C/2026/5543

27.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5543)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Bresaola della Valtellina”

EU-viitenumero: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Bresaola della Valtellina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Bresaola della Valtellina” tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, koske ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos 4 kohtaan – Ilmaisun ”natriumkloridi” korvaaminen ilmaisulla ”ruokasuola”

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”natriumkloridi” ilmaisulla ”ruokasuola”.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska elintarviketeollisuudessa natriumkloridi saatetaan markkinoille ruokasuolana, jonka on oltava 31. tammikuuta 1997 annetun, ruokasuolan tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevan ministeriön asetuksen nro 106 mukainen. Asetus on julkaistu Italian tasavallan virallisessa lehdessä (yleinen sarja nro 94, 23.4.1997).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 4 kohtaan – Mikrobisten hapatteiden käyttö

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön mahdollisuus käyttää valikoituja mikrobisia hapatteita, jotka kuuluvat sukuihin *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* ja *Debaryomyces*. Ne lisätään suolaseokseen (*concia*), jota perinteisesti ripotellaan Bresaola della Valtellina -tuotteen valmistuksessa käytettävän lihan (lihasmassan) ulkopinnalle.

Perustelu: Mikrobisten hapatteiden mahdollisen käytön tarkoituksena on parantaa käymisen hallintaa ja mikrobiologista turvallisuutta alentamalla pH-arvoa, mikä ehkäisee taudinaiheuttajien lisääntymistä. Mikrobisten hapatteiden käytön ansiosta Bresaola della Valtellina -tuotteen valmistuksessa voidaan vähentää sekä suolan että elintarvikelisäaineiden käyttöä. Suolan käytön vähentäminen on myös Maailman terveysjärjestön ruokavalion suolapitoisuutta koskevien suositusten mukaista. Mikrobisilla hapatteilla tarkoitetaan *Staphylococcus-*, *Lactobacillus-*, *Pediococcus-*, *Micrococcus-* ja *Debaryomyces*-sukuihin kuuluvia hapatteita, joita käytetään sellaisten lihamakkaroiden valmistuksessa, joiden tuotantotekniikkaan ei sisälly lämpökäsittelyä, terveysministeriön 28. joulukuuta 1994 antaman asetuksen mukaisesti. Asetus koskee hapatteiden käytön hyväksymistä sellaisten lihamakkaroiden valmistuksessa, joiden tuotantotekniikkaan ei sisälly lämpökäsittelyä, ja se on julkaistu Italian tasavallan virallisessa lehdessä (yleinen sarja nro 89, 15.4.1995).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 4 kohtaan – Suolauksen ja tyhjiösekoituksen vähimmäiskesto

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus lyhentää kuivasuolauksen vähimmäiskestoa 10 päivästä 7 päivään silloin, kun käytetään 4 kohdan 2 alakohdassa tarkoitettuja mikrobisia hapatteita ja tyhjiösekoitusta.

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska mikrobisten hapatteiden käyttö nopeuttaa pH:n alenemista ja mikrobiston stabiloitumista, minkä ansiosta tuotteen säilyvyyden edellyttämät olosuhteet saavutetaan nopeammin. Tyhjiösekoitusta käytettäessä vähimmäissuolausajan lyhentäminen perustuu siihen, että suola ja suolaseoksen ainesosat imeytyvät lihaan nopeammin ja tasaisemmin hapettomassa ympäristössä tapahtuvan mekaanisen käsittelyn ansiosta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 4 kohtaan – Suolen täyttäminen kahdella lihapalalla

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella mahdollistetaan yhden suolen täyttäminen kahdella erillisellä lihapalalla, ja samalla säädetään, että transglutaminaasin käyttö on tällaisissa tapauksissa kielletty.

Perustelu: Tämän menetelmän avulla voidaan optimoida Bresaola della Valtellina -lihatuotteen koneellinen viipalointi. Transglutaminaasin käyttökiellolla varmistetaan, että tuote-eritelmän mukaisesti valmistetut kaksi lihapalaa yhdistyvät yksinomaan mekaanisen paineen ja sitä seuraavan kypsytyksen vaikutuksesta. Näin vältetään sellaisten entsyymien käyttö, jotka voisivat muuttaa Bresaola della Valtellina -tuotteen valmistukseen tarkoitetun lihan proteiinirakennetta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 7 kohtaan – Valvontaa koskeva säännös

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaa koskeva 7 kohdan säännös.

Perustelu: Poistaminen on välttämätön päivitys tuote-eritelmän saattamiseksi EU:n nykyisen lainsäädännön mukaiseksi sekä tuote-eritelmän noudattamista koskevien tarkastusten että virallisen elintarvikevalvonnan osalta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – 8 kohdan uudelleennumerointi

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella ainoastaan numeroidaan 8 kohta uudelleen 7 kohdaksi.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden rakenteen vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – Nimen näkyvyys

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään velvollisuus sijoittaa nimitys ”Bresaola della Valtellina” etiketin pääasialliseen nähtävissä olevaan kenttään.

Perustelu: Muutoksen tarkoituksena on parantaa nimen näkyvyyttä sijoittamalla se etiketissä näkyvimmälle paikalle ja varmistamalla sen välitön tunnistettavuus, jotta kuluttajille voidaan antaa selkeää ja oikeaa tietoa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – Termin ”tunnus” korvaaminen termillä ”lyhenne”

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan suojattuun maantieteelliseen merkintään liittyvä termi ”tunnus” termillä ”lyhenne”.

Perustelu: Muutoksella tuote-eritelmässä käytetty terminologia saatetaan asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 6 kohdan mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – Unionin SMM-tunnusta koskeva täsmennys

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että etiketissä käytettävä tunnus on unionin SMM-tunnus.

Perustelu: Muutos on tarpeen säännöksen selkeyttämiseksi ja sen yhdenmukaistamiseksi asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 2 kohdassa vahvistettujen voimassa olevien unionin sääntöjen kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – Lyhenteen ”EY” korvaaminen lyhenteellä ”EU”

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan lyhenne ”EY” lyhenteellä ”EU”.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuote-eritelmän tekstin saattamiseksi ajan tasalle siten, että siinä otetaan huomioon Euroopan yhteisön muuttuminen Euroopan unioniksi vuonna 1992.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – ”Paloina” toteutettavan myynnin täsmentäminen

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään tuotteen myyntiä ”paloina” erittelemällä palatyypeiksi kuutiot, lastut, tulitikkumaiset suikaleet ja juliennesuikaleet.

Perustelu: Muutoksella vastataan tarpeeseen tarjota tuotteesta erilaisia palatyyppejä nykyisten kulutustottumusten mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – Tuote-eritelmän noudattamisen valvontaa koskeva täsmennys

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella korvataan ilmaisu ”7 kohdassa tarkoitetun valvontaelimen valvonnassa” ilmaisulla ”tuote-eritelmän mukaisesti”.

Perustelu: Viittaus tuote-eritelmän noudattamisen valvontaan on muotoiltu uudelleen 7 kohdan poistamisen vuoksi ja ottaen huomioon, että pakkaamisen, viipaloinnin ja annostelun on tapahduttava tyypillisellä tuotantoalueella nykyisen tuote-eritelmän mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 8 kohtaan – Yhteyttä ympäristöön koskeva säännös

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään 8 kohtaan erityinen yhteyttä ympäristöön koskeva säännös, joka vastaa Euroopan unionin virallisen lehden C-sarjan numerossa 321 (26.11.2010) julkaistun yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Perustelu: Lisäyksellä tuote-eritelmä saatetaan vastaamaan voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä eli asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan 1 kohtaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 9 kohtaan – Alkuperätodisteita koskeva säännös

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään 9 kohta ”Alkuperätodisteet”, jonka mukaan kaikkia SMM-tuotteen tuotantoketjuun osallistuvia on seurattava ja niiden on oltava toimeksiannon saaneen elimen valvonnassa.

Perustelu: Tämän kohdan lisääminen on tarpeen, jotta tuote-eritelmä saatetaan vastaamaan voimassa olevaa Euroopan unionin lainsäädäntöä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Bresaola della Valtellina”

EU-viitenumero: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Nimi/nimet**

”Bresaola della Valtellina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0210 20 90 – luuton (*disossate*)

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojattu maantieteellinen merkintä Bresaola della Valtellina on suolattu ja luonnollisella tavalla kypsennetty naudanlihatuote, joka nautitaan raakana. Sen muoto riippuu sen valmistamiseen käytetyn lihaksen muodosta. Kaupallisten vaatimusten vuoksi palat on muokattu lieriön muotoisiksi. Erityisvaatimusten vuoksi ne voidaan myös puristaa tiilimäisiksi. Bresaola della Valtellina -SMM-tuote täytetään luonnonsuoleen tai tekosuoleen, kuivataan ja kypsennetään olosuhteissa, joissa kosteustasoa alennetaan hitaasti ja asteittain ja jotka edistävät luonnollisen entsyymitoiminnan ja käymisen syntymistä. Tämä saa aikaan muutoksia, jotka antavat tuotteelle sille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet ja jotka takaavat tuotteen säilymisen ja terveellisyyden normaalissa huonelämpötilassa. Tuotteen aistinvaraisista ominaisuuksista voidaan todeta, että sen koostumus on kiinteä ja kimmoisa; leikkauspinta on kiinteä eikä siinä ole halkeamia; vähärasvaisen osan väri on yhtenäinen punainen ja siinä on tuskin erottuva tumma reuna, rasvaisen osan väri on valkoinen; tuoksu on mieto ja kevyesti aromaattinen; maku on miellyttävä, kohtalaisen voimakas muttei hapan. Kaupalliset ominaisuudet: a) *bresaola di fesa* (sisäpaisti): vähintään 3,5 kg; b) *bresaola di punta d'anca* (sisäpaisti ilman lähentäjälihasta): b-1) kokonaisena tai viipaleina myytävä: vähintään 2,5 kg; b-2) siivutettuna tyhjiöön tai suojakaasuun pakattuna: vähintään 2 kg; c) *bresaola di sottofesa* (ulkopaisti): vähintään 1,8 kg; d) *bresaola di magatello* (takapaisti): vähintään 1 kg; e) *bresaola di sottosso* (kulmapaisti): vähintään 0,8 kg.

Bresaola della Valtellina valmistetaan iältään 1,5–4-vuotiaan naudan lihasta. Siihen käytetään yksinomaan seuraavia potkan ja paistin lihaksia: *fesa* (sisäpaisti): reisilihaksiston takasisäosa, johon kuuluu sisempi suora lihas, lähentäjälihas sekä puolikalvoinen lihas; *punta d'anca*: sisäpaisti ilman lähentäjälihasta; *sottofesa* (ulkopaisti): reisilihaksiston takaulommainen osa eli kaksipäinen reisilihas; *magatello* (takapaisti): reisilihaksiston takaulommainen osa eli puolijänteinen lihas; *sottosso* (kulmapaisti): reiden etuosa, johon kuuluu suora sisempi lihas sekä ulompi, sisempi ja keskimmäinen iso lihas.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

SMM-tuotteen Bresaola della Valtellina tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava tyypillisellä tuotantoalueella, ovat seuraavat: pinnan siistiminen, kuivasuolaus, puristaminen suoleen, kuivaus, kypsytys, viipalointi, annostelu ja pakkaaminen.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Bresaola della Valtellina -lihatuotetta voidaan myydä tyhjiöpakattuna tai suojakaasuun pakattuna, kokonaisena, paloina, viipaleina tai siivuina. Pakkaaminen, viipalointi ja annostelu on suoritettava 5 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella, jotta ilman lämpötilan ja kosteuden vaihtelut eivät kuljetusvaiheiden aikana vaikuta tuotteen eheyteen ja sitä kautta lopullisiin laatuominaisuuksiin.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Bresaola della Valtellina -tuotteen etiketissä on oltava seuraavat merkinnät: nimitys ”Bresaola della Valtellina”, jota ei saa kääntää ja joka on merkittävä etiketin pääasialliseen nähtävissä olevaan kenttään selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista, ja nimityksen jäljessä samankokoisin painokirjaimin lyhenne SMM ja unionin suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus EU:n hyväksymässä muodossa ja kielellä, jolla tuotetta markkinoidaan.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Bresaola della Valtellina valmistetaan vanhojen perinteiden mukaan Sondrion maakunnan alueella. Valtellina on maakunnan suurin laakso.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

- ☑ maineeseen
- ☐ tiettyyn laatuun
- ☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

SMM-tuotteen Bresaola della Valtellina tuotantoalueeseen kuuluvat Reettisten Alppien ja Bergamon esi-Alppien väliset alppilaaksot, joissa lämpötila on melko alhainen myös kesällä, kosteuspitoisuus on alhainen, ilmasto on Comojärven aiheuttamien lämpötilanvaihtelujen vuoksi tuulinen ja ilma on kuiva. Näiden ilmasto- ja ympäristötekijöiden erikoinen yhdistelmä luo optimaaliset olosuhteet tuotteen hitaalle, vähittäiselle kypsymiselle. SMM-tuotteen Bresaola della Valtellina valmistuksen keskeisenä osatekijänä on ilmaston erikoisuuden lisäksi mainittava paikallisen väestön ahkeruus ja yhä pidemmälle viety tekninen osaaminen, jota välitetään sukupolvelta toiselle.

Tuotteen erityisyys

SMM-tuotteella Bresaola della Valtellina on kulutukseen saatettaessa tietyt kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: Proteiinisisältö: tyhjiöpakattu tai suojakaasuun pakattu siivutettu bresaola: vähintään 33 %; muulla tavoin pakattu tuote: vähintään 30 %. Kosteusprosentti (luonnostaan): pakkaamaton *bresaola punta d'anca*: enintään 63 %; tyhjiöpakattu *bresaola punta d'anca*: enintään 62 %; tyhjiöpakattu *bresaola di magatello*: enintään 60 %; tyhjiöpakattu tai suojakaasuun pakattu siivutettu bresaola: enintään 60 %; kaikki muut palat ja/tai pakkaukset enintään 65 %. Rasvapitoisuus: enintään 7 %. Tuhkaa: vähintään 4 %. Natriumkloridia: enintään 5 %.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Bresaola della Valtellina -SMM-tuotteen ominaisuuksille asetetut vaatimukset edellyttävät tiettyjä ilmasto-olosuhteita sekä tiettyjä luonnollisia ja ihmisen toiminnasta aiheutuvia tekijöitä. Pituussuunnassa Reettisten Alppien ja Bergamon esi-Alppien välissä sijaitsevan Valtellinan ilmasto-olosuhteet ovat mahdollistaneet sellaisen lievästi suolatusta naudan potkasta ja paistista valmistetun tuotteen valmistamisen, jonka hienostunut maku ja mureus tekevät siitä erityisen maukkaan. SMM-tuote Bresaola della Valtellina on saanut nimensä ja maineensa maantieteelliseltä alueelta, jolta se on peräisin. Lihan säilöntä suolaamalla ja kuivaamalla oli aikaisemmin hyvin tavallinen menetelmä. Elintarviketuotannon monipuolistuminen ja uudet säilyttämismenetelmät syrjäyttivät kuivatun ja suolatun lihan käytön. Naudanpotkan ja -paistin suolaamisesta ja kuivaamisesta on Valtellinassa jo 1400-luvulta peräisin olevia kirjallisia todisteita. Nimi on luultavasti saanut alkunsa Valtellinan murreilmaisusta ”salaa come brisa”, josta tuli ”brisaola” ja lopulta ”bresaola”. Italian kielen sanakirja (Nuovissimo Palazzi, vuoden 1974 painos) antaa bresaolalle määritelmän ”Valtellinasta peräisin oleva kuivattu ja suolattu naudanliha”. Tuotteen valmistus perustuu sukupolvelta toiselle siirrettyyn ja pitkälle kehitettyyn taitoon, ja sen ominaisuuksiin vaikuttavat edelleen inhimillisten tekijöiden lisäksi myös ilmasto-olot.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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