C/2026/5543

27.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5543)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bresaola della Valtellina”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOZP „Bresaola della Valtellina” nisu izmjene na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, kao i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 4. Zamjena pojma „natrijev klorid” pojmom „jestiva sol”

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Izmjena 1

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda i ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se pojam „natrijev klorid” zamjenjuje pojmom „jestiva sol”.

Razlog: izmjena je potrebna jer se u praksi prehrambene industrije natrijev klorid navodi kao jestiva sol, a povezani zahtjevi moraju biti u skladu s Ministarskom odlukom br. 106 od 31. siječnja 1997. o Pravilima za proizvodnju i stavljanje na tržište jestive soli, objavljenima u Službenom listu Talijanske Republike, opća serija br. 94 od 23. travnja 1997.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. Upotreba mikrobnih starter kultura

Opis

Izmjena 2

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda i ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uvodi mogućnost upotrebe odabranih mikrobnih starter kultura iz rodova *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces* koje se dodaju mješavini za sušenje (*concia*) koja se tradicionalno posipava po vanjskoj površini mesa (mišićna masa) koje se upotrebljava za proizvodnju proizvoda „Bresaola della Valtellina”.

Razlog: uvođenjem mogućnosti upotrebe mikrobnih kultura nastoji se poboljšati kontrola fermentacije i mikrobiološke sigurnosti tako što se snižava pH-vrijednost, zbog čega okruženje postaje nepogodno za širenje patogena. Kad je riječ o funkciji mikrobnih kultura, moguće je smanjiti upotrebu soli u pripremi proizvoda „Bresaola della Valtellina”, u skladu s preporukama o prehrani koje je dala i Svjetska zdravstvena organizacija o udjelu natrija u prehrani i upotrebi prehrambenih aditiva. Mikrobne starter kulture uključuju mikrobne startere iz rodova *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* i *Debaryomyces* koji se upotrebljavaju u pripremi kobasica od mesa tehnologijom proizvodnje koja ne uključuje toplinsku obradu, u smislu Odluke Ministarstva zdravstva od 28. prosinca 1994. o odobrenju upotrebe starter kultura – „mikrobnih kultura” – u pripremi kobasica od mesa tehnologijom proizvodnje koja ne uključuje toplinsku obradu, objavljene u Službenom listu Talijanske Republike, opća serija br. 89 od 15. travnja 1995.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. Minimalno razdoblje soljenja i tambliranja

Opis

Izmjena 3

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 3. specifikacije proizvoda i ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se dodaje mogućnost skraćivanja minimalnog razdoblja za suho soljenje s 10 na 7 dana u slučaju upotrebe mikrobnih kultura iz članka 4. stavka 2. i tambliranja.

Razlog: izmjena je potrebna jer se upotrebom mikrobnih starter kultura ubrzava snižavanje pH-vrijednosti i stabilizacija mikroflore, čime se pridonosi postizanju uvjeta potrebnih za očuvanje proizvoda u kraćem vremenu. Tambliranjem se skraćuje minimalno razdoblje soljenja jer sol i sastojci mješavine za sušenje brže i ujednačenije prodiru u meso kao posljedica mehaničke radnje u okruženju bez kisika.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 4. Pakiranje dvaju pojedinačnih komada mesa u jedan ovitak

Opis

Izmjena 4

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 4. specifikacije proizvoda i ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se dodaje mogućnost pakiranja dvaju zasebnih komada mesa u jedan ovitak, uz navod da je u takvim slučajevima zabranjena upotreba transglutaminaze.

Razlog: ovom se metodom omogućuje optimizacija mehaničkog rezanja proizvoda „Bresaola della Valtellina”. Zabranom upotrebe transglutaminaze osigurava se da se dva komada mesa pripremljena u skladu sa specifikacijom proizvoda međusobno povežu isključivo mehaničkim pritiskom i naknadnim zrenjem, čime se izbjegava upotreba enzima koji bi mogli izmijeniti strukturu bjelančevina mesa namijenjenog za proizvodnju proizvoda „Bresaola della Valtellina”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7. Odredba o kontroli

Opis

Izmjena 5

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja odredba o kontroli iz članka 7.

Razlog: brisanje je ažuriranje potrebno za usklađivanje specifikacije proizvoda s važećim zakonodavstvom EU-a o provjeri sukladnosti sa specifikacijom proizvoda i službenim zdravstvenim kontrolama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Promjena broja članka 8.

Opis

Izmjena 6

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: Izmjenom se samo mijenja broj članka iz 8. u 7.

Razlog: izmjena je potrebna s obzirom na novu strukturu članaka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Vidno polje naziva proizvoda

Opis

Izmjena 7

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se dodaje obveza postavljanja naziva „Bresaola della Valtellina” u glavno vidno polje na oznaci.

Razlog: svrha je ove izmjene povećati vidljivost profila naziva postavljanjem na najistaknutije mjesto na oznaci i omogućiti brzu identifikaciju kako bi se potrošačima pružile jasne i točne informacije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Zamjena „simbola” „pokratom”

Opis

Izmjena 8

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se „simbol” zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla zamjenjuje „pokratom”.

Razlog: izmjenom se terminologija specifikacije proizvoda usklađuje s člankom 37. stavkom 6. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Specifikacija simbola ZOZP-a Unije

Opis

Izmjena 9

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se određuje da je simbol koji se stavlja na oznaku „simbol EU-a za ZOZP”.

Razlog: izmjena je potrebna radi veće jasnoće odredbe u skladu s važećim propisima Europske unije, utvrđenima u članku 37. stavku 2. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Zamjena „EZ-a” „EU-om”

Opis

Izmjena 10

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se „EZ” zamjenjuje „EU-om”.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se tekst specifikacije proizvoda uskladio s činjenicom da je Europska zajednica 1992. postala Europska unija.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Specifikacija metode stavljanja na tržište „u komadima”

Opis

Izmjena 11

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 4. specifikacije proizvoda i točku 4.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se utvrđuje metoda stavljanja na tržište „u komadima”, podjelom različitih vrsta komada u „kockice, ploške, štapiće i julienne trakice”.

Razlog: izmjena odgovara na potrebu za različitim vrstama rezanja u skladu sa suvremenim zahtjevima konzumacije proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Specifikacija nakon provjere sukladnosti sa specifikacijom proizvoda

Opis

Izmjena 12

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 4. specifikacije proizvoda i ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se riječi „pod nadzorom kontrolnog tijela iz članka 7.” zamjenjuju riječima „u skladu sa specifikacijom proizvoda”.

Razlog: upućivanje na provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda preformulirano je kako bi se uzelo u obzir brisanje članka 7., imajući na umu da se pakiranje, rezanje na kriške i rezanje moraju odvijati na uobičajenom području proizvodnje kako je navedeno u trenutačnoj specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. Odredba o povezanosti sa zemljopisnim područjem

Opis

Izmjena 13

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se u članak 8. dodaje posebna odredba o „Povezanosti sa zemljopisnim područjem”, kako je navedeno u točki 5. jedinstvenog dokumenta objavljenog u *Službenom listu Europske unije*, serija C, br. 321 od 26. studenog 2010.

Razlog: ovim se dodavanjem specifikacija proizvoda usklađuje s važećim zakonodavstvom Europske unije iz članka 49. stavka 1. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 9. Odredba o dokazu o podrijetlu

Opis

Izmjena 14

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: ovom se izmjenom u specifikaciju proizvoda dodaje članak 9. „Dokaz o podrijetlu” u kojem se utvrđuje da delegirano tijelo treba pratiti i kontrolirati sve dionike u lancu proizvodnje ZOZP-a.

Razlog: dodavanje tog članka potrebno je kako bi se specifikacija proizvoda uskladila sa zakonodavstvom na snazi u Europskoj uniji.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Bresaola della Valtellina”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0210 20 90 – bez kostiju (*disossate*)

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Bresaola della Valtellina” je soljeni i prirodno dozreli proizvod od govedine koji se konzumira nekuhan. Njegov oblik jednak je obliku mišića koji se upotrebljavaju za njegovu proizvodnju. Iz komercijalnih razloga ti se mišići obrezuju i poprimaju cilindričan oblik. Zbog specifičnih potreba mogu se stisnuti u oblik nalik cigli. ZOZP „Bresaola della Valtellina” mora se pakirati u prirodne ili umjetne ovitke te sušiti i dozrijevati u klimatskim uvjetima koji tijekom sporog i postupnog smanjenja udjela vlage omogućuju odvijanje prirodnih procesa fermentacije i enzimskih procesa, koji s vremenom dovode do promjena kojima proizvod stječe svoja tipična organoleptička svojstva te kojima se osiguravaju njegova trajnost i zdravstvena ispravnost na uobičajenoj sobnoj temperaturi. Kad je riječ o organoleptičkim svojstvima proizvoda, njegova je konzistencija čvrsta i elastična; izgled na presjeku kompaktan je i bez pukotina; krti dio ujednačene je crvene boje s jedva vidljivim tamnim rubom, dok je masni dio bijele boje; miris je delikatan i blago aromatičan; okus je ugodan, umjereno izražen i nikad kiseo. Komercijalna svojstva: (a) *fesa* Bresaola: barem 3,5 kg; (b) *punta d'anca* Bresaola: (b)(1) za prodaju u cijelom komadu ili narezano na debele kriške: barem 2,5 kg; (b)(2) unaprijed pakirano za rezanje u vakuumiranim pakiranjima ili pakiranjima u modificiranoj atmosferi: barem 2,0 kg; (c) *sottofesa* Bresaola: barem 1,8 kg; (d) *magatello* Bresaola: barem 1,0 kg; i (e) *sottosso* Bresaola: barem 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina” proizvodi se od mesa goveda u dobi od 18 mjeseci do četiri godine, dobivenog isključivo od sljedećih skupina mišića gornjih dijelova stražnjih nogu: *fesa* (unutarnje bedro): posteromedijalni dio, uključujući unutarnji ravni mišić, primicač i poluopnasti mišić; *punta d'anca*: dio *fese* bez primicača; *sottofesa* (vanjsko bedro): posterolateralni dio bedrenog mišića, odnosno dvoglavi bedreni mišić; *magatello* (okrugli odrezak goveđeg buta): posterolateralni dio bedrenog mišića, odnosno polutetivni mišić; i *sottosso* (orah): prednji dio buta, koji čine prednji ravni mišić te vanjski, unutarnji i srednji široki mišić.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Koraci u proizvodnji ZOZP-a „Bresaola della Valtellina” koji se moraju odvijati na uobičajenom području proizvodnje: obrezivanje, suho soljenje, pakiranje u ovitke, sušenje, zrenje, rezanje na kriške, rezanje i pakiranje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Bresaola della Valtellina” može se pakirati u vakuumirana pakiranja i pakiranja u modificiranoj atmosferi, cijela, u komadima, narezana na debele kriške ili rezana. Pakiranje, rezanje na kriške i rezanje moraju se odvijati na području proizvodnje definiranom u točki 5. kako bi se izbjegli učinci promjena temperature i vlage tijekom prijevoza, što bi moglo nepovoljno utjecati na prirodu proizvoda te na njegova konačna kvalitativna svojstva.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznake proizvoda „Bresaola della Valtellina” moraju uključivati sljedeće: naziv „Bresaola della Valtellina” koji se ne prevodi i mora se nalaziti u glavnom vidnom polju oznake ispisan jasnim i neizbrisivim slovima koja se mogu jasno razlikovati od ostatka teksta, a iza kojeg slijede, ispisani slovima iste veličine, pokrata ZOZP i simbol zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Unije, navedeni na jeziku na kojem se proizvod stavlja na tržište i obliku dopuštenom u EU-u.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Prema dugotrajnoj tradiciji, područje proizvodnje proizvoda „Bresaola della Valtellina” ograničeno je na cijelo područje pokrajine Sondrio. „Valtellina” je naziv najveće doline u pokrajini.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☐ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ZOZP-a „Bresaola della Valtellina” obuhvaća skupinu alpskih dolina smještenih između Retijskih Alpa i Orobijskih Predalpa, gdje su temperature relativno niske čak i ljeti, vlaga je niska, temperaturne razlike koje stvara jezero Como donose povjetarce, a zrak je suh. Prepoznatljiva kombinacija tih klimatskih i okolišnih čimbenika stvara optimalne uvjete za sporo i postupno zrenje proizvoda. Specifičnoj prirodi klime pridodaju se marljivost i tehničke vještine lokalnog stanovništva. Te se vještine usavršavaju i tradicionalno generacijama prenose s radnika na radnika i ključan su čimbenik u proizvodnji ZOZP-a „Bresaola della Valtellina”.

Posebnosti proizvoda

ZOZP „Bresaola della Valtellina” pri stavljanju na tržište ima sljedeća precizna kemijska i kemijska/fizikalna svojstva: bjelančevine: narezana Bresaola, u vakuumiranom pakiranju ili pakiranju u modificiranoj atmosferi: najmanje 33 %; sve ostale vrste pakiranja: najmanje 30 %. Vlaga (prirodno stanje): nepakirana *punta d'anca* Bresaola: najviše 63 %, *punta d'anca* Bresaola u vakuumiranom pakiranju: najviše 62 %, *magatello* Bresaola u vakuumiranom pakiranju: najviše 60 %, narezana Bresaola, u vakuumiranom pakiranju ili pakiranju u modificiranoj atmosferi: najviše 60 %, sve ostale vrste komada i/ili pakiranja: najviše 65 %. Masti: najviše 7 %. Pepeo: najmanje 4 %. Natrijev klorid: najviše 5 %.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Kvalitete ZOZP-a „Bresaola della Valtellina” ovise o okolišnim uvjetima te prirodnim i ljudskim čimbenicima. Prepoznatljivi klimatski uvjeti Valtelline, doline koja se uzdužno proteže između Retijskih Alpa i Orobijskih Predalpa, uz lagano soljenje omogućuju dobivanje proizvoda od mesa goveđeg buta delikatnog okusa i mekoće koja ga čini osobito primamljivim. ZOZP „Bresaola della Valtellina” duguje svoj naziv i ugled zemljopisnom području s kojeg potječe. U prošlosti je čuvanje svega mesa soljenjem i sušenjem bilo uobičajena praksa. Unaprijeđene tehnike proizvodnje hrane, veća raznolikost i primjena raznih metoda očuvanja potisnule su upotrebu sušenog soljenog mesa. Rani tekstovi pisani još početkom 15. stoljeća svjedoče soljenju i sušenju goveđih butova na području Valtelline. Čini se da podrijetlo naziva dolazi od izraza „salaa come brisa” na dijalektu područja Valtelline. To je dovelo do naziva „brisaola”, od čega je naknadno nastao talijanski naziv „bresaola”. U Palazzijevu rječniku „Novissimo dizionario della lingua italiana” (izdanje iz 1974.) bresaola se definira kao „sušena i soljena govedina tipična za područje Valtelline”. Naposljetku, marljivost i tehničke vještine koje su se tradicionalno usavršavale i prenosile s radnika na radnika ključan su čimbenik u proizvodnji ovog proizvoda, čije posebne značajke ostaju povezane s okolišnim i ljudskim čimbenicima.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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