Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5543

2026 10 27

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5543)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Bresaola della Valtellina“

ES nuorodos numeris PGI-IT-1525-AM01 – 2026 7 30

1. **Produkto pavadinimas**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimai nėra Sąjungos lygmens pakeitimai, nes jie neatitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnyje nustatytų reikalavimų, t. y. dėl jų:

— nekeičiamas pavadinimas arba jo naudojimas,

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Termino „natrio chloridas“ pakeitimas terminu „valgomoji druska“.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 1

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 2 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu terminas „natrio chloridas“ pakeičiamas terminu „valgomoji druska“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes pagal maisto pramonės praktiką natrio chloridas tiekiamas rinkai kaip valgomoji druska, kuriai keliami reikalavimai turi atitikti nustatytuosius 1997 m. sausio 31 d. ministro dekrete Nr. 106 „Valgomosios druskos gamybos ir tiekimo rinkai reglamentas“, paskelbtame 1997 m. balandžio 23 d. Italijos Respublikos oficialiojo leidinio bendrojoje serijoje Nr. 94.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Mikrobų pradinių kultūrų naudojimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 2

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 2 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu suteikiama galimybė, be tradiciškai naudojamo konservavimo mišinio, kuriuo padengiamas gaminant gaminį „Bresaola della Valtellina“ naudojamos raumenų masės paviršius, naudoti gentims *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces* priklausančias atrinktas pradines mikrobų kultūras.

Pagrindimas. Numatant galimybę naudoti mikrobų kultūras siekiama užtikrinti geresnę fermentacijos kontrolę ir didesnę mikrobiologinę saugą, nes sumažinus pH, aplinka tampa nepalanki patogenams daugintis. Atsižvelgiant į mikrobų kultūrų atliekamą vaidmenį ir laikantis, be kita ko, Pasaulio sveikatos organizacijos mitybos rekomendacijų, susijusių su natrio kiekiu maiste ir maisto priedų naudojimu, gaminio „Bresaola della Valtellina“ gamybos procese gali būti naudojama mažiau druskos. Kalbant apie pradines mikrobų kultūras, turimos omenyje gentims *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces* priklausančios starterinės kultūros, naudojamos ruošiant mėsos dešras, kurių gamybos technologija neapima terminio apdorojimo, pagal 1994 m. gruodžio 28 d. Sveikatos apsaugos ministerijos dekretą „Leidimas ruošiant mėsos dešras, kurių gamybos technologija neapima terminio apdorojimo, naudoti pradines kultūras (starterines kultūras)“, paskelbtą 1995 m. balandžio 15 d. Italijos Respublikos oficialiojo leidinio bendrojoje serijoje Nr. 89.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Trumpiausias sūdymo ir masažavimo vakuume laikotarpis

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 3

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė trumpiausią sausojo sūdymo laikotarpį sutrumpinti nuo 10 iki 7 dienų, jei naudojamos 4 straipsnio 2 dalyje nurodytos pradinės mikrobų kultūros ir taikomas masažavimo vakuume metodas.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes naudojant pradines mikrobų kultūras pH sumažėja ir mikroflora stabilizuojasi sparčiau ir taip per trumpą laiką sudaromos gaminiui laikyti būtinos sąlygos. Trumpiausio sūdymo laikotarpio, kai taikomas masažavimo vakuume metodas, sutrumpinimas grindžiamas tuo, kad dėl mechaninio poveikio bedeguonėje aplinkoje druska ir konservavimo mišinį sudarančios medžiagos į raumenų masę įsigeria greičiau ir tolygiau.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4 straipsnio pakeitimas. Dviejų atskirų raumenų masės gabalų kimšimas į vieną apvalkalą

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 4

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 4 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama galimybė į vieną apvalkalą sukimšti du atskirus raumenų masės gabalus ir nurodoma, kad tokiu atveju draudžiama naudoti transglutaminazę.

Pagrindimas. Pagal šį metodą sudaromos sąlygos optimizuoti gaminio „Bresaola della Valtellina“ mechaninio pjaustymo veiksmus. Draudimu naudoti transglutaminazę užtikrinama, kad pagal specifikacijos nurodymus paruošti du raumenų masės gabalai sukibtų tik mechaniškai slegiant ir vėliau gaminį brandinant, tačiau vengiant naudoti fermentus, kurie galėtų pakeisti gaminiui „Bresaola della Valtellina“ gaminti skirtų raumenų masės gabalų baltymų struktūrą.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

7 straipsnio pakeitimas. Nuostata dėl patikrų

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 5

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama 7 straipsnio nuostata dėl patikrų.

Pagrindimas. Išbraukiant minėtą nuostatą atliekamas būtinas produkto specifikacijos atnaujinimas, kad ji derėtų su galiojančiais Europos Sąjungos teisės aktais, reglamentuojančiais tiek atitikties produkto specifikacijai patikras, tiek oficialią sveikatos kontrolę.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. 8 straipsnio pernumeravimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 6

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu 8 straipsnis tik pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas dėl naujos produkto specifikacijos straipsnių tvarkos.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Nuorodos pateikimas regėjimo lauke

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 7

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiamas įpareigojimas pavadinimą „Bresaola della Valtellina“ pateikti pagrindiniame etiketės regėjimo lauke.

Pagrindimas. Pakeitimu siekiama, kad nuoroda būtų pateikiama geriausiai matomoje etiketės vietoje, ir taip jai suteikti didesnę vertę, o kartu padėti vartotojui ją iš karto identifikuoti ir gauti aiškią bei tinkamą informaciją.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Žodžio „akronimas“ pakeitimas žodžiu „santrumpa“

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 8

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu žodis „akronimas“, kuriuo daroma nuoroda į saugomą geografinę nuorodą, pakeičiamas žodžiu „santrumpa“.

Pagrindimas. Pakeitimu produkto specifikacijoje vartojamas terminas suderinamas su Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 6 dalyje vartojamu terminu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Su Sąjungos SGN simboliu susijęs patikslinimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 9

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad etiketėje pateiktinas simbolis yra Sąjungos SGN simbolis.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant didesnio nuostatos aiškumo ir atitikties galiojančioms Europos Sąjungos taisyklėms, nustatytoms Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 2 dalyje.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Santrumpos „EB“ pakeitimas santrumpa „ES“

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 10

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu santrumpa „EB“ pakeičiama santrumpa „ES“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant, kad specifikacijos tekste atsispindėtų pasikeitimas, įvykęs 1992 m., kai Europos bendriją pakeitė Europos Sąjunga.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Su gaminio, supjaustyto į gabaliukus, tiekimu rinkai susijęs patikslinimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 11

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 4 dalimi ir bendrojo dokumento 4.5 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu patikslinama, kad supjaustytas į gabaliukus gaminys gali būti tiekiamas rinkai kubelių, žiedlapių, degtukų ir plonų juostelių pavidalu.

Pagrindimas. Pakeitimu atsižvelgiama į būtinybę užtikrinti gaminio pjaustymo būdų įvairovę ir taip patenkinti dabartinius gaminio vartotojų poreikius.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Su atitikties produkto specifikacijai patvirtinimu susijęs patikslinimas

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 12

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 4 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu žodžiai „prižiūrint 7 straipsnyje nurodytai kontrolės įstaigai“ pakeičiami žodžiais „laikantis produkto specifikacijos“.

Pagrindimas. Nuoroda į atitikties produkto specifikacijai patvirtinimą performuluojama atsižvelgiant į tai, kad išbraukiamas 7 straipsnis, tačiau lieka nepakitęs reikalavimas pakavimo, pjaustymo ir dalijimo į dalis veiksmus atlikti tipiškoje gamybos vietovėje, kaip numatyta galiojančioje produkto specifikacijoje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas. Nuostata dėl ryšio su aplinka

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 13

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu į 8 straipsnį įtraukiama konkreti ryšiui su aplinka skirta nuostata, numatyta bendrojo dokumento, paskelbto 2010 m. lapkričio 26 d. Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C serijoje Nr. 321, 5 punkte.

Pagrindimas. Tokiu papildymu užtikrinama specifikacijos atitiktis galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimams, išdėstytiems Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnio 1 dalyje.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

9 straipsnio pakeitimas. Nuostata dėl kilmės įrodymo

Aprašymas

Pakeitimas Nr. 14

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu į produkto specifikaciją įtraukiamas 9 straipsnis „Kilmės įrodymas“, kuriame nurodoma būtinybė stebėti ir sudaryti įgaliotajai įstaigai sąlygas tikrinti visus SGN žymimo gaminio gamybos grandinei priklausančius subjektus.

Pagrindimas. Įtraukti šią nuostatą būtina, kad produkto specifikacija derėtų su galiojančiais Europos Sąjungos teisės aktais.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Bresaola della Valtellina“

ES nuorodos numeris PGI-IT-1525-AM01 – 2026 7 30

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0210 20 90 | Be kaulų

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda „Bresaola della Valtellina“ žymimas sūdytas ir natūraliai brandintas jautienos gaminys, kuris vartotinas žalias. Gaminys išlaiko jam gaminti naudojamų raumenų formą. Prekybos tikslais raumenys apipjaustomi – jiems suteikiama į cilindro formą panaši forma. Konkrečiais atvejais jie gali būti spaudžiami, kad įgautų plytelės formą. SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimas gaminys turi būti kemšamas į natūralų arba dirbtinį apvalkalą ir džiovinamas bei brandinamas tokiomis aplinkos sąlygomis, kuriomis lėtai ir laipsniškai mažėjant drėgniui vyksta natūralūs fermentacijos ir fermentiniai procesai, per kuriuos vykstant pokyčiams gaminys ilgainiui įgyja jam būdingas juslines savybes. Šie procesai padeda užtikrinti gaminio laikymą ir jo naudingų savybių išsaugojimą natūraliomis aplinkos temperatūros sąlygomis. Juslinės gaminio savybės: masė – tvirta ir elastinga, perpjauto gaminio masė – kompaktiška ir nesutrūkinėjusi, liesoji dalis – vienodos raudonos spalvos su vos pastebimu tamsiu krašteliu, o riebioji dalis – baltos spalvos, kvapas – subtilus ir švelniai aromatingas, skonis – malonus, vidutiniškai stiprus, niekada nebūna rūgštus. Prekinės savybės: a) iš šlauninės (it. *fesa*) pagaminto gaminio „Bresaola“ svoris – ne mažesnis kaip 3,5 kg; b) iš šlauninės be pritraukiamojo raumens (it. *punta d'anca*) pagaminto gaminio „Bresaola“ svoris, kai jis: b-1) parduodamas visas arba padalytas į stambiais dalis – ne mažesnis kaip 2,5 kg, b-2) iš pradžių supakuojamas, o vėliau pjaustomas ir pakuojamas į vakuumines pakuotes arba apsauginėje atmosferoje – ne mažesnis kaip 2 kg; c) iš išorinės kumpio dalies (it. *sottofesa*) pagaminto gaminio „Bresaola“ svoris – ne mažesnis kaip 1,8 kg; d) iš vidinės kumpio dalies (it. *magatello*) pagaminto gaminio „Bresaola“ svoris – ne mažesnis kaip 1 kg; e) iš vidurinės kumpio dalies (it. *sottosso*) pagaminto gaminio „Bresaola“ svoris – ne mažesnis kaip 0,8 kg.

Gaminys „Bresaola della Valtellina“ – tai gaminys, pagamintas iš 18 mėnesių – 4 metų amžiaus galvijų mėsos, gautos naudojant tik šias šlaunų raumenų grupes: *fesa* – posteromedialinė šlaunies raumenų dalis, kuri apima vidinį tiesųjį raumenį, pritraukiamąjį raumenį ir pusplėvinį raumenį; *punta d'anca* – šlauninės (*fesa*) dalis be pritraukiamojo raumens; *sottofesa* – posterolateralinėje šlaunies raumens dalyje esantis dvigalvis šlaunies raumuo; *magatello* – posterolateralinėje šlaunies raumens dalyje esantis pusgyslinis raumuo; *sottosso* – priekinė šlaunies dalis, kurią sudaro priekinis tiesusis raumuo, šoninis platusis raumuo, vidinis platusis raumuo ir tarpinis platusis raumuo.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Tipinėje gamybos vietovėje turi vykti šie SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimo gaminio gamybos etapai: apipjaustymas, sausasis sūdymas, kimšimas į apvalkalą, džiovinimas, brandinimas, pjaustymas griežinėliais, dalijimas į dalis ir pakavimas.

4.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Gaminys „Bresaola della Valtellina“ gali būti pakuojamas į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes nepjaustytas, supjaustytas į įvairių formų – kaip antai kubelių, žiedlapių, degtukų ir plonų juostelių – gabaliukus, stambias dalis arba plonais griežinėliais. Kad transportuojant kintanti išorės temperatūra ir oro drėgnis neturėtų neigiamo poveikio gaminiui ir jo galutinėms kokybės savybėms, pakavimo, pjaustymo ir dalijimo veiksmai turi būti atliekami 5 punkte apibrėžtoje gamybos vietovėje.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Gaminio „Bresaola della Valtellina“ etiketėje turi būti nurodyta ši informacija: gaminio pavadinimas „Bresaola della Valtellina“, kuris yra neverčiamas ir etiketėje pagrindiniame regėjimo lauke turi būti pateikiamas aiškiomis, neištrinamomis ir lengvai nuo bet kokio kito užrašo atskiriamomis raidėmis. Šalia jo spausdintinėmis to paties dydžio raidėmis turi būti pateikiama santrumpa SGN ir Sąjungos saugomos geografinės nuorodos simbolis. Jie turi būti pateikti šalies, kurioje gaminys parduodamas, kalba ir ES reikalavimus atitinkančiu pavidalu.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Pagal ilgaamžes tradicijas gaminio „Bresaola della Valtellina“ gamybos vietovė apima visą Sondrijaus provincijos teritoriją. Vietovardis „Valtellina“ (liet. Valtelina) – pagrindinio provincijos slėnio pavadinimas.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ reputacija

☐ nustatyta kokybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Geografinės vietovės ypatumai

SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimo gaminio gamybos vietovė apima nuo Retijos Alpių iki Bergamo Alpių priekalnių besidriekiančius slėnius, kuriems būdingos palyginti vėsios vasaros, mažas oro drėgnis, vėjuotas klimatas, kurį lemia dėl Komo ežero įtakos kintančios temperatūros, ir sausas oras. Ypatingas šių klimato ir aplinkos veiksnių derinys sudaro puikias sąlygas lėtam ir laipsniškam gaminio brendimui. Ypatingas klimato sąlygas papildo vietos gyventojų darbštumas ir ištobulinti bei meistrų tradiciškai iš kartos į kartą perduodami techniniai įgūdžiai, kurie yra svarbus SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimo gaminio gamybos veiksnys.

Produkto ypatumai

Išleidžiamam vartoti SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimam gaminiui būdingos toliau nurodytos tikslios cheminės, taip pat cheminės ir fizinės savybės. Baltymų kiekis: griežinėliais supjaustyto ir į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes supakuoto gaminio „Bresaola“ – ne mažesnis kaip 33 %, visais kitais būdais supakuoto gaminio – ne mažesnis kaip 30 %. Drėgnis (natūraliomis sąlygomis): iš *punta d'anca* pagaminto ir nesupakuoto gaminio „Bresaola“ – ne didesnis kaip 63 %; iš *punta d'anca* pagaminto ir į vakuumines pakuotes supakuoto gaminio „Bresaola“ – ne didesnis kaip 62 %; iš *magatello* pagaminto ir į vakuumines pakuotes supakuoto gaminio „Bresaola“ – ne didesnis kaip 60 %; griežinėliais supjaustyto ir į vakuumines ar modifikuotos atmosferos pakuotes supakuoto gaminio „Bresaola“ – ne didesnis kaip 60 %; visais kitais būdais supjaustyto ir (arba) supakuoto gaminio – ne didesnis kaip 65 %. Riebalų kiekis – ne didesnis kaip 7 %. Peleningumas – ne mažesnis kaip 4 %. Natrio chlorido kiekis – ne didesnis kaip 5 %.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

SGN „Bresaola della Valtellina“ žymimo gaminio savybės priklauso nuo aplinkos sąlygų ir gamtos bei žmogiškųjų veiksnių. Nuo Retijos Alpių iki Bergamo Alpių priekalnių išilgai besidriekiančiame Valtelinos slėnyje vyraujančios ypatingos klimato sąlygos buvo palankios lengvai pasūdyto, subtilaus skonio jautienos kumpio gaminio, kurio minkštumas ypač žadina apetitą, gamybai. SGN „Bresaola della Valtellina“ pavadinimas ir šio gaminio geras vardas susiję su jo kilmės geografine vietove. Senovėje laikyti skirta mėsa paprastai būdavo sūdoma ir džiovinama. Sūdytos ir džiovintos mėsos vartojimo įpročius pakeitė tobulesni maisto gamybos būdai, didesnis gaminių asortimentas ir skirtingi laikymo būdai. Dar XV a. rašytiniai šaltiniai liudija apie Valtelinoje sūdytus ir džiovintus jautienos kumpius. Manoma, kad gaminio pavadinimas kilęs iš Valtelinos tarmėje vartoto termino „salaa come brisa“. Iš čia kilęs pavadinimas „Brisaola“, kurį vėliau pakeitė pavadinimas italų kalba „Bresaola“. Italų kalbos žodyne „Nuovissimo Palazzi“ (1974 m. leidimas) „Bresaola“ apibūdinama kaip „tipiška Valtelinos džiovinta ir sūdyta jautiena“. Galiausiai labai svarbus šio gaminio, kurio išskirtinės savybės dar ir šiandien neatsiejamos nuo žmogaus veiklos ir gamtos sąlygų, gamybos veiksnys – meistrų darbštumas ir ištobulinti, iš kartos į kartą tradiciškai perduodami techniniai įgūdžiai.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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