ændring nr. 7

Ændringen vedrører artikel 8, afsnit 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres en forpligtelse til at medtage betegnelsen »Bresaola della Valtellina« i etikettens primære synsfelt.

Begrundelse: Formålet med dette ændringsforslag er at fremhæve betegnelsen ved at anbringe den på det mest synlige sted på etiketten, hvilket muliggør øjeblikkelig identifikation med henblik på at give forbrugerne klare og korrekte oplysninger.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8. »Akronym« ændres til »forkortelse«.

Beskrivelse

Ændring nr. 8

Ændringen vedrører artikel 8, afsnit 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at erstatte udtrykket »akronym«, der henviser til den beskyttede geografiske betegnelse, med udtrykket »forkortelse«.

Begrundelse: Ændringen bringer terminologien i produktspecifikationen i overensstemmelse med terminologien i artikel 37, stk. 6, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8. Specifikation af EU-symbolet for den beskyttede geografiske betegnelse.

Beskrivelse

Ændring nr. 9

Ændringen vedrører artikel 8, afsnit 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen præciserer, at det symbol, der skal anbringes på etiketten, er »EU-symbolet for den beskyttede geografiske betegnelse«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at gøre bestemmelsen klarere i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, jf. artikel 37, stk. 2, i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8. »EF« erstattes af »EU«.

Beskrivelse

Ændring nr. 10

Ændringen vedrører artikel 8, afsnit 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »EF« med »EU«.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig for at tilpasse teksten til produktspecifikationen til den ændring, der fandt sted i 1992, hvor Det Europæiske Fællesskab blev til Den Europæiske Union.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8. Specifikation af markedsføringsformen »i stykker«

Beskrivelse

Ændring nr. 11

Ændringen vedrører artikel 8, afsnit 4, i produktspecifikationen og punkt 4.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres markedsføringsformen »i stykker« ved hjælp af følgende formater: »tern, flager, strimler og julienne«.

Begrundelse: Denne ændring afspejler behovet for at diversificere opskæringstyperne i overensstemmelse med de moderne forbrugskrav til produktet.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af artikel 8. Specifikation af kontrollen med overholdelsen af produktspecifikationen.

Beskrivelse

Ændring nr. 12

Ændringen vedrører artikel 8, fjerde afsnit, i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes ordlyden »under tilsyn af det kontrolorgan, der er omhandlet i artikel 7« med ordlyden »i overensstemmelse med produktspecifikationen«.

Begrundelse: Henvisningen til kontrol af overholdelsen af produktspecifikationen er blevet omformuleret for at tage hensyn til, at artikel 7 udgår, idet emballering, skiveskæring og opskæring skal finde sted i det typiske produktionsområde i overensstemmelse med den gældende produktspecifikation.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 8. Bestemmelse om tilknytningen til miljøet.

Beskrivelse

Ændring nr. 13

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres en særlig bestemmelse om »Tilknytning til miljøet« i artikel 8 som fastsat i punkt 5 i enhedsdokumentet, der er offentliggjort i C-udgaven af *Den Europæiske Unions Tidende* nr. 321 af 26.11.2010.

Begrundelse: Denne tilføjelse bringer teksten i overensstemmelse med bestemmelserne i eksisterende EU-lovgivning i henhold til artikel 49, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Ændring af artikel 9. Bestemmelse om bevis for oprindelse.

Beskrivelse

Ændring nr. 14

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen. Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består i tilføjelsen til produktspecifikationen af artikel 9 (»Bevis for oprindelse«), hvori det fastslås, at det er nødvendigt at overvåge og placere alle parter i produktionskæden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse under den bemyndigede organisations kontrol.

Begrundelse: Indsættelsen af denne bestemmelse er nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Bresaola della Valtellina«

EU-referencenummer: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Bresaola della Valtellina«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0210 20 90 – udbenet

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« er et saltet og naturligt modnet oksekødsprodukt, der spises rå. Dens form afspejler de anvendte muskler. Af kommercielle grunde kan produktet modnes og antage en cylindrisk form. I visse tilfælde bliver udskæringerne presset og får en murstenslignende form. »Bresaola della Valtellina« BGB stoppes i naturtarme eller kunsttarme og tørres og lagres under klimaforhold, hvor en langsom og gradvis reduktion af vandindholdet fører til udvikling af naturlig fermentering og enzymaktivitet, der over tid medfører ændringer, som giver produktet dets typiske organoleptiske egenskaber, som garanterer dets holdbarhed og sundhed under normale forhold ved rumtemperatur. Hvad angår produktets organoleptiske egenskaber har det en fast og elastisk konsistens. Som udskåret er det kompakt og uden revnedannelser. Farven er ensartet rød med en mørk kant, der kun svagt anes på den magre del, fedtdelen er hvid. Duften er delikat og let aromatisk. Smagen er behagelig, moderat kraftig og aldrig syrlig. Produktegenskaber: a) Bresaola di *fesa*: mindst 3,5 kg; b) Bresaola di *punta d'anca*: b-1) sælges hel eller i tykke udskæringer: mindst 2,5 kg; b-2) skiveskåret, færdigpakket som vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære: mindst 2 kg; c) Bresaola di *sottofesa*: mindst 1,8 kg; d) Bresaola di *magatello*: mindst 1 kg; e) Bresaola di *sottosso*: mindst 0,8 kg.

»Bresaola della Valtellina« fremstilles af oksekød fra dyr på mellem 18 måneder og fire år, som udelukkende tages fra følgende muskler i låret: *Fesa*: lårmellemstykket, der svarer til den bageste mellemste del af lårmuskulaturen og omfatter musculus gracilis, m. adductor og m. semimembranosus; *Punta d'anca*: lårmellemstykket uden m. adductor; *Sottofesa*: klumpen, der svarer til den bageste del af låret, m. vastus longus; *Magatello*: den del af lårmuskulaturen, der svarer til den bageste del af låret, m. semitendinosus; *Sottosso*: den bageste del af låret, omfatter m. rectus anterior og muscoli vasti externus, internus og intermedius.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende trin i fremstillingen af produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« skal finde sted inden for det traditionelle produktionsområde: afpudsning, tørsaltning, stopning, tørring, lagring, skiveskæring, opskæring og pakning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

»Bresaola della Valtellina« vakuumpakkes eller pakkes i modificeret atmosfære hel, i stykker af forskellige størrelser (tern, flager, strimler og julienne), opskæres eller skiveskæres. Pakning, skiveskæring og opskæring skal finde sted inden for det område, der er specificeret i punkt 5, for at undgå, at ændringer i temperatur og luftfugtighed under transport skader produktets integritet og dermed de endelige kvalitetsegenskaber.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Bresaola della Valtellina« skal være forsynet med følgende påtegning: ordene »Bresaola della Valtellina«, som ikke må oversættes, og som skal anbringes i det primære synsfelt med letlæselige bogstaver, der ikke kan slettes, og som tydeligt kan adskilles fra enhver anden angivelse, efterfulgt af forkortelsen BGB og EU-symbolet for den beskyttede geografiske betegnelse med trykte bogstaver af samme størrelse, som skal angives på sproget i det land, hvor produktet markedsføres, og i den form, der er godkendt af Den Europæiske Union.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Bresaola della Valtellina«, der er fastlagt ud fra mangeårige traditioner, er begrænset til provinsen Sondrio. Navnet »Valtellina« stammer fra navnet på provinsens hoveddal.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ en given kvalitet

☐ andre kendetegn.

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« består af en række alpedale mellem de rætiske Alper og de orobiske Foralper, hvor temperaturen er relativt lav, selv i sommerperioden, lav luftfugtighed, lette vinde som følge af de temperaturforskelle, som forårsages af Como-søen, og tør luft. Kombinationen af de klimatiske forhold og det naturgivne miljø skaber de ideelle betingelser for en langsom og gradvis modning af produktet. Ud over de særlige klimatiske forhold spiller lokalbefolkningens opfindsomhed og tekniske kapacitet, som er blevet forbedret og videreført fra generation til generation med respekt for traditioner, en helt afgørende rolle for produktionen af den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina«.

Produktets egenart

Når produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« bringes i handelen, har det følgende kemiske og kemisk-fysiske egenskaber: Proteinindhold: mindst 33 % for Bresaola, der er udskåret og vakuumpakket eller pakket under beskyttende atmosfære, og mindst 30 % for alle andre typer pakninger. Vandindhold (i uforarbejdet stand): Bresaola di *punta d'anca* i løsvægt højst 63 %, Bresaola di *punta d'anca* vakuumpakket højst 62 %, Bresaola di *magatello* vakuumpakket højst 60 %, Bresaola udskåret og vakuumpakket eller pakket under beskyttende atmosfære højst 60 %, og for alle andre udskæringer og/eller pakninger højst 65 %. Fedtindhold: højst 7 %. Aske: mindst 4 %. Natriumchlorid: højst 5 %.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

De kvaliteter, der kræves for den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina«, afhænger af miljøforhold og naturlige og menneskelige faktorer. De særlige klimaforhold i Valtellina, der strækker sig i længderetningen mellem de rætiske Alper og de orobiske Foralper, har gjort det muligt ved hjælp af en let saltning at fremstille et produkt baseret på oksekød fra lårmuskulaturen, der har en delikat og sød smag, som gør det særlig velsmagende. Navnet og omdømmet for den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« skyldes det geografiske område, hvor den opstod. Tidligere var det meget almindeligt at konservere kødet ved saltning og tørring. Anvendelsen af tørret og saltet kød er blevet erstattet af en forbedret fødevareproduktion, øget diversificering og anvendelse af alternative konserveringsmetoder. Skriftlige kilder fra 1400-tallet indeholder vidnesbyrd om saltning og tørring af okselår i Valtellina. Navnet har efter alt at dømme sin oprindelse i udtrykket »salaa come brisa« på dialekten i Valtellina. Heraf er udledt navnet »brisaola«, som derefter er blevet til »Bresaola« på italiensk. Ordbogen over det italienske sprog (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974) giver som definition på »bresaola«: »tørret og saltet oksekød, typisk for Valtellina:«. Lokalbefolkningens færdigheder og tekniske kapacitet, som er blevet forbedret og videreført fra generation til generation med respekt for traditioner, spiller en helt afgørende rolle for frembringelsen af produktet, hvis særlige egenskaber den dag i dag kan henføres til det naturgivne miljø og menneskelige faktorer.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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