C/2026/5543

27.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5543)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bresaola della Valtellina»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'IGP «Bresaola della Valtellina» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, car elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143. En effet, elles:

— n'incluent pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ni

— n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de l'article 4. Remplacement de «chlorure de sodium» par «sel alimentaire».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Modification nº 1

La modification concerne l'article 4, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace le terme «chlorure de sodium» par le terme «sel alimentaire».

Justification: la modification est nécessaire, car, dans la pratique de l'industrie alimentaire, le chlorure de sodium est commercialisé en tant que sel alimentaire, dont les exigences doivent respecter le décret ministériel nº 106 du 31 janvier 1997 «Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare», publié dans la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, série générale nº 94, du 23.4.1997.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4. Utilisation de cultures de démarrage microbiennes.

Description

Modification nº 2

La modification concerne l'article 4, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des cultures de démarrage microbiennes sélectionnées — appartenant aux genres *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* et *Debaryomyces* — ajoutées au mélange traditionnellement réparti sur la surface extérieure de la masse musculaire utilisée pour la production de la «Bresaola della Valtellina».

Justification: des cultures microbiennes peuvent être utilisées pour améliorer le contrôle de la fermentation et de la sécurité microbiologique en faisant baisser le pH, rendant ainsi l'environnement défavorable à la prolifération d'agents pathogènes. Compte tenu du rôle joué par les cultures microbiennes, il est possible de réduire l'utilisation de sel dans la préparation de la «Bresaola della Valtellina», conformément, notamment, aux recommandations nutritionnelles de l'Organisation mondiale de la santé relatives à la consommation de sodium, de même que l'utilisation d'additifs alimentaires. Par «cultures de démarrage microbiennes», on entend les agents de démarrage («starters») microbiens appartenant aux genres *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* et *Debaryomyces* utilisés pour la préparation de charcuteries à base de viande, dont la technologie de production n'implique pas de traitement thermique, au sens du décret du ministère de la santé du 28 décembre 1994 «Autorizzazione all'impiego di colture di avviamento "starters microbici" nella preparazione degli insaccati carnei la cui tecnologia produttiva non comporti trattamenti con il calore», publié dans la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, série générale nº 89, du 15.4.1995.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4. Durée minimale de salage et de massage sous vide.

Description

Modification nº 3

La modification concerne l'article 4, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la possibilité de réduire la durée minimale de salage à sec, la faisant passer de 10 à 7 jours, en cas d'utilisation de cultures de démarrage microbiennes visées à l'article 4, deuxième alinéa, et de recours au massage sous vide.

Justification: la modification est nécessaire, car l'utilisation de cultures de démarrage microbiennes accélère l'abaissement du pH et la stabilisation de la microflore afin d'obtenir les conditions nécessaires de conservation du produit dans un délai réduit. La réduction de la durée minimale de salage en cas de massage sous vide s'explique par la pénétration plus rapide et plus uniforme, dans les masses musculaires, du sel et des substances contenues dans le mélange, à la suite d'une action mécanique dans un environnement privé d'oxygène.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4. Embossage de deux morceaux individuels de masse musculaire dans un seul boyau.

Description

Modification nº 4

La modification concerne l'article 4, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'embosser deux morceaux individuels de masse musculaire dans un seul boyau, en précisant que l'utilisation de transglutaminase est interdite dans de tels cas.

Justification: cette méthode permet d'optimiser la découpe mécanique en tranches de la «Bresaola della Valtellina». L'interdiction de la transglutaminase garantit que l'adhérence des deux masses musculaires préparées conformément au cahier des charges est obtenue uniquement par pression mécanique et maturation ultérieure, en évitant l'utilisation d'enzymes susceptibles de modifier la structure protéique des masses musculaires destinées à la production de la «Bresaola della Valtellina».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7. Disposition relative aux contrôles.

Description

Modification nº 5

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition de l'article 7 relative aux contrôles.

Justification: cette suppression constitue une mise à jour nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec la législation en vigueur de l'Union, tant en ce qui concerne les contrôles du respect du cahier des charges qu'en ce qui concerne les contrôles sanitaires officiels.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Renumérotation de l'article 8.

Description

Modification nº 6

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste simplement à renuméroter l'article 8 en article 7.

Justification: cette modification est nécessaire pour la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Champ visuel de la dénomination.

Description

Modification nº 7

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit l'obligation d'apposer la dénomination «Bresaola della Valtellina» dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette.

Justification: cette modification vise à mettre en valeur la dénomination en la plaçant à l'endroit le plus visible de l'étiquette, ce qui permet une identification immédiate aux fins de l'information claire et correcte des consommateurs.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Remplacement de «sigle» par «abréviation».

Description

Modification nº 8

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification vise à remplacer le terme «sigle» faisant référence à l'indication géographique protégée par le terme «abréviation».

Justification: la modification aligne la terminologie du cahier des charges sur celle de l'article 37, paragraphe 6, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Spécification sur le symbole de l'Union de l'IGP.

Description

Modification nº 9

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification spécifie que le symbole à apposer sur l'étiquette est le «symbole de l'Union relatif à l'IGP».

Justification: cette modification est nécessaire pour rendre la disposition plus claire conformément à la législation en vigueur de l'Union, comme le prévoit l'article 37, paragraphe 2, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Remplacement de «CE» par «UE».

Description

Modification nº 10

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification remplace «CE» par «UE».

Justification: cette modification est nécessaire pour adapter le texte du cahier des charges au remplacement intervenu en 1992 entre la Communauté européenne et l'Union européenne.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Spécification du mode de commercialisation «en morceaux»

Description

Modification nº 11

La modification concerne l'article 8, quatrième alinéa, du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description: la modification spécifie le mode de commercialisation «en morceaux» en le déclinant selon les formats suivants: «cubes, pétales, allumettes et julienne».

Justification: cette modification répond à la nécessité de diversifier les types de découpe en portions en fonction des exigences modernes de consommation du produit.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Spécification sur la vérification du respect du cahier des charges.

Description

Modification nº 12

La modification concerne l'article 8, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace la formulation «sous le contrôle de l'organisme de contrôle visé à l'article 7» par la formulation «dans le respect du cahier des charges».

Justification: la référence au contrôle du respect du cahier des charges est reformulée pour tenir compte de la suppression de l'article 7, étant entendu que les opérations de conditionnement, de découpe en tranches et en portions doivent se dérouler dans l'aire typique de production, conformément au cahier des charges en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8. Disposition relative au lien avec l'environnement.

Description

Modification nº 13

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit, à l'article 8, une disposition spécifique consacrée au «Lien avec l'environnement», tel que prévu au point 5 du document unique publié au *Journal officiel de l'Union européenne*, série C, nº 321, du 26.11.2010.

Justification: cet ajout permet d'aligner le texte sur les dispositions de la législation en vigueur de l'Union européenne en vertu de l'article 49, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 9. Disposition relative à la preuve de l'origine.

Description

Modification nº 14

Cette modification concerne l'article 9 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: La modification consiste en l'ajout, dans le cahier des charges, de l'article 9 («Preuve de l'origine»), qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous le contrôle de l'organisme délégué tous les acteurs de la filière de production de l'IGP.

Justification: l'introduction de cette disposition permet d'aligner le cahier des charges sur la réglementation de l'Union européenne en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Bresaola della Valtellina»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0210 20 90 - désossées

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'indication géographique protégée «Bresaola della Valtellina» est un produit à base de viande bovine, salé et soumis à une maturation naturelle, qui se consomme cru. Sa forme est celle des muscles utilisés. Pour des raisons commerciales, le produit peut être affiné et prendre ainsi une forme cylindrique. Pour des raisons spécifiques, les morceaux peuvent être pressés pour leur donner la forme d'une brique. L'IGP «Bresaola della Valtellina» doit être embossée dans des boyaux naturels ou artificiels, séchée et mûrie dans des conditions climatiques susceptibles de déclencher, au cours d'une lente et progressive réduction de l'humidité, l'apparition de phénomènes fermentaires et enzymatiques naturels, permettant d'entraîner au fil du temps des modifications qui confèreront au produit ses caractéristiques organoleptiques typiques et de garantir la conservation et la salubrité du produit dans des conditions normales de température ambiante. Pour ce qui est des caractéristiques organoleptiques, la consistance est ferme et élastique; l'aspect à la découpe est compact et dépourvu de fissures; la couleur est rouge uniforme pour la partie maigre, avec un bord sombre à peine visible, et blanche pour la partie grasse; le parfum est délicat et légèrement aromatique; le goût est agréable, modérément relevé, jamais acide. Caractéristiques commerciales: a) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *fesa*: non inférieure à 3,5 kg; b) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca*: b-1) destinée à la commercialisation entière ou en morceaux: non inférieure à 2,5 kg; b-2) destinée au préconditionnement en tranches sous vide ou sous atmosphère protectrice: non inférieure à 2 kg; c) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *sottofesa*: non inférieure à 1,8 kg; d) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *magatello*: non inférieure à 1 kg; e) Bresaola fabriquée à partir de la découpe *sottosso*: non inférieure à 0,8 kg.

La «Bresaola della Valtellina» est un produit fabriqué à base de viande de bovins âgés de 18 mois au minimum et de 4 ans au maximum, obtenu exclusivement à partir des masses musculaires de la cuisse énumérées ci-après. *Fesa* (tranche): partie postéromédiale des muscles de la cuisse qui comprend le muscle droit interne, le muscle adducteur et le muscle semi-membraneux; *Punta d'anca*: partie de la tranche dépourvue du muscle adducteur; *Sottofesa* (gîte de noix): partie postérolatérale des muscles de la cuisse, plus précisément le muscle long vaste; *Magatello* (rond de gîte noix): partie postérolatérale des muscles de la cuisse, plus précisément le muscle semi-tendineux; *Sottosso* (tranche grasse): face avant de la cuisse, composée du muscle droit antérieur et du muscle vaste externe, interne et intermédiaire.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production de l'IGP «Bresaola della Valtellina» qui doivent avoir lieu dans l'aire typique de production sont les suivantes: parage, salage à sec, embossage, séchage, maturation, découpe en tranches et en portions, et conditionnement.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Bresaola della Valtellina» peut être conditionnée sous vide ou sous atmosphère modifiée, entière, en morceaux de divers formats (cubes, pétales, allumettes et julienne), en portions ou en tranches. Les opérations de conditionnement, de découpe en tranches et en portions doivent avoir lieu dans l'aire de production définie au point 5 afin d'éviter que des changements de température ou d'humidité extérieure ne puissent compromettre durant le transport l'intégrité du produit et ses caractéristiques qualitatives finales.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Bresaola della Valtellina» doit être revêtue des mentions suivantes: la mention «Bresaola della Valtellina» qui ne peut être traduite et qui doit être apposée dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette en caractères lisibles, indélébiles, nettement différenciés de toute autre mention écrite et être suivie, en caractères d'imprimerie de même dimension, de l'abréviation IGP et du symbole de l'Union relatif à l'indication géographique protégée, lesquels doivent être indiqués dans la langue du pays où le produit est commercialisé et sous la forme autorisée par l'Union européenne.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Bresaola della Valtellina», définie par des traditions anciennes, est limitée au territoire de la province de Sondrio. Le nom «Valtellina» est tiré du nom de la principale vallée de la province.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ la réputation;

☐ une qualité donnée;

☐ d'autres caractéristiques.

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de l'IGP «Bresaola della Valtellina» est composée d'un ensemble de vallées alpines, comprises entre les Alpes rhétiques et les Préalpes Orobie, où la température est relativement basse, y compris en été, le taux d'humidité, faible, le climat, aéré par l'amplitude thermique due à la proximité du lac de Côme et l'air, sec. La combinaison particulière de ces facteurs climatiques et environnementaux crée des conditions propices à une maturation lente et progressive du produit. À la spécificité du climat viennent s'ajouter l'ingéniosité et les capacités techniques de la population locale, perfectionnées et transmises dans le respect de la tradition de génération en génération, qui sont tout à fait indispensables aux fins de la production de l'IGP «Bresaola della Valtellina».

Spécificité du produit

L'IGP «Bresaola della Valtellina» présente, au moment de sa mise à la consommation, des caractéristiques chimiques et physicochimiques précises: protéines: minimum 33 % pour la Bresaola prétranchée et conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice, minimum 30 % pour tous les autres types de conditionnement; humidité en l'état: maximum 63 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca* et conditionnée en vrac, maximum 62 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *punta d'anca* et conditionnée sous vide, maximum 60 % pour la Bresaola fabriquée à partir de la découpe *magatello* et conditionnée sous vide, maximum 60 % pour la Bresaola prétranchée et conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice, maximum 65 % pour tous les autres types de découpe et/ou de conditionnement; matières grasses: maximum 7 %; cendres: minimum 4 %; chlorure de sodium: maximum 5 %.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les qualités requises pour l'IGP «Bresaola della Valtellina» dépendent des conditions liées au milieu et de facteurs naturels et humains. Les conditions climatiques propres à la Valtellina, qui s'étend dans le sens longitudinal entre les Alpes rhétiques et les Préalpes Orobie, ont permis, à l'aide de salages légers, d'obtenir un produit à base de viande de cuisse de bœuf, au goût délicat et avec un niveau de douceur le rendant particulièrement savoureux. L'IGP «Bresaola della Valtellina» doit son nom et sa renommée à l'aire géographique où elle est née. Autrefois, la technique de conservation des viandes par salage et séchage était extrêmement courante. L'amélioration des productions alimentaires, la diversification croissante et le recours à d'autres méthodes de conservation ont supplanté l'utilisation de viande séchée et salée. Dès 1400, des écrits attestent l'utilisation dans la Valtellina du salage et du séchage de cuisses de bovins. Le nom du produit semble tirer son origine d'une expression dialectale de la Valtellina: «salaa come brisa». De là découlerait le nom «brisaola», par la suite italianisé pour devenir «bresaola». Le dictionnaire de la langue italienne (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974) donne comme définition de Bresaola: «viande de bœuf séchée et salée, typique de la Valtellina». L'ingéniosité et les capacités techniques de la population locale, perfectionnées et transmises dans le respect de la tradition de génération en génération, sont tout à fait indispensables aux fins de la production de ce produit, dont les caractéristiques particulières sont encore aujourd'hui liées aux facteurs du milieu ambiant, ainsi qu'aux facteurs humains.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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