C/2026/5543

27.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5543)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Bresaola della Valtellina“

ELi viitenumber: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja ratsaspordi osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähisega „Bresaola della Valtellina“ hõlmatud toote spetsifikaadi muudatusi ei käsitata liidu muudatustena määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 tähenduses. Nende muudatustega:

— ei muudeta nimetust ega nimetuse kasutust;

— ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga; või

— ei seata lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Artikli 4 muutmine „Naatriumkloriidi“ asendamine „söögisoolaga“

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudatus nr 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendati mõiste „naatriumkloriid“ mõistega „söögisool“.

Põhjendus: muudatus on vajalik, sest toiduainetööstuses turustatakse naatriumkloriidi söögisoolana, mille nõuded peavad vastama ministri 31. jaanuari 1997. aasta dekreedile nr 106 „Söögisoola tootmise ja turustamise määrus“, avaldatud Itaalia Vabariigi ametlikus väljaandes, üldseeria nr 94, 23.4.1997.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine Starterkultuuride kasutamine

Kirjeldus

Muudatus nr 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega nähti ette võimalus kasutada valitud starterkultuure, mis kuuluvad perekondadesse Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces ja mida lisatakse traditsiooniliselt toote „Bresaola della Valtellina“ tootmiseks kasutatava liha (lihasmassi) välispinnale kantavale soolamissegule.

Põhjendus: mikroobikultuuride kasutamise võimaluse eesmärk on parandada kontrolli fermenteerumise üle ja mikrobioloogilist ohutust pH alandamise kaudu, mis muudab keskkonna patogeenide levikule ebasoodsaks. Võttes arvesse mikroobikultuuride rolli, on võimalik vähendada soola kasutamist toote „Bresaola della Valtellina“ valmistamisel, mis vastab ka Maailma Terviseorganisatsiooni toitumissoovitustele toidu soolasisalduse ja toidu lisaainete kasutamise kohta. Starterkultuurid on perekondadesse Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus ja Debaryomyces kuuluvad mikroobsed starterid, mida kasutatakse lihavorstide valmistamiseks ja mille tootmistehnoloogia ei hõlma kuumtöötlemist tervishoiuministeeriumi 28. detsembri 1994. aasta dekreedi „Luba kasutada starterkultuure „mikroobsed starterid“ lihavorstide valmistamiseks, mille tootmistehnoloogia ei hõlma kuumtöötlemist“ (avaldatud Itaalia Vabariigi ametlikus väljaandes, üldseeria nr 89, 15.4.1995) tähenduses.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine Minimaalne soolamise ja trummeltöötluse aeg

Kirjeldus

Muudatus nr 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 3, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisati võimalus lühendada minimaalset kuivsoolamise aega 10 päevalt 7 päevale, kui kasutatakse artikli 4 lõikes 2 osutatud starterkultuure ja vaakumtrummeltöötlust.

Põhjendus: muudatus on vajalik, sest starterkultuuride kasutamine kiirendab pH alandamist ja mikrofloora stabiliseerimist, et saavutada lühikese aja jooksul toote säilivuseks vajalikud tingimused. Minimaalse soolamisaja lühendamise põhjus vaakumtrummeltöötluse korral on soola ja maitseainete kiirem ja ühtlasem tungimine lihasmassidesse hapnikuvabas keskkonnas toimuva mehaanilise tegevuse tulemusena.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 4 muutmine Kahe lihasmassi tüki toppimine ühte kesta

Kirjeldus

Muudatus nr 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 4, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisati võimalus toppida kaks lihasmassi tükki ühte kesta, sätestades, et sellistel juhtudel ei tohi kasutada transglutaminaasi.

Põhjendus: see meetod võimaldab optimeerida toote „Bresaola della Valtellina“ mehaanilisi viilutamistoiminguid. Transglutaminaasi keelustamine tagab, et spetsifikaadi kohaselt töödeldud kahe lihasmassi tüki nakkumine saavutatakse üksnes mehaanilise pressimise ja sellele järgneva laagerdumise abil, vältides selliste ensüümide kasutamist, mis võivad muuta toote „Bresaola della Valtellina“ tootmiseks ette nähtud lihasmassi valgustruktuuri.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine Sätted kontrolli kohta

Kirjeldus

Muudatus nr 5

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 7 ega muuda koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäeti välja kontrolli käsitlev säte artiklis 7.

Põhjendus: väljajätmine on vajalik ajakohastamine, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate ELi õigusaktidega, mis käsitlevad nii tootespetsifikaadile vastavuse kontrolli kui ka ametlikku tervisekontrolli.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Artikli 8 ümbernummerdamine

Kirjeldus

Muudatus nr 6

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 8 ega muuda koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega nummerdati artikkel 8 ümber artikliks 7.

Põhjendus: muudatus on vajalik, arvestades tootespetsifikaadi uue artikli ülesehitust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Päritolunimetuse visuaalne väli

Kirjeldus

Muudatus nr 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse kohustus paigutada nimetus „Bresaola della Valtellina“ märgistusel kõige nähtavamale kohale.

Põhjendus: selle muudatuse eesmärk on väärtustada nimetust, paigutades selle märgisel kõige silmapaistvamale kohale, ning see kohe identifitseerida, et anda tarbijatele selget ja õiget teavet.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Sõna „märgis“ asendamine sõnaga „lühend“

Kirjeldus

Muudatus nr 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõna „märgis“ sõnaga „lühend“, mis viitab kaitstud geograafilisele tähisele.

Põhjendus: muudatusega viiakse tootespetsifikaadi terminoloogia kooskõlla määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikega 6.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Kaitstud geograafilise tähise liidu sümboli kirjeldus

Kirjeldus

Muudatus nr 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et märgisele kantav sümbol on „liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol“.

Põhjendus: see muudatus on vajalik, et viia säte kooskõlla kehtivate ELi õigusaktidega, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõikes 2.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Lühendi „EÜ“ asendamine lühendiga „EL“

Kirjeldus

Muudatus nr 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse lühend „EÜ“ lühendiga „EL“.

Põhjendus: see muudatus on vajalik, et viia tootespetsifikaadi tekst kooskõlla asjaoluga, et aastal 1992 sai Euroopa Ühenduse õigusjärglaseks Euroopa Liit.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Tükkidena turustamise meetodi täpsustamine

Kirjeldus

Muudatus nr 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 4 ja koonddokumendi punkti 4.5.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse tükkidena turustamise meetodit: „kuubikud, viilud, tikud ja ribad“.

Põhjendus: see muudatus vastab vajadusele mitmekesistada tükeldamise liike vastavalt toote tänapäevastele tarbimisnõuetele.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Täpsustus tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimise kohta

Kirjeldus

Muudatus nr 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 4, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendati sõnad „artiklis 7 osutatud kontrolliasutuse järelevalve all“ sõnadega „tootespetsifikaadi kohaselt“.

Põhjendus: viide tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimise kohta on ümber sõnastatud, et võtta arvesse artikli 7 väljajätmist, pidades silmas, et pakendamine, viilutamine ja tükeldamine peavad toimuma tüüpilises tootmispiirkonnas, nagu on sätestatud kehtivas tootespetsifikaadis.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine Säte seose kohta keskkonnaga

Kirjeldus

Muudatus nr 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ega muuda koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse artiklisse 8 uus säte, mis käsitleb seost keskkonnaga, vastavalt koonddokumendi punktile 5, mis on avaldatud *Euroopa Liidu Teataja* C-seerias nr 321, 26.11.2010.

Põhjendus: see täiendus võimaldab viia teksti kooskõlla kehtivate ELi õigusnormidega, täpsemalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 lõikega 1.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 9 muutmine Päritolutõendit käsitlevad sätted

Kirjeldus

Muudatus nr 14

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 9 ega muuda koonddokumenti.

Kirjeldus: tootespetsifikaati on lisatud artikkel 9 „Päritolutõend“, milles täpsustatakse vajadust tagada kõigi kaitstud geograafilise tähisega toote tootmisahelas osalejate tegevuse jälgimine ja kontrollorgani kontroll nende üle.

Põhjendus: uue sätte lisamine on vajalik selleks, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate Euroopa Liidu õigusnormidega.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Bresaola della Valtellina“

ELi viitenumber: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0210 20 90 – kondita

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud geograafiline tähis „Bresaola della Valtellina“ hõlmab veiselihast valmistatud soolatud naturaalselt laagerdunud toodet, mida tarbitakse toorelt. See on sama kujuga kui selleks kasutatud lihased. Kaubanduslikel põhjustel võib toodet silindrikujuliseks töödelda. Teatud põhjustel võib tükke pressida, et anda neile tellise kuju. Kaitstud geograafilise tähisega toode „Bresaola della Valtellina“ tuleb toppida naturaalsesse või kunstsoolde, kuivatada ja lasta valmida sellistes keskkonnatingimustes, mis võivad aeglase ja niiskuse järkjärgulise vähenemise käigus kutsuda esile loomuliku käärimis- ja fermenteerumisprotsessi, mis aja jooksul kujundab tootele iseloomulikud organoleptilised omadused ja tagab toote soolsuse tavalistes ümbritseva keskkonna tingimustes. Kui rääkida organoleptilistest omadustest, siis konsistents on tihe ja elastne; lõike välimus on kompaktne ja sellel puuduvad praod; tailiha värvus on ühtlaselt punane vaevunähtavalt tumedama äärega ja pekk on valge; lõhn on nõrk ja kergelt aromaatne; maitse on meeldiv, vürtsikas, mitte kunagi hapu. Kaubanduslikud omadused: a) fesa lõikest valmistatud bresaola: mitte vähem kui 3,5 kg; b) punta d’anca lõikest valmistatud bresaola: b-1) turustatakse tervelt või tükkidena: mitte vähem kui 2,5 kg; b-2) pakendatakse viiludena vaakumisse või kaitsekeskkonda: mitte vähem kui 2 kg; c) sottofesa lõikest valmistatud bresaola: mitte vähem kui 1,8 kg; d) magatello lõikest valmistatud bresaola: mitte vähem kui 1 kg; e) sottosso lõikest valmistatud bresaola: mitte vähem kui 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina“ on vähemalt 18-kuuse ja kõige rohkem nelja-aastase veise lihast valmistatud toode, mis saadakse üksnes allpool loetletud reielihase massist: sisetükk (fesa): reielihase posteromediaalne osa, mis hõlmab õrnlihast, lähendajalihast ja poolkilelihast; välistükisilm (punta d’anca): sisetüki osa ilma lähendajalihaseta; välistükk (sottofesa): reielihase posterolateraalne osa ehk täpsemalt reie kakspealihas; tagaosa (magatello): reielihase posterolateraalne osa ehk täpsemalt poolkõõluslihas; esiosa (sottosso): reie esiosa, mis koosneb reie sirglihasest ning külgmisest, keskmisest ja vahepealsest pakslihasest.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina“ tootmisetapid, mis peavad toimuma määratletud tootmispiirkonnas on järgmised: jaotustükkide korrastamine, kuivsoolamine, kuivatamine, soolde toppimine, küpsemine, viiludeks ja osadeks tükeldamine ning pakendamine.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toodet „Bresaola della Valtellina“ võib pakendada vaakumisse või kaitsekeskkonda tervelt, erineva kujuga tükkidena (kuubikud, viilud, tikud ja ribad), osadena või viiludena. Pakendamise, viilutamise ja osadeks jagamise toimingud peavad toimuma punktis 5 osutatud tootmispiirkonnas, et temperatuuri või väliskeskkonna niiskuse muutused ei saaks toote transportimisel selle terviklikkust ega kvalitatiivseid lõppomadusi muuta.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

„Bresaola della Valtellina“ märgistus peab sisaldama järgmist teavet: tähist „Bresaola della Valtellina“, mida ei tohi tõlkida ja mis tuleb kirjutada märgistusel kõige nähtavamale kohale loetavate, kustutamatute, mis tahes muust kirjest selgelt eristatavate tähtedega, millele järgneb samas mõõdus trükitähtedega lühend „IGP“ ja liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol, mis peavad olema kirjas selle riigi keeles, kus toode on turustatud, ja ELi poolt lubatud kujul.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

„Bresaola della Valtellina“ traditsiooniline tootmispiirkond piirdub Sondrio provintsi territooriumiga. Nimi „Valtellina“ on tuletatud provintsi peamise oru nimest.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel:

☑ maine

☐ ettenähtud kvaliteet

☐ muud tunnused

Ülevaade geograafilisest seosest

Geograafilise piirkonna eripära

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina“ tootmispiirkond koosneb Alpi orgudest, mis ulatuvad Reetia Alpidest kuni Orobie eel-Alpideni, kus temperatuur on võrdlemisi madal ja seda ka suvel, õhuniiskus väike, kliima Como järve lähedusest tingitud temperatuurivahemike tõttu tuuline ja õhk kuiv. Nimetatud kliima- ja keskkonnategurite koosmõju loob sobivad tingimused toote aeglaseks ja järkjärguliseks küpsemiseks. Kliima eripärale lisanduvad algupära ja kohaliku elanikkonna tehnilised oskused, mida on traditsioone austades täiustatud ja põlvest põlve edasi antud ning mis on kaitstud geograafilise tähisega „Bresaola della Valtellina“ tootmiseks hädavajalikud.

Toote eripära

Kaitstud geograafilise tähisega tootel „Bresaola della Valtellina“ on tarbimise hetkel kindlad keemilised ja füüsikalis-keemilised omadused: valgud: viilutatud ning vaakumisse või kaitsekeskkonda pakendatud Bresaolal: vähemalt 33 %; kõikide muude lõikamis- ja/või pakendamisviiside puhul vähemalt 30 %; niiskusesisaldus: suurim niiskusesisaldus punta d'anca lõigetest toodetud pakendamata bresaolal on kuni 63 %; punta d'anca lõigetest toodetud vaakumpakendis bresaolal kuni 62 %; magatello lõigetest toodetud ning vaakumpakendis bresaolal kuni 60 %; viilutatud ning vaakumisse või kaitsekeskkonda pakendatud Bresaolal: kuni 60 %; kõikide muude lõikamis- ja/või pakendamisviiside puhul kuni 65 %; rasvasisaldus: kõige rohkem 7 %; tuhasisaldus: vähemalt 4 %; naatriumkloriidi sisaldus: kõige rohkem 5 %.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina“ puhul olenevad nõutud omadused keskkonna- ja looduslikest tingimustest ning inimteguritest. Reetia Alpidest kuni Orobie eel-Alpideni ulatuvale Valtellina orule iseloomulikud kliimatingimused võimaldavad tänu vähesele soolaioonide sisaldusele õhus valmistada veise reielihasest toote, mille õrn maitse ja pehmus muudavad toote eriti maitsvaks. Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina“ nimetus ja maine on pärit toote geograafilisest sünnikohast. Minevikus oli liha säilitamine soolamise ja kuivatamise tehnoloogia abil väga levinud. Toiduainetööstuse arenedes jäi kuivatatud ja soolatud liha kasutamine muude aina mitmekesistuvate säilitamismeetodite varju. Kirjalikud allikad aastast 1400 tõendavad, et Valtellinas soolati ja kuivatati veise reietükke. Toote nimi on arvatavasti pärit Valtellina murde väljendist: „salaa come brisa“. Siit pärineb nimi „brisaola“, mis seejärel itaaliapäraselt „bresaolaks“ muutus. Itaalia keele sõnaraamatus (Nuovissimo Palazzi, 1974. aasta väljaanne) esitatakse sõna „bresaola“ definitsioon: „soolatud ja kuivatatud veiseliha, mis on iseloomulik Valtellinale“. Algupära ja kohaliku elanikkonna tehnilised oskused, mida on traditsioone austades täiustatud ja põlvest põlve edasi antud, on ka tänapäeval ümbritsevast keskkonnast ja inimlikest teguritest vormitud iseloomulike omadustega toote valmistamiseks hädavajalikud.

Veebis avaldatud tootespetsifikaadi viide (URL)

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