C/2026/5543

27.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5543)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Bresaola della Valtellina”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Bresaola della Valtellina” nie są zmianami na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają wymogów określonych w art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143, to znaczy:

— nie obejmują zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy,

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana pkt 4. Zastąpienie terminu „chlorek sodu” terminem „sól spożywcza”

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana 1

Zmiana ta dotyczy pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu terminu „chlorek sodu" terminem „sól spożywcza".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ w praktyce przemysłu spożywczego chlorek sodu jest wprowadzany do obrotu jako sól spożywcza, a wymogi stosowane do niej muszą być zgodne z dekretem ministerialnym nr 106 z dnia 31 stycznia 1997 r. dotyczącym rozporządzenia w sprawie produkcji i wprowadzania do obrotu soli spożywczej, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, seria ogólna nr 94 z dnia 23 kwietnia 1997 r.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 4. Stosowanie mikrobiologicznych kultur starterowych

Opis

Zmiana 2

Zmiana ta dotyczy pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości stosowania wybranych mikrobiologicznych kultur starterowych – należących do rodzajów *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces* – dodawanych do mieszanki peklującej (*concia*), którą tradycyjnie spryskuje się zewnętrzną powierzchnię mięsa (masy mięśniowej) wykorzystywanego do produkcji „Bresaola della Valtellina".

Uzasadnienie: ewentualne wykorzystanie kultur mikrobiologicznych ma na celu poprawę kontroli fermentacji i bezpieczeństwa mikrobiologicznego poprzez obniżenie pH, co sprawia, że środowisko jest niekorzystne dla rozprzestrzeniania się patogenów. Ze względu na funkcję kultur mikrobiologicznych możliwe jest ograniczenie stosowania soli w przygotowywaniu „Bresaola della Valtellina", zgodnie z zaleceniami żywieniowymi zaproponowanymi również przez Światową Organizację Zdrowia dotyczącymi zawartości sodu w diecie oraz stosowania dodatków do żywności. Mikrobiologiczne kultury starterowe odnoszą się do mikrobiologicznych kultur starterowych należących do rodzajów *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* i *Debaryomyces* wykorzystywanych w produkcji kiełbas mięsnych, których technologia produkcji nie obejmuje obróbki cieplnej w rozumieniu rozporządzenia Ministerstwa Zdrowia z dnia 28 grudnia 1994 r. w sprawie zezwolenia na stosowanie kultur starterowych – „starterów mikrobiologicznych" – w produkcji kiełbas mięsnych, których technologia produkcji nie obejmuje obróbki cieplnej, opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, seria ogólna nr 89, z dnia 15 kwietnia 1995 r.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 4. Minimalny okres solenia i masowania w warunkach próżniowych

Opis

Zmiana 3

Zmiana ta dotyczy pkt 4 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości skrócenia minimalnego okresu solenia na sucho z 10 do 7 dni w przypadku stosowania kultur mikrobiologicznych, o których mowa w pkt 4 ppkt 2, oraz stosowania masowania próżniowego.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ stosowanie mikrobiologicznych kultur starterowych przyspiesza obniżenie pH i stabilizację mikroflory, pomagając w ten sposób w osiągnięciu warunków niezbędnych do zakonserwowania produktu w krótszym czasie. Powodem skrócenia minimalnego okresu solenia w przypadku masowania próżniowego jest szybsze i bardziej jednolite przenikanie soli i składników zawartych w mieszance peklującej do mięsa w wyniku działania mechanicznego w środowisku beztlenowym.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 4. Pakowanie w pojedynczą osłonkę dwóch oddzielnych kawałków mięsa

Opis

Zmiana 4

Zmiana ta dotyczy pkt 4 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości pakowania dwóch oddzielnych kawałków mięsa w pojedynczą osłonkę i stanowi, że stosowanie transglutaminazy jest w takich przypadkach zabronione.

Uzasadnienie: metoda ta umożliwia optymalizację mechanicznego krojenia „Bresaola della Valtellina". Zakaz stosowania transglutaminazy zapewnia połączenie dwóch kawałków mięsa przygotowanych zgodnie ze specyfikacją produktu wyłącznie poprzez ciśnienie mechaniczne, a następnie dojrzewanie, co pozwala uniknąć stosowania enzymów, które mogłyby zmienić strukturę białka mięsa przeznaczonego do produkcji „Bresaola della Valtellina".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 7. Przepis dotyczący kontroli

Opis

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego kontroli w pkt 7.

Uzasadnienie: usunięcie to jest niezbędną aktualizacją mającą na celu dostosowanie specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów UE dotyczących zarówno kontroli zgodności ze specyfikacją produktu, jak i urzędowych kontroli zdrowia.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Zmiana numeracji pkt 8

Opis

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega wyłącznie na zmianie numeracji pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ punktów w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Pole widzenia nazwy

Opis

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu obowiązku umieszczenia nazwy „Bresaola della Valtellina” w głównym polu widzenia etykiety.

Uzasadnienie: celem tej zmiany jest poprawa widoczności nazwy poprzez umieszczenie jej w najbardziej wyeksponowanym miejscu na etykiecie oraz umożliwienie jej natychmiastowej identyfikacji, by zapewnić konsumentom jasne i prawidłowe informacje.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Zastąpienie „symbolu” „skrótem”

Opis

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu „symbolu” chronionego oznaczenia geograficznego „skrótem”.

Uzasadnienie: zmiana polega na dostosowaniu terminologii specyfikacji produktu do art. 37 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Specyfikacja unijnego symbolu ChOG

Opis

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu, że symbolem, który należy umieścić na etykiecie, jest „symbol unijny ChOG”.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, by zapewnić większą jasność przepisu zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej określonymi w art. 37 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Zastąpienie skrótu „WE” skrótem „UE”.

Opis

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu skrótu „WE” skrótem „UE”.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, by dostosować tekst specyfikacji produktu do faktu, że w 1992 r. Unia Europejska stała się następcą Wspólnoty Europejskiej.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Specyfikacja metody wprowadzania do obrotu „w porcjach”

Opis

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na doprecyzowaniu metody wprowadzania do obrotu „w porcjach", dzieląc poszczególne rodzaje porcji na „kostki, plasterki, słupki i paski".

Uzasadnienie: zmiana ta stanowi odpowiedź na potrzebę różnych rodzajów porcjowania zgodnie ze współczesnymi wymogami dotyczącymi konsumpcji produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Doprecyzowanie weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu

Opis

Zmiana 12

Zmiana ta dotyczy pkt 8 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu słów „pod nadzorem organu kontrolnego, o którym mowa w pkt 7" słowami „zgodnie ze specyfikacją produktu".

Uzasadnienie: zmieniono brzmienie odniesienia do weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, aby uwzględnić skreślenie pkt 7, mając na uwadze, że pakowanie, krojenie w plastry i porcjowanie musi odbywać się na typowym obszarze produkcji, jak określono w obowiązującej specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8. Przepis dotyczący związku ze środowiskiem

Opis

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu do pkt 8 przepisu szczegółowego poświęconego „związkowi ze środowiskiem", jak przewidziano w pkt 5 jednolitego dokumentu, opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C nr 321 z 26.11.2010.

Uzasadnienie: uzupełnienie zapewnia zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej określonymi w art. 49 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 9. Przepis dotyczący dowodu pochodzenia

Opis

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu w specyfikacji produktu pkt 9 „Dowód pochodzenia", który nakłada wymóg monitorowania wszystkich stron w łańcuchu produkcji produktu objętego ChOG oraz przewiduje objęcie ich kontrolą sprawowaną przez organ kontrolny.

Uzasadnienie: dodanie tego punktu jest konieczne, aby dostosować specyfikację produktu do obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Bresaola della Valtellina"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bresaola della Valtellina"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0210 20 90 – bez kości (*disossate*)

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wędlina „Bresaola della Valtellina" objęta chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) jest solonym i naturalnie dojrzewającym produktem z wołowiny, spożywanym na surowo. Ma kształt mięśni, z których jest wytwarzana. Do celów handlowych jest przycinana i przybiera kształt cylindryczny. W szczególnych przypadkach może być wytłaczana w kształcie prostokątnym. „Bresaola della Valtellina" ChOG musi być umieszczana w osłonkach naturalnych lub sztucznych, suszona i poddana procesowi dojrzewania w warunkach klimatycznych wywołujących, w trakcie powolnego i stopniowego redukowania wilgotności, naturalną fermentację i procesy enzymatyczne, które wraz z upływem czasu prowadzą do zmian nadających produktowi charakterystyczne właściwości organoleptyczne i zapewniających utrzymanie jego dobrej jakości w normalnej temperaturze pokojowej. Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne produktu, ma on jędrną i elastyczną konsystencję; jego wygląd po przecięciu ma zwartą formę bez szczelin; część chuda ma jednolity czerwony kolor z ledwo widocznym ciemniejszym obramowaniem, natomiast część tłusta jest koloru białego; zapach jest delikatny i nieco aromatyczny; smak jest przyjemny, umiarkowanie intensywny i nigdy nie jest kwaśny. Cechy handlowe: a) „Bresaola" z mięsa *fesa*: co najmniej 3,5 kg; (b) Bresaola z *punta d'anca*: b)1) do sprzedaży w całości lub grubych plastrach: co najmniej 2,5 kg; b)2) do paczkowania w plasterkach w opakowania próżniowe lub do pakowania w zmodyfikowanej atmosferze: co najmniej 2,0 kg; c) Bresaola z *sottofesa*: co najmniej 1,8 kg; d) Bresaola z *magatello*: co najmniej 1,0 kg; i e) Bresaola z *sottosso*: co najmniej 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina" jest wytwarzana z mięsa wołowego zwierząt w wieku od 18 miesięcy do czterech lat, uzyskiwanego jedynie z następujących grup mięśni górnych części nóg tylnych: *fesa* (zrazówka wołowa): odcinek tylno-przyśrodkowy, obejmujący mięsień wewnętrzny prosty, mięsień przywodziciel i mięsień półbłoniasty; *punta d'anca*: część *fesa* bez mięśnia przywodziciela; *sottofesa* (zrazówka dolna): odcinek tylno-boczny, tj. mięsień dwugłowy uda; *magatello* (mięso zrazowe): tylno-boczna część mięśni udźca, tj. mięsień półścięgnisty; i *sottosso* (baweta duża): przód nogi złożony z przedniego mięśnia prostego i mięśni obszernych bocznych, obszernych przyśrodkowych i obszernych pośrednich.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji „Bresaola della Valtellina" ChOG, które muszą odbywać się na typowym obszarze produkcji, obejmują: przycinanie, solenie na sucho, umieszczanie w osłonkach, suszenie, dojrzewanie, krojenie w plasterki, porcjowanie i pakowanie.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Bresaola della Valtellina" może być pakowana w opakowania próżniowe lub w zmodyfikowanej atmosferze w całości, w porcjach, grubych plastrach lub plasterkach. Pakowanie, krojenie w plastry i porcjowanie musi być przeprowadzane na obszarze produkcji określonym w pkt 5, aby uniknąć zmian temperatury i wilgotności w czasie transportu, które mogą mieć szkodliwy wpływ na specyfikę produktu i tym samym na końcowe właściwości jakościowe.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety dotyczące „Bresaola della Valtellina" muszą zawierać następuje elementy: nazwę „Bresaola della Valtellina", której się nie tłumaczy i która musi być napisana w głównym polu widzenia etykiety wyraźnymi i nieścieralnymi znakami, które łatwo odróżnić od innych napisów; bezpośrednio po nazwie występuje skrót IGP (ChOG) i unijny symbol chronionego oznaczenia geograficznego zapisane drukowanymi znakami o tej samej wielkości co nazwa; zapis musi być podany w języku, w którym produkt jest wprowadzony do obrotu, i w formie dozwolonej przez UE.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Zgodnie z wieloletnią tradycją obszar produkcji „Bresaola della Valtellina" obejmuje całe terytorium prowincji Sondrio. „Valtellina" to nazwa głównej doliny w tej prowincji.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Bresaola della Valtellina" ChOG składa się z grupy alpejskich dolin zlokalizowanych między Alpami Retyckimi a Alpami Bergamskimi, gdzie temperatury są stosunkowo niskie nawet w lecie, wilgotność jest niska, wahania temperatury znad jeziora Como powodują powstawanie lekkich wiatrów, a powietrze jest suche. Wyjątkowe połączenie tych czynników klimatycznych i środowiskowych tworzy optymalne warunki dla powolnego i stopniowego dojrzewania omawianego produktu. Do szczególnych cech klimatu dochodzą pracowitość i umiejętności techniczne miejscowej ludności. Cechy te, doprowadzone do perfekcji i tradycyjnie przekazywane z pokolenia na pokolenie, mają zasadnicze znaczenie dla produkcji „Bresaola della Valtellina" ChOG.

Specyfika produktu

W momencie przekazania do konsumpcji „Bresaola della Valtellina" ChOG ma następujące dokładne właściwości chemiczne i fizyko-chemiczne: białko: „Bresaola" w plasterkach, w opakowaniach próżniowych lub pakowana w modyfikowanej atmosferze: minimum 33 %; pozostałe rodzaje opakowań: minimum 30 %. Wilgotność (w stanie naturalnym): niepakowana „Bresaola" produkowana z mięsa *punta d'anca*: maksymalnie 63 %; pakowana próżniowo „Bresaola" z *punta d'anca*: maksymalnie 62 %; pakowana próżniowo „Bresaola" z *magatello*: maksymalnie 60 %; „Bresaola" krojona w plasterki, która jest pakowana w opakowania próżniowe lub w zmodyfikowanej atmosferze: maksymalnie 60 %; pozostałe rodzaje mięsa i opakowań: maksymalnie 65 %. Tłuszcz: maksymalnie 7 %. Popiół: minimum 4 %. Chlorek sodu: maksymalnie 5 %.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG)

Właściwości jakościowe „Bresaola della Valtellina" ChOG są uzależnione od warunków środowiskowych oraz czynników przyrodniczych i ludzkich. Wyjątkowe warunki klimatyczne doliny Valtellina, która rozciąga się południkowo między Alpami Retyckimi a Alpami Bergamskimi, pozwoliły uzyskać, poprzez lekkie solenie, wędlinę z udźca wołowego, która ma delikatny smak i kruchość nadającą jej szczególnie apetyczne cechy. Nazwę i renomę zawdzięcza „Bresaola della Valtellina" ChOG obszarowi geograficznemu, w którym powstała ta wędlina. W dawnych czasach konserwowanie wszelkiego rodzaju mięsa poprzez solenie i suszenie było powszechną praktyką. Udoskonalone techniki produkcji żywności, większa dywersyfikacja oraz wykorzystywanie różnych metod konserwacji zastąpiły stosowanie suszonego i solonego mięsa. Pisma z XV wieku opisują proces solenia i suszenia udźców wołowych w dolinie Valtellina. Nazwa wywodzi się od wyrażenia w dialekcie Valtellina „salaa come brisa". Z niego powstała „brisaola", która następnie w języku włoskim uzyskała brzmienie „bresaola". W słowniku Palazziego „Novissimo dizionario della lingua italiana" (edycja z 1974 r.) „bresaola" jest definiowana jako „suszona i solona wołowina charakterystyczna dla obszaru Valtellina". Wreszcie pracowitość i umiejętności techniczne, dopracowane do perfekcji i tradycyjnie przekazywane sobie przez wytwórców, stanowią istotny czynnik w produkcji tego wyrobu, którego specyficzne właściwości są związane z czynnikami środowiskowymi i ludzkimi.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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