C/2026/5543

27.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5543)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Bresaola della Valtellina»

Número de referencia UE: PGI-IT-1525-AM01 de 30.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP «Bresaola della Valtellina» no son modificaciones de la Unión, ya que no cumplen los criterios establecidos en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, es decir:

— no incluyen un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único; y

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del artículo 4: sustitución de «cloruro de sodio» por «sal comestible»

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye el término «cloruro de sodio» por el término «sal comestible».

Motivo: la modificación es necesaria porque, en la práctica de la industria alimentaria, el cloruro de sodio se comercializa como sal comestible, cuyos requisitos deben cumplir el Decreto Ministerial n.º 106, de 31 de enero de 1997, relativo al Reglamento sobre la producción y comercialización de la sal comestible, publicado en el *Boletín Oficial de la República Italiana*, Serie General n.º 94, de 23 de abril de 1997.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: uso de cultivos iniciadores microbianos

Descripción

Modificación 2

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar cultivos iniciadores microbianos seleccionados, pertenecientes a los géneros *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* y *Debaryomyces*, añadidos a la mezcla de curado (*concia*) que tradicionalmente se espolvorea sobre la superficie exterior de la carne (masa muscular) utilizada para la producción de la «Bresaola della Valtellina».

Motivo: el posible uso de cultivos microbianos tiene por objeto mejorar el control de la fermentación y la seguridad microbiológica mediante la reducción del pH, lo que hace que el entorno resulte desfavorable para la proliferación de patógenos. Habida cuenta de la función de los cultivos microbianos, es posible reducir el uso de sal en la preparación de la «Bresaola della Valtellina», en consonancia con las recomendaciones nutricionales propuestas también por la Organización Mundial de la Salud sobre el contenido de sodio en la dieta y sobre el uso de aditivos alimentarios. Por «cultivos iniciadores microbianos» se entienden los iniciadores microbianos pertenecientes a los géneros *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* y *Debaryomyces*, utilizados para la preparación de embutidos de carne cuya tecnología de producción no implique tratamiento térmico, en el sentido del Decreto del Ministerio de Sanidad, de 28 de diciembre de 1994, relativo a la autorización del uso de cultivos iniciadores —«iniciadores microbianos»— en la preparación de embutidos de carne cuya tecnología de producción no implique tratamiento térmico, publicado en el *Boletín Oficial de la República Italiana*, Serie General n.º 89, de 15 de abril de 1995.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: período mínimo de salazón y amasado al vacío

Descripción

Modificación 3

La modificación afecta al artículo 4, apartado 3, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de reducir el período mínimo de salazón en seco de diez a siete días en caso de que se utilicen los cultivos microbianos a que se refiere el artículo 4, apartado 2, y se recurra al procedimiento de amasado al vacío.

Motivo: la modificación es necesaria porque el uso de cultivos iniciadores microbianos acelera la disminución del pH y la estabilización de la microflora, lo que contribuye a crear las condiciones necesarias para la conservación del producto en un plazo más breve. La reducción del período mínimo de salazón en el caso del amasado al vacío se debe a que la sal y los ingredientes de la mezcla de curado penetran en la carne de forma más rápida y uniforme, gracias a la acción mecánica en un entorno sin oxígeno.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 4: embutido de dos trozos de carne en una sola tripa

Descripción

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 4, apartado 4, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de embutir dos trozos de carne distintos en una sola tripa, y establece que el uso de transglutaminasa está prohibido en tales casos.

Motivo: este método permite optimizar el corte en lonchas mecanizado de la «Bresaola della Valtellina». La prohibición de utilizar transglutaminasa garantiza que las dos piezas de carne, preparadas de conformidad con el pliego de condiciones, se fusionen únicamente mediante presión mecánica y la posterior maduración, evitando así el uso de enzimas que puedan alterar la estructura proteica de la carne destinada a la producción de la «Bresaola della Valtellina».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 7: disposición sobre los controles

Descripción

Modificación 5

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: La modificación suprime la disposición del artículo 7 relativa a los controles.

Motivo: la supresión es una actualización necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la UE, tanto en lo que respecta a los controles del cumplimiento del pliego de condiciones como a los controles sanitarios oficiales.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: nueva numeración del artículo 8

Descripción

Modificación 6

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: mediante esta modificación, el artículo 8 pasa a ser el artículo 7.

Motivo: la modificación es necesaria debido a la nueva estructura de los artículos del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: campo visual de la denominación

Descripción

Modificación 7

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación introduce la obligación de colocar la denominación «Bresaola della Valtellina» en el campo visual principal de la etiqueta.

Motivo: el objetivo de esta modificación es aumentar la visibilidad de la denominación, colocándola en el lugar más destacado de la etiqueta, y permitir su identificación inmediata, con el fin de proporcionar a los consumidores una información clara y correcta.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: sustitución de «símbolo» por «abreviatura»

Descripción

Modificación 8

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye «símbolo» por «abreviatura» en relación con la indicación geográfica protegida.

Motivo: la modificación adapta la terminología del pliego de condiciones al artículo 37, apartado 6, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: especificación sobre el símbolo IGP de la Unión

Descripción

Modificación 9

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación especifica que el símbolo que debe figurar en la etiqueta es el «símbolo de la UE para las IGP».

Motivo: la modificación es necesaria para una mayor claridad de la disposición, en consonancia con las normas vigentes de la Unión Europea, establecidas en el artículo 37, apartado 2, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: sustitución de «CE» por «UE».

Descripción

Modificación 10

La modificación afecta al artículo 8, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 4.6 del documento único.

Descripción: la modificación sustituye «CE» por «UE».

Motivo: la modificación es necesaria para adaptar el texto del pliego de condiciones al hecho de que, en 1992, la Unión Europea sucedió a la Comunidad Europea.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: especificación del método de comercialización «en trozos»

Descripción

Modificación 11

La modificación afecta al artículo 8, párrafo cuarto, del pliego de condiciones y al punto 4.5 del documento único.

Descripción: la modificación especifica el método de comercialización «en trozos», dividiendo los diferentes tipos de cortes en «dados, rodajas finas, bastones y tiras en juliana».

Motivo: esta modificación responde a la necesidad de ofrecer diferentes tipos de cortes, en consonancia con las exigencias actuales en cuanto al consumo del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: especificación sobre la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones

Descripción

Modificación 12

La modificación afecta al artículo 8, apartado 4, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación sustituye las palabras «bajo la supervisión del organismo de control a que se refiere el artículo 7» por las palabras «de conformidad con el pliego de condiciones».

Motivo: se reformula la referencia a la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones para tener en cuenta la supresión del artículo 7, teniendo presente que las operaciones de envasado, corte en lonchas y corte en trozos deben realizarse en la zona típica de producción, tal como se establece en el pliego de condiciones vigente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 8: disposición sobre el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Modificación 13

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación añade al artículo 8 una disposición específica dedicada al «Vínculo con la zona geográfica», tal como se establece en el punto 5 del documento único, publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, n.º 321, de 26.11.2010.

Motivo: la adición adapta el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea, en particular al artículo 49, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del artículo 9: disposición relativa a la prueba de origen

Descripción

Modificación 14

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación añade al pliego de condiciones el artículo 9, «Prueba de origen», en el que se especifica la necesidad de supervisar y someter al control del organismo delegado a todas las partes de la cadena de producción de la IGP.

Motivo: la inserción del artículo es necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente de la Unión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Bresaola della Valtellina»

Número de referencia UE: PGI-IT-1525-AM01 de 30.7.2026

1. **Nombre(s)**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0210 20 90 — Carne de la especie bovina, deshuesada

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La indicación geográfica protegida «Bresaola della Valtellina» es un producto a base de carne de vacuno, salado y curado de forma natural, que ha de consumirse crudo. La forma es la de los músculos utilizados. Por exigencias comerciales, estos se afinan y toman así formas similares a las de un cilindro. Por exigencias concretas, las piezas pueden ser prensadas en forma de ladrillo. La «Bresaola della Valtellina» IGP debe ser embutida en tripa natural o artificial, secada y curada en condiciones climáticas susceptibles de determinar, en el curso de una lenta y gradual reducción de humedad, la aparición de fenómenos de fermentación y enzimáticos naturales, que conlleven con el tiempo modificaciones que confieran al producto características organolépticas típicas y garanticen la conservación y la salubridad en condiciones normales de temperatura ambiente. Por lo que respecta a las características organolépticas, la consistencia es firme y elástica; el aspecto del corte es compacto y sin fisuras; el color es rojo uniforme con un borde oscuro apenas señalado en la parte magra, color blanco en la parte grasa; el olor es delicado y ligeramente aromático; el gusto es agradable, moderadamente salado, no ácido. Características comerciales: a) bresaola de nalga: no inferior a 3,5 kg; b) bresaola de punta de cadera: b-1) destinada a la comercialización entera o en trozos: no inferior a 2,5 kg; b-2) destinada al preenvasado en lonchas al vacío o en atmósfera protegida: no inferior a 2,0 kg; c) bresaola de bajo nalga: no inferior a 1,8 kg; d) bresaola de morcillo: no inferior a 1,0 kg; e) bresaola de bajo hueso: no inferior a 0,8 kg.

La «Bresaola della Valtellina» es un producto a base de carne de vacuno de edad comprendida entre los dieciocho meses y los cuatro años, que se obtiene exclusivamente de las siguientes masas musculares del muslo: nalga: correspondiente a la parte posteromedial de la musculatura del muslo y que comprende el músculo recto interno, el músculo abductor y el músculo semimembranoso; punta de cadera: correspondiente a la parte de la nalga que no tiene músculo abductor; bajo nalga: correspondiente a la porción posterolateral de la musculatura del muslo y concretamente al músculo vasto largo; morcillo: correspondiente a la porción posterolateral de la musculatura del muslo y concretamente al músculo semitendinoso; bajo hueso: correspondiente a la parte anterior del muslo y compuesta por el músculo recto anterior y el músculo vasto externo, interno e intermedio.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de la producción de la «Bresaola della Valtellina» IGP que deben tener lugar en la zona típica de producción son las siguientes: recorte, salazón en seco, embutido, secado, curado, corte en lonchas, en porciones y envasado.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Bresaola della Valtellina» se puede envasar al vacío o en atmósfera protegida, entera, en trozos, en rodajas o en lonchas. Las operaciones de envasado, corte en lonchas y en porciones se deben realizar en la zona de producción definida en el punto 5, para evitar que posibles alteraciones de la temperatura y la humedad externas puedan perjudicar la integridad del producto durante las fases de transporte y con ello las características cualitativas finales.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Bresaola della Valtellina» deberá llevar en la etiqueta la siguiente indicación: «Bresaola della Valtellina», que es intraducible y debe figurar en el principal campo visual de la etiqueta en caracteres claros, indelebles, netamente distinguibles de cualquier otra mención e ir seguida en letra de imprenta de la misma medida que las siglas IPG y del símbolo de indicación geográfica protegida de la Unión, que han de estar en la lengua en que se comercializa el producto y en la forma admitida por la CE.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Bresaola della Valtellina», está de antiguo y tradicionalmente limitada dentro del territorio de la provincia de Sondrio. El nombre «Valtellina» es el del principal valle de la provincia.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ una cualidad determinada

☐ otras características

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción de la «Bresaola della Valtellina» IGP está formada por un conjunto de valles comprendidos entre los Alpes Réticos y los Prealpes Orobios, donde la temperatura es relativamente baja incluso en verano, el grado de humedad es bajo, el clima es ventilado por la variación térmica causada por la presencia del Lago de Como, y el aire es seco. La especial combinación de estos factores climáticos y ambientales hace que se den las condiciones óptimas para el lento y gradual curado del producto. Al carácter específico del clima se añaden la ingeniosidad y la capacidad técnica de la población local, perfeccionadas y transmitidas tradicionalmente, que constituyen el elemento fundamental para la obtención de la «Bresaola della Valtellina» IGP.

Carácter específico del producto

La «Bresaola della Valtellina» IGP presenta, en el momento de su llegada al consumidor, características químicas y químico-físicas precisas: Proteínas: bresaola cortada en lonchas y envasada al vacío o en atmósfera protegida, mínimo 33 %; en el caso de los demás tipos de envasado, mínimo 30 %. Humedad: bresaola de punta de cadera envasada a granel, máximo 63 %; bresaola de punta de cadera envasada al vacío, máximo 62 %; bresaola de morcillo envasada al vacío, máximo 60 %; bresaola cortada en lonchas y envasada al vacío o en atmósfera protegida, máximo 60 %; en el caso de todos los demás tipos de corte y/o envasado, máximo 65 %. Grasas: máximo 7 %. Cenizas: mínimo 4 %. Cloruro de sodio: máximo 5 %.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Los requisitos de la «Bresaola della Valtellina» IGP dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos. Las condiciones climáticas concretas del valle Valtellina, que se extiende en sentido longitudinal entre los Alpes Réticos y los Prealpes Orobios, han permitido, con leves salazones, la obtención de un embutido, sacado de la carne de muslo de vacuno, de delicado sabor y con un grado de suavidad que lo hace especialmente apetecible. La «Bresaola della Valtellina» IGP debe su nombre a su notoriedad en la zona geográfica en la que ha nacido. En tiempos remotos estaba muy extendida la técnica de conservar todas las carnes mediante curado y secado. El enriquecimiento de las producciones alimenticias, la mayor diversificación y la utilización de diferentes métodos de conservación han sustituido el uso de carne seca y salada. Ya en escritos del siglo XV se da testimonio del uso en Valtellina del curado y secado de muslos de vacuno. Parece que el origen del nombre procede de un término dialectal valtelinense «salaa come brisa». De ahí el nombre de «brisaola» que después se italianizó en Bresaola. El diccionario *Novissimo dizionario della lingua italiana* (Palazzi, edición de 1974) define la voz «bresaola» como: «carne de buey seca y salada típica de Valtellina». La ingeniosidad y la capacidad técnica de la población local, perfeccionadas y transmitidas tradicionalmente, constituyen el elemento fundamental para la obtención de este producto cuyas peculiares características están ligadas aún hoy tanto al factor ambiental como al humano.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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