C/2026/5543

27.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5543)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Bresaola della Valtellina”

Referensnummer: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Produktens namn**

”Bresaola della Valtellina”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bresaola della Valtellina” är inte unionsändringar, eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143, det vill säga att de

— inte innefattar någon ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— inte innebär någon risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 4. Ersättning av ”natriumklorid” med ”ätbart salt”.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen rör artikel 4.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts termen ”natriumklorid” med termen ”ätbart salt”.

Motivering: Ändringen är nödvändig, eftersom natriumklorid inom livsmedelsindustrin marknadsförs som ätbart salt och kraven för detta måste vara förenliga med ministerdekret nr 106 av den 31 januari 1997 om förordningen om produktion och saluföring av ätbart salt som offentliggjordes i Italiens officiella tidning, allmän serie nr 94 av den 23 april 1997.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4. Användning av mikrobiella startkulturer

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen rör artikel 4.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att använda utvalda mikrobiella startkulturer – som tillhör släktena *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* och *Debaryomyces* – som tillsätts den saltblandning (*concia*) som traditionellt sprids över den yttre ytan av det kött (muskelmassa) som används för produktionen av ”Bresaola della Valtellina”.

Motivering: Möjligheten att använda mikrobiella kulturer är avsedd att förbättra kontrollen av fermenteringen och den mikrobiologiska säkerheten genom att sänka pH-värdet och på detta sätt göra miljön ogynnsam för spridningen av patogener. Tack vare de mikrobiella kulturerna är det möjligt att minska saltanvändningen vid beredningen av ”Bresaola della Valtellina”, i linje med Världshälsoorganisationens rekommendationer vad gäller natriumhalten i kosten och användningen av livsmedelstillsatser. De mikrobiella startkulturerna avser de som tillhör släktena *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* och *Debaryomyces* som används för beredning av köttkorvar och för vilka produktionstekniken inte omfattar värmebehandling, i den mening som avses i hälsoministeriets dekret av den 28 december 1994 om godkännande av användning av startkulturer – ”mikrobiella startkulturer” – vid beredning av köttkorv för vilka produktionstekniken inte omfattar värmebehandling, som offentliggjordes i Italiens officiella tidning, allmän serie nr 89 av den 15 april 1995.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4. Minimiperiod för saltning och kärning i vakuum

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen rör artikel 4.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att förkorta den minsta torrsaltningsperioden från tio till sju dagar vid användning av de mikrobiella kulturer som avses i artikel 4.2 och användning av vakuumkärning.

Motivering: Ändringen är nödvändig, eftersom användningen av mikrobiella startkulturer påskyndar minskningen av pH-värdet och stabiliseringen av mikrofloran, vilket bidrar till att de villkor som krävs för att bevara produkten uppnås på kortare tid. Orsaken till att förkorta den minsta saltningsperioden vid vakuumkärning är att saltet och ingredienserna i saltblandningen tränger in snabbare och mer enhetligt i köttet, till följd av mekanisk verkan i en syrefri miljö.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 4. Förpackning av två individuella köttbitar i en enda förpackning

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen rör artikel 4.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att förpacka två separata köttbitar i en enda förpackning, och det fastställs att det inte är tillåtet att använda transglutaminas i sådana fall.

Motivering: Denna metod gör det möjligt att optimera den mekaniska skivningen av ”Bresaola della Valtellina”. Förbudet mot att använda transglutaminas säkerställer att de två köttbitar som bereds i enlighet med produktspecifikationen sammanförs enbart genom mekaniskt tryck och efterföljande mognadslagring, och på detta sätt undviks användningen av enzymer som skulle kunna ändra proteinstrukturen i det kött som är avsett för produktion av ”Bresaola della Valtellina”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 7. Bestämmelser om kontroller

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen tas bestämmelsen i artikel 7 om kontroller bort.

Motivering: Strykningen är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning om både kontroller av överensstämmelsen med produktspecifikationen och offentliga hälsokontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Omnumrering av artikel 8.

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 endast om till artikel 7.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av den nya strukturen för artiklarna i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Beteckningens synfält

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs skyldigheten att placera namnet ”Bresaola della Valtellina” i etikettens huvudsakliga synfält till.

Motivering: Syftet med denna ändring är att förbättra namnets profil genom att placera det på den mest framträdande platsen på etiketten och identifiera den omedelbart för att ge konsumenterna tydlig och korrekt information.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Ersättning av ”symbol” med ”akronym”.

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”symbol” för skyddad geografisk beteckning med ”akronym”.

Motivering: Ändringen anpassar terminologin i produktspecifikationen till artikel 37.6 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Specifikation för unionens SGB-symbol

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras att den symbol som ska finnas på etiketten är ”EU-symbolen för SGB”.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att göra bestämmelsen tydligare i linje med Europeiska unionens gällande regler, som fastställs i artikel 37.2 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Ersättning av ”EG” med ”EU”.

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”EG” med ”EU”.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att anpassa texten i produktspecifikationen till det faktum att Europeiska unionen efterträdde Europeiska gemenskapen 1992.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Specifikation av saluföringsmetoden ”i styckningsdelar”

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen rör artikel 8.4 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen specificeras metoden för saluföring ”i bitar” och de olika typerna av bitar delas upp i ”tärningar, tunna skivor, strimlor och julienne”.

Motivering: Denna ändring beror på att olika typer av bitar behövs för dagens konsumtion av produkten.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Specifikation av kontrollen av överensstämmelsen med produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen rör artikel 8.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter orden ”under tillsyn av det kontrollorgan som avses i artikel 7” med orden ”i enlighet med produktspecifikationen”.

Motivering: Hänvisningen till kontrollen av överensstämmelsen med produktspecifikationen har omformulerats för att ta hänsyn till strykningen av artikel 7, med tanke på att förpackning, skivning och delning i bitar måste ske i det typiska produktionsområdet, i enlighet med den nuvarande produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8. Bestämmelse om sambandet med området.

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs en specifik bestämmelse till i artikel 8 för ”Samband med området” i enlighet med punkt 5 i det sammanfattande dokument som offentliggjordes i *Europeiska unionens officiella tidning*, serie C nr 321, av den 26 november 2010.

Motivering: Genom tillägget anpassas produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning enligt artikel 49.1 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 9. Bestämmelse om bevis på ursprung.

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringarna läggs artikel 9, ”Bevis på ursprung”, till i produktspecifikationen och anges att det är nödvändigt att övervaka och säkerställa att alla parter i produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen står under det bemyndigade organets kontroll.

Motivering: Tillägget av denna artikel är nödvändigt för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Bresaola della Valtellina”

Referensnummer: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Namn**

”Bresaola della Valtellina”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0210 20 90 – benfritt (*disossate*)

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” är en saltad och naturligt lagrad köttprodukt som ska ätas rå. Den har formen av de muskler som används för att producera den. Av kommersiella skäl trimmas dessa till en cylindrisk form. För särskilda ändamål kan de pressas till en tegelliknande form. Produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” måste stoppas i antingen naturtarm eller konstgjord tarm och torkas samt lagras under klimatförhållanden som under loppet av en långsam och gradvis reducering av vattenhalten kan generera naturlig fermentation och enzymiska processer med förändringar över en tidsperiod som ger produkten dess typiska organoleptiska egenskaper och säkerställer dess hållbarhet och hälsosamhet vid normal rumstemperatur. När det gäller produktens organoleptiska egenskaper har den en fast och smidig konsistens. I skivad form är den kompakt och saknar sprickor. Den magra delen har en enhetligt röd färg med en knappt synlig mörk kant, medan den feta delen är vit. Doften är delikat och lätt aromatisk och smaken är behaglig, måttligt stark och aldrig sur. Kommersiella egenskaper: a) *fesa* Bresaola: minst 3,5 kg, b) *punta d’anca* Bresaola: b)(1) att säljas hel eller i tjocka skivor: minst 2,5 kg, b)(2) att färdigförpackas för skivning i vakuumförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär: minst 2,0 kg, c) *sottofesa* Bresaola: minst 1,8 kg, d) *magatello* Bresaola: minst 1,0 kg, och e) *sottosso* Bresaola: minst 0,8 kg.

”Bresaola della Valtellina” produceras från oxkött från djur på mellan 18 månader och fyra år som uteslutande tas från följande muskelgrupper i bakbenens övre del: *fesa* (innanlår): den posteromediala delen, inklusive gracilismuskeln, adduktormuskeln och semimembranosus-muskeln, *punta d’anca*: delen av *fesa* utan adduktormuskeln, *sottofesa* (ytterlåret): den posterolaterala delen, dvs. den tvåhövdade lårmuskeln (*biceps femoris*), *magatello* (oxrulle): den posterolaterala delen, dvs. den tvåhövdade lårmuskeln (*biceps femoris*), och *sottosso* (flankstek): framsidan av benet, som består av den raka lårmuskeln och musklerna *vastus lateralis*, *vastus medialis* och *vastus intermedius*.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen för produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” måste äga rum i det typiska produktionsområdet: trimning, torrsaltning, bindning i tarm, torkning, lagring, skivning, styckning och förpackning.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Bresaola della Valtellina” kan förpackas hel, i styckningsdelar, i tjocka skivor eller i tunna skivor i vakuumförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär. Förpackning, skivning och styckning måste äga rum i det produktionsområde som anges i punkt 5 för att undvika effekter av temperatur- och fuktighetsförändringar under transportskedet, som kan försämra produktens beskaffenhet och därmed dess slutliga kvalitetsegenskaper.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen av ”Bresaola della Valtellina” måste inkludera följande: namnet ”Bresaola della Valtellina”, som inte ska översättas och som måste anges i det huvudsakliga synfältet på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver som klart kan särskiljas från andra uppgifter, följt av akronymen SGB i tryckbokstäver av samma storlek och unionssymbolen för den skyddade geografiska beteckningen, som måste anges på det språk på vilket produkten saluförs och i det format som gäller enligt EU-lagstiftningen.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Enligt gammal tradition är produktionsområdet för ”Bresaola della Valtellina” begränsat till hela Sondrio-provinsens territorium. ”Valtellina” är namnet på den största dalen i provinsen.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet för produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” består av en grupp dalar i Alperna som sträcker sig mellan Alpi Retiche och Prealpi Orobie, med relativt låga temperaturer även på sommaren, låg fuktighet, lätta vindar till följd av de temperaturskillnader som orsakas av Comosjön och torr luft. Den karakteristiska kombinationen av dessa klimat- och miljöfaktorer skapar optimala villkor för en långsam och gradvis lagring av produkten. Därtill kommer lokalbefolkningens skicklighet och tekniska kunskaper som utvecklats och traditionellt nedärvts från arbetare till arbetare i generationer och som är avgörande för produktionen av produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina”.

Specifika uppgifter om produkten

När produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” släpps ut på marknaden ska de uppvisa följande exakta kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper: Proteinhalt: skivad Bresaola, i vakuumförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär: minst 33 %. Alla andra typer av förpackningar: minst 30 %. Vattenhalt (naturligt tillstånd): *punta d'anca* Bresaola i lösvikt: högst 63 %. vakuumförpackad *punta d'anca* Bresaola: högst 62 %. vakuumförpackad *magatello* Bresaola: högst 60 %. skivad Bresaola, i vakuumförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär: högst 60 %. Alla andra typer av styckningsdelar och/eller förpackningar: högst 65 %. Fetthalt: högst 7 %. Askhalt: minst 4 %. Halt av natriumklorid: högst 5 %.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De egenskaper som utmärker produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” är en följd av miljö- och naturförhållanden samt mänskliga faktorer. De karakteristiska klimatförhållandena i Valtellina, som sträcker sig mellan Alpi Retiche och Prealpi Orobie, har gjort det möjligt att genom lätt saltning erhålla en produkt av nötlår med utsökt smak och en mörhet som gör den särskilt aptitlig. Namnet på och anseendet hos produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Bresaola della Valtellina” härleds från det geografiska område i vilket de har sitt ursprung. Förr i tiden var det vanligt att man konserverade allt kött genom saltning och torkning. Förbättrad teknik för livsmedelsproduktion, ökad diversifiering och användningen av olika konserveringsmetoder har lett till att saltat och torkat kött inte är lika vanligt i dag. Skrifter från 1400-talet vittnar om saltning och torkning av nötlår i Valtellina. Namnet kommer av allt att döma från uttrycket *salaa come brisa* på dialekten i Valtellina, vilket ledde till *brisaola* och därefter *bresaola* på italienska. I ordboken *Palazzi's Novissimo dizionario della lingua italiana* (1974 års utgåva) definieras *bresaola* som ”torkat och saltat oxkött typiskt för Valtellina”. Slutligen är den skicklighet och de tekniska färdigheter som utvecklats och traditionellt nedärvts från arbetare till arbetare en avgörande faktor för produktionen av denna produkt, vars särskilda egenskaper har samband med både miljöförhållanden och mänskliga faktorer.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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