C/2026/5543

27.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/5543)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Bresaola della Valtellina”

Numărul de referință UE: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP „Bresaola della Valtellina” nu sunt modificări la nivelul Uniunii, deoarece nu îndeplinesc criteriile prevăzute la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143. Mai exact:

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică descrisă în documentul unic; și

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea articolului 4. Înlocuirea termenului „clorură de sodiu” cu termenul „sare alimentară”

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, termenul „clorură de sodiu” a fost înlocuit cu termenul „sare alimentară”.

Justificare: modificarea a fost necesară deoarece, în practica industriei alimentare, clorura de sodiu este comercializată ca sare alimentară, care trebuie să îndeplinească cerințele din dispozițiile Decretului ministerial nr. 106 din 31 ianuarie 1997, „Regulament privind producția și comercializarea sării alimentare”, publicat în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, seria generală, nr. 94, din 23.4.1997.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4. Utilizarea culturilor microbiene starter

Descriere

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 4 al doilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă posibilitatea utilizării culturilor microbiene starter selecționate, aparținând genurilor *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* și *Debaryomyces*, adăugate împreună la amestecul presărat în mod tradițional pe suprafața exterioară a masei musculare utilizate pentru producția de „Bresaola della Valtellina”.

Justificare: posibilitatea utilizării culturilor microbiene are scopul de a îmbunătăți controlul fermentației și al securității microbiologice prin reducerea pH-ului astfel încât mediul să fie nefavorabil pentru proliferarea agenților patogeni. Dată fiind funcția îndeplinită de culturile microbiene, sunt posibile reducerea utilizării sării în procesul de prelucrare a produsului „Bresaola della Valtellina”, având în vedere recomandările nutriționale sugerate inclusiv de Organizația Mondială a Sănătății privind conținutul de sodiu din alimentație, precum și reducerea utilizării aditivilor alimentari. Prin „culturi microbiene starter” se înțeleg culturile microbiene starter aparținând genurilor *Staphylococcus, Lactobacillus, Pediococcus, Micrococcus* și *Debaryomyces* utilizate la prepararea mezelurilor în cazul cărora tehnologia de producție nu implică tratamente termice, în sensul Decretului Ministerului Sănătății din 28 decembrie 1994, „Autorizarea utilizării culturilor starter numite «starter microbiene» la prepararea mezelurilor în cazul cărora tehnologia de producție nu implică tratamente termice”, publicat în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, seria generală, nr. 89, din 15.4.1995.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4. Durata minimă a sărării și malaxarea în vid

Descriere

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 4 al treilea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare au fost introduse posibilitatea reducerii, de la 10 la 7 zile, a duratei minime a sărării uscate în cazurile în care se utilizează culturile microbiene starter menționate la articolul 4 al doilea paragraf, precum și posibilitatea de a se recurge la procedura de malaxare în vid.

Justificare: modificarea era necesară deoarece utilizarea culturilor microbiene starter accelerează reducerea pH-ului și stabilizarea microflorei, în scopul creării, în mai puțin timp, a condițiilor necesare pentru conservarea produsului. Reducerea duratei minime a sărării în cazul utilizării malaxării în vid este motivată de penetrarea mai rapidă și mai uniformă a sării și a substanțelor din amestecul de condimente în masele musculare, determinată de acțiunea mecanică desfășurată într-un mediu lipsit de oxigen.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 4. Introducerea într-o singură membrană a două bucăți separate de masă musculară

Descriere

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 4 al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost prevăzută posibilitatea introducerii într-o singură membrană a două bucăți separate de masă musculară, prevăzându-se că, în acest caz, este interzisă utilizarea de transglutaminază.

Justificare: această metodă permite optimizarea operațiunilor mecanice de feliere a produsului „Bresaola della Valtellina”. Interdicția utilizării transglutaminazei garantează că unirea celor două bucăți de masă musculară prelucrate conform dispozițiilor caietului de sarcini are loc doar datorită presării mecanice și maturării ulterioare, fiind evitată recurgerea la enzime care ar putea modifica structura proteică a maselor musculare destinate producției de „Bresaola della Valtellina”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7. Dispoziție referitoare la controale

Descriere

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată dispoziția de la articolul 7 referitoare la controale.

Justificare: eliminarea este o actualizare necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene atât în ceea ce privește controlul conformității cu caietul de sarcini, cât și în ceea ce privește controalele oficiale în materie de sănătate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Renumerotarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare doar a fost renumerotat articolul 8 ca articolul 7.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Câmpul vizual al denumirii

Descriere

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă obligația de poziționare a denumirii „Bresaola della Valtellina” în câmpul vizual principal al etichetei.

Justificare: scopul modificării constă în punerea în valoare a denumirii, prin plasarea ei într-o poziție de maximă vizibilitate pe etichetă, precum și în facilitarea identificării imediate a produsului, în vederea informării clare și corecte a consumatorului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Înlocuirea cuvântului „siglă” cu cuvântul „abreviere”

Descriere

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare, cuvântul „siglă” a fost înlocuit cu cuvântul „abreviere”, cu referire la „Indicazione Geografica Protetta” (indicație geografică protejată).

Justificare: modificarea a aliniat terminologia din caietul de sarcini la articolul 37 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Precizare privind simbolul Uniunii pentru IGP

Descriere

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare s-a precizat că simbolul care trebuie să figureze pe etichetă este „simbolul Uniunii pentru IGP”.

Justificare: modificarea a fost necesară în scopul clarificării dispoziției, în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene, în special cu articolul 37 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Înlocuirea „CE” cu „UE”

Descriere

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 8 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare, „CE” a fost înlocuit cu „UE”.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru adecvarea textului caietului de sarcini la trecerea care a avut loc în 1992 de la Comunitatea Europeană la Uniunea Europeană.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Precizare privind modalitatea de comercializare „în bucăți mici”

Descriere

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 8 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.5 din documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus precizări privind modalitatea de comercializare „în bucăți mici”, prevăzând tipurile de format „cubulețe, petale, chibrituri și julien”.

Justificare: modificarea răspunde nevoii de diversificare a tipurilor de porționare, dând curs exigențelor moderne privind consumarea produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Precizare privind verificarea conformității cu caietul de sarcini

Descriere

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 8 al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, expresia „sub supravegherea organismului de control indicat la articolul 7” a fost înlocuită cu expresia „cu respectarea caietului de sarcini”.

Justificare: referirea la verificarea conformității cu caietul de sarcini a fost reformulată ca urmare a eliminării articolului 7, rămânând valabilă obligația ca operațiunile de ambalare, feliere și porționare să se desfășoare în aria de producție delimitată, astfel cum prevede caietul de sarcini în vigoare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8. Dispoziție privind legătura cu mediul

Descriere

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, la articolul 8 a fost introdusă o dispoziție specifică privind „Legătura cu mediul”, conformă cu dispozițiile de la punctul 5 din documentul unic, publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C nr. 321 din 26.11.2010.

Justificare: textul introdus permite alinierea la dispozițiile legislației în vigoare a Uniunii Europene, în special la articolul 49 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 9. Dispoziție privind dovada originii

Descriere

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare, în caietul de sarcini al produsului a fost introdus articolul 9, „Dovada originii”, care prevede necesitatea de a monitoriza și de a supune controlului organismului delegat toți operatorii din cadrul filierei de producție a IGP.

Justificare: introducerea acestei dispoziții a fost necesară pentru alinierea caietului de sarcini la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Bresaola della Valtellina”

Numărul de referință UE: PGI-IT-1525-AM01 – 30.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0210 20 90 – Dezosată

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Bresaola della Valtellina” cu indicație geografică protejată este un produs din carne de vită, sărat și maturat în mod natural, care se consumă crud. Produsul are forma mușchilor utilizați. Din motive comerciale, materia primă este fasonată și ia o formă aproximativ cilindrică. Din motive specifice, bucățile de carne pot fi presate pentru a lua o formă rectangulară. Carnea pentru „Bresaola della Valtellina” IGP trebuie să fie introdusă în membrană naturală sau artificială, uscată și maturată în condiții climatice care să determine, de-a lungul unui proces lent și treptat de reducere a umidității, desfășurarea unor fenomene naturale de fermentare și enzimatice care să modifice, în timp, produsul în așa fel încât să-i confere caracteristici organoleptice tipice și să garanteze conservarea și salubritatea produsului în condiții normale de temperatură ambientală. În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, consistența este fermă și elastică; aspectul la tăiere este compact și fără fisuri; culoarea este roșie, uniformă, cu margine de culoare mai închisă abia perceptibilă în partea slabă și albă în partea grasă; parfumul este delicat și ușor aromat; gustul este plăcut, nu foarte pronunțat, niciodată acid. Caracteristici merceologice: (a) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *fesa*: minimum 3,5 kg; (b) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *punta d'anca*: (b-1) destinată comercializării întreagă sau în bucăți: minimum 2,5 kg; (b-2) destinată preambalării în vederea felierii sub vid sau în atmosferă protectoare: minimum 2 kg; (c) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *sottofesa*: minimum 1,8 kg; (d) bresaola obținută din bucata de carne numită *magatello*: minimum 1 kg; (e) bresaola obținută din bucata de carne numită *sottosso*: minimum 0,8 kg.

„Bresaola della Valtellina” este un produs din carne de vită provenind de la animale cu vârste de 18 luni-4 ani, obținută doar din următoarele mase musculare ale pulpei: *fesa*: corespunde porțiunii posteromediene a musculaturii pulpei și cuprinde mușchiul drept intern, mușchiul aductor și mușchiul semimembranos; *punta d'anca*: corespunde părții de *fesa* lipsită de mușchiul aductor; *sottofesa*: corespunde porțiunii posterolaterale a musculaturii pulpei, adică mușchiului biceps femural; *magatello*: corespunde porțiunii posterolaterale a musculaturii pulpei, adică mușchiului semitendinos; *sottosso*: corespunde părții anterioare a pulpei, fiind formată din mușchii: dreptul femural, vastul lateral, vastul medial și vastul intermediar.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele obținerii produsului „Bresaola della Valtellina” IGP care trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată sunt următoarele: fasonarea, sărarea uscată, introducerea în membrană, uscarea, maturarea, felierea, porționarea și ambalarea.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Bresaola della Valtellina” poate fi ambalat sub vid sau în atmosferă modificată, în întregime, în bucăți mari, în bucăți cu format variat, precum cubulețe, petale, chibrituri sau julien, ori feliat. Operațiunile de ambalare, feliere și porționare trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată la punctul 5, pentru ca integritatea produsului și, prin urmare, caracteristicile calitative finale ale acestuia să nu fie afectate, în timpul transportului, de modificări ale temperaturii și umidității externe.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta produsului „Bresaola della Valtellina” trebuie să cuprindă următoarele mențiuni: „Bresaola della Valtellina”, care nu se traduce, trebuie să figureze în câmpul vizual principal al etichetei, cu caractere clare, indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de orice altă informație, și trebuie să fie urmată de abrevierea „IGP” și de simbolul Uniunii pentru indicația geografică protejată, inscripționate cu caractere de tipar de aceleași dimensiuni, în limba țării în care este comercializat produsul și în forma admisă de UE.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a preparatului „Bresaola della Valtellina” este limitată, prin tradiții străvechi, la teritoriul provinciei Sondrio. Denumirea „Valtellina” este numele văii principale a provinciei.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☐ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Aria de producție a preparatului „Bresaola della Valtellina” IGP este formată dintr-o serie de văi alpine cuprinse între Alpii Retici și Prealpii Orobie, unde temperatura este relativ scăzută chiar și în timpul verii, umiditatea este redusă, cu brize generate de diferențele de temperatură datorate apropierii de lacul Como, iar aerul este uscat. Combinația deosebită a acestor factori climatici și de mediu determină apariția unor condiții optime pentru maturarea lentă și treptată a produsului. Specificitatea climei este completată de hărnicia și abilitățile tehnice ale localnicilor, perfecționate și transmise prin tradiție de la un lucrător la altul, toate acestea constituind elementul esențial pentru obținerea produsului „Bresaola della Valtellina” IGP.

Specificitatea produsului

La momentul comercializării, „Bresaola della Valtellina” IGP prezintă caracteristici chimice și chimico-fizice precise: proteine: minimum 33 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare; minimum 30 % în cazul tuturor celorlalte tipuri de ambalare; umiditate ca atare: maximum 63 % în cazul produsului neambalat obținut din *punta d'anca*; maximum 62 % în cazul produsului obținut din *punta d'anca* și ambalat sub vid; maximum 60 % în cazul produsului obținut din *magatello* și ambalat sub vid; maximum 60 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare; maximum 65 % în cazul tuturor celorlalte bucăți de carne și/sau tipuri de ambalare utilizate; grăsimi: maximum 7 %; cenuși: minimum 4 %; clorură de sodiu: maximum 5 %.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile de mediu, precum și factorul uman și cel natural contribuie la îndeplinirea cerințelor pentru „Bresaola della Valtellina" IGP. Condițiile climatice deosebite din zona Valtellina, situată longitudinal între Alpii Retici și Prealpii Orobie au permis, prin ușoara sărare a unor bucăți de pulpă de vită, producerea unui mezel cu gust delicat și atât de moale încât este deosebit de savuros. Numele și notorietatea produsului „Bresaola della Valtellina" IGP se datorează zonei geografice în care este obținut. În vremuri străvechi, era foarte răspândită tehnica sărării și uscării tuturor tipurilor de carne în vederea conservării acestora. Înmulțirea și ampla diversificare a preparatelor culinare, precum și utilizarea unor metode diferite de conservare au pus capăt utilizării cărnii uscate și sărate. Documente din 1400 demonstrează utilizarea sărării și uscării pulpelor de vită în zona Valtellina. S-ar părea că la originea denumirii se află un termen dialectal din zona Valtellina: „salaa come brisa". De aici numele *brisaola*, italienizat apoi în *bresaola*. Dicționarul limbii italiene (Il dizionario della lingua italiana – Nuovissimo Palazzi, ediția 1974) definește *bresaola* astfel: „carne de vită uscată și sărată tipică zonei Valtellina". Hărnicia și abilitățile tehnice, perfecționate și transmise prin tradiție de la un lucrător la altul, constituie un element esențial pentru obținerea acestui produs ale cărui caracteristici deosebite sunt legate și în prezent nu doar de factorul de mediu, ci și de cel uman.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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