Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5543

27.10.2026

# Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5543)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)**

**"Bresaola della Valtellina"**

**EU-referentienummer: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026**

1. **Naam van het product**

"Bresaola della Valtellina"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

*Naam*

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BGA "Bresaola della Valtellina" zijn geen wijzigingen op Unieniveau, omdat zij niet voldoen aan de vereisten van artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143. Zij:

— omvatten geen wijziging van de naam of van het gebruik van de naam;

— dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

*Titel*

Wijziging van artikel 4. Vervanging van "natriumchloride" door "keukenzout".

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Beschrijving*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de term “natriumchloride” is vervangen door de term “keukenzout”.

Reden: de wijziging is nodig, omdat natriumchloride in de voedingsmiddelenindustrie in de praktijk in de handel wordt gebracht als keukenzout, waarvan de eisen moeten voldoen aan Ministerieel Besluit nr. 106 van 31 januari 1997 “Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare”, bekendgemaakt in het Italiaanse staatsblad, de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, algemene reeks nr. 94 van 23 april 1997.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 4. Gebruik van microbiële startculturen.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: met de wijziging wordt aangegeven dat aan de pekelvloeistof die traditioneel wordt aangebracht op het buitenoppervlak van de spiermassa die wordt gebruikt voor de productie van “Bresaola della Valtellina”, bepaalde microbiële startculturen — behorend tot de geslachten *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* en *Debaryomyces* — mogen worden toegevoegd.

Reden: er kunnen microbiële culturen worden gebruikt om de fermentatie en de microbiologische veiligheid beter te beheersen door de pH-waarde te verlagen, waardoor de omgeving ongunstig wordt voor de vermenigvuldiging van ziekteverwekkers. Gezien de rol van microbiële culturen kan het gebruik van zout bij de bereiding van “Bresaola della Valtellina” hierdoor worden verminderd, wat in overeenstemming is met onder meer de voedingsaanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie inzake natriumconsumptie. Ook hoeven er minder levensmiddelenadditieven te worden gebruikt. Onder “microbiële startculturen” worden microbiële startculturen verstaan die behoren tot de geslachten *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* en *Debaryomyces* en die worden gebruikt voor de bereiding van vleeswaren waarvan het productieproces geen warmtebehandeling omvat, in de zin van het decreet van het ministerie van Volksgezondheid van 28 december 1994 “Autorizzazione all’impiego di colture di avviamento “starters microbici” nella preparazione degli insaccati carnei la cui tecnologia produttiva non comporti trattamenti con il calore”, gepubliceerd in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, algemene reeks nr. 89, van 15 april 1995.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 4. Minimumduur van zouten en vacuümmassage.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: dankzij deze wijziging kan de minimumduur van het droogzouten worden verkort van tien naar zeven dagen, wanneer gebruik wordt gemaakt van de in artikel 4, tweede alinea, bedoelde microbiële startculturen en van vacuümmassage.

Reden: de wijziging is nodig, omdat het gebruik van microbiële startculturen leidt tot een snellere verlaging van de pH-waarde en stabilisatie van de microflora, waardoor het product eerder geschikt is voor bewaring. Door vacuümmassage kan de minimumduur van het zouten worden verkort, omdat het zout en de stoffen in de pekelvloeistof door een mechanische bewerking in een zuurstofloze omgeving sneller en gelijkmatiger in de spiermassa's doordringen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 4. Twee afzonderlijke stukken spiermassa in één darm.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: met deze wijziging wordt de mogelijkheid ingevoerd om een darm te vullen met twee afzonderlijke stukken spiermassa, waarbij wordt aangegeven dat het gebruik van transglutaminase in dergelijke gevallen verboden is.

Reden: met deze methode kan "Bresaola della Valtellina" optimaal mechanisch worden versneden. Het verbod op transglutaminase waarborgt dat de hechting van de twee stukken spiermassa, die volgens het productdossier zijn bereid, uitsluitend wordt verkregen door mechanische druk en daaropvolgende rijping. Daarbij mogen geen enzymen worden gebruikt die de eiwitstructuur van de spiermassa die wordt gebruikt voor de productie van "Bresaola della Valtellina", zouden kunnen wijzigen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 7. Bepalingen inzake controles.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 5

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: met deze wijziging wordt de bepaling inzake controles in artikel 7 geschrapt.

Reden: deze schrapping is een actualisering die nodig is om het productdossier in overeenstemming te brengen met de bestaande EU-wetgeving, zowel wat betreft de controles op de naleving van het productdossier als wat betreft de officiële gezondheidscontroles.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. Hernummering van artikel 8.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 6

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 is hernummerd tot artikel 7.

Reden: deze wijziging is noodzakelijk als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. Gezichtsveld van de naam.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 7

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: met deze wijziging wordt de verplichting ingevoerd om de naam “Bresaola della Valtellina” in het hoofdgezichtsveld van het etiket plaatsen.

Reden: deze wijziging is bedoeld om de naam te benadrukken door deze op de best zichtbare plek op het etiket te plaatsen, zodat de naam onmiddellijk opvalt en de consument van duidelijke en correcte informatie wordt voorzien.

☑ De wijziging komt terug in het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. “Sigla” vervangen door “abbreviazione”.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 8

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: in de Italiaanse tekst is de term “sigla” (acroniem), die verwijst naar de beschermde geografische aanduiding, vervangen door de term “abbreviazione” (afkorting).

Reden: de wijziging brengt de terminologie van het productdossier in overeenstemming met die van artikel 37, lid 6, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging komt terug in het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. Gebruik van het EU-symbool van de BGA.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 9

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: met de wijziging wordt verduidelijkt dat het EU-symbool van de BGA op het etiket moet worden aangebracht.

Reden: de wijziging is nodig om de bepaling duidelijker af te stemmen op de bestaande wetgeving van de Unie, zoals bepaald in artikel 37, lid 2, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging komt terug in het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. “EG” vervangen door “EU”.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 10

De wijziging betreft artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: “EG” is vervangen door “EU”.

Reden: deze wijziging van de tekst van het productdossier is nodig, omdat de Europese Gemeenschap in 1992 is omgevormd tot de Europese Unie.

☑ De wijziging komt terug in het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. Specificatie van de wijze waarop het product “in deelstukken” wordt verhandeld.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vierde alinea, van het productdossier en op punt 4.5 van het enig document.

Beschrijving: er wordt aangegeven dat het product in de volgende vormen “in deelstukken” in de handel mag worden gebracht: “blokjes, schijfjes, reepjes en julienne”.

Reden: deze wijziging sluit aan bij de noodzaak om deelstukken in meer verschillende vormen in de handel te brengen, in overeenstemming met de vraag van hedendaagse consumenten ten aanzien van het product.

☑ De wijziging komt terug in het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. Specificatie ten aanzien van de controle op de naleving van het productdossier.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: met deze wijziging worden de woorden “onder toezicht van de in artikel 7 bedoelde controle-instantie” vervangen door de woorden “in overeenstemming met het productdossier”.

Reden: vanwege de schrapping van artikel 7 is de verwijzing naar de controle op de naleving van het productdossier geherformuleerd, waarbij wordt opgemerkt dat het verpakken, in plakken snijden en versnijden overeenkomstig het huidige productdossier moeten plaatsvinden in het typische productiegebied.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 8. Bepaling over het verband met de omgeving.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 13

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in artikel 8 is een specifieke bepaling “Verband met de omgeving” toegevoegd, zoals bepaald in punt 5 van het enig document dat is bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* (PB C 321 van 26.11.2010).

Reden: deze toevoeging brengt de tekst in overeenstemming met de bepalingen van bestaande EU-wetgeving krachtens artikel 49, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van artikel 9. Bepaling inzake het bewijs van oorsprong.

*Beschrijving*

Wijziging nr. 14

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: aan het productdossier is artikel 9 “Bewijs van oorsprong” toegevoegd, waarin wordt aangegeven dat alle betrokkenen in het productieproces van de BGA moeten worden gecontroleerd en onder toezicht van het bevoegde orgaan moeten worden geplaatst.

Reden: de toevoeging van deze bepaling brengt het productdossier in overeenstemming met de geldende wetgeving van de Europese Unie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

**“Bresaola della Valtellina”**

**EU-referentienummer: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026**

1. **Naam/namen**

“Bresaola della Valtellina”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0210 20 90 — zonder been

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Bresaola della Valtellina” BGA is een gezouten en natuurlijk gerijpt rundvleesproduct, dat rauw genuttigd wordt. Het heeft de vorm van het gebruikte spiervlees, dat om commerciële redenen wordt bijgekant tot een cilinderachtige vorm. Op basis van specifieke vereisten mogen de stukken vlees ook tot een carrévorm worden geperst. “Bresaola della Valtellina” BGA wordt gestopt in natuurlijke of kunstdarm en vervolgens te drogen en te rijpen gelegd onder zodanige omgevingsomstandigheden dat tijdens de langzame en geleidelijke vermindering van de luchtvochtigheid natuurlijke enzymatische en gistingsprocessen optreden. Deze leiden tot veranderingen die bepalend zijn voor de typische organoleptische kenmerken van het product en de bewaring en houdbaarheid bij normale omgevingstemperaturen waarborgen. Wat betreft de organoleptische kenmerken van het product: het vlees is vast en elastisch, het uiterlijk van de doorsnede is compact en zonder spleten, de kleur is gelijkmatig rood met een iets donkere rand om de magere delen en witte reepjes vet. De geur is verfijnd en enigszins aromatisch, en de smaak is aangenaam, licht pittig en nooit zuur. Handelskenmerken: a) bresaola van de bovenbil: minimaal 3,5 kg; b) bresaola van de bovenbil zonder deksel: b-1) voor de verkoop aan het stuk of in deelstukken: minimaal 2,5 kg; b-2) voor de verkoop als voorgesneden vacuüm- of gasverpakt product: minimaal 2 kg; c) bresaola van de lange bil: minimaal 1,8 kg; d) bresaola van de muis: minimaal 1 kg; e) bresaola van het spierstuk: minimaal 0,8 kg.

“Bresaola della Valtellina” is een vleesproduct van runderen van 18 maanden tot 4 jaar oud, dat uitsluitend met de volgende spiermassa’s van de stomp wordt bereid. Bovenbil: het achter-mediale deel van de stompspieren, bestaande uit de binnenste rechte spier, de lange aanvoerder en de halfvlezige spier; Bovenbil zonder deksel: het deel van de bovenbil zonder de aanvoerder; Lange bil: het laterale achterste deel van de stompspieren ofwel de brede spier; Muis: het laterale achterste deel van de stompspieren ofwel de halfpezige spier; Spierstuk: de voorste reep van de stomp, bestaande uit de voorste rechte spier en de buitenste, binnenste en middelste brede spier.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende productiefasen van "Bresaola della Valtellina" BGA moeten in het afgebakende productiegebied plaatsvinden: bijkanten, droog zouten, stoppen, drogen, rijpen, in plakken snijden, versnijden en verpakken.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Bresaola della Valtellina" mag aan het stuk, in deelstukken van verschillende vormen (blokjes, schijfjes, reepjes en julienne), in delen of in plakken worden verpakt onder vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer. Het product moet in het in punt 5 omschreven productiegebied worden versneden, in plakken gesneden en verpakt om te voorkomen dat de schommelingen in temperatuur en luchtvochtigheid tijdens het transport afbreuk doen aan het product en dientengevolge aan zijn uiteindelijke kwalitatieve kenmerken.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket van "Bresaola della Valtellina" moeten de volgende aanduidingen voorkomen: de onvertaalde naam "Bresaola della Valtellina" in het hoofdgezichtsveld, in duidelijke, onuitwisbare lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van de andere opschriften, gevolgd door de afkorting "IGP" in hoofdletters van dezelfde grootte en het EU-symbool van de aanduiding beschermde geografische aanduiding in de taal van het land waarin het product wordt verhandeld en in de vorm die door de Europese Unie is toegestaan.

## 5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van "Bresaola della Valtellina" is van oudsher een afgebakend gebied in de provincie Sondrio. "Valtellina" is de naam van de grootste vallei van de provincie.

## 6. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ de faam;

☐ een bepaalde hoedanigheid;

☐ overige kenmerken.

*Samenvatting van het verband*

Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied van "Bresaola della Valtellina" BGA wordt gevormd door de valleien tussen de Rätische Alpen en de Bergamasker Alpen. Deze streek wordt gekenmerkt door relatief lage temperaturen, ook in de zomer, een geringe luchtvochtigheid, vrij veel wind door de temperatuurschommelingen onder invloed van het Comomeer, en droge lucht. De bijzondere combinatie van deze omgevings- en weersomstandigheden vormen de ideale voorwaarden voor een langzame en geleidelijke rijping van het product. Niet alleen het bijzondere klimaat, maar ook de ijver en het vakmanschap van de lokale bevolking, dat steeds door de bereiders is doorgegeven en verbeterd, zijn essentiële elementen voor de bereiding van "Bresaola della Valtellina" BGA.

Specificiteit van het product

Wanneer "Bresaola della Valtellina" BGA in de handel wordt gebracht, heeft het product de volgende chemische en fysisch-chemische kenmerken: eiwitgehalte: gesneden vacuüm- of gasverpakte bresaola min. 33 %, de overige verpakkingssoorten min. 30 %; vochtgehalte in het analysemonster: los verkochte bresaola van de bovenbil zonder deksel max. 63 %; vacuümverpakte bresaola van de bovenbil zonder deksel max. 62 %, vacuümverpakte bresaola van de muis max. 60 %, vacuüm- of gasverpakte voorgesneden bresaola max. 60 % en alle overige soorten versnijdingen en/of verpakkingen max. 65 %; vetgehalte: max. 7 %; asgehalte: min. 4 %; natriumchloride: max. 5 %.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde kwaliteit, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De eisen die aan “Bresaola della Valtellina” BGA worden gesteld, kunnen worden teruggevoerd op omgevingsomstandigheden en natuurlijke en menselijke factoren. Dankzij het bijzondere klimaat van de Valtellina, de vallei die zich in de lengte uitstrekt tussen de Rätische Alpen en de Bergamasker Alpen, was het mogelijk om met behulp van lichte zouting een heerlijk vleeswarenproduct van de runderstomp, met een verfijnde smaak en een aangename zachtheid te produceren. “Bresaola della Valtellina” BGA ontleent zijn naam en bekendheid aan het geografische gebied waar dit product is ontstaan. Lange tijd geleden werd de techniek om vlees door middel van zouting en droging te bewaren op grote schaal toegepast. De verrijking van de levensmiddelenproductie, de toegenomen diversificatie en de toepassing van andere bewaringsmethoden hebben het gebruik van droog en ingezouten vlees teruggedrongen. In geschriften uit de vijftiende eeuw wordt al melding gemaakt van het inzouten en drogen van runderstompen in Valtellina. Het schijnt dat de naam afkomstig is van een uitdrukking uit het dialect van Valtellina: “salaa come brisa”, die vervolgens “brisaola” is geworden en is “veritaliaanst” tot Bresaola. Het woordenboek van de Italiaanse taal (Nuovissimo Palazzi, uitgave 1974) beschrijft “bresaola” als: “typisch gedroogd en gezouten rundvlees uit Valtellina”. IJver en het vakmanschap dat steeds door de bereiders is doorgegeven en verbeterd, zijn essentiële elementen voor de bereiding van een product waarvan de bijzondere kenmerken vandaag de dag nog steeds nauw verbonden zijn met mens en omgeving.

**Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)**

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