C/2026/5543

27.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5543)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Bresaola della Valtellina“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-1525-AM01 – 30. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Sektor**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO „Bresaola della Valtellina“ nie sú zmenami na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143, konkrétne:

— nezahŕňajú zmenu názvu alebo používania názvu,

— zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente; ani

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena článku 4 Nahradenie pojmu „chlorid sodný“ pojmom „jedlá soľ“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa pojem „chlorid sodný“ nahrádza pojmom „kuchynská soľ“.

Odôvodnenie: Táto zmena je potrebná, pretože v potravinárskom priemysle sa chlorid sodný uvádza na trh ako jedlá soľ, požiadavky na ktorú musia byť v súlade s ministerskou vyhláškou č. 106 z 31. januára 1997 o nariadení týkajúcom sa výroby a uvádzania jedlej soli na trh, uverejnenou v *Úradnom vestníku Talianskej republiky*, všeobecná séria č. 94 z 23. apríla 1997.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4 Využitie mikrobiálnych štartovacích kultúr

Opis

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zavádza možnosť používania vybraných mikrobiálnych štartovacích kultúr – patriacich do rodu *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces* –, ktoré sa pridávajú do konzervačnej zmesi (*concia*), ktorou sa tradične posýpa vonkajší povrch mäsa (svalovej hmoty) používaného na výrobu „Bresaola della Valtellina“.

Odôvodnenie: Cieľom prípadného použitia mikrobiálnych kultúr je zlepšiť kontrolu fermentácie a mikrobiologickú bezpečnosť znížením hodnoty pH, čím sa vytvorí prostredie nepriaznivé pre rozmnožovanie patogénov. Vzhľadom na funkciu mikrobiálnych kultúr je možné znížiť množstvo soli pri výrobe „Bresaola della Valtellina“, a to v súlade s výživovými odporúčaniami, ktoré navrhla aj Svetová zdravotnícka organizácia, pokiaľ ide o obsah sodíka v strave a používanie potravinárskych prídavných látok. Mikrobiálne štartovacie kultúry sú mikrobiálne štartovacie kultúry patriace do rodov *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* a *Debaryomyces,* ktoré sa používajú na prípravu mäsových klobás, pri ktorých výrobný proces nezahŕňa tepelné spracovanie, v zmysle nariadenia Ministerstva zdravotníctva z 28. decembra 1994 o povolení používania štartovacích kultúr – „mikrobiálnych štartovacích kultúr“ – pri výrobe mäsových klobás, ktorých výrobná technológia nezahŕňa tepelné spracovanie, uverejneného v *Úradnom vestníku Talianskej republiky*, všeobecná séria č. 89, z 15. apríla 1995.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4 Minimálny čas solenia a miešania vo vákuu

Opis

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zavádza možnosť skrátiť minimálny čas suchého solenia z 10 na 7 dní v prípade použitia mikrobiálnych kultúr uvedených v článku 4 ods. 2 a použitia vákuového miešania.

Odôvodnenie: Táto zmena je potrebná, pretože použitie mikrobiálnych štartovacích kultúr urýchľuje zníženie hodnoty pH a stabilizáciu mikroflóry, čím prispieva k dosiahnutiu podmienok potrebných na konzerváciu výrobku v kratšom čase. Dôvodom skrátenia minimálneho času solenia pri vákuovom miešaní je rýchlejšie a rovnomernejšie prenikanie soli a zložiek konzervačnej zmesi do mäsa v dôsledku mechanického pôsobenia v prostredí bez kyslíka.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 4 Balenie dvoch samostatných kusov mäsa do jedného čreva

Opis

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zavádza možnosť balenia dvoch samostatných kusov mäsa do jedného čreva, pričom sa stanovuje, že v takýchto prípadoch je zakázané používanie transglutaminázy.

Odôvodnenie: Táto metóda umožňuje optimalizovať strojové krájanie „Bresaola della Valtellina“. Zákazom používania transglutaminázy sa zaručuje, že dva kusy mäsa pripravené v súlade so špecifikáciou výrobku sa spoja výlučne pôsobením mechanického tlaku a následným zrením, čím sa zabráni použitiu enzýmov, ktoré by mohli zmeniť bielkovinovú štruktúru mäsa určeného na výrobu „Bresaola della Valtellina“.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 7 Ustanovenie o kontrolách

Opis

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťa ustanovenie v článku 7 týkajúce sa kontrol.

Odôvodnenie: Toto vypustenie predstavuje nevyhnutnú aktualizáciu, ktorej cieľom je zosúladenie špecifikácie výrobku s platnými právnymi predpismi EÚ týkajúcimi sa kontroly súladu so špecifikáciou výrobku, ako aj oficiálnych zdravotných kontrol.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Prečíslovanie článku 8

Opis

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa len článok 8 prečísluje na článok 7.

Odôvodnenie: Táto zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Zobrazenie názvu

Opis

Zmena 7

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zavádza povinnosť uviesť názov „Bresaola della Valtellina“ v hlavnom zornom poli na štítku.

Odôvodnenie: Cieľom tejto zmeny je zvýrazniť názov tým, že sa umiestni na najviditeľnejšie miesto na štítku, a umožniť jeho okamžité rozpoznanie, aby sa spotrebiteľom poskytli jasné a správne informácie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Nahradenie slova „symbol“ slovom „skratka“.

Opis

Zmena 8

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa „symbol“ chráneného zemepisného označenia nahrádza „skratkou“.

Odôvodnenie: Zmenou sa terminológia špecifikácie výrobku zosúlaďuje s článkom 37 ods. 6 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Špecifikácia týkajúca sa symbolu CHZO Únie

Opis

Zmena 9

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa spresňuje, že symbol, ktorý sa má umiestniť na štítok, je „symbol EÚ pre CHZO“.

Odôvodnenie: Táto zmena je potrebná pre väčšiu jasnosť ustanovenia v súlade s platnými predpismi Európskej únie, ktoré sú stanovené v článku 37 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Nahradenie skratky „ES“ skratkou „EÚ“.

Opis

Zmena 10

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa skratka „ES“ nahrádza skratkou „EÚ“.

Odôvodnenie: Táto zmena je potrebná na to, aby sa znenie špecifikácie výrobku zosúladilo so skutočnosťou, že v roku 1992 sa Európska únia stala nástupcom Európskeho spoločenstva.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Špecifikácia spôsobu uvádzania výrobku na trh „nakrájaného na kusy“

Opis

Zmena 11

Zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa upresňuje spôsob uvádzania výrobku na trh „nakrájaného na kusy“, pričom rozlišuje medzi rôznymi druhmi kusov, a to „kocky, plátky, odrezky, pásiky a prúžky typu julienne“.

Odôvodnenie: Touto zmenou sa reaguje na potrebu rôznych spôsobov krájania v súlade so súčasnými požiadavkami na konzumáciu tohto výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Spresnenie týkajúce sa overovania súladu so špecifikáciou výrobku

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa slová „pod dohľadom kontrolného orgánu uvedeného v článku 7“ nahrádzajú slovami „v súlade so špecifikáciou výrobku“.

Odôvodnenie: Odkaz na overenie súladu so špecifikáciou výrobku bol preformulovaný s ohľadom na vypustenie článku 7, pričom sa zohľadňuje skutočnosť, že balenie, krájanie a rezanie sa musia vykonávať v typickej výrobnej oblasti, ako je stanovené v platnej špecifikácii výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 Ustanovenie o súvislosti s prostredím

Opis

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa do článku 8 dopĺňa osobitné ustanovenie týkajúce sa „súvislosti s prostredím“, ako sa stanovuje v bode 5 jednotného dokumentu uverejneného v *Úradnom vestníku Európskej únie*, séria C, č. 321 z 26. 11. 2010.

Odôvodnenie: Zmenou sa špecifikácia zosúlaďuje s platnými právnymi predpismi Európskej únie, najmä s článkom 49 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 9 Ustanovenie o dôkaze o pôvode

Opis

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa do špecifikácie výrobku vkladá článok 9 „Dôkaz o pôvode“, v ktorom sa uvádza, že je potrebné monitorovať všetky subjekty vo výrobnom reťazci CHZO a musia podliehať kontrole delegovaného orgánu.

Odôvodnenie: Vloženie tohto článku je nevyhnutné, aby sa špecifikácia výrobku zosúladila s platnými právnymi predpismi Európskej únie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Bresaola della Valtellina“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-1525-AM01 – 30. 7. 2026

1. **Názov**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0210 20 90 – vykostené *(disossate)*

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok s chráneným zemepisným označením „Bresaola della Valtellina“ je solený a prirodzene dozretý výrobok z hovädzieho mäsa, ktorý sa konzumuje v surovom stave. Jeho tvar závisí od tvaru svalov, ktoré sa na jeho výrobu použijú. Z obchodných dôvodov môže byť svalovina nakrájaná tak, že má valcovitý tvar. Na osobitné účely sa môže zlisovať do tvaru tehly. „Bresaola della Valtellina“ sa musí plniť do prírodných alebo umelých čriev a sušiť a dozrievať v klimatických podmienkach, v ktorých počas pomalého a postupného znižovania vlhkosti môže dôjsť k prirodzenej fermentácii a enzymatickým procesom, ktoré postupne vedú k zmenám dodávajúcim výrobku jeho typické organoleptické vlastnosti a zabezpečujúcim konzerváciu výrobku a jeho nezávadnosť pri bežnej izbovej teplote. Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti výrobku, jeho konzistencia je pevná a elastická. Jeho vzhľad pri reze je kompaktný a bez trhlín. Chudá časť má rovnomernú červenú farbu so sotva viditeľným tmavým okrajom, zatiaľ čo tučná časť je biela. Vôňa je jemná a mierne aromatická, chuť príjemná, mierne výrazná a nikdy nie kyslastá. Obchodné vlastnosti: a) *fesa* Bresaola: minimálne 3,5 kg; b) *punta d'anca* Bresaola: b)1. určený na predaj v celku alebo v nakrájaný na hrubé plátky: minimálne 2,5 kg; b)2. určený na dočasné vákuové balenie na neskoršie krájanie na plátky alebo na balenie v ochrannej atmosfére: minimálne 2,0 kg; c) *sottofesa* Bresaola: minimálne 1,8 kg; d) *magatello* Bresaola: minimálne 1,0 kg a e) *sottosso* Bresaola: minimálne 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina“ sa vyrába z mäsa hovädzieho dobytka vo veku od 18 mesiacov do maximálne štyroch rokov, a to výlučne z tejto stehennej svalovej hmoty zahŕňajúcej: *fesa* (vrchný šál): zadná stredná časť stehennej svalovej hmoty zahŕňajúca vnútorný priamy sval, adduktorový sval a poloblanitý sval na zadnej strane stehna; *punta d'anca*: časť *fesa* bez adduktorového svalu; *sottofesa* (spodný šál): zadná bočná časť stehennej svalovej hmoty, t. j. dvojhlavý stehenný sval; *magatello* (falošná sviečková): posterolaterálna časť nožných svalov, t. j. pološľachovitý sval a *sottosso* (kvetovaná špička): predná časť nohy zložená z predného priameho svalu a bočného širokého svalu, vonkajšej, vnútornej a strednej časti štvorhlavého stehenného svalu a prostredného širokého svalu.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Kroky pri výrobe CHZO „Bresaola della Valtellina“, ktoré sa musia uskutočniť v typickej oblasti výroby sú: orezanie, solenie za sucha, naplnenie do črievok, sušenie, dozrievanie, krájanie, porciovanie a balenie.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Bresaola della Valtellina“ môže byť balený vákuovo a v obaloch s upravenou atmosférou, v celku, nakrájaný na kusy, hrubé plátky alebo plátky. Balenie, krájanie na plátky a porciovanie sa musí vykonávať v oblasti výroby vymedzenej v bode 5, aby sa predišlo vplyvom zmeny vonkajšej teploty a vlhkosti, ktoré môžu mať počas prepravy nepriaznivý vplyv na neporušenosť výrobku, a teda aj jeho konečné kvalitatívne vlastnosti.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etikety „Bresaola della Valtellina“ musia obsahovať: názov „Bresaola della Valtellina“, ktorý sa neprekladá a musí byť na etikete vytlačený v hlavnom zornom poli jasnými, nezmazateľnými písmenami, ktoré sa dajú jasne odlíšiť od všetkých ostatných nápisov. Za ním sa nachádza tlačenými písmenami rovnakej veľkosti skratka CHZO (PGI) a únijný symbol chráneného zemepisného označenia, ktoré sa musia uviesť v jazyku, v ktorom sa s výrobkom obchoduje a vo forme povolenej v EÚ.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Dlhoročnou tradíciou je oblasť výroby „Bresaola della Valtellina“ ohraničená celým územím provincie Sondrio. „Valtellina“ je názov hlavného údolia v provincii.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ daná kvalita

☐ iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť výroby CHZO „Bresaola della Valtellina“ tvorí skupina alpských údolí nachádzajúcich sa medzi Rétskymi Alpami a predhorím Álp v oblasti Orobie, kde sú relatívne nízke teploty aj v lete, vlhkosť je nízka, podnebie sa vyznačuje značným prúdením vzduchu spôsobeným blízkosťou jazera Como a vzduch je suchý. Jedinečná kombinácia týchto klimatických a environmentálnych faktorov vytvára optimálne podmienky pre pomalé a postupné dozrievanie tohto výrobku. K špecifickým vlastnostiam podnebia sa pridáva aj priemyselná vyspelosť a technické zručnosti miestneho obyvateľstva. Tie, zdokonalené a tradične prenášané zo spracovateľa na spracovateľa počas celých generácií, sú základným faktorom pri výrobe CHZO „Bresaola della Valtellina“.

Špecifickosť výrobku

Pri uvedení na spotrebu má CHZO „Bresaola della Valtellina“ tieto presné chemické a chemicko-fyzikálne vlastnosti: bielkoviny: výrobok Bresaola nakrájaný na plátky a vákuovo balený alebo balený v obale s upravenou atmosférou: minimálne 33 %; všetky ostatné typy balenia: minimálne 30 %. Podiel vody (prirodzený stav): voľne ložený výrobok Bresaola vyrobený z *punta d'anca*: maximálne 63 %; vákuovo balený výrobok Bresaola vyrobený z *punta d'anca*: maximálne 62 %; vákuovo balený výrobok Bresaola vyrobený z *magatello*: maximálne 60 %; výrobok Bresaola nakrájaný na plátky a vákuovo balený alebo balený v obale s upravenou atmosférou: maximálne 60 %; všetky ostatné typy rezov a/alebo balení: maximálne 65 %. Tuk: maximálne 7 %. Popoloviny: minimálne 4 %. Chlorid sodný: maximálne 5 %.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Vlastnosti požadované od výrobku CHZO „Bresaola della Valtellina“ závisia od environmentálnych podmienok a prírodných a ľudských faktorov. Osobité klimatické podmienky oblasti Valtellina, ktorá sa rozprestiera pozdĺžne medzi Rétskymi Alpami a Predalpským pohorím v oblasti Orobie umožnili prostredníctvom slabého solenia získať mäsový výrobok z hovädzieho stehna, ktorý má lahodnú chuť a je natoľko jemný, že je mimoriadne chutný. CHZO „Bresaola della Valtellina“ vďačí za svoje meno a reputáciu zemepisnej oblasti svojho pôvodu. Už oddávna bolo bežným zvykom uchovávať akékoľvek mäso solením a sušením. Lepšie potravinárske techniky, väčšia diverzifikácia a používanie iných metód konzervácie nahradili použitie sušeného soleného mäsa. Už od začiatku 15. storočia rôzne písomnosti svedčia o solení a sušení mäsa z hovädzieho stehna vo Valtelline. Názov tohto výrobku má pravdepodobne pôvod v pojme „salaa come brisa“ vo valtellinskom dialekte. To viedlo k výrazu „brisaola“, čo sa vzápätí prevzalo do taliančiny ako „bresaola“. Slovník talianskeho jazyka (Nuovissimo Palazzi, vydanie z roku 1974) definuje slovo bresaola ako „sušené a solené hovädzie mäso typické pre oblasť Valtellina“. Priemyselná vyspelosť a technické zručnosti zdokonaľované a tradične prenášané zo spracovateľa na spracovateľa sú základným faktorom pri výrobe tohto výrobku, ktorého špecifické vlastnosti sa stále spájajú s environmentálnymi aj ľudskými faktormi.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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