Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5543

27.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5543)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Bresaola della Valtellina»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-1525-AM01 — 30 Ιουλίου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΓΕ «Bresaola della Valtellina» δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4. Αντικατάσταση του όρου «χλωριούχο νάτριο» με τον όρο «βρώσιμο αλάτι»

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση αντικαθίσταται ο όρος «χλωριούχο νάτριο» με τον όρο «βρώσιμο αλάτι».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι συνηθίζεται στη βιομηχανία τροφίμων να διατίθεται το χλωριούχο νάτριο στο εμπόριο ως βρώσιμο αλάτι, οι απαιτήσεις για το οποίο πρέπει να συμμορφώνονται με το υπουργικό διάταγμα αριθ. 106 της 31ης Ιανουαρίου 1997, η οποία αφορά τον κανονισμό για την παραγωγή και την εμπορία «βρώσιμου αλατιού» και δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας, γενική σειρά αριθ. 94, της 23ης Απριλίου 1997.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4. Χρήση μικροβιακών καλλιεργειών εκκίνησης

Περιγραφή

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα χρήσης επιλεγμένων μικροβιακών καλλιεργειών εκκίνησης —που ανήκουν στα γένη *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces*— οι οποίες προστίθενται στο μείγμα αλιπάστωσης (*concia*) το οποίο παραδοσιακά πασπαλίζεται στην εξωτερική επιφάνεια του κρέατος (μυϊκή μάζα) που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Bresaola della Valtellina».

Αιτιολόγηση: η δυνατότητα χρήσης μικροβιακών καλλιεργειών έχει σκοπό να βελτιώσει τον έλεγχο της ζύμωσης και τη μικροβιολογική ασφάλεια, μέσω μείωσης του pH, καθιστώντας το περιβάλλον αφιλόξενο για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων. Δεδομένης της λειτουργίας των μικροβιακών καλλιεργειών, είναι δυνατός ο περιορισμός της χρήσης αλατιού στην προετοιμασία του προϊόντος «Bresaola della Valtellina», σύμφωνα με τις διατροφικές συστάσεις, οι οποίες υποστηρίζονται επίσης από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, σχετικά με την περιεκτικότητα της διατροφής σε νάτριο και τη χρήση των πρόσθετων τροφίμων. Οι μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης αναφέρονται στις καλλιέργειες που ανήκουν στα γένη *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* και *Debaryomyces* που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή αλλαντικών των οποίων οι τεχνικές παραγωγής δεν περιλαμβάνουν θερμική επεξεργασία, κατά την έννοια του διατάγματος του Υπουργείου Υγείας της 28ης Δεκεμβρίου 1994 σχετικά με την αδειοδότηση της χρήσης καλλιεργειών εκκίνησης —«μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης»— στην παρασκευή αλλαντικών των οποίων οι τεχνικές παραγωγής δεν περιλαμβάνουν θερμική επεξεργασία, που δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας, γενική σειρά αριθ. 89, της 15ης Απριλίου 1995.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4. Ελάχιστη περίοδος αλάτισης και ανάδευσης υπό κενό

Περιγραφή

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση προστίθεται η επιλογή μείωσης της ελάχιστης περιόδου ξηρής αλάτισης από 10 σε 7 ημέρες, στην περίπτωση χρήσης των μικροβιακών καλλιεργειών που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 και στην περίπτωση της ανάδευσης υπό κενό.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι απαραίτητη, διότι η χρήση των μικροβιακών καλλιεργειών εκκίνησης επιταχύνει τη μείωση του pH και τη σταθεροποίηση της μικροχλωρίδας, συμβάλλοντας έτσι στην ταχύτερη επίτευξη των συνθηκών που είναι αναγκαίες για τη διατήρηση του προϊόντος. Ο λόγος για τη μείωση της ελάχιστης περιόδου αλάτισης στην περίπτωση της ανάδευσης υπό κενό είναι η ταχύτερη και πιο ομοιόμορφη διείσδυση του αλατιού και των συστατικών που περιέχει το μείγμα αλιπάστωσης στο εσωτερικό του κρέατος, ως αποτέλεσμα της μηχανικής δράσης σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 4. Συσκευασία δύο μεμονωμένων τεμαχίων κρέατος σε ενιαίο περίβλημα

Περιγραφή

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα συσκευασίας δύο χωριστών τεμαχίων κρέατος σε ενιαίο περίβλημα, θέτοντας ως όρο ότι σε αυτές τις περιπτώσεις απαγορεύεται η χρήση τρανσγλουταμινάσης.

Αιτιολόγηση: με τη συγκεκριμένη μέθοδο είναι εφικτή η βελτιστοποίηση της μηχανικής κοπής του προϊόντος «Bresaola della Valtellina» σε φέτες. Η απαγόρευση χρήσης τρανσγλουταμινάσης διασφαλίζει ότι τα δύο τεμάχια κρέατος, που παρασκευάζονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος, ενοποιούνται αποκλειστικά μέσω μηχανικής πίεσης και της επακόλουθης ωρίμασης· με τον τρόπο αυτό, αποφεύγεται η χρήση ενζύμων που θα μπορούσαν να μεταβάλουν την πρωτεϊνική δομή του κρέατος το οποίο προορίζεται για την παραγωγή του προϊόντος «Bresaola della Valtellina».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7. Διάταξη σχετικά με τους ελέγχους

Περιγραφή

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη του άρθρου 7 σχετικά με τους ελέγχους.

Αιτιολόγηση: η κατάργηση αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση με την οποία οι προδιαγραφές προϊόντος ευθυγραμμίζονται με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία, όσον αφορά, αφενός, τους ελέγχους συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος και, αφετέρου, τους επίσημους υγειονομικούς ελέγχους.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Επαναρίθμηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση απλώς επαναριθμείται το άρθρο 8 σε άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της νέας διάρθρωσης των άρθρων στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Οπτικό πεδίο της ονομασίας

Περιγραφή

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση προστίθεται η υποχρέωση τοποθέτησης της ονομασίας «Bresaola della Valtellina» στο κύριο οπτικό πεδίο της ετικέτας.

Αιτιολόγηση: σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι η ενίσχυση του προφίλ της ονομασίας μέσω της τοποθέτησής της στην πιο περίοπτη θέση της ετικέτας και η άμεση αναγνώρισή της, προκειμένου να παρέχονται στους καταναλωτές σαφείς και ορθές πληροφορίες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Αντικατάσταση του όρου «σύμβολο» με τον όρο «συντομογραφία»

Περιγραφή

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση αντικαθίσταται το «σύμβολο» της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης με τη «συντομογραφία».

Αιτιολόγηση: με την τροποποίηση ευθυγραμμίζεται η ορολογία των προδιαγραφών προϊόντος με το άρθρο 37 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Διευκρίνιση σχετικά με το ενωσιακό σύμβολο για τις ΠΓΕ

Περιγραφή

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση ορίζεται ότι το σύμβολο που πρέπει να τοποθετείται στην ετικέτα είναι το «ενωσιακό σύμβολο για τις ΠΓΕ».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι απαραίτητη για την ενίσχυση της σαφήνειας της διάταξης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως προβλέπονται στο άρθρο 37 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Αντικατάσταση της συντομογραφίας «ΕΚ» με τη συντομογραφία «ΕΕ»

Περιγραφή

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση αντικαθίσταται η συντομογραφία «ΕΚ» με τη συντομογραφία «ΕΕ».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι απαραίτητη προκειμένου να συγχρονιστεί το κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος με το γεγονός ότι το 1992 η Ευρωπαϊκή Ένωση διαδέχτηκε την Ευρωπαϊκή Κοινότητα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Προσδιορισμός της μεθόδου εμπορίας «σε τεμάχια»

Περιγραφή

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: με την τροποποίηση προσδιορίζεται η μέθοδος εμπορίας «σε τεμάχια», στο πλαίσιο της οποίας διαχωρίζονται τα διαφορετικά είδη κοπών σε «κύβους, φλοίδες, μπαστουνάκια και λωρίδες ζουλιέν».

Αιτιολόγηση: η εν λόγω τροποποίηση απαντά στην ανάγκη για διαφορετικά είδη κοπών σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις κατανάλωσης του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Διευκρίνιση σχετικά με την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση αντικαθίστανται οι λέξεις «υπό την εποπτεία του οργανισμού ελέγχου που αναφέρεται στο άρθρο 7» με τις λέξεις «σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος».

Αιτιολόγηση: η αναφορά στην επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος αναδιατυπώνεται για λόγους επικαιροποίησης μετά την απαλοιφή του άρθρου 7, λαμβάνοντας υπόψη ότι η συσκευασία και η κοπή σε τεμάχια και σε φέτες πρέπει να εκτελούνται στην τυπική περιοχή παραγωγής, όπως ορίζεται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8. Διάταξη σχετικά με τον δεσμό με το περιβάλλον

Περιγραφή

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση προστίθεται στο άρθρο 8 ειδική διάταξη αφιερωμένη στον «Δεσμό με το περιβάλλον», όπως προβλέπεται στο σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου, το οποίο δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, σειρά C αριθ. 321 της 26.11.2010.

Αιτιολόγηση: μέσω της προσθήκης ευθυγραμμίζονται οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο άρθρο 49 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 9. Διάταξη σχετικά με την απόδειξη της καταγωγής

Περιγραφή

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: με την τροποποίηση προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος το άρθρο 9 «Απόδειξη της καταγωγής» και ορίζεται ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται όλα τα μέρη της αλυσίδας παραγωγής της ΠΓΕ και να τελούν υπό τον έλεγχο του εξουσιοδοτημένου οργανισμού.

Αιτιολόγηση: η προσθήκη του εν λόγω άρθρου είναι απαραίτητη προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Bresaola della Valtellina»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-1525-AM01 — 30 Ιουλίου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0210 20 90 — Χωρίς κόκαλα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Bresaola della Valtellina» είναι ένα προϊόν βοείου κρέατος, αλίπαστο και φυσικά ωριμασμένο, προοριζόμενο να καταναλωθεί ωμό. Έχει το σχήμα των μυών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του. Λόγω εμπορικών απαιτήσεων, οι μύες αυτοί ξακρίζονται ώστε να πάρει σχήμα σχεδόν κυλινδρικό. Σε περίπτωση ειδικών απαιτήσεων, τα τεμάχια μπορούν να συμπιεστούν και να προσλάβουν σχήμα τούβλου. Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ έχει περίβλημα από φυσικό ή τεχνητό έντερο, ξηραίνεται και ωριμάζει σε κλιματικές συνθήκες που ευνοούν, κατά τη διάρκεια μιας αργής και βαθμιαίας μείωσης της υγρασίας, την ανάπτυξη φυσικών ζυμωτικών και ενζυματικών φαινομένων, ώστε να επέλθουν με το χρόνο μεταβολές οι οποίες να προσδίδουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να εξασφαλίζουν τη συντήρηση και την καλή του υγιεινομική του κατάσταση υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας. Από την άποψη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, η σύσταση είναι σφικτή και ελαστική· η όψη στην τομή είναι συμπαγής και χωρίς ρωγμές· το χρώμα, για το μεν άπαχο τμήμα είναι ομοιόμορφα κόκκινο με βαθύχρωμο περίγραμμα ελάχιστα ορατό, για το δε λιπαρό τμήμα είναι λευκό· το άρωμα είναι λεπτό και ελαφρώς αρωματικό· η γεύση είναι ευχάριστη, μετρίως αρωματική, ποτέ όξινη. Εμπορικά χαρακτηριστικά: α) τύπος bresaola di *fesa*: τουλάχιστον 3,500 kg· β) τύπος bresaola di *punta d'anca*: β-1) για διάθεση ακέραιο ή σε φέτες: τουλάχιστον 2,500 kg· β-2) για προσυσκευασία πριν τον τεμαχισμό σε φέτες προοριζόμενες να διατηρηθούν σε κενό αέρα ή προστατευτική ατμόσφαιρα: τουλάχιστον 2,000 kg· γ) τύπος bresaola di *sottofesa*: τουλάχιστον 1,800 kg· δ) τύπος bresaola di *magatello*: τουλάχιστον 1,000 kg· ε) τύπος bresaola di *sottosso*: τουλάχιστον 0,800 kg.

Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» παράγεται από κρέας βοοειδών ηλικίας 18 μηνών έως 4 ετών, που προέρχεται αποκλειστικά από τις ακόλουθες μυϊκές μάζες του μηρού: fesa (ασίκι): αντιστοιχεί στο οπίσθιο μέσο τμήμα των μυών του μηρού που συμπεριλαμβάνει τον εσωτερικό ορθό μυ, τον προσαγωγό μυ και τον ημιϋμενώδη μυ· punta d'anca: αντιστοιχεί στο τμήμα της *fesa* χωρίς τον προσαγωγό μυ· sottofesa (τμήμα κάτω από το ασίκι): αντιστοιχεί στο οπίσθιο πλάγιο τμήμα των μυών του μηρού και συγκεκριμένα στον μακρύ πλατύ μυ· magatello (νουά): αντιστοιχεί στο οπίσθιο πλάγιο τμήμα των μυών του μηρού και συγκεκριμένα στον μακρύ πλατύ μυ· και sottosso (στρογγυλό): αντιστοιχεί στην πρόσθια δέσμη του μηρού και αποτελείται από τον πρόσθιο ορθό μυ και από τον έξω, έσω και ενδιάμεσο πλατύ μυ.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι φάσεις της παραγωγής του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ που πρέπει να εκτελούνται εντός της τυπικής περιοχής παραγωγής είναι: ξάκρισμα, ξηρή αλάτιση, τοποθέτηση στο περίβλημα, ξήρανση, ωρίμαση, τεμαχισμός σε φέτες ή σε τεμάχια και συσκευασία.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» μπορεί να συσκευάζεται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες μεγάλου ή μικρού πάχους. Οι εργασίες συσκευασίας, τεμαχισμού και κοπής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 5 περιοχής παραγωγής, για να αποφεύγονται οι επιπτώσεις των μεταβολών στη θερμοκρασία και την υγρασία κατά το στάδιο της μεταφοράς, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν δυσμενώς τη φύση του προϊόντος και, ως εκ τούτου, τα τελικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι ετικέτες του «Bresaola della Valtellina» πρέπει να περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: την ονομασία «Bresaola della Valtellina» η οποία δεν μεταφράζεται και πρέπει να αναγράφεται στο κύριο οπτικό πεδίο της ετικέτας με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες που διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη· ακολουθούν, με ευανάγνωστους χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους, η συντομογραφία ΠΓΕ και το ενωσιακό σύμβολο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, τα οποία πρέπει να παρουσιάζονται στη γλώσσα στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο και υπό την επιτρεπόμενη από την ΕΕ μορφή.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Bresaola della Valtellina», λόγω μακρόχρονης παράδοσης, περιορίζεται στο σύνολο του εδάφους της επαρχίας Sondrio. Το όνομα «Valtellina» είναι το όνομα της κύριας κοιλάδας της επαρχίας.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ αποτελείται από ένα σύνολο αλπικών κοιλάδων ευρισκόμενων μεταξύ των τμημάτων της οροσειράς των Άλπεων Alpi Retiche και Prealpi Orobie, όπου οι θερμοκρασίες είναι σχετικά χαμηλές, ακόμη και το καλοκαίρι, η υγρασία είναι χαμηλή, το κλίμα χαρακτηρίζεται από αύρες οφειλόμενες στις διαφορές θερμοκρασίας που προκαλούνται από τη λίμνη Como και ο αέρας είναι ξηρός. Ο ιδιαίτερος συνδυασμός αυτών των κλιματολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την αργή και σταδιακή ωρίμαση του προϊόντος. Στις ιδιαιτερότητες του κλίματος προστίθενται η επινοητικότητα και οι τεχνικές δεξιότητες του τοπικού πληθυσμού, οι οποίες σταδιακά βελτιώθηκαν και μεταδόθηκαν παραδοσιακά, από γενιά σε γενιά, μεταξύ των τεχνιτών της περιοχής, που αποτελούν τον βασικό παράγοντα για την παραγωγή του προϊόντος της ΠΓΕ «Bresaola della Valtellina».

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, το «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ παρουσιάζει τα ακόλουθα χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: πρωτεΐνες: στον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: ελάχιστο 33 %· σε όλους τους άλλους τύπους συσκευασίας: ελάχιστο 30 %· υγρασία στο προϊόν ως έχει: στον τύπο «punta d'anca Bresaola» ασυσκεύαστο: μέγιστο 63 %· στον τύπο «bresaola di *punta d'anca*» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 62 %· στον τύπο «magatello Bresaola» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 60 %· στον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: μέγιστο 60 %· σε όλους τους άλλους τύπους κοπής ή συσκευασίας: μέγιστο 65 %. λίπος: μέγιστο 7 %. τέφρα: ελάχιστο 4 %· χλωριούχο νάτριο: μέγιστο 5 %.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι απαιτήσεις για το «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ συναρτώνται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της κοιλάδας της Valtellina, που εκτείνεται κατά μήκος της περιοχής που περικλείεται από τους ορεινούς όγκους Alpi Retiche και Prealpi Orobie, έχουν επιτρέψει την παραγωγή, με ελαφριά μόνο αλάτιση, ενός αλλαντικού από κρέας του μηρού βοοειδών με λεπτή γεύση και πολύ τρυφερό, στοιχείο που το καθιστά ιδιαίτερα ορεκτικό. Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ οφείλει το όνομα και τη φήμη του στη γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχεται. Στο μακρινό παρελθόν ήταν πολύ διαδεδομένη η τεχνική της συντήρησης όλων των κρεάτων με αλιπάστωση και ξήρανση. Η βελτίωση των τεχνικών παραγωγής τροφίμων, η αυξημένη διαφοροποίηση και η χρήση διαφόρων μεθόδων συντήρησης υποσκέλισαν την χρήση του ξηρού και παστού κρέατος. Ήδη από τον 15ο αιώνα υπάρχουν γραπτά που τεκμηριώνουν τη χρήση στη Valtellina της αλιπάστωσης και της ξήρανσης μηρών βοείου κρέατος. Η προέλευση του ονόματος φαίνεται να ανάγεται σε έναν όρο της διαλέκτου της Valtellina «salaa come brisa». Από εκεί προήλθε το όνομα «brisaola» που στη συνέχεια ιταλοποιήθηκε σε «Bresaola». Στο λεξικό της ιταλικής γλώσσας «Novissimo dizionario della Lingua Italiana» (Palazzi, 1974) στο λήμμα «bresaola» αναφέρονται τα εξής: «carne di manzo secca e salata tipica della Valtellina» (βοδινό κρέας ξηρό και αλίπαστο, τυπικό της Valtellina). Η επινοητικότητα και οι τεχνικές δεξιότητες που τελειοποιήθηκαν και μεταδόθηκαν παραδοσιακά στους ασχολούμενους με τον κλάδο αποτελούν, τέλος, έναν ουσιαστικό παράγοντα για την παρασκευή αυτού του προϊόντος, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οποίου είναι συνυφασμένα, ακόμα και σήμερα, εκτός από τον ανθρώπινο, και με το περιβαλλοντικό παράγοντα.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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