C/2026/5543

2026.10.27.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5543)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Bresaola della Valtellina”

Uniós hivatkozási szám: PGI-IT-1525-AM01 – 2026.7.30.

1. **A termék elnevezése**

„Bresaola della Valtellina”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Bresaola della Valtellina” OFJ termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát,

— nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, valamint

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A 4. cikk módosítása A „nátrium-klorid” felváltása az „étkezési só” kifejezéssel

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás a „nátrium-klorid” kifejezést az „étkezési só” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: a módosításra azért van szükség, mert az élelmiszer-ipari gyakorlatban a nátrium-kloridot étkezési sóként forgalmazzák, amelynek meg kell felelnie az étkezési só előállításának és forgalmazásának szabályozásáról szóló, 1997. január 31-i 106. sz. miniszteri rendeletnek, amelyet az Olasz Köztársaság Hivatalos Lapjának 1997. április 23-i 94. számában tettek közzé.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 4. cikk módosítása Mikrobiális starterkultúrák alkalmazása

Leírás

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás bevezeti a *Staphylococcus,*a *Lactobacillus,*a *Pediococcus,* a *Micrococcus* és a *Debaryomyces* nemzetségekhez tartozó szelektált mikrobiális starterkultúrák alkalmazásának lehetőségét, amelyeket hagyományosan a „Bresaola della Valtellina” előállításához használt hús (izomtömeg) külső felületére szórt páckeverékhez (*concia*) adnak hozzá.

Indokolás: a mikrobiális kultúrák alkalmazásának lehetősége az erjedési folyamat jobb szabályozását és a mikrobiológiai biztonság növelését szolgálja a pH-érték csökkentése révén, ami kedvezőtlen környezetet teremt a kórokozók elszaporodásához. Tekintettel a mikrobiális kultúrák funkciójára, a „Bresaola della Valtellina” előállítása során csökkenteni lehet a só használatát, összhangban az Egészségügyi Világszervezet által is javasolt, az étrend sótartalmára és az élelmiszer-adalékanyagok használatára vonatkozó táplálkozási ajánlásokkal. A mikrobiális starterkultúrák a *Staphylococcus,*a *Lactobacillus,* a *Pediococcus,* a *Micrococcus* és a *Debaryomyces* nemzetségekhez tartozó, húsos kolbászok előállításához alkalmazott mikrobiális startereket jelentik, amelyek előállítási technológiája nem foglal magában hőkezelést a starterkultúrák – „mikrobiális starterek” – hőkezelés nélkül előállított húsos kolbászok előállításához való felhasználásának engedélyezéséről szóló, 1994. december 28-i egészségügyi minisztériumi rendelet értelmében, amelyet az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 1995. április 15-i 89. számában tettek közzé.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 4. cikk módosítása A sózás és a vákuumban köpülés minimális időtartama

Leírás

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás bevezeti a száraz sózás minimális időtartamának 10 napról 7 napra történő csökkentésének lehetőségét a 4. cikk (2) bekezdésében említett mikrobiális kultúrák alkalmazása és a vákuumos köpülés alkalmazása esetén.

Indokolás: a módosításra azért van szükség, mert a mikrobiális starterkultúrák alkalmazása felgyorsítja a pH-érték csökkentését és a mikroflóra stabilizálását, ezáltal segítve a termék rövidebb időn belüli tartósításához szükséges feltételek elérését. Vákuumos köpülés esetén a minimális sózási idő csökkentésének oka, hogy a só, és a páckeverék összetevői gyorsabban és egységesebben jussanak be a húsba az oxigénmentes környezetben történő mechanikai beavatkozás eredményeként.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 4. cikk módosítása Két darab hús egyetlen bélbe történő csomagolása

Leírás

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás bevezeti azt a lehetőséget, hogy két külön húsdarabot ugyanabba a bélbe csomagoljanak, megállapítva, hogy ilyen esetekben tilos a transzglutamináz alkalmazása.

Indokolás: ez a módszer lehetővé teszi a „Bresaola della Valtellina” gépi szeletelésének optimalizálását. A transzglutamináz alkalmazásának tilalma biztosítja, hogy a termékleírásnak megfelelően elkészített két húsdarab kizárólag mechanikai nyomás és azt követő érlelés révén váljon egy darabbá, elkerülve ezáltal az olyan enzimek használatát, amelyek megváltoztathatják a „Bresaola della Valtellina” előállítására szánt hús fehérjeszerkezetét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 7. cikk módosítása Az ellenőrzésekre vonatkozó rendelkezések

Leírás

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás törli a 7. cikk ellenőrzésekről szóló rendelkezését.

Indokolás: a törlésre azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésére és a hatósági egészségügyi ellenőrzésekre vonatkozó hatályos uniós jogszabályokkal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása A 8. cikk átszámozása

Leírás

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás a 8. cikket átszámozza 7. cikkre.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új szerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása Az elnevezés látómezője

Leírás

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: a módosítás kiegészíti a szöveget azzal a kötelezettséggel, hogy a „Bresaola della Valtellina” elnevezést a címke fő látómezőjében kell feltüntetni.

Indokolás: e módosítás célja az elnevezés ismertségének növelése azáltal, hogy azt a címkén a legszembetűnőbb helyen helyezik el, és így azonnal azonosítható legyen annak érdekében, hogy a fogyasztók egyértelmű és helyes tájékoztatást kapjanak.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása A „szimbólum” kifejezés felváltása a „rövidítés” kifejezéssel

Leírás

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: a módosítás az oltalom alatt álló földrajzi jelzés „szimbóluma” kifejezést a „rövidítés” kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: A módosítással a termékleírás terminológiája összhangba kerül az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (6) bekezdésével.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása Az uniós OFJ-szimbólum meghatározása

Leírás

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: a módosítás pontosítja, hogy a címkén feltüntetendő szimbólum az „OFJ-k uniós szimbóluma”.

Indokolás: a módosításra azért van szükség, hogy az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (2) bekezdésében meghatározott, hatályos európai uniós szabályokkal összhangban egyértelműbbé váljon a rendelkezés.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása Az „EK” helyébe az „EU” lép.

Leírás

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az „EK”-t az „EU”-val váltja fel.

Indokolás: a módosításra azért van szükség, hogy a termékleírás szövegét összhangba hozzák azzal a ténnyel, hogy 1992-ben az Európai Unió az Európai Közösség jogutódjává vált.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása A „darabokban” forgalmazás módszerének meghatározása

Leírás

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (4) bekezdését és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti.

Leírás: a módosítás meghatározza a darabolt hús forgalmazásának módját, a különböző típusú darabokat „kockákra, csíkokra, gyufaszál-csíkokra és julienne csíkokra” osztva.

Indokolás: ez a módosítás a termék fogyasztására vonatkozó jelenlegi követelményekkel összhangban lévő különböző darabolási típusok iránti igényre reagál.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésére vonatkozó előírás

Leírás

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás szerint „a 7. cikkben említett ellenőrző szerv felügyelete alatt” szövegrész helyébe „a termékleírásnak megfelelően” szövegrész lép.

Indokolás: a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésére való hivatkozást a 7. cikk törlésének figyelembevétele érdekében átfogalmazták, szem előtt tartva, hogy a csomagolásnak, a szeletelésnek és a darabolásnak a jelenlegi termékleírásban meghatározottak szerint a tipikus előállítási területen kell történnie.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása A környezettel való kapcsolatra vonatkozó rendelkezés

Leírás

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: a módosítás a 8. cikket kiegészíti az *Európai Unió Hivatalos Lapja* C sorozatának 321. számában 2010. november 26-án közzétett egységes dokumentum 5. pontjában előírt, „Kapcsolat a környezettel” című külön rendelkezéssel.

Indokolás: a kiegészítés révén a termékleírás összhangba kerül a hatályos európai uniós jogszabályokkal, konkrétan az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkének (1) bekezdésével.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 9. cikk módosítása A származási igazolásra vonatkozó rendelkezés

Leírás

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A termékleírás kiegészül „A származás igazolása” című 9. cikkel, amely előírja, hogy az OFJ termelési láncának valamennyi résztvevőjét nyomon kell követni és az átruházott feladatokat ellátó szerv ellenőrzése alá kell vonni.

Indokolás: e cikk beillesztése szükséges ahhoz, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Bresaola della Valtellina”

Uniós hivatkozási szám: PGI-IT-1525-AM01 – 2026.7.30.

1. **Elnevezés(ek)**

„Bresaola della Valtellina”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0210 20 90 – kicsontozva (*disossate*)

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Bresaola della Valtellina” OFJ marhahúsból készülő, sózott és természetes módon érlelt, nyersen fogyasztandó termék. Formája megegyezik az előállításhoz használt húséval. Bizonyos kereskedelmi szükségletek miatt ezeket a formákat enyhén átalakítják, aminek következtében hengerszerűvé válnak. Egyes esetekben előfordul, hogy a darabokat tégla alakúra préselik. A „Bresaola della Valtellina” OFJ terméket természetes vagy műbélbe kell tölteni, majd olyan klimatikus körülmények között szárítani és érlelni, amelyek között a termék lassan és fokozatosan veszít nedvességtartalmából, továbbá természetes erjedési és enzimatikus folyamatok során olyan változásokon megy keresztül, amelyek nyomán kialakulnak jellegzetes érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságai, és szobahőmérsékleten eltarthatóvá válik. Érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságait tekintve a termék állaga szilárd és rugalmas; szeleteléskor tömör, nem mutat felületi repedéseket; színe egységes sötétvörös, széle a sovány részeken alig észrevehetően sötétebb, a zsíros részeken fehér; illata finom, enyhén fűszeres; íze kellemes, gyengén fűszeres, soha nem savanyú. Áruismereti tulajdonságok: a) hosszú felsálból készült Bresaola: legalább 3,5 kg, b) *punta d'anca* Bresaola: b-1) egészben vagy darabokban forgalomba kerülő változat: legalább 2,5 kg, b-2) szeletelt, vákuum- vagy védőcsomagolásban forgalomba kerülő változat: legalább 2,0 kg, c) hosszúfartőből készült Bresaola: legalább 1,8 kg, d) fehérpecsenyéből készült Bresaola: legalább 1,0 kg, e) gömbölyű felsálból készült Bresaola: legalább 0,8 kg.

A „Bresaola della Valtellina” 18 hónapostól 4 évesig terjedő életkorú marhák húsából előállított termék, amely kizárólag a marhacomb alább felsorolt részeiből készül: hosszúfelsál: a combizomzat hátsó-középső részének megfelelő rész, amely magában foglalja a belső egyenes-, a közelítő- és a félighártyás izmot; *punta d'anca*: a hosszúfelsál a közelítőizom nélkül; hosszúfartő: a combizom hátsó-oldalsó részének, egész pontosan a kétfejű combizomnak felel meg; fehérpecsenye: a combizom hátsó-oldalsó részének, egész pontosan a félig inas izomnak felel meg; gömbölyű felsál: a comb elülső részének felel meg, az elülső egyenes-, a külső, belső és középső vaskosizomnak.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Bresaola della Valtellina” OFJ előállításának azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani, a következők: körülvágás, sózás szárazon, töltés, szárítás, érlelés, szeletelés, porciózás és csomagolás.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Bresaola della Valtellina” forgalomba hozható vákuum- vagy védőgázas csomagolásban, egészben, darabokban vagy szeletelve. A csomagolás, szeletelés és darabolás műveleteit az 5. pontban meghatározott előállítási területen kell végrehajtani, így elkerülhető, hogy a szállítás során a hőmérséklet és a páratartalom változásai kockára tegyék a termék épségét, következésképp megváltozzanak annak minőségi jellemzői.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Bresaola della Valtellina” címkéjén az alábbiakat kell feltüntetni: „Bresaola della Valtellina” (e kifejezést nem szabad lefordítani), ezt a címke fő látómezőjében, jól olvashatóan, letörölhetetlen betűkkel, a címkén megjelenő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni, utána ugyanakkora betűmérettel az OFJ rövidítésnek és az oltalom alatt álló földrajzi jelölés uniós szimbólumának kell szerepelnie — ezeket a forgalmazó ország nyelvén kell feltüntetni az EU által engedélyezett formában.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A régi hagyományok szerint készülő „Bresaola della Valtellina” előállítási területe Sondrio megye területére korlátozódik. A „Valtellina” elnevezés a megye legjelentősebb völgyének nevét takarja.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A „Bresaola della Valtellina” OFJ előállítási területét a raetiai Alpok és az Előalpok által határolt számos alpesi völgy alkotja, ahol a hőmérséklet nyáron is viszonylag alacsony, kicsi a páratartalom, a Comói-tó közelsége miatti hőmérséklet-ingadozás következtében a klíma szeles, a levegő száraz. Az említett éghajlati és környezeti tényezők sajátságos kombinációja nyomán jönnek létre a termék lassú és fokozatos éréséhez szükséges optimális körülmények. Az éghajlati sajátosságok, a helyi lakosok leleményessége és technikai felkészültsége, melyet az előállításban dolgozók tökéletesítettek, és az idők során továbbadtak egymásnak, alapvető elemei a „Bresaola della Valtellina” OFJ előállításának.

A termék sajátosságai

A „Bresaola della Valtellina” OFJ forgalomba kerülésekor meghatározott kémiai és fizikai-kémiai tulajdonságokkal jellemezhető: fehérjetartalom: előreszeletelt, vákuum- vagy védőcsomagolásban forgalomba hozott Bresaola esetében minimum 33 %; az összes többi csomagolástípus esetében minimum 30 %; teljes tömegre vetített nedvességtartalom: egész *punta d'anca* Bresaola: maximum 63 %; vákuumcsomagolt *punta d'anca* Bresaola: maximum 62 %; vákuumcsomagolt Bresaola fehérpecsenyéből: maximum 60 %; előreszeletelt, vákuum- vagy védőcsomagolásban forgalomba hozott Bresaola esetében maximum 60 %; minden egyéb darabolási és/vagy csomagolási típus: maximum 65 %; zsírtartalom: maximum 7 %; hamu: minimum 4 %; nátrium-klorid: maximum 5 %.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Bresaola della Valtellina” OFJ tulajdonságai a környezeti feltételektől, továbbá természeti és emberi tényezőktől függenek. A raetiai Alpok és az Előalpok között hosszanti irányban elterülő Valtellina különleges éghajlati adottságai teszik lehetővé ennek a marhacombból enyhe sózással előállított, finom, étvágygerjesztően omlós terméknek az előállítását. A „Bresaola della Valtellina” OFJ nevét és hírét annak a földrajzi területnek köszönheti, ahonnan származik. A régmúltban igen elterjedt volt a húsok sózás és szárítás útján történő tartósítása. Az élelmiszergyártás fejlődésével, a nagyobb diverzifikáltsággal és a többféle tartósítási módszer megjelenésével háttérbe szorult a húsfélék szárítással és sózással történő tartósítása. Már az 1440-es évekből ránk maradt írások is említést tesznek arról, hogy Valtellina területén sózás és szárítás útján tartósították a marhacombot. A termék neve valószínűleg egy valtellinai tájjellegű kifejezésből származik („salaa come brisa”). Innen ered a „brisaola” elnevezés, amit a későbbiekben bresaolára olaszosítottak. Az olasz értelmező szótárban (Nuovissimo Palazzi, 1974-es kiadás) a bresaola címszó alatt az alábbiakat találjuk: „valtellinai specialitás, szárított és sózott marhahús”. A helyi lakosok leleményessége és technikai felkészültsége – melyet az előállításban dolgozók tökéletesítettek és az idők során továbbadtak egymásnak – alapvető elemei a „Bresaola della Valtellina” OFJ előállításának, amelynek sajátos tulajdonságai mind a mai napig egyaránt kötődnek a környezeti és az emberi tényezőkhöz.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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