C/2026/5543

27.10.2026

**Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission** [1]

(C/2026/5543)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)**

**„Bresaola della Valtellina“**

**EU-Nr.: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

*Name*

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für die g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie die Kriterien gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erfüllen, d. h. sie

— enthalten keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens,

— bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht und

— haben keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

*Titel*

Änderung von Nummer 4 Ersetzung von „Natriumchlorid“ durch „Speisesalz“

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Beschreibung*

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Begriff „Natriumchlorid“ durch den Begriff „Speisesalz“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da Natriumchlorid in der Lebensmittelindustrie als Speisesalz vermarktet wird und die Anforderungen an selbiges dem Ministerialdekret Nr. 106 vom 31. Januar 1997 zur Verordnung über die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Speisesalz, veröffentlicht im Amtsblatt der Italienischen Republik, Serie Generale Nr. 94 vom 23. April 1997, entsprechen müssen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 4 Verwendung mikrobieller Starterkulturen

*Beschreibung*

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Möglichkeit vorgesehen, ausgewählte mikrobielle Starterkulturen der Gattungen *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* und *Debaryomyces* zu verwenden, die der Pökelmischung (concia), die traditionell auf die Außenseite des für die Herstellung von „Bresaola della Valtellina“ verwendeten Fleisches (Muskelmasse) verteilt wird, zugesetzt werden.

Begründung: Durch die Möglichkeit der Verwendung mikrobieller Kulturen sollen die Kontrolle des Fermentierungsprozesses und die mikrobiologische Sicherheit verbessert werden, indem der pH-Wert gesenkt wird, wodurch sich Krankheitserreger weniger gut ausbreiten können. Angesichts der Wirkweise mikrobieller Kulturen ist es möglich, bei der Herstellung von „Bresaola della Valtellina“ weniger Salz zu verwenden, was im Einklang mit den — auch von der Weltgesundheitsorganisation ausgesprochenen — Ernährungsempfehlungen zur Salzmenge in der Ernährung und zur Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen steht. Mikrobielle Starterkulturen beziehen sich auf die zur Herstellung von Fleischwürsten, deren Herstellungsverfahren keine Wärmebehandlung beinhaltet, verwendeten mikrobiellen Starterkulturen der Gattungen *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* und *Debaryomyces* im Sinne des Dekrets des Gesundheitsministeriums vom 28. Dezember 1994 über die Zulassung der Verwendung von Starterkulturen — „mikrobielle Starter“ — bei der Herstellung von Fleischwürsten, deren Herstellungsverfahren keine Wärmebehandlung beinhaltet, veröffentlicht im Amtsblatt der Italienischen Republik, Serie Generale Nr. 89, vom 15. April 1995.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 4 Mindestdauer des Salzens und Tumbelns unter Vakuum

*Beschreibung*

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass die Mindestdauer des Trockensalzens von 10 auf 7 Tage verkürzt werden darf, wenn die in Nummer 4 Absatz 2 genannten mikrobiellen Kulturen verwendet werden und ein Tumbeln unter Vakuum erfolgt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da die Verwendung mikrobieller Starterkulturen für eine raschere Absenkung des pH-Werts und Stabilisierung der Mikroflora sorgt und so dazu beiträgt, dass die für die Haltbarmachung des Erzeugnisses erforderlichen Bedingungen schneller gegeben sind. Grund für die Verkürzung der Mindestdauer des Salzens bei einem Tumbeln unter Vakuum ist, dass das Salz und die in der Pökelmischung enthaltenen Zutaten aufgrund der mechanischen Einwirkung in einer sauerstofffreien Umgebung schneller und gleichmäßiger in das Fleisch eindringen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 4 Befüllen einer einzigen Darmhülle mit zwei einzelnen Fleischstücken

*Beschreibung*

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Möglichkeit vorgesehen, eine einzige Darmhülle mit zwei einzelnen Fleischstücken zu befüllen, wobei die Verwendung von Transglutaminase in diesem Fall verboten ist.

Begründung: Durch diese Methode lässt sich das mechanisierte Schneiden von „Bresaola della Valtellina“ optimieren. Durch das Verbot der Verwendung von Transglutaminase wird sichergestellt, dass sich die beiden gemäß der Produktspezifikation zubereiteten Fleischstücke ausschließlich durch mechanischen Druck und anschließende Reifung verbinden, wodurch die Verwendung von Enzymen vermieden wird, die die Proteinstruktur des für die Herstellung von „Bresaola della Valtellina“ bestimmten Fleisches verändern können.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 7 Bestimmung über Kontrollen

*Beschreibung*

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Bestimmung über Kontrollen in Nummer 7 gestrichen.

Begründung: Die Streichung ist notwendig, um die Produktspezifikation den geltenden EU-Rechtsvorschriften sowohl über die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation als auch über amtliche Gesundheitskontrollen anzupassen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Umnummerierung von Nummer 8

*Beschreibung*

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird lediglich Nummer 8 in Nummer 7 geändert.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der Neustrukturierung der Nummern der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Sichtfeld des Namens

*Beschreibung*

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Verpflichtung aufgenommen, den Namen „Bresaola della Valtellina“ im Hauptsichtfeld des Etiketts anzubringen.

Begründung: Zweck dieser Änderung ist es, den Namen stärker zur Geltung zu bringen, indem er an deutlich sichtbarer Stelle auf dem Etikett angebracht wird und sofort erkennbar ist, sodass die Verbraucher klare und korrekte Informationen erhalten.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Ersetzung von „Zeichen“ durch „Abkürzung“

*Beschreibung*

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird in Bezug auf die geschützte geografische Angabe „Zeichen“ durch „Abkürzung“ ersetzt.

Begründung: Mit dieser Änderung wird die Terminologie der Produktspezifikation mit Artikel 37 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2024/1143 in Einklang gebracht.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Präzisierung zum Unionszeichen für g.g.A.

*Beschreibung*

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird präzisiert, dass das auf dem Etikett anzubringende Zeichen das „Unionszeichen für g.g.A.“ ist.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Bestimmung im Einklang mit den geltenden Vorschriften der Europäischen Union gemäß Artikel 37 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 klarer zu formulieren.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Ersetzung von „EG“ durch „EU“.

*Beschreibung*

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird „EG“ durch „EU“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um den Wortlaut der Produktspezifikation dem Umstand anzupassen, dass die Europäische Union 1992 Nachfolgerin der Europäischen Gemeinschaft wurde.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Präzisierung zur Vermarktungsart „in Stücken“

*Beschreibung*

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung erfolgt eine Präzisierung der Vermarktungsart „in Stücken“, indem die verschiedenen Arten von Stücken in „Würfel, dünne Scheiben, Stifte und Julienne-Streifen“ unterteilt werden.

Begründung: Mit dieser Änderung wird dem Erfordernis der Diversifizierung der Art der Portionierung entsprechend den heutigen Ansprüchen an den Verbrauch des Erzeugnisses Rechnung getragen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Präzisierung zur Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation

*Beschreibung*

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird die Formulierung „unter Aufsicht der Kontrollstelle gemäß Artikel 7“ durch die Formulierung „gemäß der Produktspezifikation“ ersetzt.

Begründung: Der Verweis auf die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation wurde umformuliert, um der Streichung von Artikel 7 Rechnung zu tragen, wobei zu berücksichtigen ist, dass das Verpacken, Aufschneiden und Portionieren in dem typischen Erzeugungsgebiet erfolgen muss, wie in der aktuellen Produktspezifikation festgelegt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 8 Bestimmung über den Zusammenhang mit der Umwelt

*Beschreibung*

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird in Nummer 8 eine spezifische Bestimmung über den „Zusammenhang mit der Umwelt“ aufgenommen, wie sie in Punkt 5 des Einzigen Dokuments vorgesehen ist, das im *Amtsblatt der Europäischen Union*, Reihe C Nr. 321 vom 26.11.2010 veröffentlicht wurde.

Begründung: Mit diesem Zusatz wird die Produktspezifikation an die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union angepasst, insbesondere an Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Änderung von Nummer 9 Bestimmung über den Ursprungsnachweis

*Beschreibung*

Änderung 14

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird in die Produktspezifikation die Nummer 9 „Ursprungsnachweis“ aufgenommen, in der festgelegt wird, dass alle an der Erzeugungskette der g.g.A. beteiligten Parteien überwacht und der Aufsicht der beauftragten Stelle unterstellt werden müssen.

Begründung: Die Aufnahme dieser Nummer ist notwendig, damit die Produktspezifikation den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union entspricht.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse**

**„Bresaola della Valtellina“**

**EU-Nr.: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026**

1. **Name(n)**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0210 20 90 — ohne Knochen (*disossate*)

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Bresaola della Valtellina“ ist ein gesalzenes, natürlich gereiftes Rindfleischerzeugnis, das roh verzehrt wird. Seine Form entspricht der der verwendeten Muskeln. Aufgrund der Erfordernisse des Handels werden sie verfeinert und in eine zylinderartige Form gebracht. Für besondere Zwecke können die Teilstücke auch in die Form eines Quaders gepresst werden. Die g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ muss in Natur- oder Kunstdarm gefüllt werden und unter klimatischen Bedingungen trocknen und reifen, die bei der langsamen, schrittweisen Reduzierung des Feuchtigkeitsgehalts für natürliche enzymatische Prozesse und Fermentierungsprozesse sorgen, durch die das Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften sowie seine Bekömmlichkeit und gute Haltbarkeit bei Raumtemperatur erhält. Das Erzeugnis besitzt eine feste, elastische Konsistenz, der Anschnitt ist kompakt und weist keine Risse auf; die Farbe des mageren Teils ist einheitlich rot mit kaum abgegrenztem dunklem Rand, die des fetten Teils ist weiß; der Duft ist angenehm und leicht aromatisch, der Geschmack leicht würzig, aber nicht sauer. Produktmerkmale: a) Bresaola di fesa: mindestens 3,5 kg; b) Bresaola di punta d'anca: b-1) bei Vermarktung ganz oder in Stücken: mindestens 2,5 kg; b-2) aufgeschnitten, Vermarktung in Vakuum- oder Schutzgasverpackung: mindestens 2,0 kg; c) Bresaola di sottofesa: mindestens 1,8 kg; d) Bresaola di magatello: mindestens 1,0 kg; und e) Bresaola di sottosso: mindestens 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina“ ist ein von Schlachttieren im Alter von 18 Monaten bis 4 Jahren gewonnenes Rindfleischerzeugnis, das ausschließlich aus folgenden Stücken des Muskelfleischs der Rinderkeule hergestellt wird: „Fesa“ (Oberschale): entspricht dem caudomedialen Teil der Keulenmuskulatur und umfasst den Musculus gracilis, den M. adductor und den M. semimembranosus; „Punta d'anca“ (Hüftspitze): entspricht dem Teil der „fesa“ nach Entfernung des M. adductor; „Sottofesa“ (Unterschale): entspricht dem caudolateralen Teil der Keulenmuskulatur bzw. dem M. gluteobiceps; „Magatello“ (Schwanzrolle): entspricht dem caudolateralen Teil der Keulenmuskulatur bzw. dem M. semitendinosus; und „Sottosso“ (Knochenunterteil): entspricht der vorderen Faszie der Keule und besteht aus dem M. rectus anterior und den Muscoli vasti externus, internus und intermedius.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Stufen der Herstellung der g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ müssen im typischen Erzeugungsgebiet erfolgen: Formgebung, Trockensalzung, Einfüllen, Trocknen, Reifen, Aufschneiden, Portionieren und Verpacken.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Bresaola della Valtellina“ kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben vakuum- oder schutzgasverpackt aufgemacht sein. Verpacken, Aufschneiden und Portionieren müssen in dem unter Punkt 5 eingegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen, damit die Integrität des Erzeugnisses und damit die Qualität des Endprodukts nicht durch Änderungen der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit während des Transports beeinträchtigt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett von „Bresaola della Valtellina“ muss Folgendes enthalten: den Namen „Bresaola della Valtellina“, der nicht übersetzt wird und deutlich lesbar und unverwischbar auf dem Etikett im Hauptsichtfeld erscheinen und klar von jeder anderen Angabe auf dem Etikett zu unterscheiden sein muss, direkt gefolgt von der Abkürzung g.g.A. in gleich großen Druckbuchstaben und dem Unionszeichen für die „Geschützte geografische Angabe“ in der von der EU zugelassenen Form und in der Sprache, in der das Erzeugnis vermarktet wird.

## 5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Bresaola della Valtellina“ umfasst traditionell das gesamte Gebiet der Provinz Sondrio. Der Name „Valtellina“ steht für das Haupttal der Provinz.

## 6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ andere Eigenschaften

*Zusammenfassung des Zusammenhangs*

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ umfasst mehrere zwischen den Rätischen und den Orobischen Alpen gelegene Bergtäler, wo auch im Sommer relativ niedrige Temperaturen herrschen. Die Luftfeuchtigkeit ist niedrig, das Klima ist aufgrund der durch den Comer See hervorgerufenen Temperaturschwankungen windig und die Luft ist trocken. Diese besondere Kombination von Klima- und Umweltfaktoren sorgt für optimale Bedingungen bei der langsamen, schrittweisen Reifung des Erzeugnisses. Hinzu kommen der Fleiß und das Können der Menschen in der Region, das weiterentwickelt und traditionell an die Nachfolger weitergegeben wird — ein unverzichtbarer Bestandteil der Herstellung der g.g.A. „Bresaola della Valtellina“.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ hat zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende chemische und chemisch-physikalische Eigenschafen: Eiweißgehalt: beim aufgeschnittenen Erzeugnis in Vakuum- oder Schutzgasverpackung mindestens 33 %, bei allen anderen Arten der Aufmachung mindestens 30 %. Feuchtigkeitsgehalt: „Bresaola di punta d'anca“ in losem Zustand höchstens 63 % und vakuumverpackt höchstens 62 %; „Bresaola di magatello“ vakuumverpackt höchstens 60 %; beim aufgeschnittenen Erzeugnis in Vakuum- oder Schutzgasverpackung höchstens 60 %; bei allen anderen Arten der Zerlegung und/oder Aufmachung höchstens 65 %. Fettgehalt: höchstens 7 %. Aschegehalt: mindestens 4 %. Kochsalzgehalt: höchstens 5 %.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Die g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ ist das Ergebnis spezifischer Umgebungsbedingungen sowie natürlicher und menschlicher Faktoren. Die besonderen Klimabedingungen im Valtellina, einem Tal, das zwischen den Rätischen und den Orobischen Alpen in Ost-West-Richtung verläuft, ermöglichen es, aus dem leicht gesalzenen Fleisch einer Rinderkeule ein Erzeugnis herzustellen, das wegen seines angenehmen Geschmacks und der weichen Konsistenz besonders appetitlich ist. Die g.g.A. „Bresaola della Valtellina“ verdankt ihren Namen und ihr Ansehen dem geografischen Gebiet, in dem sie entstanden ist und in dem die Technik der Haltbarmachung von Fleischwaren durch Einsalzen und Trocknen seit Langem weitverbreitet war. Durch die Diversifizierung der Lebensmittelproduktion und den Einsatz anderer Verfahren der Haltbarmachung wurde die Verwendung von getrocknetem und gesalzenem Fleisch immer weiter zurückgedrängt. Bereits im 15. Jahrhundert ist die Technik des Einsalzens und Trocknens von Rinderkeulen im Valtellina durch schriftliche Dokumente belegt. Der Ursprung des Namens scheint auf einen mundartlichen Begriff aus der Valtellina „salaa come brisa“ zurückzugehen, der auf die Verwendung von Salz bei der Haltbarmachung hindeutet. Daraus ist der Name „brisaola“ entstanden, der dann zu „Bresaola“ italianisiert wurde. Das Dizionario della lingua italiana (Nuovissimo Palazzi, Ausgabe 1974) enthält unter der Bezeichnung „bresaola“ folgenden Eintrag: „trockenes, gesalzenes, für die Valtellina typisches Rindfleisch.“ Schließlich sind auch der Fleiß und das Können, das weiterentwickelt und traditionell an die Nachfolger weitergegeben wird, ein unverzichtbarer Bestandteil der Erzeugung der g.g.A. „Bresaola della Valtellina“, deren besondere Eigenschaften auch heute noch auf dem „Faktor Mensch“ und auf den Umweltgegebenheiten beruhen.

**Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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