C/2026/5543

27.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5543)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bresaola della Valtellina“

Referenčna številka EU: PGI-IT-1525-AM01 – 30. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ Kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZGO „Bresaola della Valtellina“ niso spremembe na ravni Unije, saj ne izpolnjujejo meril iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143, in sicer:

— ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 4 – Nadomestitev izraza „natrijev klorid“ z izrazom „jedilna sol“

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sprememba 1

Sprememba se nanaša na člen 4, drugi odstavek, specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je izraz „natrijev klorid“ nadomeščen z izrazom „jedilna sol“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker se v praksi živilske industrije natrijev klorid trži kot jedilna sol, ki mora izpolnjevati zahteve iz ministrskega odloka št. 106 z dne 31. januarja 1997 o pravilniku o proizvodnji in trženju jedilne soli, objavljenega v Uradnem listu Italijanske republike, splošna serija št. 94, z dne 23. aprila 1997.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4 – Uporaba mikrobnih starterskih kultur

Opis

Sprememba 2

Sprememba se nanaša na člen 4, drugi odstavek, specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je uvedena možnost uporabe izbranih mikrobnih starterskih kultur, ki pripadajo rodovom *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* in *Debaryomyces* ter se dodajo mešanici za začinjanje (*concia*), s katero se tradicionalno posuje zunanja površina mesa (mišična masa), uporabljenega za proizvodnjo proizvoda „Bresaola della Valtellina“.

Razlog: možnost uporabe mikrobnih kultur je namenjena izboljšanju nadzora nad fermentacijo in mikrobiološke varnosti z znižanjem vrednosti pH, s čimer okolje postane neugodno za razmnoževanje patogenov. Glede na funkcijo mikrobnih kultur je mogoče pri pripravi proizvoda „Bresaola della Valtellina“ zmanjšati uporabo soli v skladu s prehranskimi priporočili, ki jih je predlagala tudi Svetovna zdravstvena organizacija glede vsebnosti natrija v prehrani in uporabe aditivov za živila. Mikrobne starterske kulture pomenijo mikrobne starterske kulture, ki pripadajo rodovom *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* in *Debaryomyces* ter se uporabljajo za pripravo mesnih klobas, katerih proizvodna tehnologija ne vključuje toplotne obdelave, v smislu odloka ministrstva za zdravje z dne 28. decembra 1994 o odobritvi uporabe starterskih kultur – „mikrobnih starterskih kultur“ – pri pripravi mesnih klobas, katerih proizvodna tehnologija ne vključuje toplotne obdelave, objavljenega v Uradnem listu Italijanske republike, splošna serija št. 89, z dne 15. aprila 1995.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4 – Najkrajše obdobje soljenja in mešanja v vakuumski masirki

Opis

Sprememba 3

Sprememba se nanaša na člen 4, tretji odstavek, specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je dodana možnost skrajšanja najkrajšega obdobja suhega soljenja z 10 dni na 7 dni v primeru uporabe mikrobnih kultur iz člena 4, drugi odstavek, in uporabe vakuumske masirke.

Razlog: sprememba je potrebna, ker uporaba mikrobnih starterskih kultur pospeši znižanje vrednosti pH in stabilizacijo mikroflore ter tako pomaga doseči pogoje, potrebne za konzervacijo proizvoda v krajšem času. Razlog za skrajšanje najkrajšega obdobja soljenja v primeru uporabe vakuumske masirke je hitrejše in enakomernejše prodiranje soli in sestavin mešanice za začinjanje v meso zaradi mehanskega delovanja v okolju brez kisika.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 4 – Pakiranje dveh posameznih kosov mesa v en sam ovitek

Opis

Sprememba 4

Sprememba se nanaša na člen 4, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je dodana možnost pakiranja dveh ločenih kosov mesa v en sam ovitek, pri čemer je določeno, da je uporaba transglutaminaze v takih primerih prepovedana.

Razlog: ta metoda omogoča optimizacijo mehaniziranega rezanja proizvoda „Bresaola della Valtellina“ na rezine. Prepoved uporabe transglutaminaze zagotavlja, da se dva kosa mesa, pripravljena v skladu s specifikacijo proizvoda, spojita izključno z mehanskim pritiskom in poznejšim zorjenjem, s čimer se prepreči uporaba encimov, ki bi lahko spremenili strukturo beljakovin v mesu, namenjenem za proizvodnjo proizvoda „Bresaola della Valtellina“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 7 – Določba o nadzoru

Opis

Sprememba 5

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je črtana določba o nadzoru iz člena 7.

Razlog: črtanje je potrebna posodobitev za uskladitev specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo EU o preverjanju skladnosti s specifikacijo proizvoda in o uradnem zdravstvenem nadzoru.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Preštevilčenje člena 8

Opis

Sprememba 6

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je člen 8 zgolj preštevilčen v člen 7.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture členov v specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Vidno polje imena

Opis

Sprememba 7

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je dodana obveznost, da se ime „Bresaola della Valtellina“ navede v osrednjem vidnem polju etikete.

Razlog: namen te spremembe je povečati vidnost imena tako, da se na etiketi umesti na najvidnejše mesto in je takoj prepoznavno, da se potrošnikom zagotovijo jasne in pravilne informacije.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Nadomestitev „simbola“ s „kratico“

Opis

Sprememba 8

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je „simbol“ zaščitene geografske označbe nadomeščen s „kratico“.

Razlog: s spremembo je terminologija specifikacije proizvoda usklajena s členom 37(6) Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Podrobna opredelitev simbola ZGO Unije

Opis

Sprememba 9

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določeno, da je simbol, ki se namesti na etiketo, „simbol EU za ZGO“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi večje jasnosti določbe v skladu z veljavnimi pravili Evropske unije, določenimi v členu 37(2) Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Nadomestitev „ES“ z „EU“.

Opis

Sprememba 10

Sprememba se nanaša na člen 8, prvi odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je „ES“ nadomeščen z „EU“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi uskladitve besedila specifikacije proizvoda z dejstvom, da je Evropska unija leta 1992 nasledila Evropsko skupnost.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Podrobna opredelitev načina trženja „v kosih“

Opis

Sprememba 11

Sprememba se nanaša na člen 8, četrti odstavek, specifikacije proizvoda in točko 4.5 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je natančneje opredeljen način trženja „v kosih“, pri čemer so različne oblike razreza razdeljene na „kocke, tanke rezine, paličice in trakce julienne“.

Razlog: ta sprememba je odziv na potrebo po različnih vrstah razreza v skladu s sodobnimi zahtevami glede uživanja proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Podrobna opredelitev glede preverjanja skladnosti s specifikacijo proizvoda

Opis

Sprememba 12

Sprememba se nanaša na člen 8, četrti odstavek, specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo so besede „pod nadzorom nadzornega organa iz člena 7“ nadomeščene z besedami „v skladu s specifikacijo proizvoda“.

Razlog: besedilo o preverjanju skladnosti s specifikacijo proizvoda je bilo preoblikovano, da se upošteva črtanje člena 7, ob upoštevanju, da morajo pakiranje, rezanje na rezine in rezanje na kose potekati na običajnem območju proizvodnje, kot je določeno v veljavni specifikaciji proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 – Določba o povezavi z okoljem

Opis

Sprememba 13

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je v člen 8 dodana posebna določba, namenjena povezavi z okoljem, kot je določeno v točki 5 enotnega dokumenta, objavljenega v *Uradnem listu Evropske unije*, serija C, št. 321, 26. 11. 2010.

Razlog: s tem dodatkom je specifikacija proizvoda usklajena z veljavno zakonodajo Evropske unije iz člena 49(1) Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 9 – Določba o dokazilu o poreklu

Opis

Sprememba 14

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Opis: s spremembo je v specifikacijo proizvoda dodan člen 9 Dokazilo o poreklu ter navedeno, da je treba vse subjekte v proizvodni verigi ZGO spremljati in da morajo biti pod nadzorom pooblaščenega organa.

Razlog: ta člen je treba dodati zaradi uskladitve specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo Evropske unije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Bresaola della Valtellina“

Referenčna številka EU: PGI-IT-1525-AM01 – 30. julij 2026

1. **Ime**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0210 20 90 – brez kosti (*disossate*)

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščitena geografska označba „Bresaola della Valtellina“ je soljen in naravno zorjen proizvod iz govedine, ki se uživa surov. Njegova oblika je enaka obliki mišic, iz katerih je izdelan. Iz komercialnih razlogov se te obrežejo, da se dobi valjasta oblika. Za posebne potrebe se lahko stisnejo v obliko kocke. Proizvod z ZGO „Bresaola della Valtellina“ mora biti polnjen v naravni ali umetni ovitek ter sušen in zorjena v podnebnih pogojih, ki lahko med počasnim in postopnim zmanjševanjem vlažnosti spodbudijo naravno fermentacijo in encimske procese, ki sčasoma povzročijo spremembe, ki dajo proizvodu njegove značilne organoleptične lastnosti ter zagotovijo njegovo konzervacijo in zdravstveno neoporečnost pri običajni sobni temperaturi. Kar zadeva organoleptične lastnosti, je proizvod čvrst in prožen, pri rezanju je njegov videz kompakten in brez razpok, pusto meso je enakomerno rdeče barve s komaj opaznim temnim robom, maščoba je bela, vonj je nežen in rahlo aromatičen, okus pa je prijeten, razmeroma močen in nikoli kisel. Tržne značilnosti: (a) bresaola iz dela *fesa*: vsaj 3,5 kg; (b) bresaola iz dela *punta d'anca*: (b)(1) za prodajo cela ali v debelih rezinah: vsaj 2,5 kg; (b)(2) predpakirana za rezanje v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi: vsaj 2,0 kg; (c) bresaola iz dela *sottofesa*: vsaj 1,8 kg; (d) bresaola iz dela *magatello*: vsaj 1,0 kg in (e) bresaola iz dela *sottosso*: vsaj 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina“ se proizvaja iz mesa goveda, starega od vključno 18 mesecev do štirih let, in sicer izključno iz naslednjih skupin mišic zgornjega dela zadnjih okončin: *fesa* (notranje stegno): posteromedialen del, vključno z notranjo rektusno mišico, pritezno mišico in polopnasto mišico; *punta d'anca*: del notranjega stegna (*fesa*) brez pritezne mišice; *sottofesa* (zunanje stegno): posterolateralni del stegenske mišice, tj. dvoglava stegenska mišica; *magatello* (ramstek): posterolateralni del stegenske mišice, tj. polkitasta mišica, ter *sottosso* (kepa): prednji del stegna iz sprednje rektusne mišice ter stranske mogočne mišice, notranje mogočne mišice in vmesne mogočne mišice.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Faze proizvodnje proizvoda z ZGO „Bresaola della Valtellina“, ki jih je treba izvajati na običajnem območju proizvodnje, so: obrezovanje, suho soljenje, pakiranje v ovitek, sušenje, zorjenje, rezanje na kose ali rezine in pakiranje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Bresaola della Valtellina“ je lahko pakiran v vakuumski embalaži in spremenjeni atmosferi, in sicer cel, v kosih, v debelih ali tankih rezinah. Pakiranje ter rezanje na kose in rezine je treba izvajati na območju proizvodnje, kot je opredeljeno v točki 5, da se preprečijo posledice sprememb temperature in vlažnosti med prevozom, ki bi lahko škodile lastnostim proizvoda in s tem tudi njegovim končnim kakovostnim značilnostim.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketah proizvoda „Bresaola della Valtellina“ mora biti navedeno: ime „Bresaola della Valtellina“, ki se ne prevaja in mora biti na etiketi navedeno v osrednjem vidnem polju z jasnimi, neizbrisnimi črkami, ki se lahko jasno ločijo od vseh drugih navedb, za njim pa morata biti v tiskanih črkah enake velikosti navedena kratica ZGO in simbol Unije za zaščiteno geografsko označbo, in sicer v jeziku, v katerem se proizvod trži, in v obliki, ki jo dovoljuje EU.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

V skladu z dolgoletno tradicijo območje proizvodnje proizvoda „Bresaola della Valtellina“ zajema celotno območje pokrajine Sondrio. Valtellina je ime glavne doline v pokrajini.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu,

☐ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Območje proizvodnje proizvoda z ZGO „Bresaola della Valtellina“ zajema skupino alpskih dolin med Retijskimi Alpami in Orobijskimi Predalpami. Za to območje je značilno, da so temperature razmeroma nizke tudi poleti, da ni veliko vlage, da piha rahel veter, ki je posledica temperaturnih sprememb zaradi vpliva jezera Lago di Como, in da je zrak suh. Posebna kombinacija teh podnebnih in okoljskih dejavnikov ustvarja najugodnejše pogoje za počasno in postopno zorjenje proizvoda. Poleg posebnega podnebja so za to območje značilne marljivost in tehnične spretnosti lokalnega prebivalstva. Te lastnosti so se več generacij prenašale z delavca na delavca in se pri tem izpopolnjevale ter so bistveni dejavnik pri proizvodnji proizvoda z ZGO „Bresaola della Valtellina“.

Posebnosti proizvoda

Ko se proizvod z ZGO „Bresaola della Valtellina“ da na trg, ima točno naslednje kemijske in kemijsko-fizikalne lastnosti: beljakovine: narezana bresaola, pakirana v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi: najmanj 33 %, vse druge vrste embalaže: najmanj 30 %. Vlaga (naravno stanje): nepakirana bresaola iz dela *punta d'anca*: največ 63 %; bresaola iz dela *punta d'anca*, pakirana v vakuumski embalaži: največ 62 %; bresaola iz dela *magatello*, pakirana v vakuumski embalaži: največ 60 %; narezana bresaola, pakirana v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi: največ 60 %; vse druge vrste razreza in/ali embalaže: največ 65 %. Maščoba: največ 7 %. Pepel: najmanj 4 %. Natrijev klorid: največ 5 %.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Lastnosti proizvoda z ZGO „Bresaola della Valtellina“ so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Posebne podnebne razmere v Valtellini, ki se razteza vzdolž Retijskih Alp na eni in Orobijskih Predalp na drugi strani, omogočajo, da se z rahlim soljenjem pridobi proizvod iz mesa govejih stegen, ki ima prefinjen okus in je zelo mehek, zaradi česar je še posebno okusen. Proizvod z ZGO „Bresaola della Valtellina“ je dobil svoje ime in sloves po geografskem območju, s katerega izvira. Soljenje in sušenje sta bila že v davnih časih običajen način konzerviranja mesa. Izboljšane tehnike proizvodnje živil, večja raznolikost in uporaba različnih načinov konzerviranja so izpodrinile uporabo sušenega soljenega mesa. Podatki o soljenju in sušenju govejih stegen v Valtellini izvirajo že iz 15. stoletja. Zdi se, da ime izvira iz izraza „salaa come brisa“ iz valtellinskega narečja. Iz tega se je izpeljalo ime „brisaola“, ki je pozneje v italijanščini postalo „bresaola“. Palazzijev slovar *Novissimo Dizionario della Lingua Italiana* (izdaja iz leta 1974) opredeljuje bresaolo kot „sušeno in soljeno govedino, značilno za Valtellino“. Nazadnje je treba poudariti, da so marljivost in tehnične spretnosti, ki so se prenašale z delavca na delavca in pri tem izpopolnjevale, bistveni dejavnik pri proizvodnji tega proizvoda, katerega posebne lastnosti ostajajo povezane z okoljskimi in človeškimi dejavniki.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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