C/2026/5543

27.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5543)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Bresaola della Valtellina»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Bresaola della Valtellina non sono modifiche dell'Unione, in quanto non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

— non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; oppure

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'articolo 4. Sostituzione di «cloruro di sodio» con «sale alimentare»

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 4 comma 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il termine «cloruro di sodio» con il termine «sale alimentare».

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto nella pratica industriale alimentare il cloruro di sodio è commercializzato come Sale Alimentare, i cui requisiti devono corrispondere a quanto disposto dal decreto Ministeriale 31 gennaio 1997, n. 106 «Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare» pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 94, del 23.4.1997.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4. Utilizzo colture microbiche di avviamento

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 4 comma 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica introduce la possibilità di utilizzare colture microbiche di avviamento selezionate – appartenenti al genere Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces – aggiunte insieme alla concia tradizionalmente aspersa sulla superficie esterna della massa muscolare utilizzata per la produzione della Bresaola della Valtellina.

Giustificazione: il possibile utilizzo di colture microbiche è finalizzato a migliorare il controllo della fermentazione e della sicurezza microbiologica mediante l'abbassamento del pH, così rendendo l'ambiente sfavorevole alla proliferazione di patogeni. A fronte della funzione svolta dalle colture microbiche è possibile ridurre, nell'elaborazione della Bresaola della Valtellina, l'utilizzo di sale, in linea con le raccomandazioni nutrizionali suggerite anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità sul contenuto di sodio nella dieta, nonché l'utilizzo di additivi alimentari. Per colture microbiche di avviamento si intendono gli starters microbici appartenenti al genere Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus, Debaryomyces utilizzati per la preparazione degli insaccati carnei, la cui tecnologia di produzione non comporti trattamenti con il calore, ai sensi del decreto del Ministero della Sanità del 28 dicembre 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» pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 89, del 15.4.1995.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4. Periodo minimo di salagione e zangolatura sottovuoto

Descrizione

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 4 comma 3 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di ridurre il periodo minimo della salagione a secco da 10 a 7 giorni nei casi di utilizzo delle colture microbiche di avviamento di cui all'articolo 4, comma 2, e del ricorso al procedimento di zangolatura sottovuoto.

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto l'utilizzo delle colture microbiche di avviamento accelera l'abbassamento del pH e la stabilizzazione della microflora ai fini dell'ottenimento delle condizioni necessarie di conservabilità del prodotto in un arco temporale ridotto. La riduzione del periodo minimo di salagione in caso di zangolatura sottovuoto trova motivazione nella più rapida e uniforme penetrazione del sale e delle sostanze contenute nella concia nelle masse muscolari, determinata dall'azione meccanica in ambiente privo di ossigeno.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4. Insacco in unico budello di due singoli pezzi di massa muscolare

Descrizione

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 4 comma 4 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di insaccare in un unico budello due singoli pezzi di massa muscolare, prescrivendo come, in tal caso, sia vietato utilizzare transglutaminasi.

Giustificazione: la modalità consente un'ottimizzazione delle operazioni meccaniche di affettamento della Bresaola della Valtellina. Il divieto di transglutaminasi assicura che l'adesione dei due pezzi di massa muscolare elaborate secondo le prescrizioni del disciplinare avvenga unicamente mediante la pressione meccanica e la successiva stagionatura, evitando il ricorso a enzimi che potrebbero modificare la struttura proteica delle masse muscolari destinate alla produzione della Bresaola della Valtellina.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7. Disposizione sui controlli

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione di cui all'articolo 7 relativa ai controlli.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea sia sul controllo di conformità al disciplinare sia sui controlli ufficiali in materia sanitaria.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Rinumerazione dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera solamente l'articolo 8 in articolo 7.

Giustificazione: la modifica è necessaria per la nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Campo visivo della denominazione

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 1 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce l'obbligo di posizionare la denominazione «Bresaola della Valtellina» nel campo visivo principale dell'etichetta.

Giustificazione: la modifica è finalizzata a valorizzare la denominazione, ponendola in posizione di massima visibilità nell'etichetta, e a fornirne immediata identificazione per una chiara e corretta informazione al consumatore.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Sostituzione «sigla» con «abbreviazione»

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 1 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «sigla» con «abbreviazione» riferita a Indicazione Geografica Protetta.

Giustificazione: la modifica adegua la terminologia del disciplinare all'articolo 37, par. 6 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Specificazione su simbolo dell'Unione dell'IGP

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 1 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che il simbolo da apporre in etichetta è il «simbolo dell'Unione relativo alle IGP».

Giustificazione: la modifica è necessaria per maggior chiarezza della disposizione in adeguamento alla normativa dell'Unione europea vigente di cui all'articolo 37, par. 2 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Sostituzione di «CE» con «UE»

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 1 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «CE» con «UE».

Giustificazione: la modifica è necessaria per adeguare il testo del disciplinare alla successione avvenuta nel 1992 fra Comunità europea e Unione europea.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Specificazione della modalità di commercializzazione «a pezzi»

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 4 del disciplinare e il punto 4.5 del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica la modalità di commercializzazione «a pezzi» declinandola nelle tipologie di formato «cubetti, petali, fiammiferi e julienne».

Giustificazione: la modifica risponde alla necessità di diversificare le tipologie di porzionamento secondo le moderne esigenze di consumo del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Specificazione su verifica di conformità al disciplinare

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 4 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'espressione «sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 7» con l'espressione «nel rispetto del disciplinare».

Giustificazione: il riferimento alla verifica di conformità al disciplinare è riformulato in considerazione dell'eliminazione dell'articolo 7, fermo restando che le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire nella zona tipica di produzione, come previsto dal disciplinare vigente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8. Disposizione sul legame con l'ambiente

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'art. 8 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce, all'articolo 8, una specifica disposizione dedicata al «Legame con l'ambiente» secondo quanto previsto al Punto 5. del documento unico, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, Serie C n. 321, del 26.11.2010.

Giustificazione: l'inserimento consente l'adeguamento a quanto previsto dalla legislazione vigente dell'Unione europea all'art. 49, par. 1 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 9. Disposizione sulla prova dell'origine

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare l'articolo 9 «Prova dell'origine» che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'Organismo delegato tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della IGP.

Giustificazione: l'inserimento della disposizione è necessario per adeguare il disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Bresaola della Valtellina»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0210 20 90 - disossate

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La Indicazione Geografica Protetta «Bresaola della Valtellina» è un prodotto di carne bovina, salato e naturalmente stagionato, da consumarsi crudo. La forma è quella dei muscoli utilizzati. Per esigenze commerciali gli stessi vengono affinati ed assumono quindi forme assimilabili al cilindro. Per esigenze specifiche i tagli possono essere pressati ed assumere forma di mattonella. La Bresaola della Valtellina IGP deve essere insaccata in budello naturale o artificiale, asciugata e stagionata in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, tali da comportare nel tempo modificazioni che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, la consistenza è soda ed elastica; l'aspetto al taglio è compatto e assente da fenditure; il colore è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa; il profumo è delicato e leggermente aromatico; il gusto è gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Caratteristiche Merceologiche: a) bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500; b) bresaola di punta d'anca: b-1) destinata alla commercializzazione intera o in tranci: non inferiore a kg 2,500; b-2) destinata al preconfezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva: non inferiore a kg 2,00; c) bresaola di sottofesa: non inferiore a kg 1,800; d) bresaola di magatello: non inferiore a kg 1,000; e) bresaola di sottosso: non inferiore a kg 0,800.

La Bresaola della Valtellina è un prodotto di carne di bovino dell'età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni, che si ricava esclusivamente dalle seguenti masse muscolari della coscia: fesa: corrispondente alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprendente il muscolo retto interno, il muscolo adduttore e il muscolo semimembranoso; punta d'anca: corrispondente alla parte della fesa privata del muscolo adduttore; sottofesa: corrispondente alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungovasto; magatello: corrispondente alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo semitendinoso; sottosso: corrispondente alla fascia anteriore della coscia e composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le fasi della produzione della Bresaola della Valtellina IGP che devono avvenire nella zona tipica di produzione sono le seguenti: rifilatura, salagione a secco, insaccamento, asciugamento, stagionatura, affettamento, porzionamento e confezionamento.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La Bresaola della Valtellina può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, a pezzi di vario formato quali cubetti, petali, fiammiferi e julienne, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire nella zona di produzione definita al punto 5, per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare durante le fasi di trasporto l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche qualitative finali.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La Bresaola della Valtellina dovrà riportare in etichetta le seguenti indicazioni: «Bresaola della Valtellina», che è intraducibile e deve essere apposta nel campo visivo principale dell'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dall'abbreviazione IGP e dal simbolo dell'Unione relativo all'Indicazione Geografica Protetta, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dall'UE.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della Bresaola della Valtellina, da antiche tradizioni è limitata all'interno del territorio della provincia di Sondrio. Il nome «Valtellina» è quello della principale valle della provincia.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

La zona di produzione della Bresaola della Valtellina IGP è costituita da un insieme di valli alpine comprese tra Alpi Retiche e Prealpi Orobie, dove la temperatura è relativamente bassa anche nella stagione estiva, il tenore dell'umidità è basso, il clima è ventilato per l'escursione termica causata dalla presenza del Lago di Como, e l'aria è asciutta. La combinazione peculiare di questi fattori climatici e ambientali determina l'instaurarsi delle condizioni ottimali per una lenta e graduale stagionatura del prodotto. Alla specificità del clima si aggiungono l'industriosità e le capacità tecniche delle popolazioni locali, affinate e tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori, che costituiscono l'elemento essenziale per l'ottenimento della Bresaola della Valtellina IGP.

Specificità del prodotto

La Bresaola della Valtellina IGP presenta, al momento dell'immissione al consumo, precise caratteristiche chimico e chimico-fisiche: proteine: bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva min 33 %; per tutte le altre tipologie di confezionamento min 30 %; umidità tal quale: bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso max 63 %; bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto max 62 %; bresaola di magatello confezionata sottovuoto max 60 %; bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva max 60 %; per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento max 65 %; grasso: max 7 %; ceneri: min 4 %; cloruro di sodio: max 5 %.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I requisiti della Bresaola della Valtellina IGP dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali ed umani. Le condizioni climatiche particolari della Valtellina che si estende in senso longitudinale fra le Alpi Retiche e le Prealpi Orobie hanno permesso, con salature lievi, l'ottenimento di un salume, ricavato dalla carne di coscia bovina, di sapore delicato e con un grado di morbidezza tale da renderlo particolarmente appetibile. La Bresaola della Valtellina IGP deve il suo nome e la sua notorietà alla zona geografica in cui è nata. In tempi remoti, molto diffusa era la tecnica di conservare tutte le carni mediante salagione ed essiccamento. L'arricchimento delle produzioni alimentari, l'aumentata diversificazione e l'utilizzo di diversi metodi di conservazione hanno soppiantato l'uso di carne secca e salata. Già scritti del 1400 testimoniano l'uso in Valtellina della salagione e dell'essiccamento di cosce di bovino. L'origine del nome pare risalga ad un termine dialettale valtellinese «salaa come brisa». Da qui il nome di «brisaola» che poi è stato italianizzato in Bresaola. Il dizionario della lingua italiana (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974), alla voce bresaola, porta: «carne di manzo secca e salata tipica della Valtellina». L'industriosità e le capacità tecniche, affinate e tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori, costituiscono infine un elemento essenziale per l'ottenimento di tale prodotto le cui peculiari caratteristiche sono legate ancora oggi al fattore ambientale oltre che umano.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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