C/2026/5543

27.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5543)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Bresaola della Valtellina”

ES atsauces numurs: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Bresaola della Valtellina”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Bresaola della Valtellina” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi nav Savienības grozījumi, jo tie neatbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. pantā noteiktajiem kritērijiem, proti, tie:

— neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā;

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā; kā arī

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums 4. punktā. Nātrija hlorīda aizstāšana ar pārtikas sāli.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

1. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu termins "nātrija hlorīds" tiek aizstāts ar terminu "pārtikas sāls".

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, jo pārtikas rūpniecības praksē nātrija hlorīdu tirgo kā pārtikas sāli, kam jāatbilst prasībām, kuras noteiktas Ministrijas 1997. gada 31. janvāra Dekrētā Nr. 106 par pārtikas sāls ražošanas un tirdzniecības noteikumiem, kas publicēts Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša 1997. gada 23. aprīļa vispārīgās sērijas 94. numurā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā. Mikroorganismu ierauga kultūru izmantošana

Apraksts

2. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 2. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek ieviesta iespēja izmantot atlasītas mikroorganismu ierauga kultūras, kas pieder pie *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* un *Debaryomyces* ģints un ko pievieno sālīšanas maisījumam (*concia*), ar ko tradicionāli apkaisa "Bresaola della Valtellina" ražošanā izmantotās gaļas (muskuļu masas) ārējo virsmu.

Pamatojums – mikroorganismu kultūru iespējamā izmantošana ir paredzēta, lai uzlabotu fermentācijas kontroli un mikrobioloģisko drošību, pazeminot pH līmeni, tādējādi padarot vidi nelabvēlīgu patogēnu augšanai. Ņemot vērā mikroorganismu kultūru funkciju, ir iespējams samazināt sāls izmantošanu "Bresaola della Valtellina" gatavošanā saskaņā ar Pasaules Veselības organizācijas uztura ieteikumiem par nātrija saturu uzturā un par pārtikas piedevu izmantošanu. Mikroorganismu ierauga kultūras ir mikroorganismu ierauga kultūras, kas pieder pie *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* un *Debaryomyces* ģints un ko izmanto tādu gaļas desu gatavošanā, kuru ražošanas tehnoloģija neietver termisko apstrādi, kā noteikts Veselības ministrijas 1994. gada 28. decembra Dekrētā par atļauju izmantot ierauga kultūras jeb "mikroorganismu ieraugu" tādu gaļas desu gatavošanā, kuru ražošanas tehnoloģija neietver termisko apstrādi, kas publicēts Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša 1995. gada 15. aprīļa 89. vispārējā sērijā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā. Minimālais sālīšanas un rotācijas periods vakuumā

Apraksts

3. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 3. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek pievienota iespēja samazināt minimālo sausās sālīšanas periodu no 10 līdz 7 dienām, ja izmanto 4. punkta 2. apakšpunktā minētās mikroorganismu kultūras un rotāciju vakuumā.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, jo mikroorganismu ierauga kultūru izmantošana paātrina pH līmeņa pazemināšanos un mikrofloras stabilizēšanos, tādējādi palīdzot sasniegt nosacījumus, kas vajadzīgi, lai produktu iekonservētu īsākā laikā. Minimālā sālīšanas perioda saīsināšanas iemesls ir ātrāka un vienmērīgāka sāls un sālījuma maisījuma sastāvdaļu iekļūšana gaļā mehāniskas iedarbības rezultātā bezskābekļa vidē, veicot rotāciju vakuumā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 4. punktā. Divu atsevišķu gaļas gabalu iepakošana vienā apvalkā

Apraksts

4. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 4. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek pievienota iespēja iepakot divus atsevišķus gaļas gabalus vienā apvalkā, nosakot, ka šādos gadījumos ir aizliegts izmantot transglutamināzi.

Pamatojums – šī metode ļauj optimizēt "Bresaola della Valtellina" mehanizētu sagriešanu šķēlēs. Aizliegums izmantot transglutamināzi nodrošina, ka abi saskaņā ar produkta specifikāciju sagatavotie gaļas gabali salīp kopā tikai mehāniska spiediena un turpmākas nogatavināšanas rezultātā, tādējādi izvairoties no tādu fermentu izmantošanas, kas varētu mainīt "Bresaola della Valtellina" ražošanai paredzētās gaļas proteīnu struktūru.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā. Noteikumi par kontroli

Apraksts

5. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts – ar šo grozījumu svītro 7. punkta noteikumu par kontrolēm.

Pamatojums – svītrošana ir nepieciešama, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem ES likumdošanas noteikumiem par atbilstības produkta specifikācijai pārbaudēm un par oficiālajām veselības kontrolēm.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. 8. punkta numerācijas izmaiņas

Apraksts

6. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts – ar šo grozījumu 8. punkta numerāciju maina uz 7. punktu.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams produkta specifikācijas punktu jaunās struktūras dēļ.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. Nosaukuma redzamības lauks

Apraksts

7. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu tiek pievienots pienākums izvietot nosaukumu “Bresaola della Valtellina” galvenajā marķējuma redzamības laukā.

Pamatojums – šā grozījuma mērķis ir izcelt nosaukumu, izvietojot to etiķetes visredzamākajā vietā, un nodrošināt tā tūlītēju atpazīstamību, lai patērētājiem sniegtu skaidru un pareizu informāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. Vārda “simbols” aizstāšana ar vārdu “saīsinājums”

Apraksts

8. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “simbols” tiek aizstāts ar “saīsinājumu”.

Pamatojums – grozījums padara produkta specifikācijas terminoloģiju atbilstošu Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 6. punktam.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. Savienības AĢIN simbola specifikācija

Apraksts

9. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu precizē, ka marķējumā norādāmais simbols ir “ES AĢIN simbols”.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai noteikumu padarītu skaidrāku saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kas noteikti Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 2. punktā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. “EK” aizstāšana ar “ES”

Apraksts

10. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu “EK” aizstāj ar “ES”.

Pamatojums – grozījums ir nepieciešams, lai produkta specifikācijas tekstu saskaņotu ar to, ka 1992. gadā Eiropas Savienība kļuva par Eiropas Kopienas tiesību pārņēmēju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. Tirdzniecības metodes “izcirtņos” specifikācija

Apraksts

11. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 4. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.5. punktu.

Apraksts – ar šo grozījumu precizē tirdzniecības metodi "izcirtņos", sadalot dažādos izcirtņu veidus šādos: "kubiņos, plānās sloksnēs, garos kubveida gabaliņos un sīki sagrieztus sloksnēs".

Pamatojums – šis grozījums atbilst vajadzībai nodrošināt sagriešanu dažāda veida formās saskaņā ar mūsdienu prasībām attiecībā uz produkta patēriņu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. Norāde par rīcību, pārliecinoties par atbilstību produkta specifikācijai

Apraksts

12. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 4. apakšpunktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

Apraksts – ar grozījumu aizstāj vārdus "7. punktā minētās pārbaudes struktūras uzraudzībā" ar vārdiem "saskaņā ar produkta specifikāciju".

Pamatojums – atsauce uz produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi ir pārformulēta, lai ņemtu vērā 7. punkta svītrošanu, paturot prātā, ka iepakošanai, sagriešanai šķēlēs un sadalīšanai jānotiek tipiskajā ražošanas apgabalā, kā noteikts pašreizējā produkta specifikācijā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā. Noteikums par saikni ar vidi

Apraksts

13. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts – ar šo grozījumu 8. punktam tiek pievienots īpašs noteikums "Saikne ar vidi", kā noteikts vienotā dokumenta 5. punktā, kas publicēts 2010. gada 26. novembra *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* C sērijas izdevumā Nr. 321.

Pamatojums – ar šo papildinājumu produkta specifikāciju saskaņo ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem – Regulas (ES) 2024/1143 49. panta 1. punktu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 9. punktā. Noteikums par izcelsmes apliecinājumu

Apraksts

14. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts – produkta specifikācijā tiek iekļauts 9. punkts "Izcelsmes apliecinājums" un norādīts, ka visas ACVN ražošanas ķēdes darbībā iesaistītās personas ir jāuzrauga un ka deleģētajai struktūrai tās jākontrolē.

Pamatojums – šis punkts ir jāiekļauj, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Bresaola della Valtellina”

ES atsauces numurs: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Bresaola della Valtellina”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0210 20 90 – atkaulota (*disossate*)

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Bresaola della Valtellina” attiecas uz sālītu un dabiski nogatavinātu liellopu gaļas produktu, ko paredzēts patērēt termiski neapstrādātu. Tā forma atbilst tā pagatavošanai izmantoto muskuļu formai. Komerciālu iemeslu dēļ muskuļi tiek apgriezti un tādējādi iegūst cilindrisku formu. Īpašām vajadzībām tos var presēt ķieģeļa formā. Ar AĢIN “Bresaola della Valtellina” apzīmētais produkts jāiepako dabīgos vai mākslīgos apvalkos un jāžāvē un jāiztur tādos klimatiskajos apstākļos, kuros lēnas un pakāpeniskas mitruma satura samazināšanās gaitā var norisināties dabiska fermentācija un fermentatīvi procesi, kuri laika gaitā rada izmaiņas, kas piešķir produktam tā tipiskās organoleptiskās īpašības un nodrošina tā uzglabājamību un nekaitīgumu normālā istabas temperatūrā. Produkta organoleptiskas īpašības: konsistence ir stingra un elastīga; griezuma vietā produkta izskats ir blīvs un bez plaisām; liesā daļa ir vienmērīgi sarkanā krāsā ar tikko redzamu tumšu apmali, bet taukaudu daļa ir balta; smarža ir maiga un nedaudz aromātiska; garša ir patīkama, mēreni spēcīga un nekad nav skāba. Komerciālās īpašības: a) *Bresaola fesa*: vismaz 3,5 kg; b) *punta d’anca Bresaola*: b) 1) pārdošanai veselos gabalos vai biezās šķēlēs: vismaz 2,5 kg; b) 2) sagriešanai šķēlēs jāiepako vakuumiepakojumā vai modificētas atmosfēras iepakojumā: vismaz 2,0 kg; c) *sottofesa Bresaola*: vismaz 1,8 kg; d) *magatello Bresaola*: vismaz 1,0 kg; e) *sottosso Bresaola*: vismaz 0,8 kg.

Produktu “Bresaolo della Valtellina” ražo no tādu liellopu gaļas, kuru vecums ir no 18 mēnešiem līdz 4 gadiem, un gaļa tiek iegūta tikai no šādām augšstilbu muskuļu grupām: *fesa* (augšpuse): aizmugures vidusdaļa, tostarp iekšējais taisnais muskulis, pievilcējmuskulis un pusplēvainais muskulis; *punta d’anca*: *fesa* daļa bez pievilcējmuskuļa; *sottofesa* (ciskas apakšējā daļa): aizmugurējā laterālā daļa, t. i., puscīpslainais muskulis; *magatello* (ciskas vidējā daļa): aizmugurējā laterālā daļa, t. i., puscīpslainais muskulis; *sottosso* (biezā sānu daļa): kājas priekšējā daļa, ko veido priekšējais taisnais muskulis un *vastus lateralis*, *vastus medialis* un *vastus intermedius* muskuļi.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

AĢIN "Bresaola della Valtellina" ražošanas posmi, kas jāveic tipiskajā ražošanas apgabalā, ir šādi: apgriešana, sausā sālīšana, iepakošana apvalkos, vītināšana, nogatavināšana, griešana šķēlēs un iepakošana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

"Bresaola della Valtellina" var iepakot vakuumiepakojumā un modificētas atmosfēras iepakojumā veselu, sagrieztu gabalos, biezās šķēlēs vai sagrieztu šķēlēs. Iepakošana, sagriešana šķēlēs un sadalīšana jāveic 5. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā, lai novērstu temperatūras un mitruma izmaiņu ietekmi transportēšanas posmā, kas varētu nelabvēlīgi ietekmēt produkta raksturu un tādējādi arī tā galīgās kvalitātes īpašības.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Bresaola della Valtellina" marķējumā iekļauj šādu informāciju: nosaukums "Bresaola della Valtellina", kas nav tulkojams un kam marķējumā galvenajā redzamības laukā jābūt rakstītam ar skaidriem, neizdzēšamiem burtiem, kurus var nepārprotami atšķirt no visiem pārējiem uzrakstiem un kuriem ar tāda paša izmēra drukātiem burtiem seko AĢIN saīsinājums un aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes Savienības simbols, un kas jānorāda valodā, kurā produktu tirgo, kā arī ES atļautajā veidā.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Saskaņā ar senām tradīcijām "Bresaola della Valtellina" ražošanas apgabals aptver visu *Sondrio* provinces teritoriju. *Valtellina* ir provinces galvenās ielejas nosaukums.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir

☑ reputācija

☐ attiecīga kvalitāte

☐ citas īpašības

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ar AĢIN "Bresaola della Valtellina" apzīmētā produkta ražošanas apgabalu veido Rētijas Alpi un Bergāmo Priekšalpi, kur temperatūra ir salīdzinoši zema pat vasarā, mitrums ir zems, vēji rodas Komo ezera izraisīto temperatūras svārstību rezultātā, un gaiss ir sauss. Šo klimatisko un vides faktoru savdabīgā kombinācija rada optimālus apstākļus lēnai un pakāpeniskai produkta nogatavināšanai. Papildus klimata specifikai jāmin arī vietējo iedzīvotāju uzņēmība un tehniskās prasmes. Tās ir noslīpētas un paaudžu gaitā tiek tradicionāli nodotas no viena strādājošā citam un ir būtisks faktors ar AĢIN "Bresaola della Valtellina" aizsargātā produkta ražošanā.

Produkta specifika

Laižot tirdzniecībā ar AĢIN "Bresaola della Valtellina" apzīmēto produktu, tam ir šādas precīzas ķīmiskās un ķīmiskās / fizikālās īpašības: olbaltumvielas – šķēlēs sagriezta *Bresaola* vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā: vismaz 33 %; visos pārējos iepakojuma veidos: vismaz 30 %. Mitrums (dabiskā stāvoklī): neiepakots *punta d'anca Bresaola*: ne vairāk kā 63 %; vakuumiepakojumā iepakota *Bresaola punta d'anca*: ne vairāk kā 62 %; vakuumiepakojumā iepakots *magatello Bresaola*: ne vairāk kā 60 %; šķēlēs sagriezta *Bresaola* vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā: ne vairāk kā 60 %; visi pārējie gabalu un/vai iesaiņojuma veidi: maksimāli 65 %. Tauki: maksimāli 7 %. Pelni: vismaz 4 %. Nātrija hlorīds: maksimāli 5 %.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Ar AĢIN "Bresaola della Valtellina" apzīmētā produkta īpašības ir atkarīgas no vides apstākļiem un dabas un cilvēka faktoriem. Savdabīgie klimatiskie apstākļi *Valtellina*, kas garenvirzienā stiepjas no Rētijas Alpiem līdz Bergāmo Priekšalpiem, ir ļāvuši ar vieglu sālīšanu iegūt maigu liellopu cisku gaļas produktu ar smalku garšu, kas padara to īpaši gardu. Ar AĢIN "Bresaola della Valtellina" aizsargātā produkta nosaukuma un reputācijas pamatā ir ģeogrāfiskais apgabals, kurā tas cēlies. Visas gaļas konservēšana, to sālot un kaltējot, jau sen ir ierasta prakse. Uzlabotas pārtikas ražošanas metodes, lielāka dažādošana un dažādu konservēšanas metožu izmantošana aizstāja žāvētas sālītas gaļas izmantošanu. Jau 15. gs. raksti liecina par liellopu cisku sālīšanu un žāvēšanu *Valtellina*. Šķiet, ka nosaukuma izcelsme ir saistāma ar terminu "salaa come brisa" *Valtellina* dialektā. Tā rezultātā izveidojās "brisaola", kas vēlāk itāļu valodā tika padarīta par "bresaola". *Palazzi* vārdnīcā "Novissimo dizionario della lingua italiana" (1974. gada izdevums) *bresaola* ir definēta kā "*Valtellina* ielejai tipiska žāvēta un sālīta liellopu gaļa". Visbeidzot, uzņēmība un tehniskās prasmes, kas iegūtas un tradicionāli nodotas no viena strādājošā citam, ir būtisks faktors šā produkta ražošanā, kura specifiskās īpašības joprojām ir saistītas gan ar vides faktoriem, gan ar cilvēkfaktoriem.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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