C/2026/5543

27.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5543)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Bresaola della Valtellina»

Número de referência UE: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Nome do produto**

«Bresaola della Valtellina»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da IGP «Bresaola della Valtellina» não são alterações da União, uma vez que não preenchem os critérios estabelecidos no artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143, ou seja:

— não incluem uma mudança da denominação, ou da utilização da denominação,

— não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único, e

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração do artigo 4.º — Substituição de «cloreto de sódio» por «sal comestível»

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Alteração n.º 1

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui o termo «cloreto de sódio» pelo termo «sal comestível».

Justificação: a alteração é necessária porque, na prática da indústria alimentar, o cloreto de sódio é comercializado como sal comestível, cujos requisitos devem cumprir o disposto no Decreto Ministerial n.º 106, de 31 de janeiro de 1997, relativo ao regulamento sobre a produção e a comercialização de sal comestível, publicado na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* [Diário da República Italiana], série geral, n.º 94, de 23 de abril de 1997.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Utilização de culturas de arranque microbianas

Descrição

Alteração n.º 2

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 2, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração introduz a possibilidade de utilizar culturas de arranque microbianas selecionadas — pertencentes aos géneros *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* e *Debaryomyces* —, adicionadas à mistura de cura (*concia*) que é tradicionalmente aplicada na superfície exterior da carne (massa muscular) utilizada na produção da «Bresaola della Valtellina».

Justificação: a possível utilização de culturas microbianas destina-se a melhorar o controlo da fermentação e a segurança microbiológica através da redução do pH, tornando o ambiente desfavorável à proliferação de agentes patogénicos. Tendo em conta a função das culturas microbianas, é possível reduzir a utilização de sal na preparação da «Bresaola della Valtellina», em conformidade com as recomendações nutricionais propostas pela Organização Mundial da Saúde sobre o teor de sódio na dieta e a utilização de aditivos alimentares. As culturas de arranque microbianas aqui referidas pertencem aos géneros *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* e *Debaryomyces* e são utilizadas na preparação de enchidos de carne cuja tecnologia de produção não envolva tratamento térmico, na aceção do Decreto do Ministério da Saúde, de 28 de dezembro de 1994, relativo à autorização de utilização de culturas de arranque microbianas na preparação de enchidos de carne cuja tecnologia de produção não envolva tratamento térmico, publicado na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, série geral, n.º 89, de 15 de abril de 1995.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Período mínimo de salga e batedura sob vácuo

Descrição

Alteração n.º 3

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita a opção de reduzir o período mínimo de salga a seco de 10 para 7 dias no caso de utilização das culturas microbianas referidas no artigo 4.º, n.º 2, ou do recurso a batedura sob vácuo.

Justificação: a alteração é necessária porque a utilização de culturas de arranque microbianas acelera a diminuição do pH e a estabilização da microflora, contribuindo assim para a obtenção das condições necessárias para a conservação do produto num período de tempo mais curto. A razão subjacente à redução do período mínimo de salga em caso de batedura a vácuo é a penetração mais rápida e uniforme na carne do sal e dos outros ingredientes da mistura de cura, em resultado da ação mecânica num ambiente privado de oxigénio.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 4.º — Enchimento de uma única tripa com duas peças individuais de carne

Descrição

Alteração n.º 4

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, parágrafo 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração acrescenta a possibilidade de encher com duas peças de carne separadas uma única tripa, estabelecendo a proibição da utilização de transglutaminase nesses casos.

Justificação: este método permite otimizar a fatiagem mecânica da «Bresaola della Valtellina». A proibição de utilizar transglutaminase garante que as duas peças de carne, preparadas em conformidade com o caderno de especificações, se fundem apenas por pressão mecânica e subsequente maturação, evitando assim a utilização de enzimas que poderiam alterar a estrutura proteica da carne destinada à produção da «Bresaola della Valtellina».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 7.º — Disposição relativa aos controlos

Descrição

Alteração n.º 5

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração suprime a disposição relativa aos controlos, constante do artigo 7.º.

Justificação: a supressão é uma atualização necessária para alinhar o caderno de especificações com a legislação da UE em vigor, tanto no que diz respeito ao cumprimento do caderno de especificações como em matéria de controlos sanitários oficiais.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Renumeração do artigo 8.º

Descrição

Alteração n.º 6

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração limita-se a renumerar o artigo 8.º, que passa a ser o artigo 7.º.

Justificação: a alteração é necessária dada a nova estrutura dos artigos do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Campo visual da denominação

Descrição

Alteração n.º 7

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração adita a obrigação de posicionar a denominação «Bresaola della Valtellina» no campo visual principal do rótulo.

Justificação: o objetivo desta alteração é valorizar a denominação, posicionando-a na posição mais proeminente do rótulo, e permitir a sua identificação imediata, para informação clara e correta dos consumidores.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Substituição de «símbolo» por «abreviatura»

Descrição

Alteração n.º 8

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração substitui «símbolo» por «abreviatura» na referência à indicação geográfica protegida.

Justificação: a alteração adapta o texto do caderno de especificações às disposições do artigo 37.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Especificação relativa ao símbolo IGP da União

Descrição

Alteração n.º 9

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: a alteração especifica que o símbolo a colocar no rótulo é o «símbolo da UE para as IGP».

Justificação: a alteração é necessária para maior clareza da disposição, em conformidade com as regras da União Europeia em vigor estabelecidas pelo artigo 37.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Substituição de «CE» por «UE»

Descrição

Alteração n.º 10

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 1, do caderno de especificações e ao ponto 4.6 do documento único.

Descrição: substituição de «CE» por «UE».

Justificação: a alteração é necessária para alinhar o texto do caderno de especificações com a sucessão, em 1992, da Comunidade Europeia pela União Europeia.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Especificação da modalidade de comercialização «em cortes»

Descrição

Alteração n.º 11

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 4, do caderno de especificações e ao ponto 4.5 do documento único.

Descrição: a alteração especifica a modalidade de comercialização «em cortes», classificando os diferentes tipos de corte em «cubos», «pétalas», «palitos» e «tiras juliana».

Justificação: esta alteração responde à necessidade de diversificar a tipologia dos cortes segundo os requisitos contemporâneos de consumo do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Especificação relativa à verificação da conformidade com o caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 12

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, parágrafo 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração substitui a expressão «sob a supervisão do organismo de controlo referido no artigo 7.º» pela expressão «em conformidade com o caderno de especificações».

Justificação: a referência à verificação da conformidade com o caderno de especificações foi reformulada para ter em conta a supressão do artigo 7.º, tendo em conta que o acondicionamento, a fatiagem e o corte devem ter lugar na área de produção típica, tal como estabelecido no caderno de especificações em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º — Disposição relativa à relação com o meio geográfico

Descrição

Alteração n.º 13

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita ao artigo 8.º uma disposição específica relativa à «Relação com o meio geográfico», tal como previsto no ponto 5 do documento único publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*, série C, n.º 321, de 26.11.2010.

Justificação: a alteração alinha o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor, mais concretamente com o disposto no artigo 49.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 9.º — Disposição relativa à prova de origem

Descrição

Alteração n.º 14

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração adita ao caderno de especificações o artigo 9.º («Prova de origem»), que estabelece a necessidade de acompanhar e colocar sob controlo do organismo delegado todos os intervenientes na cadeia de produção da IGP.

Justificação: este aditamento é necessário para alinhar o caderno de especificações com a legislação da União Europeia em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Bresaola della Valtellina»

Número de referência UE: PGI-IT-1525-AM01 — 30.7.2026

1. **Nome(s)**

Bresaola della Valtellina

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0210 20 90 — Desossadas

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A indicação geográfica protegida «Bresaola della Valtellina» é um produto de carne de bovino, salgado e curado naturalmente, que deve ser consumido cru. A sua forma corresponde às massas musculares utilizadas. Por exigências comerciais, estas são aparadas, adquirindo deste modo uma forma cilíndrica. Por exigências específicas, podem ser prensadas, adquirindo uma forma semelhante a um tijolo. A IGP «Bresaola della Valtellina» deve ser embutida em tripa natural ou artificial, seca e curada em condições climáticas passíveis de gerar, durante um processo de redução lenta e gradual da humidade, fenómenos fermentativos e enzimáticos naturais que possam provocar, ao longo do tempo, alterações que confiram ao produto características organoléticas típicas e capazes de garantir a conservação e a salubridade em condições normais de temperatura ambiente. No que respeita às características organoléticas do produto, a sua consistência é firme e elástica; quando cortado, o seu aspeto é compacto e sem fissuras; a parte magra é de cor vermelha uniforme, com uma borda escura pouco visível, ao passo que a parte gorda é branca; o aroma é delicado e ligeiramente perfumado; o sabor é agradável, moderadamente apaladado e nunca ácido. Características comerciais: a) *bresaola di fesa*: não inferior a 3,5 kg; b) *bresaola di punta d'anca*: b-1) destinada a ser comercializada inteira ou em pedaços: não inferior a 2,5 kg; b-2) destinada a ser pré-acondicionada para fatiagem, sob vácuo ou em atmosfera protegida: não inferior a 2,0 kg; c) *bresaola di sottofesa*: não inferior a 1,8 kg; d) *bresaola di magatello*: não inferior a 1,0 kg; e) *bresaola di sottosso*: não inferior a 0,8 kg.

A «Bresaola della Valtellina» é um produto à base de carne de bovinos com idade compreendida entre os 18 meses e os 4 anos, que se obtém exclusivamente a partir das seguintes massas musculares da coxa: *fesa* (pojadouro): parte posterior média dos músculos da coxa, que inclui o músculo reto interno, o músculo adutor e o músculo semimembranoso; *punta d'anca* (ponta da alcatra): a parte da *fesa* sem o músculo adutor; *sottofesa* (chã de fora): parte posterior lateral dos músculos da coxa, mais precisamente o músculo bíceps femoral; *magatello* (lagarto): parte posterior lateral dos músculos da coxa, mais precisamente o músculo semitendinoso; e *sottosso* (rabadilha): face anterior da coxa, composta pelo músculo reto anterior e pelo músculo vasto externo, interno e intermédio.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases da produção da IGP «Bresaola della Valtellina» que devem ter lugar na área de produção típica são as seguintes: remoção de aparas, salga a seco, enchimento, secagem, cura, fatiagem, corte e acondicionamento.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A «Bresaola della Valtellina» pode ser acondicionada sob vácuo ou em atmosfera modificada, inteira, em cortes, em pedaços grossos ou fatiada. As operações de acondicionamento, fatiagem e corte devem ter lugar na área de produção definida no ponto 5, a fim de evitar que alterações da temperatura e da humidade exterior possam comprometer a integridade do produto durante a fase de transporte e, consequentemente, as características qualitativas finais.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A «Bresaola della Valtellina» deverá ostentar no rótulo as indicações seguintes: a denominação «Bresaola della Valtellina», menção intraduzível que deve figurar no campo visual principal do rótulo em carateres claros, indeléveis e perfeitamente distinguíveis das outras menções presentes, seguida, em carateres de imprensa das mesmas dimensões, da abreviatura IGP e do símbolo da União para as indicações geográficas protegidas, que devem ser indicados na língua em que o produto é comercializado e na forma prevista pela UE.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

Segundo antigas tradições, a área de produção da «Bresaola della Valtellina» corresponde à totalidade do território da província de Sondrio. «Valtellina» é o nome do vale principal da província.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos

☑ Reputação

☐ Uma determinada qualidade

☐ Outras características

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

A área de produção da IGP «Bresaolla della Valtellina» é constituída por um conjunto de vales alpinos, situados entre os Alpes Réticos e os Pré-Alpes Oróbios, onde a temperatura é relativamente baixa mesmo no Verão, o teor de humidade é baixo, o clima sofre a influência dos ventos devido às amplitudes térmicas causadas pela presença do lago de Como e o ar é seco. A combinação peculiar destes fatores climáticos e ambientais cria condições ótimas de cura lenta e gradual do produto. Às especificidades do clima associam-se o caráter industrioso e as capacidades técnicas das populações locais, aperfeiçoadas e tradicionalmente transmitidas entre os trabalhadores de sucessivas gerações, e que constituem o elemento essencial para a obtenção da IGP «Bresaola della Valtellina».

Especificidade do produto

A IGP «Bresaola della Valtellina» apresenta, no momento da sua introdução no consumo, características químicas e físico-químicas específicas, como a seguir se descreve. Proteínas: mínimo de 33 % para a *bresaola* pré-fatiada e acondicionada sob vácuo ou em atmosfera protegida; mínimo de 30 % para todos os restantes tipos de acondicionamento. Humidade no seu estado natural: máximo de 63 % para a *bresaola di punta d'anca* acondicionada a granel; máximo de 62 % para a *bresaola di punta d'anca* acondicionada sob vácuo; máximo de 60 % para a *bresaola di magatello* acondicionada sob vácuo; máximo de 60 % para a *bresaola* pré-fatiada e acondicionada sob vácuo ou em atmosfera protegida; máximo de 65 % para os restantes tipos de corte e/ou de acondicionamento. Matéria gorda: máximo de 7 %. Cinzas: mínimo de 4 %. Cloreto de sódio: máximo de 5 %.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Os requisitos específicos da IGP «Bresaola della Valtellina» dependem das condições ambientais e de fatores naturais e humanos. As condições climáticas distintivas do vale de Valtellina, que se estende, no sentido longitudinal, entre os Alpes Réticos e os Pré-Alpes Oróbios, permitiram obter, com uma ligeira salga, um enchido de carne de coxa de bovino de sabor delicado e cujo grau de macieza o torna especialmente apetecível. A IGP «Bresaola della Valtellina» deve o seu nome e a sua reputação à área geográfica de que é originária. Em tempos remotos, era generalizada a prática de conservar todas as carnes mediante salga e secagem. A melhoria das técnicas de produção de alimentos, o aumento da diversificação e a utilização de diversos métodos de conservação suplantaram o recurso a carne seca e salgada. Certos documentos do século XV atestam já o recurso à salga e à secagem de coxas de bovino em Valtellina. A origem do nome parece derivar da expressão «*salaa come brisa*» em dialeto de Valtellina. Assim terá surgido o termo «brisaola», posteriormente italianizado para «bresaola». O dicionário de língua italiana (*Nuovissimo Palazzi*, edição de 1974) define «bresaola» como «carne de bovino seca e salgada, típica de Valtellina». O caráter industrioso e as capacidades técnicas das populações locais, aperfeiçoadas e tradicionalmente transmitidas entre os trabalhadores de sucessivas gerações, constituem o elemento essencial para a obtenção deste produto, cujas características específicas ainda hoje estão associadas ao fator ambiental e humano.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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